

8. JUNI, WORLD OCEANS DAY

RELAIS & CHÂTEAUX CHEFKÖCHE SENDEN SOS FÜR BIODIVERSITÄT

ZUGLEICH FORDERN DIE CHEFKÖCHE, AUF DEN VERZEHR VON
ÜBERFISCHTEN MEERESTIEREN ZU VERZICHERN



© Shutterstock

RELAIS & CHÂTEAUX, die Vereinigung, die 580 außergewöhnliche Restaurants und Hotels in 65 Ländern zu ihren Mitgliedern zählt, startet einen kollektiven Appell zum Erhalt der biologischen Vielfalt der Meere. Der Verband, dessen Mitglieder 800 Restaurants mit 370 Michelin-Sternen und 34 grünen Sternen betreiben, setzt sich seit 2009 gemeinsam mit Ethic Ocean für den Erhalt der Meeresressourcen ein und ist alarmiert über die nicht nachhaltige Ausbeutung kritischer Bestände und Arten.

Mauro Colagreco (Mirazur, Menton, Frankreich), Vizepräsident Relais & Châteaux, sagt: "Es ist dringend notwendig, Gästen die Arten zu servieren, die nicht überfischt sind oder die mit Rücksicht auf die Umwelt, die Tiere und die beteiligten Menschen verantwortungsvoll gezüchtet wurden."

World Oceans Day – eine Kampagne der Relais & Châteaux Chefköche seit 2009

Der 8. Juni 2024 wird auch in diesem Jahr wieder genutzt, um Aufmerksamkeit auf die globalen Wasserökosysteme und das Wohlergehen unseres Planeten zu lenken. Wie schützen wir die Ozeane und deren Ressourcen?

Zum neunten Mal in Folge beteiligen sich die Mitglieder von Relais & Châteaux am Welttag der Ozeane, indem sie mit einem SOS für die biologische Vielfalt auf das diesjährige Thema der Vereinten Nationen, „Awaken new depth“, reagieren. Die Häuser der Vereinigung werden von unabhängigen Unternehmern - meist Familien - geführt, die sich mit Leidenschaft der Gastfreundschaft widmen, sich für den Schutz und die Förderung der kulinarischen Traditionen einsetzen und sich dem Erhalt des lokalen Erbes und dem Umweltschutz verschrieben haben. Diese Werte sind in der Vision der Vereinigung festgehalten, die im November 2014 der UNESCO vorgelegt wurde.

Ursprünglich vom ehemaligen Vizepräsidenten Olivier Roellinger (Maisons de Bricourt, Cancale, Frankreich) und dem ehemaligen Präsidenten Philippe Gombert (Château de la Treyne, Frankreich) initiiert, wird diese Vision vom aktuellen Präsidenten Laurent Gardinier (Le Taillevent, Domaine Les Crayères, Frankreich) und dem Vizepräsidenten Mauro Colagreco, weiterverfolgt.

“Als Vereinigung haben wir einen großen Einfluss auf die globale kulinarische Kultur. Wir müssen unseren Gästen eine ethische Küche anbieten, die unsere Ressourcen respektiert. Als Köche können wir wirklich dazu beitragen, unseren Planeten zu bewahren: es geht darum, die richtigen Entscheidungen zu treffen. Unser Engagement für den Aal ist ein hervorragendes Beispiel; wir müssen unser Verhalten ändern, um Arten, die auf der Roten Liste stehen, zu retten”, so Mauro Colagreco.

Relais & Châteaux hat sich Ende 2023 der #eelnothankyou-Kampagne von Ethic Ocean (www.ethic-ocean.org) angeschlossen, um Köche auf der ganzen Welt zu mobilisieren diese, vor unseren Augen verschwindende Art, zu retten.

Ein gemeinsames Anliegen

Nach dem Motto "Taten sprechen mehr als Worte" sind die Küchenchefs von Relais & Châteaux seit langem eng mit ihren lokalen Communities verbunden. Da 20 Prozent der Häuser direkt an einem Süß- oder Salzwasser liegen, hängt der Erfolg ihrer Küche von der Zusammenarbeit mit kleinen, lokalen und umweltbewussten Produzenten ab.

Anlässlich des World Ocean Day will die Vereinigung ihre Mitglieder dazu ermutigen, spezielle Menüs zu kreieren, Dinner zu veranstalten und einfache und inspirierende Rezepte zu teilen - alles im Zeichen nachhaltiger Meerestiere. Anlässlich des 8. Juni sind die Küchenchefs auch dazu eingeladen, den ganzen Monat über vegetarische Menüs zu servieren. Ebenso können auch Erlebnisse für Gäste organisiert werden, wie z. B. Kochkurse oder Besuche von Partnerbetrieben mit ökologisch zertifizierter Aquakultur.

Rot gelistete Arten

Die Zahlen sind dramatisch: 35,4 % der Meeresressourcen sind überfischt, 20 % der weltweiten Fänge (zwischen 11 und 26 Millionen Tonnen pro Jahr) werden illegal gefangen, und 35 % der weltweiten Fänge werden aussortiert und wieder freigelassen, was oft zum Tod der Tiere führt. (Quelle: FAO).

Zahlreiche Arten befinden sich in einer kritischen Situation.

