

“SEAsonality” VOOR WORLD OCEANS DAY

RELAIS & CHATEAUX ONDERNEEMT ACTIE VOOR DUURZAAM
GEVANGEN VIS, WEEK, SCHAAL- EN SCHELP DIEREN

SINDS 2009 WERKEN DE 580 LEDEN VAN RELAIS & CHÂTEAUX IN MEER
DAN 60 LANDEN SAMEN OM HUN GASTEN BEWUST TE MAKEN VAN
HET BELANG VAN DUURZAME VISPRODUCTEN. VOOR HET ZESDE
ACHTEREENVOLGENDE JAAR VIERT RELAIS & CHÂTEAUX OP 8 JUNI
WERELD OCEANEN DAG, IN SAMENWERKING MET ETHIC OCEAN.



© Sebastian Pena Lambarri

[Link to the images](#)

UNITED NATIONS WORLD OCEANS DAY IS OP JUNE 8 2023, en het thema van dit jaar is "Planeet Oceaan: De getijden veranderen." Oceanen bedekken het grootste deel van onze planeet en deze dag is bedoeld om een prioriteit van de bescherming van deze oceanen te maken in de ogen van het publiek, wat betekent dat de hulpbronnen niet langer mogen worden uitgeput en dat de mariene ecosystemen proactief moeten worden hersteld.

Relais & Châteaux wil dit belangrijke thema versterken, aangezien ongeveer 20% van de leden van de vereniging zich in de onmiddellijke nabijheid van een zoet of zout water bevindt. Veel Relais & Châteaux-restaurants zullen daarom gerechten serveren die de duurzaamheid van zeevruchten respecteren.

SEAsonality: Ontdek wat 'in het seizoen' echt betekent als het gaat om zeevruchten

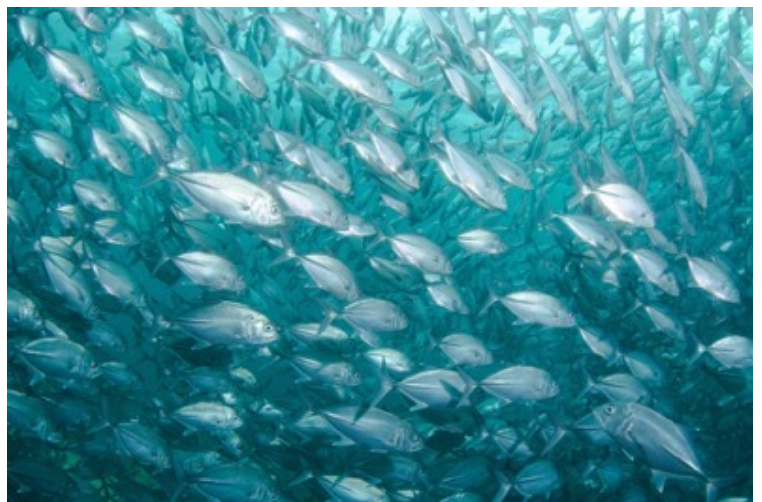
Vis, schaal- en schelpdieren zijn niet te vergelijken met fruit en groenten als het gaat om 'in het seizoen'. Hoewel men seizoenskalenders kan opstellen voor zeeproducten, is het belangrijk te begrijpen dat seizoensgebondenheid op het land radicaal verschilt van seizoensgebondenheid onder water. Seizoenen voor zeevruchten verwijzen naar de perioden waarin een bepaalde soort overvloediger aanwezig is op de markten, die meestal samenvallen met hun voortplantingsperiode: de soorten verzamelen zich in scholen om te paaien, waardoor ze in die periode het gemakkelijkst te vangen zijn - het begrip "seizoensgebondenheid" is dus niet noodzakelijk een criterium voor duurzaamheid. Bijgevolg is het onze collectieve plicht te begrijpen wat duurzaamheid betekent voor vissen, schaal- en schelpdieren. Het eerste en meest essentiële criterium is de verificatie van de visstand. Duurzaam vissen houdt ook in dat we de voortplantingscycli van waterdieren moeten begrijpen en er rekening mee moeten houden.

Daarom heeft Relais & Châteaux samen met Ethic Ocean verduidelijkt wat SEAsonality werkelijk betekent en geeft het concrete voorbeelden:

- Voor **Europese zeebaars** (*Dicentrarchus labrax*) betekent dit dat de consumptie van zeebaars **moet worden vermeden tijdens de paaiperiode**, wanneer ze zwaar wordt bevestigd en een doelwit is voor vissers omdat zeebaars zich in scholen verzamelt om zich voort te planten. Buiten deze periode leeft de zeebaars grotendeels solitair en wordt hij meestal per ongeluk gevangen.
- Bij **platvis** (schol, tong, enz.) **moet consumptie worden vermeden tijdens de voortplantingsperiode**, die verschilt naar gelang van het vangstgebied. Hun vlees is zachter en moeilijker te verwerken, wat leidt tot economische verliezen en onnodige voedselverspilling. Bij vrouwtjes zijn de eieren die zij dragen van invloed op hun gewicht, waardoor de vis duurder wordt voor de consument.
- Voor de **blauwvintonijn** (*Thunnus thynnus*) uit het oostelijke deel van de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee heeft Relais & Châteaux, in samenwerking met Ethic Ocean, zich er in 2009 toe verbonden deze vis helemaal niet meer te serveren. Dankzij de genomen beheersmaatregelen is dit bestand de afgelopen elf jaar verbeterd. Er wordt op gevestigd wanneer de volwassen exemplaren in scholen samenkomen in gebieden die beter toegankelijk zijn voor de visserij. **De vangst van blauwvintonijn is nu strikt gereguleerd.**



