



in Partnerschaft mit  Ethic Ocean

RELAIS & CHÂTEAUX RUFT SEINE KÜCHENCHEFS AUF, BEDROHTE MEERESTIERARTEN VON IHREN SPEISEKARTEN ZU STREICHEN

10. Juni 2025 - Im Rahmen einer der 12 Verpflichtungen zur Nachhaltigkeit, „im Einklang mit allem Leben auf der Erde“, die von der UNESCO unterstützt werden, ruft Relais & Châteaux die Küchenchefs seiner 580 Mitgliedshäuser auf, bedrohte Fisch- und Meeresfrüchtearten von ihren Speisekarten zu streichen. Mit dem Ziel, den Schutz und die Entwicklung der Biodiversität zu fördern, hat sich die Vereinigung unabhängiger Hotels und Restaurants dazu verpflichtet, einen Beitrag zur Regeneration und Erhaltung der marinen Ökosysteme zu leisten.



[Link](#) zu den Fotos

"Wir bei Relais & Châteaux sind überzeugt, dass die Zukunft der Hotellerie und der Kulinarik untrennbar mit dem Schutz der Biodiversität verbunden ist. Die gemeinsame Initiative, bedrohte Meerestiere von unseren Speisekarten zu streichen, betont unsere Verantwortung als größtes Netzwerk von Gourmetrestaurants der Welt und unseren Anspruch, sinnvolle Veränderungen mitzugestalten", erklärt Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.

In diesem Jahr setzt Relais & Châteaux seine Aktivitäten zum Schutz bedrohter Arten fort, indem die Vereinigung ihre Küchenchefs dazu aufruft, mindestens eine dieser Arten von ihrer Speisekarte zu entfernen. Dies soll in Abhängigkeit vom Zustand der Bestände in den verschiedenen Regionen der Welt, in denen die Vereinigung vertreten ist, erfolgen: Nordamerika, Europa, Asien, Afrika, Südamerika und Ozeanien. Die teilnehmenden Mitglieder verpflichten sich, diese Maßnahmen so lange fortzusetzen, bis die Bestände der gestrichenen Art wieder ein gesundes Niveau erreicht haben. Die 18 Arten wurden von der Vereinigung zusammen mit Ethic Ocean ausgewählt, weil sie in der jeweiligen Region beliebt und ihre Wildbestände bedroht sind. In Europa sind dies: Europäischer Aal (*Anguilla anguilla*), Atlantischer Wildlachs (*Salmo salar*), Taschenkrebs (*Cancer Pagurus*), Europäischer Seehecht (*Merluccius merluccius*) im Mittelmeer und die Atlantische Makrele (*Scomber scombrus*).

Dazu Mauro Colagreco, Vizepräsident - Küchenchefs von Relais & Châteaux: *“Als Küchenchefs tragen wir eine große Verantwortung. Jedes Menü prägt die Gewohnheiten, beeinflusst die Märkte und trägt dazu bei, die Zukunft unserer Meere zu bestimmen. Was wir nicht servieren, ist genauso wichtig wie das, was wir empfehlen: Es beeinflusst die Lieferanten, die Nachfrage, die Akzeptanz und inspiriert damit den Wandel. Hören wir gemeinsam auf den Ozean, bevor er verstummt.”*

Relais & Châteaux ist seit der Unterzeichnung der Charta von Ethic Ocean 2009 bemüht, einen Beitrag zum Schutz der marinen Biodiversität zu leisten. Damals erklärten sich die Küchenchefs von Relais & Châteaux bereit, den Roten Thun (*Thunnus thynnus*) aus dem Nordostatlantik und dem Mittelmeer von ihren Speisekarten zu streichen. Im Rahmen dieser Mobilisierung beteiligte sich die Vereinigung an einer gemeinsamen Initiative, um die Bestände des Roten Thuns im Nordostatlantik und im Mittelmeer vor dem Zusammenbruch zu bewahren. Diese Tierart war Anfang der 1990er Jahre einer starken Überfischung (einschließlich illegaler Fischerei) ausgesetzt, die mehr als 15 Jahre lang anhielt. Dank der 2007 eingeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen hat sich der Zustand der östlichen Bestände seit 2010 verbessert; die Art gilt inzwischen nicht mehr als überfischt (ICCAT 2022 und Ifremer 2024). Ganz in diesem Sinne lancierte die Vereinigung im Jahr 2023 die Kampagne „SOS für die Biodiversität“ und appellierte an ihre Mitglieder, verschiedene Aalarten nicht mehr anzubieten. Insgesamt haben 84 % der Mitglieder erklärt, keinen Aal zu servieren, wobei 34 % ihn nach dem Aufruf der Vereinigung von ihrer Speisekarte gestrichen haben.

“Wir hoffen, dass die Küchenchefs von Relais & Châteaux nicht nur die Verbraucher, sondern auch ihre Zulieferer und Produzenten - ob Fischer oder Aquakulturbetriebe - beeinflussen können. Sie können die Nachhaltigkeit der von ihnen servierten Fischarten anhand von Informationen wie dem wissenschaftlichen Namen, der Herkunft, den Fang- und Aufzuchtmethoden überprüfen, damit sich alle Stakeholder innerhalb der Lieferkette ihrer Rolle

bewusstwerden, die sie bei der nachhaltigen Bewirtschaftung der Meeresressourcen spielen können“, betont Gilles Boeuf, Präsident von Ethic Ocean.

ÜBER RELAIS & CHÂTEAUX

Die 1954 gegründete Vereinigung Relais & Châteaux ist ein weltweiter Zusammenschluss von 580 außergewöhnlichen Hotels und Restaurants, die von selbständigen Inhabern geführt werden. Diese Männer und Frauen - meist Familien - haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre lokale Kultur sowie ihre Leidenschaft für das Gute und Schöne zu teilen.

www.relaischateaux.com

ÜBER ETHIC OCEAN

Ethic Ocean ist eine Nicht-Regierungsorganisation (NGO), 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, sich mit Fischarten zu versorgen, deren Bestände nicht überfischt sind oder die nachhaltig gezüchtet wurden.

Weitere Infos unter www.ethic-ocean.org

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