



RELAIS & CHÂTEAUX STELLT SEINE NEUEN VERPFLICHTUNGEN VOR UND VERKÜNDET UNESCO-PARTNERSCHAFT MIT FOKUS AUF NACHHALTIGER ENTWICKLUNG „IM EINKLANG MIT ALLEM LEBEN AUF DER ERDE“

Paris, 25. November 2024 – Beim jährlichen Rendez-Vous von Relais & Châteaux – dem internationalen Kongress, zu dem sich alle Mitglieder treffen – hat die Vereinigung nicht nur ihr 70. Jubiläum gefeiert, sondern auch ihre neuen Verpflichtungen „Im Einklang mit allem Leben auf der Erde“ vorgestellt und eine Partnerschaft mit der UNESCO verkündet.

„Die Partnerschaft mit der UNESCO ist ein konsequenter und naheliegender Schritt für unsere Vereinigung: Unser Ziel ist es, Wandel zu unterstützen und zu fördern und die Betriebsmodelle unserer Häuser weiter zu überdenken, um das Reisen – eine Quelle persönlicher Bereicherung – mit ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Zielen zu vereinen,“ erklärt **Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.**

„Noch nie in der Geschichte hat die Natur einen so dramatischen Artenverlust erlebt. Eine Million, von den insgesamt acht Millionen bisher identifizierter Arten, ist vom Aussterben bedroht. Gemeinsam rufen UNESCO und Relais & Châteaux uns alle dazu auf, unser Denken und Handeln im Umgang mit Lebensmitteln zu ändern und so das Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur wiederherzustellen,“ ergänzt **Audrey Azoulay, Generaldirektorin der UNESCO.**



[Hier](#) klicken für Fotos

Im Einklang mit allem Leben auf der Erde: Unsere 12 Verpflichtungen zur Nachhaltigkeit, die drei Hauptziele verfolgen:

- Bewahrung der weltweiten Traditionen der Gastfreundschaft und Kulinarik
- Beitrag zum Schutz und zur Entwicklung der Biodiversität
- Tägliche Maßnahmen für eine humanere Welt

Diese Verpflichtungen werden von der UNESCO und ihrer Generaldirektorin Audrey Azoulay unterstützt, die auch das Vorwort dazu verfasst hat. Zudem wurden die Verpflichtungen durch eine Abstimmung aller Mitglieder der Vereinigung auf dem diesjährigen Jahreskongress verabschiedet.



Im Rahmen des Partnerschaftsabkommens werden Pilotprojekte von Relais & Châteaux-Mitgliedern und UNESCO-Stätten durchgeführt

Die von Relais & Châteaux-Mitgliedern geleiteten Projekte zielen darauf ab, UNESCO-Stätten und traditionelles *savoir-faire* zu fördern. Im Fokus stehen der nachhaltige Schutz und die Nutzung der biologischen Vielfalt – stets im Einklang mit lokalen Kulturen und der Bewahrung des natürlichen und kulturellen Erbes. Die ersten Pilotprojekte werden 2025 von Relais & Châteaux-Mitgliedern umgesetzt, die sich in der Nähe von Biosphärenreservaten des Programms „Man and the Biosphere“ (MAB) befinden.

Das MAB-Programm ist ein zwischenstaatliches Programm, das eine wissenschaftliche Grundlage für eine bessere Beziehung zwischen Mensch und Umwelt schaffen will. Es verbindet Naturschutz, lokale Entwicklung, die Bewahrung des kulturellen Erbes mit dem Schutz von traditionellem Wissen und Bräuchen einheimischer und indigener Bevölkerungsgruppen. Mit 759 Biosphärenreservaten in 136 Ländern schützt die UNESCO fast acht Millionen Quadratkilometer Naturfläche – das entspricht der Größe Australiens – und unterstützt die Menschen, die von diesen Gebieten leben. Fast die Hälfte aller Relais & Châteaux-Mitglieder liegt nicht mehr als zwei Stunden von einem UNESCO-Biosphärenreservat entfernt.

Treibende Kraft hinter der Zusammenarbeit zwischen Relais & Châteaux und der UNESCO war Mauro Colagreco, Vizepräsident der Küchenchefs von Relais & Châteaux und Inhaber des Drei-Sterne-Restaurants Mirazur in Menton, Frankreich. Die UNESCO hat ihn im November 2022 zum Goodwill-Botschafter für die biologische Vielfalt ernannt – eine Anerkennung für sein Engagement und seinen Einsatz bei der Weitergabe von traditionellem Wissen. Seitdem unterstützt der Spitzenkoch das Programm „Man and the Biosphere“ (MAB) und setzt sich dafür ein, die Öffentlichkeit für Umweltthemen zu sensibilisieren und aktiv einzubinden. Die von ihm geförderte Partnerschaft zwischen den beiden Institutionen ermöglicht es nun, die Initiative auf die 580 Mitglieder der Vereinigung in 65 Ländern auszuweiten.

