

“SEAsonality” ZUM WELTTAG DER MEERE

RELAIS & CHÂTEAUX SETZT AUF NACHHALTIGE BESCHAFFUNG VON FISCH, SCHALENTIEREN UND WEICHTIEREN FÜR EINE BESSERE WELT DURCH KULINARIK UND GASTFREUNDSCHAFT

SEIT 2009 SETZEN SICH DIE 580 MITGLIEDER VON RELAIS & CHÂTEAUX IN ÜBER 60 LÄNDERN GEMEINSAM DAFÜR EIN, GÄSTE FÜR NACHHALTIGE MEERESPRODUKTE UND DIE DAMIT VERBUNDENEN HERAUSFORDERUNGEN ZU SENSIBILISIEREN. BEREITS ZUM SECHSTEN MAL IN FOLGE BEGEHT RELAIS & CHÂTEAUX AM 8. JUNI 2023 DEN WELTTAG DER MEERE IN PARTNERSCHAFT MIT ETHIC OCEAN.



© Sebastian Pena Lambarri

Der Welttag der Meere der Vereinten Nationen am 8. Juni 2023 ist dem Thema *Planet Ocean - Tides are Changing* (Planet Ozean - Eine Welle des Wandels) gewidmet. Da der Großteil unseres Planeten vom Ozean eingenommen wird, ist es Ziel dieses Tages, die Erhaltung der Meere zu einer Priorität für die breite Öffentlichkeit zu machen, indem die Ressourcen des Ozeans nicht weiter ausgebeutet und marine Ökosysteme wiederhergestellt werden.

Die Vereinigung Relais & Châteaux, deren Häuser zu etwa 20% in der Nähe von Süß- oder Salzwasserflächen liegen, unterstützt diesen Tag, indem sie in vielen ihrer Restaurants Gerichte anbietet, die die Nachhaltigkeit von Meeresprodukten berücksichtigen.

SEAsonality: Die Saisonalität von Meeresprodukten besser verstehen

Die Saisonalität von Fischen, Schalentieren und Weichtieren hat nichts mit der von Obst und Gemüse zu tun. Zwar kann auch für Meeresprodukte ein Saisonkalender erstellt werden, doch ist es wichtig zu verstehen, dass der Begriff im landwirtschaftlichen Sinne nicht dem im Meeresbereich entspricht. Die "Saison" entspricht der Zeit, in der die Arten vermehrt beim Fischhändler zu finden sind, und fällt meist mit der Zeit ihrer Fortpflanzung zusammen: Die Arten bilden zum Laichen Schulen und sind daher am leichtesten zu fangen. Der Begriff "Saison" ist also nicht unbedingt ein Kriterium für die Nachhaltigkeit von Fisch und Meeresfrüchten. Daher ist es unsere gemeinsame Aufgabe, Nachhaltigkeitskriterien besser zu verstehen. Zunächst ist es unerlässlich, die Bestände auf ihren derzeitigen Zustand hin zu überprüfen. Es gehört ebenfalls zu einem nachhaltigen Ansatz, die Fortpflanzungszyklen der Meerestiere zu verstehen und zu berücksichtigen.

Relais & Châteaux kooperiert daher mit Ethic Ocean, um anhand konkreter Beispiele ein anderes Verständnis von SEAsonalität zu vermitteln:

- Der **Wolfsbarsch** (*Dicentrarchus labrax*) sollte **nicht während der Fortpflanzungszeit verzehrt werden**, auch wenn er in dieser Zeit besonders stark befischt wird, da er von den Fischern häufiger gefangen wird, wenn er sich zur Fortpflanzung in Schulen zusammenfindet. Außerhalb dieser Zeit lebt der Wolfsbarsch als Einzelgänger und wird eher zufällig gefangen.
- **Plattfische** (Scholle, Seezunge...) sollten **während ihrer Fortpflanzungszeit**, die je nach Fanggebiet unterschiedlich ist, **nicht verzehrt werden**. Ihr Fleisch ist dann weicher und schwieriger zu verarbeiten, was zu unnötiger Nahrungsmittelverschwendung führt. Das Gewicht der von den Weibchen ausgetragenen Eier führt ebenfalls zu Verlusten und höheren Kosten für den Verbraucher.
- Was den **Roten Thun aus dem Ostatlantik und dem Mittelmeer** (*Thunnus thynnus*) angeht, so engagierte sich Relais & Châteaux bereits 2009 an der Seite von Ethic Ocean und verbannte diesen Thunfisch damals aus den Restaurants der Vereinigung. Dank der eingeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen hat sich der Bestand in elf Jahren verbessert. Er wird gefangen, wenn sich die erwachsenen Tiere in Schulen zusammenfinden, in Gebieten, die für die Fischerei leichter zugänglich sind: So entspricht die Saison, in der er auf dem Markt verfügbar ist, seiner Wanderung ins Mittelmeer und seiner Fortpflanzung. **Seine Befischung ist nun streng geregelt.**