© Clini Busnillos



© Jean Wimmerlin

- **De Europese paling** (*Anguilla anguilla*) is een soort die op het punt staat uit te sterven en de consumptie van paling moet **koste wat kost worden vermeden**. Deze kritieke toestand is veroorzaakt door overbevissing, illegale visserij, habitatverlies (dammen, vervuiling, enz.) en klimaatverandering, en het kweken van paling verbetert deze hachelijke situatie niet. De voortplanting van paling wordt in gevangenschap niet gecontroleerd en wat bekend staat als "palingkwekerijen" zijn in feite vetmesterijen: jonge glasalen worden uit het wild gehaald om daar te worden "opgekweekt" voor de markt.
- Voor **Pectiniden** worden de openings- en sluitingsperioden van de visserij vastgesteld in het belang van het beheer van de bestanden en de instandhouding van de soorten. Dit is het geval voor **koningsmosselen** (*Pecten maximus*) in **Frankrijk**, maar ook voor de op één na meest beviste jakobsschelpsoort ter wereld, de **Atlantische jakobsschelp** (*Placopecten magellanicus*) in specifieke delen van de **Canadese wateren**.
- **Soorten uit de aquacultuur**, zoals forel, zeebaars en goudbrasem, kunnen **het hele jaar door** worden geconsumeerd. Maar de kweekomstandigheden (voeder, dierenwelzijn, veterinaire zorg, arbeidsomstandigheden enz.



SEAsonality (#SEAsonnalité #SEAsonality) om mythen op te helderen en te laten zien dat de getijden veranderen... (#planetocean #tidesarechanging)

De betrokkenheid van Relais & Châteaux-leden bij dit jaarlijkse initiatief is een voortzetting van het **Ethic Ocean Charter**, een in 2009 ondertekende belofte om de mariene hulpbronnen te behouden, en de in 2014 aan UNESCO gepresenteerde Relais & Châteaux Vision om "een betere wereld te maken door middel van keuzen en gastvrijheid". Van de 20 **Relais & Châteaux Vision-verplichtingen** die de leden zijn aangegaan, is nr. 4 het "aangaan van sterke relaties met lokale boeren en vissers", terwijl nr. 5 het voornemen omvat "**de biodiversiteit van de oceanen te beschermen.**"



Gedurende de hele maand juni zullen **honderden chef-koks van Relais & Châteaux duurzame visproducten presenteren en deze nauwkeurige definitie van seizoensgebondenheid, die veel vooroordelen tegensprekt, toelichten**. Zowel op hun menu's als in hun kooklessen zullen de geselecteerde duurzame soorten en de verantwoorde keuzes onderwerp zijn van proeven en discussies om consumenten over de hele wereld aan te moedigen hun eetkeuzes te heroverwegen en te laten zien dat het tijd aan het veranderen is.

The Relais & Châteaux World Oceans Day 2023 campagne

Drie leden van Relais & Châteaux zullen ingaan op de implicaties van SEAsonality op hun landgoed met betrekking tot oceaen- en zoetwatervisserij en aquacultuur:

- **Chef-kok Elena** Arzak (Restaurante Arzak, Donostia, San Sebastián, Spanje) vestigt de aandacht op de Europese **ansjovis** (*Engraulis encrasicolus*), waarvan de bestanden in de Golf van Biskaje zijn aangevuld dankzij een vangstverbod van vijf jaar tussen 2005 en 2010. Dit bestand wordt nu zorgvuldig bewaakt en de chef blijft consequent betrokken bij het proces met de plaatselijke vissers en het plaatselijke AZTI-onderzoekscentrum.



© The Pineapple Chef



©The Ivy

- **Chef Scott Bacon** (The Ivy Hotel - **Magdalena restaurant**, Baltimore, Maryland, Verenigde Staten) heeft een invasieve soort uit de Chesapeake Bay, de blauwe meerval (*Ictalurus furcatus*), aan het menu toegevoegd om de aandacht te vestigen op een weinig bekende soort die, wanneer hij als voedselvis wordt behandeld, een heel ecosysteem kan beïnvloeden.