„In den letzten zwei Jahren habe ich mit der UNESCO zusammengearbeitet, um mich für Biodiversität einzusetzen und so viele Menschen wie möglich über die Notwendigkeit des Schutzes unserer Ökosysteme zu informieren und sie miteinzubeziehen. Ich sehe die Gastronomie als einen starken Motor für Veränderung, und wir müssen die Art und Weise, wie wir an Ernährungssysteme herangehen, grundlegend überdenken. Mir wurde schnell klar, dass wir deutlich mehr Menschen brauchen, die weltweit die biologische Vielfalt schützen, wenn wir unseren Planeten und seine Arten bewahren wollen. Das Relais & Châteaux-



Netzwerk umfasst 580 Häuser mit insgesamt 800 Restaurants, und es schien mir ein logischer Schritt, sie in diese Initiative einzubeziehen,” erklärt **Mauro Colagreco, Vizepräsident der Küchenchefs, Relais & Châteaux.**

UNESCO unterstützt Nachhaltigkeitsstrategie von Relais & Châteaux

Um diese Ziele zu erreichen, verfolgt Relais & Châteaux eine konsolidierte Strategie, die sich auf vier Schlüsselemente stützt:

- Die **Verpflichtungen** der Vereinigung mit dem Vorwort der Generaldirektorin der UNESCO Audrey Azoulay, die von den Relais & Châteaux-Mitgliedern auf dem Kongress verabschiedet wurden.
- Eine **Kommission für Nachhaltigkeit**, bestehend aus sieben vorbildlichen Mitgliedern, deren Aufgabe es ist, alle nachhaltigen Initiativen von Relais & Châteaux zu überwachen und so die Mitglieder bei ihrem nachhaltigen Wandel besser zu unterstützen.
- **Expertise im Headquarter** in der neu gegründeten Abteilung für Nachhaltigkeit, die für die Umsetzung der umfassenden Strategie von Relais & Châteaux weltweit verantwortlich ist.
- **Qualitätskriterien**, denn Qualität steht im Mittelpunkt aller Aktivitäten von Relais & Châteaux. Die Häuser werden seit langem alle zwei Jahre nach technischen und emotionalen Kriterien geprüft und nun auch nach quantitativen Nachhaltigkeitskriterien bewertet.

Nachhaltigkeit als zentrales Thema

Die Mitglieder von Relais & Châteaux, die sich in Paris zum Jahreskongress der Vereinigung trafen, wurden für CSR-Themen in der Hotellerie sensibilisiert, wie Kohlenstoffemissionen, Inklusion und Diversität, neue kulinarische Techniken und Transformationen sowie Schutz und Erhalt der Biodiversität. Dazu brachten renommierte Referenten ihre Erfahrungen und Anregungen ein: Mauro Colagreco vom Restaurant Mirazur in Menton, Frankreich, Daniel Humm vom Eleven Madison Park in New York City, Michael Caines vom Lympstone Manor in Großbritannien und Gari Yin vom King's Joy in Peking, China.

Der Kongress endete mit einem eleganten Galadinner im Schloss von Versailles, das von einigen der größten kulinarischen Künstler der Welt – alle ausgezeichnet mit drei Sternen – zubereitet wurde: Pierre Gagnaire vom Restaurant Pierre Gagnaire in Paris, Gérald Passedat



vom Le Petit Nice in Marseille, Anne-Sophie Pic vom Restaurant Pic in Valence und Stéphane Mack von Les Prés d'Eugénie, einem Restaurant von Michel Guérard in Eugénie-les-Bains. Im Laufe des Abends wurden auch die Relais & Châteaux Trophies 2025 verliehen, mit denen das Know-how der besten Hoteliers und Gastronomen des weltweiten Netzwerks der Vereinigung gewürdigt wird (siehe Liste der Preisträger auf unserer Website).



ÜBER RELAIS & CHATEAUX

Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Eigentümern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und denen es ein besonderes Anliegen ist, dauerhafte Beziehungen zu ihren Gästen aufzubauen und zu pflegen. www.relaischateaux.com