© Clint Bustrillos



© Jean Wimmerlin

- Der **Europäische Aal** (*Anguilla anguilla*) ist vom Aussterben bedroht, weshalb sein **Verzehr vollständig verboten** gehört. Verursacht durch Überfischung, illegale Fischerei, Beeinträchtigung des Lebensraums (Staudämme, Verunreinigungen, usw.) und den Klimawandel wird diese dramatische Situation nicht durch die Aufzucht kompensiert. Da die Fortpflanzung des Aals in Gefangenschaft nicht kontrolliert werden kann, sind die Zuchtanlagen lediglich Mastbetriebe, und die Jungfische (Glasaaale) werden der Natur entnommen.
- Bei der Beschaffung von **Kammuscheln** gibt es Schonzeiten, um den Bestand zu erhalten. Dies gilt für **Jakobsmuscheln** (*Pecten maximus*) **in Frankreich**, aber auch für die weltweit am zweithäufigsten gefischte Kammuschelart, die **Atlantische Jakobsmuschel** (*Placopecten magellanicus*), in bestimmten kanadischen Gewässern.
- Bei **Aquakulturprodukten** erfolgt die Fortpflanzung in Fischbrutanlagen, so dass Forelle, Wolfsbarsch und Goldbrasse **das ganze Jahr über** zur Verfügung stehen. Das Augenmerk muss auf den Haltungsbedingungen liegen (Tierwohl, Futter, tierärztliche Versorgung, Arbeitsbedingungen...).



© Zhan Zang

Die Saisonalität des Ozeans (#SEAsonnalite #SEAsonality) einhalten und an der Welle des Wandels (#planetoccean #tidesarechanging) teilnehmen.

Die Teilnahme an dieser jährlichen Kampagne steht im Einklang mit der 2009 unterzeichneten **Ethic Ocean Charta zur Erhaltung der Meeresressourcen** und dem 2014 bei der UNESCO vorgestellten **Manifest von Relais & Châteaux**, um die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einem besseren Ort zu machen. Zu den 20 Engagements, die die Mitglieder eingegangen sind, gehört die Verpflichtung, "die biologische Vielfalt der Ozeane zu schützen" und "enge Beziehungen zu lokalen Landwirten und Fischern aufzubauen" (Engagements 4 und 5 des Relais & Châteaux-Manifests).



© Brandon En

Den ganzen Juni über werden **Hunderte von Küchenchefs von Relais & Châteaux nachhaltige Meeresprodukte in den Vordergrund stellen und das Konzept der Saisonalität erläutern, das mit den gängigen Vorstellungen aufräumt**. In ihren Menüs und Kochkursen werden die ausgewählten nachhaltigen Arten und die bewussten Entscheidungen sowohl verkostet als auch diskutiert, um Verbraucher auf der ganzen Welt dazu zu bewegen, ihre Essgewohnheiten zu überdenken und eine Welle des Wandels zur Rettung der Ozeane zu bewirken.

Die Kampagne von Relais & Châteaux zum Welttag der Meere 2023

Drei Mitglieder von Relais & Châteaux berichten über die Auswirkungen der SEASONALITÄT in ihren Häusern, sowohl in Bezug auf Meeres- und Süßwasserfischerei als auch in Bezug auf Aquakultur:

Küchenchefin Elena ARZAK (Restaurant **ARZAK**, Donostia, San Sebastián, Spanien) stellt die **Europäische Sardelle** (*Engraulis encrasicolus*) heraus, deren Bestand im Golf von Biskaya dank eines Fangverbots zwischen 2005 und 2010 wieder aufgestockt werden konnte. Ein Beispiel für eine mittlerweile genau beobachtete Ressource, bei deren Beschaffung und Erhaltung die Küchenchefin täglich mit lokalen Fischern und dem örtlichen Forschungszentrum AZTI zusammenarbeitet.



© Sara Santos Castaño



© Julie Anderson

Küchenchef Scott BACON (The Ivy Hotel - Restaurant **MAGDALENA**, Baltimore, USA) hat den **Blauen Katzenwels** (*Ictalurus furcatus*), eine invasive Fischart aus der Chesapeake Bay, auf seine Speisekarte gesetzt, um auf eine kaum bekannte Art aufmerksam zu machen, deren Verzehr Auswirkungen auf das gesamte Ökosystem haben kann.



© Hotel Bareiss

Eigentümer Hannes BAREISS (Hotel **BAREISS**, Baiersbronn-Mitteltal, Deutschland) hat seinerseits eine der modernsten und innovativsten Fischeaquakulturen in Baden-Württemberg für die Erbrütung, Aufzucht und Veredelung von **Forellen** geschaffen. Mit der Modernisierung der Aquakulturanlage Forellenhof Buhlbach in den letzten fünf Jahren hat er ein wegweisendes Modell für eine nachhaltige Aquakultur entwickelt, die dem Umweltschutz und dem Tierwohl gerecht wird.

