



RELAIS & CHÂTEAUX SETZT SEINE  
VERPFLICHTUNGEN IM EINKLANG MIT ALLEM  
LEBEN AUF DER ERDE FORT -  
MIT VIER NEUEN PROJEKTEN IN  
PARTNERSCHAFT MIT DER UNESCO



**Paris, den 3. Februar 2026** – Im Rahmen ihres Engagements für Nachhaltigkeit stellt die Vereinigung Relais & Châteaux vier gemeinsame Initiativen mit der UNESCO vor, die sich über mehrere Kontinente erstrecken, um Nachhaltigkeit im Bereich der Hotellerie und Gastronomie im Einklang mit allem Leben auf der Erde zu fördern.

Dieser Meilenstein baut auf der strategischen Partnerschaft auf, die Relais & Châteaux und die UNESCO im Jahr 2024 eingegangen sind. Die Projekte bringen weltweit renommierte Küchenchefs und -chefinnen mit von der UNESCO ausgewiesenen Stätten und Übereinkommen\* zusammen, darunter [Biosphärenreservate](#), [Welterbestätten](#), [Globale Geoparks](#) und [Immaterielles Kulturerbe](#). Jedes der vier beteiligten Relais & Châteaux-Häuser (das FYN Restaurant in Südafrika, Maison Pic in Frankreich, Eleven Madison Park in den USA und L'Effervescence in Japan) verstärkt sein Engagement für Biodiversität sowie Klimaschutz, unterstützt lokale Gemeinschaften und mobilisiert breite Zielgruppen, um nachhaltige Praktiken und Verhaltensweisen zu übernehmen - all dies im Einklang mit den 12 Verpflichtungen von Relais & Châteaux und dem Mandat der UNESCO.

Den Anstoß zu dieser Initiative gab Mauro Colagreco, Vizepräsident der Küchenchefs von Relais & Châteaux sowie Küchenchef und Inhaber des Restaurants Mirazur in Menton. Seit seiner Ernennung zum UNESCO-Sonderbotschafter für Biodiversität im Jahr 2022 prägt Umweltbewusstsein sein kulinarisches Schaffen und bildet die richtungsweisende Grundlage seiner Kreationen. Sein Restaurant Mirazur wurde als erstes Restaurant weltweit als plastikfrei zertifiziert und war zudem das erste Drei-Sterne-Restaurant, das die Voraussetzungen einer B Corp erfüllte.

*„Als UNESCO-Sonderbotschafter für Biodiversität setze ich mich seit drei Jahren für den Schutz der biologischen Vielfalt ein und motiviere so viele Menschen wie möglich, sich dieser gemeinsamen Aufgabe anzuschließen. In meiner Funktion als zuständiger Vizepräsident von Relais & Châteaux ist es mir eine Ehre, mit einem außergewöhnlichen Netzwerk von Küchenchefs und -chefinnen aus über 800 Restaurants in 580 Häusern aus 65 Ländern zusammenzuarbeiten, um die Zukunft der Gastronomie und ihre entscheidende Verbindung zur Natur mitzugestalten. Ich bin überzeugt, dass Küche die Kraft hat, die Welt zu verändern. Es geht nicht nur darum, Aromen zu kreieren, sondern zusammen zu leben, Zeit miteinander zu verbringen, zusammen zu kochen und Momente von Bedeutung zu schaffen. Vor allem aber geht es darum, Ernährungssysteme neu zu denken, um Leben in Harmonie zu fördern. Diese Vision wird durch die vier Pilotprojekte konkretisiert, von der Bewahrung und Pflege indigener Arten in Afrika und nachhaltiger Fischerei in Asien bis hin zur Bewahrung kulinarischen Könnens in Europa und gemeinschaftsorientierter Ernährungsbildung in Nordamerika. Jedes einzelne Projekt zeigt dabei, wie Gastronomie aktiv zum Schutz von Ökosystemen beitragen kann“,* betont Mauro Colagreco, Vizepräsident Küchenchefs von Relais & Châteaux und UNESCO-Sonderbotschafter für Biodiversität.

Die Projekte stützen sich auf die Kompetenz der UNESCO beim Schutz des immateriellen Kulturerbes und der Aufrechterhaltung der Biodiversität. Jedes der beteiligten Häuser verpflichtet sich, im Rahmen von jeder der folgenden Handlungsvorgaben mindestens eine Nachhaltigkeitsmaßnahme umzusetzen:

- Alles Leben auf der Erde achten und die Auswirkungen auf die Natur auf ein Minimum reduzieren
- Lokales Wissen und traditionelle Praktiken bewahren und weitergeben
- Nach Exzellenz und Solidarität streben, um Wandel lokal und international voranzubringen

*„Diese vier Projekte sind der erste konkrete Ausdruck unserer Partnerschaft mit der UNESCO. Indem sie indigene und in Vergessenheit geratene Zutaten würdigen, kulturelles Erbe sowie Savoir-faire bewahren, Ernährungsbildung fördern und sich für nachhaltige Beschaffung einsetzen, verkörpern diese hoch angesehenen Küchenchefs und -chefinnen von Relais & Châteaux unsere Verpflichtungen für eine Nachhaltigkeit im Einklang mit allem Leben auf der Erde“,* erklärt Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.

