

“SEAsonality”  
FOR WORLD OCEANS DAY  
Relais & Châteaux går i brechen for bæredygtigt  
fanget fisk, krebsdyr og muslinger

SIDEN 2009 HAR DE 580 OVERNATNINGSTEDER OG RESTAURANTER I RELAIS & CHÂTEAUX I MERE END 60 LANDE ARBEJDET SAMMEN FOR AT ØGE BEVIDSTHEDEN BLANDT DERES GÆSTER OM VIGTIGHEDEN AF BÆREDYGTIGE FISK OG SKALDYRSPRODUKTER. FOR SJETTE ÅR I TRÆK VIL RELAIS & CHÂTEAUX HYLDE WORLD OCEANS DAY DEN 8. JUNI I SAMARBEJDE MED ETHIC OCEAN.



© Sebastian Pena Lambarrri

[Link to the images](#)

"Planet Ocean: Tides are Changing" er det internationale tema for FN's Verdenshav-dag den 8. juni 2023. Havene dækker det meste af vores planet, og Verdenshav-dagen er etableret for at få offentlighedens øjne på at prioritere beskyttelse af verdenshavene, så man ikke længere udtømmer havets ressourcer og i stedet proaktivt genopretter marineøkosystemer.

#### Hvad betyder sæson, når det kommer til fisk og skaldyr?

Fisk, krebsdyr og bløddyr sæsoner er noget helt andet, end det vi kender fra frugt og grønsager. Selvom man kan sætte sæsonkalendere op for fisk og skaldyrsprodukter, er det radikalt anderledes at være sæsonbestemte på land end under vand. Seafood-sæsoner refererer til de perioder, hvor en given art er mere udbredt på salgsmarkedene, hvilket oftest falder sammen med deres reproduktionsperioder.

Arterne samles i flokke for at gyde, hvilket gør at de er nemmere at fange, så forestillingen om "sæsonbestemthed" er ikke nødvendigvis et kriterium for bæredygtighed. Bæredygtighed for fisk, krebsdyr og bløddyr første og mest væsentlige kriterium er tværtimod verifikation af lagerstatus. Bæredygtigt fiskeri indebærer også forståelse og tilpasning af vanddyrs reproduktionscykluser. Relais & Châteaux er gået sammen med Ethic Ocean for at afklare, hvad SEAsonality virkelig betyder, og specifikke eksempler er:

- For **europæisk havaborre** (*Dicentrarchus labrax*) betyder det, at man undgår at spise aborre i dens gydeperiode. Her fiskes bevidst kraftigt, fordi aborren samles i flokke for at formere sig. Uden for gydeperiode lever aborre stort set alene og bliver oftest fanget ved et uheld.

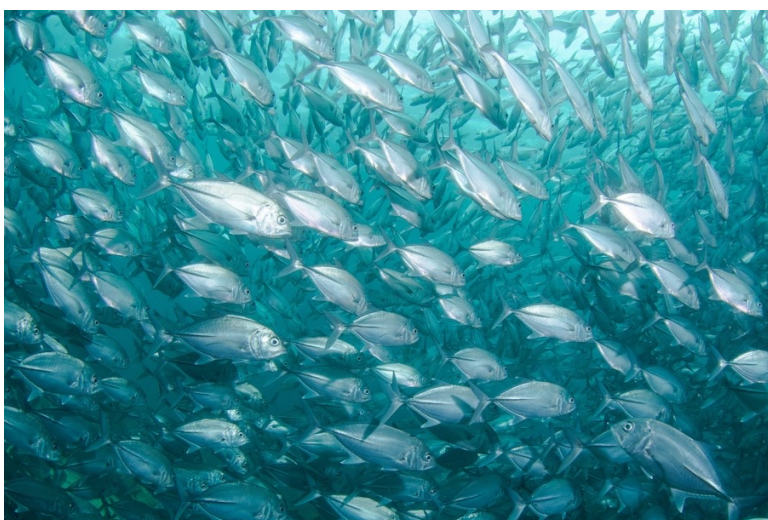
- For **fladfisk** (rødspætte, tunge osv.) bør forbrug undgås i deres reproduktionsperioder, der varierer med fiskeområderne. Deres kød er blødere og sværere at arbejde med, hvilket resulterer i økonomiske tab og unødvendigt madspild. Befrugtede hunner stiger i vægt, hvilket gør fiskene dyrere at købe for forbrugeren.

