

WORLD CULINARY COUNCIL VON RELAIS & CHÂTEAUX TAG: DIE ZUKUNFT DER NACHHALTIGEN KÜCHE UND KEIN AAL MEHR AUF DEN TELLERN



Biosphärenreservat Berlengas. Von links nach rechts: Gabriel Kreuther, Joseph Rhee, Joseph Espuga, Jason Bangerter, Kyle Connaughton, Mauro Colagreco, Jef Schuur, Oihana Subijana, Cédric Béchade, Frédéric Doucet, Gary Yin, Shinichiro Takagi, Gaetano Trovato, Norman Brandt, Peter Tempelhoff, Jacques Pourcel, Stéphane Décotterd.

29. September 2026 – Das World Culinary Council von Relais & Châteaux, dem 20 Küchenchefs aus dem internationalen Netzwerk angehören, traf sich in Lissabon, um die Verpflichtung der Vereinigung für eine nachhaltige Küche weiter voranzutreiben. Das Treffen knüpfte an einen bedeutenden Meilenstein der Initiative „SOS für Biodiversität“ an: Mittlerweile haben sich 90 % der 580 Mitgliedshäuser verpflichtet, keinen Aal mehr zu servieren, und gehen damit auf dem Weg zu einer Gastronomie, die allem Leben auf der Erde mit größerem Respekt begegnet, mit gutem Beispiel voran.



„Als Küchenchefs verfügen wir über erheblichen Einfluss: Eine gefährdete Art nicht mehr zu servieren, ist ein konkreter Beitrag zum Artenschutz und sendet zugleich ein starkes Signal an die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette. Es liegt in unserer Verantwortung, unsere Arbeitsweisen weiterzuentwickeln und unsere Teams, Produzenten und Gäste auf dem Weg zu einer nachhaltigeren Gastronomie, die den Herausforderungen unserer Zeit gerecht wird, mitzunehmen“, so Mauro Colagreco, Vizepräsident Küchenchefs von Relais & Châteaux.

Das World Culinary Council: Von der Ideenfindung zum Handeln

Als Vertretung eines globalen Netzwerks von Küchenchefs aus 580 Häusern in 65 Ländern und auf fünf Kontinenten verfolgt das World Culinary Council das Ziel, praktische Lösungen für die ökologischen und sozialen Herausforderungen der Gastronomie zu entwickeln und diese in der Vereinigung umzusetzen. Unter der Leitung von Präsident Laurent Gardinier und Vizepräsident Mauro Colagreco, Küchenchef und Inhaber des Relais-&-Châteaux-Restaurants Mirazur, vereint der Council 20 Köche, die die verschiedenen Regionen des weltweiten Netzwerks vertreten.

„Die Gastronomie muss sich weiterentwickeln, indem wir gemeinsam handeln und dabei die Identität jedes einzelnen Küchenchefs respektieren. Der World Culinary Council verkörpert diese Vision und verbindet globales Fachwissen mit Lösungen, die in lokalen Gegebenheiten verwurzelt sind. Die Fortschritte beim Schutz der Aale zeigen, dass unsere Mitglieder über Kulturen und Kontinente hinweg gemeinsam dauerhafte Veränderungen bewirken können“, erklärt Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux.

Eines der überzeugendsten Beispiele für die Fähigkeit des World Culinary Council, gemeinsames Handeln anzustoßen, ist sein Einsatz zum Schutz bedrohter Meeresarten. Der Europäische Aal wird nach einem Rückgang seines Bestands um 90 % innerhalb der vergangenen vierzig Jahre von der Weltnaturschutzunion (IUCN) inzwischen als „vom Aussterben bedroht“ eingestuft. Dieser dramatische Rückgang ist auf mehrere Faktoren zurückzuführen, darunter Überfischung, illegale Fischerei, Staudämme, die den natürlichen Lebenszyklus des Aals beeinträchtigen, sowie Umweltverschmutzung, die sich auf die Fruchtbarkeit weiblicher Aale auswirkt. Als Reaktion auf diese Entwicklung schloss sich Relais & Châteaux 2023 im Anschluss an einen Aufruf des World Culinary Council der von der Partner-NGO Ethic Ocean geleiteten Kampagne „Aal, nein danke“ an. Die Initiative hat in der internationalen Mitgliedschaft der Vereinigung konkrete Ergebnisse erzielt: Mit Stand September 2026 erklären 90 % der 580 Mitgliedshäuser von Relais & Châteaux, auf ihren Speisekarten keinen Aal anzubieten; davon haben 41 % Aal aktiv von ihren Speisekarten gestrichen. Um die Initiative weiter voranzutreiben, wird sich Relais & Châteaux in diesem Herbst gemeinsam mit Ethic Ocean zum dritten Mal an die EU-Minister wenden. Dabei wird die Vereinigung dazu aufrufen, die notwendigen Maßnahmen zum Schutz des Aals zu ergreifen, für ein Verbot der Aalfischerei bis zur Erholung der Bestände zu stimmen und die Ursachen des Bestandsrückgangs konsequent zu bekämpfen. Diese gemeinsamen Anstrengungen zeigen, wie das World



Culinary Council wissenschaftliche und ökologische Anliegen in aussagekräftige Maßnahmen überführen und damit die Verpflichtung der Vereinigung zum Schutz der Biodiversität zielführend fördern kann.