*„Diese Projekte zeigen, wie Gastronomie zu einer Gestaltungskraft mit und für die Menschen werden kann - indem sie Biodiversität schützt, das kulturelle Erbe aufrechterhält und nachhaltigere Lebensweisen prägt. Durch die Zusammenarbeit mit Relais & Châteaux und ihren Mitgliedshäusern trägt die UNESCO dazu bei, den Respekt vor allem Leben auf der Erde in konkretes Handeln zu übersetzen, fest verwurzelt im Wissen und Können lokaler Gemeinschaften und getragen von einem weltweiten Austausch“,* erläutert Khaled El-Enany, Generaldirektor der UNESCO.

Auf vier Kontinenten konzentrieren sich diese Projekte auf zentrale, konkrete Aktionspläne, mit den folgenden Zielen:

### **Indigene Arten und vergessene Zutaten**

Relais & Châteaux Fyn Restaurant, Südafrika × Biosphärenreservat Kogelberg und die Schutzgebiete der UNESCO-Welterbestätte Kapflorenregion

Küchenchef Peter Tempelhoff arbeitet mit Zutaten aus dem Biosphärenreservat Kogelberg und den Schutzgebieten der Kapflorenregion, die zum UNESCO-Welterbe zählen, und legt dabei den Fokus auf indigene Arten. Um die Biodiversität zu unterstützen, baut er diese Arten auf den Farmen des Fyn an, um so das Bewusstsein für ihre ökologische Bedeutung zu schärfen, und illegalem Sammeln entgegenzuwirken.

### **Immaterielles Kulturerbe und Savoir-faire**

Relais & Châteaux Maison Pic, Frankreich x UNESCO Immaterielles Kulturerbe

Küchenchefin Anne-Sophie Pic bezieht die meisten pflanzlichen Zutaten für ihre Gerichte aus ihrer Heimatregion - den Departements Drôme und Ardèche -, die für überwiegend ökologischen Landbau bekannt sind. Vor diesem Hintergrund arbeitet sie mit der UNESCO zusammen, um dieses Kulturerbe zu fördern. Langfristig könnte diese Initiative den Weg für eine neue UNESCO-Auszeichnung in der Region ebnen. Im Mittelpunkt dieses Vorhabens steht das Auberger du Pin - das Haus ihrer Urgroßmutter und Wiege ihres Familienerbes -, das seit 2003 schrittweise saniert wird, beginnend mit der Umstellung der Weinberge ihres Großvaters André Pic auf biodynamische Landwirtschaft. Anne-Sophie Pic wird weiterhin das unendliche Potenzial des lebendigen Erbes erforschen und die Verbindungen zwischen landwirtschaftlicher und wilder Biodiversität stärken, insbesondere auch durch die Wiedereinführung und Förderung alter Pflanzenarten.

### **Ernährungsbildung und gesellschaftliches Engagement**

Relais & Châteaux Eleven Madison Park, NY, USA x Biosphärenreservat Champlain-Adirondack

Küchenchef Daniel Humm bezieht seine Zutaten aus dem Biosphärenreservat Champlain-Adirondack in Zusammenarbeit mit einheimischen und lokalen Erzeugern. Er gründet gerade das „Food Futures Lab“, das gemeinsam mit dem Biosphärenreservat Champlain-Adirondack und anderen lokalen Stakeholdern ins Leben gerufen wurde, um Bildung und Innovation in den Bereichen Biodiversität und pflanzenbasierte Kulinarik zu fördern. Durch die Dokumentation und Weitergabe von lokalem Wissen in einer gemeinsam verfassten Fallstudie

über das Biosphärenreservat Champlain-Adirondack stellt er das Lernen in der Gemeinschaft und die Projektergebnisse für eine weltweite Verbreitung heraus.

### **Nachhaltige Praktiken bei Fischfang und Beschaffung**

Relais & Châteaux L'Effervescence, Japan x UNESCO-Welterbestätte: Insel Amami-Ōshima, Insel Tokunoshima, nördlicher Teil der Insel Okinawa und Insel Iriomote

Küchenchef Shinobu Namae baut ein Netzwerk von Stakeholdern auf, um aufzuzeigen, wie selektive, schonende Fangmethoden - etwa das Speerfischen im Freitauchen, bei dem Fischerinnen und Fischer Unterwasserökosysteme während des Fangvorgangs direkt beobachten können - in Kombination mit aktiven Naturschutzmaßnahmen wie der Regeneration von Seegras- und Algenwiesen dazu beitragen können, Ökosysteme wiederherzustellen und die Biodiversität zu schützen. Durch die unmittelbare Zusammenarbeit mit Fischern, lokalen Gemeinschaften und den Verantwortlichen der UNESCO-Welterbestätte auf der Insel Amami-Oshima dokumentiert die Initiative nachhaltige Fischereipraktiken und das traditionelle Wissen rund um den Fischfang als lebendige Formen eines verantwortungsvollen Umgangs mit der Natur. Durch die bewusste Zusammenarbeit mit Fischern, die nicht nur Fische fangen, sondern auch Maßnahmen zur Regeneration der Lebensräume ergreifen, die sie erhalten, unterstützt das L'Effervescence ein Modell des Engagements durch Fischerei, das die Meeresökosysteme aktiv bewahrt. Durch die Weitergabe dieser Erkenntnisse vermittelt Küchenchef Namae seinen Gästen und Partnern, dass die Regeneration der Unterwasserwälder ebenso wichtig ist wie die Renaturierung der Wälder an Land.