- For det **østlige Atlanterhavs- og Middelhavstun** (*Thunnus thynnus*) forpligtede Relais & Châteaux sig i 2009 sammen med Ethic Ocean til slet ikke længere at servere disse fisk. Takket være de iværksatte foranstaltninger er bestanden forbedret i løbet af de sidste 11 år. Den fiskes, når de voksne samles i flokke i mere fiskeritilgængelige områder, og dens sæson udgøres derfor af markedstilgængelighed, når den gyder i Middelhavet. Fangst af almindelig tun er nu strengt reguleret.

- Den **europæiske ål** (*Anguilla anguilla*) er en art, der er på randen af udryddelse, og ål bør derfor undgås for enhver pris. Overfiskeri er årsagen til den kritiske tilstand, ligesom ulovligt fiskeri, tab af levesteder (dæmninger, forurening osv.) og klimaændringer. Åleopdræt forbedrer ikke den kritiske situation. Ålens reproduktion er ikke kontrolleret i fangenskab, og det, der er kendt som ålefarme er i virkeligheden opfedningsfarme. Unge glasål tages fra naturen for at blive "opdrættet" til salg på markedet.



© Clint Bustillos



© Jean Wimmerlin

- For **kammuslinger** er åbning og lukning af fangstperioderne fastsat af hensyn til bestandsforvaltning og artsbevarelse. Dette er tilfældet for kongemuslinger (*Pecten maximus*) i Frankrig, men også for den næstmest fiskede kammuslingeart i verden, den atlantiske kammusling (*Placopecten magellanicus*) i bestemte dele af canadiske farvande.

- Arter fra **akvakultur** som ørred, havaborre og guldbrasen kan spises hele året rundt. Men dambrugsforholdene (foder, dyrevelfærd, veterinærpleje, arbejdsforhold osv.) skal verificeres.



© Zhan Zang

### SEAsonality (#SEAsonality) – vi skal afdække myter og vise, at tidevandet ændrer sig (#planetoccean #tidesarechanging)

Relais & Châteaux medlemmers involvering i World Ocean Day er en fortsættelse af "Ethic Ocean Charter", et løfte underskrevet i 2009 om at bevare marineressourcer, som indgår i Relais & Châteaux vision præsenteret for UNESCO i 2014 for at "skabe en bedre verden gennem køkkenet og gæstfrihed." Af de 20 løfter som Relais & Châteaux medlemmerne har forpligtet sig til via visionen, er nummer fire, at "initiere stærke relationer med lokale bønder og fiskere", mens nummer fem omfatter hensigten "at beskytte havenes biodiversitet."



© Brandon En

I løbet af juni måned vil hundredvis af Relais & Châteaux-kokke fremvise bæredygtige fiske- og skaldyrprodukter og forklare den præcise definition af sæsonbestemthed, der modarbejder mange forudfattede meninger. Uanset, om det er på kokkenes menuer eller i deres madlavningskurser, vil de udvalgte bæredygtige arter og de ansvarlige valg, der træffes, blive genstand for både prøveudtagning og diskussion for at tilskynde forbrugere over hele verden til at genoverveje deres spisevalg og vise, at tidevandet ændrer sig.

## Relais & Châteaux World Oceans Day 2023-kampagnen

Flere Relais & Châteaux-medlemmer har taget konsekvenserne af SEAsøsonality med hensyn til hav- og ferskvandsfiskeri samt akvakultur. Tre af dem er:

Kokken **Elena ARZAK** (Restaurante ARZAK, Donostia, San Sebastián, Spanien) sætter fokus på den europæiske ansjos (*Engraulis encrasicolus*), hvor bestandene i Biscayabugten er blevet genopbygget som følge af et femårigt fiskeriforbud mellem 2005 og 2010. Denne ressource er nu nøje overvåget, og kokken er blevet fast involveret i processen sammen med lokale fiskere og det lokale AZTI-forskningscenter.



© Sara Santos Castaño



© Julie Anderson

Kokken **Scott BACON** (The Ivy Hotel – MAGDALENA restaurant, Baltimore, Maryland, USA) har tilføjet en invasiv art fra Chesapeake Bay, den blå havkat (*Ictalurus furcatus*), til menuen for at sætte fokus på en ukendt art, som, når den behandles som en spise fisk, kan påvirke et helt økosystem.



© Hotel Bareiss

Ejer **Hannes BAREISS** (Hotel BAREISS, Baiersbrunn-Mitteltal, Tyskland) har etableret et af de mest moderne og innovative dambrug i Baden-Württemberg til udklækning, opdræt og modning af ørreder. Ved at modernisere akvakulturstationen Forellenhof Buhlbach over en femårig periode udviklede han en førende model for bæredygtig akvakultur, der er miljøvenlig og respekterer dyrevelfærd.