© Stéphanie Tetu

- **Eigenaar Hannes Bareiss** (**Hotel Bareiss**, Baiersbronn-Mitteltal, Duitsland) heeft een van de modernste en meest innovatieve viskwekerijen in Baden-Württemberg opgericht voor het **uitbroeden, kweken en rijpen van forel**. Door het aquacultuurstation Forellenhof Buhlbach in vijf jaar tijd te moderniseren, ontwikkelde hij een geavanceerd model van duurzame aquacultuur dat milieuvriendelijk is en het dierenwelzijn respecteert.

"De bij Relais & Châteaux aangesloten huizen zijn verenigd in hun streven om van de wereld een betere plek te maken door middel van keuken en gastvrijheid", legt Relais & Châteaux **President Laurent Gardinier** uit. "Onze chefs zijn zich altijd bewust van het vitale belang van duurzame visserij, maar de betrokkenheid van de vereniging bij Wereld Oceandag geeft hun dagelijkse acties een grotere impact en reikwijdte, en benadrukt de rol die Relais & Châteaux kan spelen dankzij haar wereldwijde aanwezigheid op de vijf continenten."

"Werken aan de seizoensgebondenheid van zeeproducten betekent veel vooroordelen ter discussie stellen en de aandacht verleggen naar de toestand van de vis-, schaal- en weekdierbestanden en de omstandigheden waaronder deze worden gevangen. Om het zeeleven te leren respecteren door dit concept van seizoensgebondenheid te heroverwegen en dankzij het werk van Ethic Ocean hebben de chefs van Relais & Châteaux toegang tot de meest actuele wetenschappelijke gegevens over de toestand van de visbestanden. Zo worden ze publieke ambassadeurs voor de beste praktijken - niet alleen in het restaurant, maar ook bij de visboer. Dit begrip SEAsonality helpt ons beter te begrijpen hoe dringend het is om de oceaan te beschermen", zegt **Mauro Colagreco, Vice President** van Relais & Châteaux.

"Ethic Ocean is erg trots om de leden van Relais & Châteaux in dit proces te ondersteunen. De chef-koks van de vereniging waren pioniers in 2009, toen ze zich inzetten voor het redden van de blauwvintonijn in het oostelijke deel van de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee, een soort die op het punt stond te verdwijnen. Dit krachtige engagement toonde aan welke impact kan worden gegenereerd wanneer een heel netwerk eensgezind optreedt. De voortdurende en steeds grotere inspanningen van de leden voor complexe vraagstukken als deze leiden tot een wijdverbreide verandering van ieders praktijken", aldus **Ethic Ocean-voorzitter Gilles Boeuf**.



© Philip Dupac



© Matteo Carassale

Lokale initiatieven en evenementen

Er zullen op deze dag wereldwijd vele evenementen plaatsvinden, of het nu gaat om een plaatselijke persconferentie van een van onze leden, diners voor onze gewaardeerde gasten, speciale menu's met duurzame zeevruchten, kooklessen of visvrije menu's.

Doe mee aan de United Nations World Oceans Day (#UNWorldOceansDay) om SEAsonality (#SEAsonality #SEAsonnalité) te vieren en de wereld te inspireren tot actie om te laten zien dat de getijden veranderen (#planetoocean #tidesarechanging).

In Nederland heeft Jef Schuur van Bij Jef* op Texel dit thema opgepakt in samenwerking met het Koninklijk Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee (NIOZ); op 5 juni organiseren zij een grootschalig symposium op Texel voor chef-koks waar men de diepte in gaat omtrent duurzaamheid in de visserij. Voor aanmelding kan men een email sturen naar receptie@bijjef.nl.

Bezoek de website van het Relais & Châteaux magazine Instants om campagnes van voorgaande jaren te bekijken: <https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>



RELAIS & CHÂTEAUX

A MOVEMENT WITH MEANING

Opgericht in 1954, Relais & Châteaux is een vereniging van 580 unieke hotels en restaurants over de hele wereld, eigendom van en uitgebaat door onafhankelijke ondernemers - meestal families - die gepassioneerd zijn door hun vak en zeer toegewijd aan het smeden van warme, duurzame relaties met hun gasten.

De leden van Relais & Châteaux beschermen en promoten de rijkdom en diversiteit van 's werelds culinaire en gastvrijheidstradities, zodat deze blijven bloeien. Ze zijn ook toegewijd aan het behoud van het lokale erfgoed en het milieu, zoals verwoord in de visie van de vereniging die in november 2014 aan de UNESCO werd gepresenteerd.

www.relaischateaux.com

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

#relaischateaux

#deliciousjourneys

ABOUT ETHIC OCEAN

Ethic Ocean is een niet-gouvernementele milieuorganisatie die zich inzet voor het behoud van de visserij en de mariene ecosystemen. Haar missie is het creëren van mogelijkheden voor verandering en het helpen implementeren van duurzame praktijken in de visserij-industrie. Ethic Ocean werkt samen met alle belanghebbenden om hen te helpen soorten te vinden die niet worden overbevist of die op verantwoorde wijze zijn gekweekt.

Ga voor meer informatie naar www.ethic-ocean.org.

CONTACTS

PR bureau Benelux: Pitch PR B.V.

Dagmar Prins: dagmar@pitchpr.nl tel: +31 20 4683348