

“SEAsonalität” ZUM WELTTAG DER MEERE

RELAIS & CHÂTEAUX SETZT AUF NACHHALTIGE FISCHEREI VON FISCHEN, SCHALENTIEREN UND WEICHTIEREN.

SEIT 2009 SETZEN SICH DIE 580 MITGLIEDSHÄUSER VON RELAIS & CHÂTEAUX IN ÜBER 60 LÄNDERN GEMEINSAM DAFÜR EIN, IHRE GÄSTE FÜR NACHHALTIGE MEERESPRODUKTE UND DIE DAMIT VERBUNDENEN HERAUSFORDERUNGEN ZU SENSIBILISIEREN. BEREITS ZUM SECHSTEN MAL IN FOLGE WIRD RELAIS & CHÂTEAUX AM 8. JUNI 2023 DEN WELTTAG DER MEERE IN PARTNERSCHAFT MIT ETHIC OCEAN BEGEHEN. DIE DELEGATION SCHWEIZ & LIECHTENSTEIN INFORMIERTE AM 25. MAI ANLÄSSLICH EINES SECHS-HAND-DINNERS IM MAISON DÉCOTTERD IM GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION DARÜBER, WAS SAISONALITÄT IN DER FISCHEREI BEDEUTET. WEITERE SIEBEN MITGLIEDER MACHEN AUSSERDEM MIT SPEZIELLEN GERICHTEN AUF DER MENUKARTE AUF DAS THEMA AUFMERKSAM.



© Sebastian Pena Lambarri

[Link to the images](#)

DER WELTTAG DER MEERE DER VEREINTEN NATIONEN AM 8. JUNI 2023 wird dem Thema *Planet Ocean – Tides are Changing* (Planet Ozean – Eine Welle des Wandels) gewidmet sein. Der Grossteil unseres Planeten wird vom Ozean eingenommen. Ziel dieses Tages ist, die Erhaltung der Meere zu einer Priorität für die breite Öffentlichkeit zu machen. Die Ressourcen des Ozeans sollen nicht weiter ausgebeutet und stattdessen an der Wiederherstellung der marinen Ökosysteme gearbeitet 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 beachten. Im Mai und Juni stellen Hunderte von Küchenchefs von Relais & Châteaux nachhaltige Meeresprodukte in den Vordergrund und erläutern das Konzept der Saisonalität, das mit gängigen Vorstellungen aufräumt. In ihren Menüs und Kochkursen werden ausgewählte nachhaltige Arten verkostet und bewusste Entscheidungen diskutiert, um die Verbraucher auf der ganzen Welt dazu zu bringen, ihre Essgewohnheiten zu überdenken und eine Welle des Wandels für die Rettung der Ozeane zu bewirken.

Hochkarätiger Auftakt in der Schweiz

Den Auftakt der Aktionen zum Welttag der Meere in der Delegation Schweiz und Liechtenstein machten am 25. Mai drei hoch dotierte Chefköche, die in Mitgliedshäusern von Relais & Châteaux in unmittelbarer Nähe zu Seen wirken. **Stéphane Décotterd**, stellvertretender Delegierter und Sprecher der Küchenchefs von Relais & Châteaux Schweiz & Liechtenstein (1 Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte) hatte zwei Berufskollegen in sein Maison Décotterd im Glion Institute of Higher Education eingeladen: **Franck Derouet**, Le Clos des Sens, Annecy, Frankreich (3 Michelin-Sterne, 17 Gault-Millau-Punkte) und **Guy Ravet**, Präsident «Grandes Tables Suisses» und neu im Grand Hôtel du Lac, Vevey (bisher 1 Michelin-Stern, 19 Gault-Millau-Punkte). Ebenfalls die Ehre gaben sich **Elisabeth Vallet**, Direktorin Ethic Ocean, und **Jan Stiller**, Delegierter Relais & Châteaux Schweiz & Liechtenstein. Stéphane Décotterd sagt: «Ich freue mich, an diesem offiziellen Anlass gemeinsam mit Franck Derouet und Guy Ravet unser länderübergreifendes Engagement zum Welttag der Meere vorstellen zu können.»

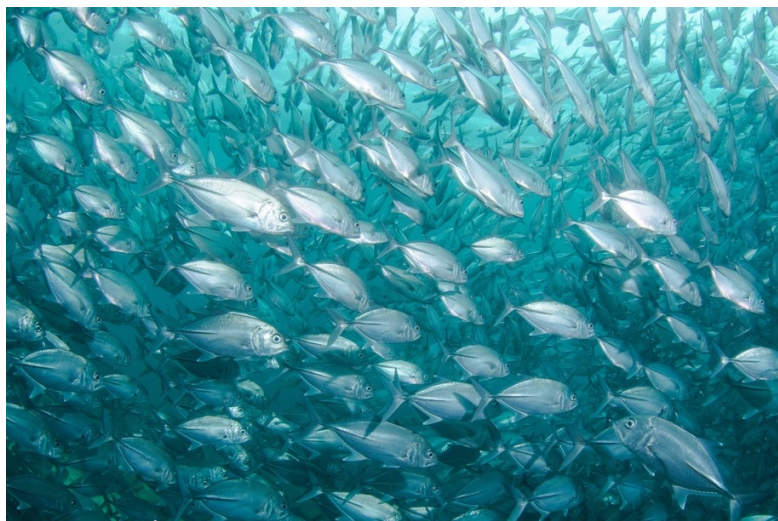
Sieben weitere Chefköche der Delegation bieten zum Welttag der Meere nachhaltige Gerichte an, die von Ethic Ocean gutgeheissen wurden: das **Bellevue Parkhotel & Spa** in Adelsboden, das **Castello del Sole** in Ascona, das **Hôtel Victoria** in Glion, das **Lenkerhof gourmet spa resort** an der Lenk, das **Schlosshotel Chasté** in Tarasp, das **Waldhotel Doldenhorn** in Kandersteg sowie das **Park Hotel Sonnenhof** in Vaduz. Von der Regenbogenforelle über Oona Kaviar bis zum Schweizer Lachs hebt jeder Chefkoch ein spezielles Produkt hervor. Gäste können so den Welttag der Meere der Vereinten Nationen (#UNWorldOceansDay), die SEAsonalität (#SEAsonality) zelebrieren und die Welt zum Handeln auffordern, um eine Welle des Wandels (#tidesarechanging #planetocean) zu bewirken.