"Die Mitgliedsbetriebe von Relais & Châteaux vereint ihr Engagement, die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einem besseren Ort zu machen. Unsere Küchenchefs befassen sich täglich mit dem Thema des nachhaltigen Fischfangs, doch unsere Teilnahme am Welttag der Meere verleiht ihrer Arbeit eine noch größere Reichweite und Wirkung und unterstreicht die Rolle, die wir als auf fünf Kontinenten vertretene Vereinigung spielen können", erklärt **Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux**.

"Wenn man sich mit der Saisonalität von Meeresprodukten befasst, muss man sich mit vielen vorgefassten Meinungen auseinandersetzen und sich für den Zustand der Fische, Schalentiere und Weichtiere sowie für deren Fangbedingungen interessieren. Die Küchenchefs von Relais & Châteaux nutzen die neuesten Erkenntnisse, die sie dank der Arbeit von Ethic Ocean gewonnen haben, um die Meerestiere zu respektieren und das Konzept der Saisonalität zu überdenken. Auf diese Weise werden sie nicht nur im Restaurant, sondern auch beim Fischhändler zu Botschaftern nachhaltiger Praktiken für die Öffentlichkeit. SEAsonalität macht deutlich, wie dringend wir den Ozean schützen müssen", erläutert **Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux**.

"Ethic Ocean ist sehr stolz, die Mitglieder von Relais & Châteaux in diesem Prozess zu begleiten. Die Küchenchefs von Relais & Châteaux waren Pioniere, die sich bereits 2009 für die Rettung des Roten Thuns im Ostatlantik und im Mittelmeer engagierten, dessen Bestand kurz vor dem Zusammenbruch stand. Dieses starke Engagement hat gezeigt, wie viel eine Aktivierung dieses Netzwerks wirklich bewirken kann. Die kontinuierliche und wachsende Mobilisierung der Mitglieder für diese komplexen Herausforderungen ermöglicht es, die Praktiken aller Beteiligten weiterzuentwickeln", bestätigt **Gilles BOEUF, Präsident von Ethic Ocean**.



© Philip Ducap



© Matteo Carassale

Um mehr über die Kampagnen der letzten Jahre zu erfahren, besuchen Sie *Instants*, das Magazin von Relais & Châteaux: www.relaischateaux.com/us/magazine/

Lokale Initiativen und Events

Auf der ganzen Welt finden zum World Oceans Day zahlreiche Veranstaltungen statt, von Pressekonferenzen über Dinner bis hin zu besonderen Menüs, Kochkursen oder auch fischfreien Speisekarten.

Yannick Noack, der Zwei-Sterne-Koch des Relais & Châteaux Restaurant PURS, nimmt an einem exklusiven 12-Hands-Dinner im legendären Cliveden House in Berkshire, UK, teil. Gemeinsam mit fünf weiteren Relais & Châteaux-Köchen zaubert er am 8. Juni ein exklusiv für den World Oceans Day erstelltes Gourmetmenü für ausgewählte Gäste.

Im Relais & Châteaux Hotel Bareiss steht nachhaltiger Fisch schon lange auf der Speisekarte. Die zum Hotel zugehörige Fischzucht Forellenhof Buhlbach, wurde vollständig modernisiert und 2022 unter der Expertise von Fischwirt Peter Schneider wieder in Betrieb genommen. Gegen Ende des Jahres können Gäste die ersten Bareiss-Forellen aus der neuen Aquakultur zu verkosten.

Toni Neumann, Sternekoch im Relais & Châteaux Villino pflegt eine enge Beziehung zu lokalen Bodensee-Fischern, während Peter Niemann vom Relais & Châteaux Hotel Hohenhaus zweimal pro Jahr nach Skagen reist, um dort seine Garnelen bei einer Fisch-Auktion zu ersteigern.

Begleiten Sie uns am Welttag der Meere der Vereinten Nationen ([#UNWorldOceansDay](#)), um SEAsonalität ([#SEAsonnalite](#) [#SEAsonality](#)) zu zelebrieren und die Welt zum Handeln aufzufordern, um so eine Welle des Wandels ([#tidesarechanging](#) [#planetoocean](#)) zu bewirken.





RELAIS & CHÂTEAUX

EINE SINNSTIFTENDE BEWEGUNG

Relais & Châteaux, 1954 gegründet, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, die von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt werden, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und die Beziehung zu ihren Gästen pflegen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen unserer Welt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Streben, ebenso wie der Schutz der Umwelt und des regionalen kulturellen Erbes, wurde im November 2014 in einem Manifest der UNESCO vorgetragen.

www.relaischateaux.com

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

#relaischateaux

#deliciousjourneys

ÜBER ETHIC OCEAN

Ethic Ocean ist eine Umweltorganisation, 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, Arten einzukaufen, deren Bestände nicht überfischt sind oder die nachhaltig gezüchtet wurden. Weitere Infos unter www.ethic-ocean.org.

PRESSE- UND FOTOANFRAGEN

segara Kommunikation® GmbH

Hanna Holzkamm & Sylvia Best

Harmatinger Straße 2

D-81377 München

Tel. +49 (0) 89 552 797 60 – 26

hanna@segara.de & sylvia@segara.de

www.segara.de