UNESCO x Relais & Châteaux: Regionen verstehen, um sie besser zu schützen

Im Rahmen der Partnerschaft zwischen der UNESCO und Relais & Châteaux besuchten die 20 Küchenchefs des World Culinary Council den UNESCO Global Geopark Oeste und das Biosphärenreservat Berlengas. Der Besuch vermittelte ihnen nicht nur einen tieferen Einblick in Portugals Naturerbe, sondern regte sie auch dazu an, die Verbindung zwischen ihren eigenen Terroirs und den Ökosystemen, die sie prägen und erhalten, neu zu betrachten. Im Einklang mit den Nachhaltigkeitsverpflichtungen von Relais & Châteaux verstehen die Küchenchefs ihre Küche als Ausdruck eines Ortes: Sie bringt dessen Einzigartigkeit, Biodiversität und natürliches wie kulturelles Umfeld ebenso zum Ausdruck wie seine Geschichte und die lokalen Traditionen in Landwirtschaft und Fischerei. Das Verständnis der geologischen Entstehung einer Landschaft kann neue Wege eröffnen, Zutaten gezielter aufzuwerten, die lokale Identität zu stärken und eine nachhaltigere Lebensmittelproduktion zu fördern. Der Geopark zeigt beispielhaft, wie Küchenchefs nicht nur zu Botschaftern kulinarischer Traditionen, sondern auch des Naturerbes werden können, auf dem diese Traditionen beruhen. UNESCO-Anerkennungen und -Auszeichnungen – darunter Biosphärenreservate, Geoparks, Welterbestätten, Kreativstädte und das immaterielle Kulturerbe – leisten einen wichtigen Beitrag zur Bewahrung des Natur- und Kulturerbes, zur Stärkung lokaler Gemeinschaften und zur Förderung einer nachhaltigen Entwicklung. Zugleich tragen sie dazu bei, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Mensch und Natur zu fördern. Um diese Zusammenhänge sichtbar zu machen, bringt Relais & Châteaux weltweit führende Küchenchefs mit diesen besonderen Orten und ihrem Erbe in Verbindung. Mit einer Küche, die Biodiversität und die Einzigartigkeit des lokalen Erbes in den Mittelpunkt stellt, können sie in ihren jeweiligen Ökosystemen Impulse setzen, insbesondere bei ihren Gästen.

„Als Vertreterin der Küchenchefs von Relais & Châteaux für Spanien und Portugal bin ich überzeugt, dass Biodiversität und Küche eng miteinander verflochten sind: Beide verbinden uns mit dem Ort, den wir Heimat nennen, und beide sind für unser Überleben unerlässlich. Diese Überzeugung war der Antrieb für die Initiative zum Schutz des Aals; zugleich tragen die UNESCO-Stätten und -Auszeichnungen dazu bei, sie zu bewahren. Der Schutz der Artenvielfalt und des Bodens, der sie nährt, ist eine Grundvoraussetzung für die Erzeugung von Produkten von höchster Qualität, die wir unseren Gästen servieren“, betont Oihana Subijana, Vertreterin der Küchenchefs Spaniens und Portugals im World Culinary Council und Maîtresse de Maison des Relais & Châteaux Akelarre in Spanien.

Zum Abschluss der Tagung des World Culinary Council in Lissabon bekräftigte die Vereinigung Relais & Châteaux ihre Überzeugung, dass die Gastronomie eine starke Antriebskraft für positiven Wandel sein kann: Sie vereint Küchenchefs über Kulturen und Kontinente hinweg und trägt dazu bei, die Biodiversität, Landschaften und Traditionen, die unsere Lebensgrundlage bilden, zu bewahren.



ÜBER RELAIS & CHATEAUX

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.

relaischateaux.com

ÜBER DEN WORLD CULINARY COUNCIL

Der World Culinary Council (WCC) von Relais & Châteaux ist ein impulsgebender Thinktank, der aus 20 visionären Küchenchefs von Relais & Châteaux besteht und von Präsident Laurent Gardinier sowie Mauro Colagreco, Vizepräsident Küchenchefs sowie Küchenchef und Inhaber des Relais & Châteaux Restaurant Mirazur, geleitet wird. Dieses weltweite Gremium widmet sich innerhalb der Vereinigung und darüber hinaus der Entwicklung innovativer kulinarischer Ansätze, der Weiterentwicklung von Gastronomie und Nachhaltigkeit sowie der Gestaltung der Zukunft der Ernährung.

Die Mitglieder des WCC werden gemeinsam mit dem Delegierten ihrer jeweiligen Region ernannt und fungieren als Botschafter der Küchenchefs von Relais & Châteaux in ihrem jeweiligen Teil der Welt. In seiner Funktion als Vizepräsident Küchenchefs prägt Mauro Colagreco die Vision des World Culinary Council und sorgt dafür, dass sie mit der Strategie der Vereinigung im Einklang steht. Der WCC vertritt ein weltweites Netzwerk von Küchenchefs aus 580 Häusern in 65 Ländern auf fünf Kontinenten. Sein gemeinsamer Auftrag besteht darin, die aktive Mitwirkung zu fördern und die gemeinsame Verpflichtung von Relais & Châteaux, im Einklang mit allem Leben auf der Erde zu leben und zu arbeiten, voranzutreiben.

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



ÜBER 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

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

www.segara.de