"Relais & Châteaux's medlemmer er forenet i deres forpligtelse om at gøre verden til et bedre sted gennem køkken og gæstfrihed. Mens vores kokke altid er opmærksomme på den afgørende betydning af bæredygtigt fiskeri, giver foreningens engagement i World Oceans Day deres daglige handlinger større gennemslagskraft og omfang, hvilket fremhæver den rolle, som Relais & Châteaux kan have i kraft af sin globale tilstedeværelse på tværs af de fem kontinenter".

**Laurent Gardinier, Præsident for Relais & Châteaux**

"Arbejdet med sæsonbestemte fisk og skaldyrprodukter er at udfordre en masse forudfattede meninger og flytte fokus til tilstanden af bestandene af fisk, krebsdyr og bløddyr samt de fiskeforhold, der er involveret i at høste dem. For at lære at respektere livet i havet ved at gentænke sæsonbegrebet og takket være arbejdet fra Ethic Ocean, har Relais & Châteaux kokke adgang til de mest ajourførte videnskabelige data om fisk og skaldyrbestandes tilstand. På denne måde bliver de offentlige ambassadører for bedste praksis – ikke kun i restauranten, men også hos fiskehandleren. SEAsonality hjælper os med bedre at forstå, hvor vigtigt det er at beskytte havet".

**Mauro Colagreco, Vice President for Relais & Châteaux**

"Ethic Ocean er meget stolte af at støtte Relais & Châteaux-medlemmer i denne proces. Foreningens kokke var pionerer tilbage i 2009, da de forpligtede sig til at redde den almindelige tun i det østlige Atlanterhav og Middelhavet, der var tæt på at uddø. Denne kraftfulde forpligtelse demonstrerede den slags påvirkning, der kan genereres, når et helt netværk tager samlet handling. Medlemmernes kontinuerlige og stadigt stigende arbejde med komplekse emner som disse genererer en udbredt forandring i alles praksis".

**Ethic Ocean, Præsident Gilles Boeuf**



© Philip Ducap



© Matteo Carassale



Verden over vil der blive afholdt mange begivenheder den 8. juni, som middage for organisationens værdsatte gæster, særlige menuer med bæredygtig fisk og skaldyr, madlavningskurser eller fiske-fri menuer.

United Nations World Oceans Day - #UNWorldOceansDay SEAsonality - #SEAsonality #SEAsonnalité

Vær med til at inspirere verden til at tage næste skridt til at vise, at tidevandet ændrer sig.

#planetoocean

#tidesarechanging

Tjek Relais & Châteaux's kampagner fra tidligere år:

<https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>



# RELAIS & CHÂTEAUX

A MOVEMENT WITH MEANING

Relais & Châteaux er en sammenslutning af mere end 580 unikke hoteller og restauranter over hele verden, der ejes og drives af uafhængige iværksættere - ofte familier – med stor passion for deres profession og et dybt engagement i at skabe skønne og autentiske gæsteoplevelser. Relais & Châteaux er etableret på fem kontinenter, fra Napa-dalen over Provence til Det Indiske Ocean, og inviterer folk over hele kloden med på rejser med blik for lokale kulturer og skikke - og til at dele deres sjældne og uforglemmelige øjeblikke.

Relais & Châteaux's medlemmer stræber efter at værne om og fremme glæderne og mangfoldigheden i verdens køkkener og styrke traditionerne for godt værtskab. Sammenslutningen er desuden forpligtet til at dyrke og bevare lokal arv og miljø, som formuleret i organisationens fælles vision og præsenteret for UNESCO i november 2014. I Norden tæller listen Dragsholm Slot, Falsled Kro, Restaurant Kong Hans Kælder, Restaurant Frederikshøj, Restaurant Lieffroy, Dyvig Badehotel og Hotel Union Øye i Norge.

---

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

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

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.pinterest.com/relaischateaux)

---

## ABOUT ETHIC OCEAN

Ethic Ocean er en ikke-statslig miljøorganisation dedikeret til bevarelse af fiskeri og marine økosystemer. Dens mission er at skabe muligheder for forandring og hjælpe med at implementere bæredygtig praksis i fiskeriet. Ethic Ocean arbejder sammen med alle interessenter for at hjælpe dem med at hente arter, der har bestande, der ikke er overfiskede, eller som er blevet opdrættet ansvarligt.

[www.ethic-ocean.org](http://www.ethic-ocean.org).

## CONTACTS

Tina Baungaard-Jensen

+45 41 28 10 01 eller [tina@bybaungaard.com](mailto:tina@bybaungaard.com)