Diese vier langfristig angelegten Initiativen markieren einen wichtigen ersten Schritt in der gemeinsamen Mission von Relais & Châteaux und der UNESCO, nachhaltige Hotellerie und Gastronomie weltweit voranzubringen.

## **Über Relais & Châteaux**

Relais & Châteaux ist ein einzigartiger, weltweiter Zusammenschluss von 580 unabhängigen Hotels und Restaurants, die durch authentische Werte verbunden sind und sich für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau einsetzen.

Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung ist heute in 65 Ländern vertreten und zelebriert die für die jeweilige Region typische Art de Vivre. Unter der Führung von engagierten Hoteliers, Küchenchefs und Gastronomen ist jedes Haus tief in seiner Region verwurzelt, bewahrt sein kulturelles, kulinarisches und ökologisches Erbe und arbeitet eng mit lokalen Handwerksbetrieben zusammen.

Viele dieser Häuser werden von Familien geführt, die ihr Savoir-faire seit Generationen weitergeben. Damit verkörpert Relais & Châteaux ein lebendiges Erbe unvergesslicher Reiseerlebnisse im Einklang mit allem Leben auf der Erde.

## **Über die UNESCO**

Mit 194 Mitgliedstaaten trägt die Organisation der Vereinten Nationen für Bildung, Wissenschaft und Kultur (UNESCO) zu Frieden und Sicherheit bei, indem sie die multilaterale Zusammenarbeit in den Bereichen Bildung, Wissenschaft, Kultur, Kommunikation und Information leitet. Die UNESCO hat ihren Sitz in Paris, ist in 54 Ländern mit Büros vertreten und beschäftigt über 2.300 Mitarbeitende. Die UNESCO betreut mehr als 2.000 Welterbestätten, Biosphärenreservate und Globale Geoparks sowie Netzwerke für kreative, lernende, inklusive und nachhaltige Städte und mehrere Übereinkommen. Darüber hinaus koordiniert sie über 13.000 assoziierte Schulen, Lehrstühle sowie Ausbildungs- und Forschungseinrichtungen. Ihr Generaldirektor ist Khaled El-Enany.

„Da Kriege in den Köpfen der Menschen entstehen, muss auch der Frieden in den Köpfen der Menschen verankert werden.“ – UNESCO-Verfassung, 1945.

Weitere Informationen [www.unesco.org](http://www.unesco.org)

### **\*Über die von der UNESCO ausgewiesenen Stätten und Übereinkommen:**

Die UNESCO betreut verschiedene ausgewiesene Weltkultur- und -naturerbestätten sowie Übereinkommen, die Biodiversität und Kultur schützen und nachhaltige Lebensweisen fördern:

- Über 780 Biosphärenreservate bewahren einige der artenreichsten und zugleich fragilsten Ökosysteme unseres Planeten - darunter mehr als 60 % der terrestrischen Wirbeltierarten. Sie fördern lokale und gemeinschaftsbasierte Initiativen und dienen als Lernorte für jüngere Generationen, durch Bildungsprogramme, die sowohl auf Schulen als auch auf lokale und indigene Gemeinschaften zugeschnitten sind. Die Biosphärenreservate werden von nationalen Regierungen ausgewiesen und von der UNESCO anerkannt.
- Welterbestätten sind Orte, die von der UNESCO aufgrund ihres außergewöhnlichen universellen Wertes für die Menschheit anerkannt werden. Dazu zählen Naturwunder wie Gebirge oder Riffe, kulturelle Schätze wie historische Gebäude oder Städte sowie gemischte Kultur- und Naturstätten. Diese mehr als 1.200 Stätten werden geschützt, damit künftige Generationen sie erleben und aus ihnen lernen können.
- UNESCO Globale Geoparks sind Gebiete von internationaler geologischer Bedeutung, die Natur, Kultur und Bildung miteinander verbinden, um nachhaltige Entwicklung zu fördern. Lokale Gemeinschaften spielen eine zentrale Rolle beim Schutz dieser Landschaften und beim Weitergeben ihres Wissens. Aktuell gibt es 229 UNESCO Globale Geoparks in 50 Ländern.
- Immaterielles Kulturerbe umfasst mehr als 780 Traditionen und lebendige Ausdrucksformen, die wir von unseren Vorfahren übernommen haben und an kommende Generationen weitergeben – etwa Musik, Tanz, Feste, Handwerkskünste sowie Wissen im Umgang mit der Natur. Es stärkt die Verbundenheit von Gemeinschaften mit ihrer Identität und fördert den Respekt vor kultureller Vielfalt.

## 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](mailto:jule@segara.de)

[www.segara.de](http://www.segara.de)