WILDFANG

- verschiedene Aalarten sind bereits vom Aussterben bedroht.
- verschiedene Wildlachsarten sind aufgrund der intensiven Fischerei, der Veränderung der Lebensräume und des Klimawandels weltweit selten geworden.
- die Kabeljaupopulation in Neufundland hat sich 30 Jahre nach ihrem Zusammenbruch trotz der Einstellung der Fischerei nie wieder erholt.
- das Fischen von bestimmten Thunfischarten stellt weltweit zahlreiche Probleme dar (überfischte Bestände, Fang von Jungfischen mit Fischfangsystemen usw.).

GEZÜCHTET

- die Garnelenzucht in tropischen Gebieten ist für ein tiefgreifendes ökologisches Ungleichgewicht verantwortlich: massive Zerstörung von Mangroven (ein Biotop, das für die Erhaltung der biologischen Vielfalt in den Küstengebieten unerlässlich ist), Entwicklung von "toten Zonen" sowie Verschmutzung und Verschwendung von Süßwasser (wobei Süßwasser in vielen tropischen Regionen bereits eine knappe Ressource ist). Auch wenn in den letzten Jahren einige Fortschritte erzielt wurden, steht der Aquakultursektor immer noch vor großen ökologischen und sozialen Herausforderungen.

Relais & Châteaux und Ethic Ocean: eine sinnvolle Partnerschaft

Relais & Châteaux begeht den World Oceans Day seit vielen Jahren, um seine Mitglieder für wichtige Themen zu mobilisieren und nachhaltigere Praktiken zu fördern. Im Jahr 2024 benötigen die Meerestiere mehr denn je unsere Aufmerksamkeit, trotz der in den letzten Jahrzehnten weltweit unternommenen Anstrengungen. Es besteht dringender Handlungsbedarf, weswegen Relais & Châteaux gemeinsam mit Ethic Ocean ein "SOS für die Biodiversität" sendet. Die Vereinigung hat sich zum Ziel gesetzt, alle Arten, die auf der Roten Liste stehen, von ihren Speisekarten zu streichen, angefangen beim Aal.

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux, sagt: *"Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind in ihrem Engagement vereint, die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einem besseren Ort zu machen. Wenn unsere Köche jeden Tag auf die nachhaltige Fischerei aufmerksam gemacht werden, verleiht das der Kampagne und ihrem Handeln eine stärkere und wirkungsvollere Dimension und unterstreicht die Rolle, die wir als internationale Vereinigung spielen können."*



Küchenchefs in Aktion

Pedro Subijana, Relais & Châteaux Akelarre (San Sebastian, Spanien) und gewähltes Mitglied des World Culinary Council von Relais & Châteaux: *"Typisch spanische Gerichte - wie die mit Aal - sind für unsere Kultur sehr wichtig. Doch mit der Tradition muss auch Verantwortung einhergehen. Wir alle müssen jetzt damit aufhören, Aal zu servieren und zu essen, um ihn für künftige Generationen zu erhalten."*



Vicky Lau, Relais & Châteaux Tate Dining Room (Hong Kong) und gewähltes Mitglied des World Culinary Council von Relais & Châteaux: *"Viele Menschen denken, dass sich Zuchtaale von wilden Aalen unterscheiden, aber dafür werden wilde Jungaale gefangen und dann zur Aufzucht in Zuchtbetriebe gebracht. Angesichts des kritischen Zustands der Aalbestände in der ganzen Welt kann diese Form der Aquakultur nicht als nachhaltig angesehen werden."*



David Toutain, Relais & Châteaux Restaurant David Toutain (Paris, Frankreich): *"Seit der Eröffnung des Restaurants im Jahr 2013 war Aal unser Kultgericht, aber jetzt haben wir ihn durch geräucherten Hering ersetzt. Die Fischerei und alle anderen Ursachen für den Rückgang des Europäischen Aals sind Probleme, die wir erkennen müssen, um Maßnahmen zu ergreifen."*

Michael Cimarusti, Relais & Châteaux Providence (Los Angeles, USA): *"Als Mitglied von Relais & Châteaux und im Bewusstsein, wie wichtig es ist, bedrohte Arten zu schützen, haben wir die Verpflichtungserklärung unterzeichnet und beschlossen, keinen Aal mehr zu servieren. Wild gefangene Aale stehen so ziemlich überall auf der Welt auf der Roten Liste."*



RELAIS & CHÂTEAUX

A MOVEMENT WITH MEANING

EINE SINNSTIFTENDE BEWEGUNG

Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen. Weitere Informationen unter www.relaischateaux.com.

ÜBER ETHIC OCEAN

Ethic Ocean ist eine Umweltorganisation, die sich dem Schutz der Fischbestände und der marinen Ökosysteme widmet. Ihre Aufgabe ist es, Möglichkeiten für Veränderungen zu schaffen und zur Umsetzung nachhaltiger Praktiken in der Fischereiwirtschaft beizutragen. Ethic Ocean arbeitet mit allen Stakeholdern zusammen, um ihnen zu helfen, Arten einzukaufen, deren Bestände nicht überfischt sind oder die nachhaltig gezüchtet wurden. Weitere Infos unter www.ethic-ocean.org.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

#relaischateaux

#deliciousjourneys

www.ethicocean.com

PRESSE- UND BILDANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Jule Marie Woidich

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 17

jule@segara.de

www.segara.de