SEAsonalität*: 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 man auch für Meeresprodukte einen Saisonkalender erstellen, doch ist es wichtig zu verstehen, dass dieser Begriff im landwirtschaftlichen Sinne keine Entsprechung im Meeresbereich hat. Die "Saisons" entsprechen der Zeit, in der die Arten vermehrt beim Fischhändler zu finden sind, und fallen meist mit der Zeit ihrer Fortpflanzung zusammen: Die Arten bilden zum Laichen Schulen und sind daher zu dieser Zeit am leichtesten zu fangen. Der Begriff "Saison" ist also nicht unbedingt ein Kriterium für die Nachhaltigkeit der Meere. Vorrangige Aufgabe ist also, die Nachhaltigkeitskriterien zu verstehen. Zunächst muss eine Überprüfung des Zustands der Bestände vorzunehmen. Ebenso gehört zu einem nachhaltigen Ansatz, die Fortpflanzungszyklen der Meerestiere zu verstehen und zu berücksichtigen.

Relais & Châteaux arbeitet mit Ethic Ocean zusammen, 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 befishet wird, da er von den Fischern häufiger gefangen wird, wenn er sich zur Fortpflanzung in Schulen zusammenfindet. Ausserhalb dieser Zeit lebt der Wolfsbarsch wieder 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*) anbelangt, so engagierte sich Relais & Châteaux bereits 2009 an der Seite von Ethic Ocean und verbannte diesen Thunfisch damals aus den Restaurants. Dank der eingeführten Bewirtschaftungsmassnahmen hat sich dieser 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.**



- Der **Europäische Aal** (*Anguilla anguilla*) ist vom Aussterben bedroht und **sein Verzehr ist zu verbieten**. 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 (Glasaale) werden der Natur entnommen.
- Bei **Kammuscheln** sind die Schonzeiten für den Fischfang Massnahmen zur Bewirtschaftung und Erhaltung des Bestands. 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, sodass 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

Eine Welle des Wandels

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

Laurent Gardinier, Präsident von Relais & Châteaux, sagt: "Die Mitgliedsbetriebe von Relais & Châteaux sind alle in ihrem Engagement vereint, die Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft zu einem besseren Ort zu machen. Unsere Küchenchefs befassen sich täglich mit dem Thema nachhaltiger Fischfang, doch unsere Teilnahme am Welttag der Meere verleiht ihrer Arbeit eine noch grössere Reichweite und Wirkung. Sie unterstreicht die Rolle, die wir als weltweite Vereinigung spielen können."

Mauro Colagreco, Vizepräsident von Relais & Châteaux, fügt hinzu: "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 die Fangbedingungen interessieren. Die Küchenchefs von Relais & Châteaux nutzen die neuesten Erkenntnisse aus der Arbeit von Ethic Ocean, um die Meerestiere zu respektieren und das Konzept der Saisonalität zu überdenken. Auf diese Weise sind sie nicht nur im Restaurant, sondern auch beim Fischhändler Botschafter guter Praktiken."

Gilles BOEUF, Präsident von Ethic Ocean, sagt: "Ethic Ocean ist stolz, die Küchenchefs von Relais & Châteaux in diesem Prozess zu begleiten. Als Pioniere engagierten sie sich bereits 2009 für die Rettung des Roten Thuns im Ostatlantik und im Mittelmeer, dessen Bestand kurz vor dem Zusammenbruch stand. Dieses starke Engagement hat gezeigt, wie viel eine Aktivierung dieses Netzwerks wirklich bewirken kann."



© Philip Ducap



© Matteo Carassale

Social Media 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 der die Küchenchefin täglich mit lokalen Fischern und dem örtlichen Forschungszentrum AZTI zusammenarbeitet.



© The Pineapple Chef



©The Ivy

- 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.



© Stéphanie Tetu

- Eigentümer **Hannes Bareiss** (Hotel **Bareiss**, Baiersbrunn-Mitteltal, Deutschland) hat seinerseits eine der modernsten und innovativsten Fischeaquakulturen in Baden-Württemberg für die Erbrütung, die Aufzucht und die 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.



RELAIS & CHÂTEAUX

EINE SINNSTIFTENDE BEWEGUNG

RELAIS & CHÂTEAUX, 1954 GEGRÜNDET, ist eine Vereinigung von weltweit 580 einzigartigen Hotels und Restaurants, davon 24 in der Schweiz und Liechtenstein. Sie werden von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und die kulinarische Vielfalt 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](https://www.facebook.com/relaischateaux)

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

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.

KONTAKT

PrimCom

Sabine Biedermann, Stv. Geschäftsführerin

s.biedermann@primcom.com +41 78 628 10 28

Relais & Châteaux

Melanie Frey, Direktorin Member Services CH/LI

m.frey@relaischateaux.com +41 79 682 03 21