



23. November 2009

Pressemitteilung

**Relais & Châteaux und das Meer:
„Die Küchenchefs von Relais & Châteaux engagieren sich
für den Schutz und den Erhalt der Meere als größter
Speisekammer der Menschheit“**

Laut internationalen wissenschaftlichen Sachverständigen werden die Fische zwischen 2040 und 2050 aus den Meeren verschwinden. In Europa wird die Hälfte der Meeresprodukte in Restaurants verzehrt.

Angesichts der verheerenden Überfischung der Meere, um eine wachsende Nachfrage zu befriedigen, haben die Mitglieder unserer internationalen Vereinigung am 17. November 2009 im Rahmen des Kongresses von Relais & Châteaux einstimmig die folgenden sechs aussagestarken Beschlüsse gefasst:

1. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind sich des Problems der Verknappung der Fischereiressourcen bewusst.
2. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind sich der Rolle bewusst, die sie im Hinblick auf den Schutz und den Erhalt dieser Ressourcen als gewerbliche Einkäufer von Meeresprodukten spielen können.
3. Die Mitglieder von Relais & Châteaux sind bereit sich für eine nachhaltige Versorgung mit Meeresprodukten zu engagieren (Bestände in gutem Zustand, geschlechtsreife Größe erreicht, umweltfreundliche Fischfangmethoden).
4. Die Mitglieder von Relais & Châteaux verpflichten sich den Verbraucher umfassend zu unterrichten (Ursprung der angebotenen Spezies...).
5. Die Mitglieder von Relais & Châteaux verpflichten sich keine gefährdeten Spezies mehr anzubieten und entsprechende Gerichte im Laufe des kommenden Jahres allmählich von der Menükarte zu nehmen.
6. Angesichts der akuten Gefährdung des Roten Thunfisches (im Atlantik und im Mittelmeer), verpflichten sich die Mitglieder von Relais & Châteaux diese Spezies ab dem 1. Januar 2010 nicht mehr anzubieten.

Die Mitglieder von Relais & Châteaux bestätigen damit die bedeutende Rolle, die sie als Großeinkäufer bei der Wahl der Spezies spielen können. Relais & Châteaux kooperiert mit der Seafood Choices Alliance, einer maßgeblichen internationalen NGO in diesem Bereich, die sich für eine nachhaltige Versorgung mit Meeresprodukten einsetzt.

**Jaume Tàpies
Präsident**

**Olivier Roellinger
Vize-Präsident**

Über Relais & Châteaux:

Relais & Châteaux ist eine exklusive Kollektion von 475 führenden, von Charme geprägten Hotels und Spitzenrestaurants in mehr als 57 Ländern.

Die 1954 in Frankreich gegründete Vereinigung vermittelt eine ganz besondere Art de Vivre, indem sie weltweit herausragende Häuser zusammenführt, die sich durch ihre Einzigartigkeit auszeichnen.

Darüber hinaus ist Relais & Châteaux eine Familie von Hoteliers und Grands Chefs, geprägt von unterschiedlichsten Einflüssen, die die Passion und das persönliche Engagement verbindet, ihre Gäste Momente einer außergewöhnlichen Harmonie, ein unvergessliches Zelebrieren der Sinne erleben zu lassen.

Von den Weinbergen des Napa Valley bis zu den Stränden von Bali, von den Olivenhainen der Provence bis zu den Wildreservaten in Südafrika, Relais & Châteaux vereint die schönsten Reiseziele zur Entdeckung der Vielfalt von Regionen und Ländern.

Die Signatur von Relais & Châteaux verkörpert dieses Bestreben:

„ÜBERALL AUF DER WELT, EINZIGARTIG AUF DER WELT.“

Weitere Informationen auf www.relaischateaux.com



Über die Seafood Choices Alliance

Die Seafood Choices Alliance ist ein internationales Programm von SeaWeb, die das Ziel verfolgt Veränderungen innerhalb der Nahrungsmittelkette des Meeres herbeizuführen.

Die Alliance schafft Synergien und bietet innovative Lösungen für langfristige Herausforderungen an. Sie begleitet die verschiedenen Akteure der Nahrungsmittelkette im Hinblick auf Nachhaltigkeit und fördert Dialog und Vernetzung.

<http://www.seafoodchoices.com>