



1. Juni 2022

MEDIENMITTEILUNG

Eine Algensinfonie zum Welttag der Ozeane Relais & Châteaux feiert die revitalisierende Wunderpflanze

Seit 2009 engagiert sich Relais & Châteaux für einen nachhaltigeren Umgang mit Meeresfrüchten. Das fünfte Jahr in Folge feiert die Vereinigung den Welttag der Ozeane in Partnerschaft mit Ethic Ocean und legt in diesem Jahr den Fokus auf Meeresalgen.

Zum diesjährigen Welttag der Ozeane am 8. Juni haben die Vereinten Nationen das Thema «Revitalisierung: Gemeinsames Handeln für den Ozean» ausgerufen. Ziel ist, ein neues Gleichgewicht im Ozean herzustellen: sein Reichtum soll nicht länger ausgebeutet, sondern seine Lebendigkeit wiederhergestellt werden und neues Leben entstehen. Relais & Châteaux und die weltweit 580 Mitglieder der Vereinigung – von denen fast 20 Prozent direkt an Süss- oder Meerwasserküsten liegen – unterstreichen dieses Thema, indem Meeresalgen einen Platz auf der Speisekarte vieler Restaurants einnehmen. «Die Kreativität eines einzelnen Küchenchefs oder einer Küchenchefin, der bzw. die Algen auf den Teller bringt, kann bereits einen Wandel bewirken. Aber gemeinsam, als weltgrößte nicht-gewinnorientierte Vereinigung von Köchen, können wir eine Welt des Wandels inspirieren. Dies ist der Beginn einer Erneuerung unserer Ozeane», so Olivier Roellinger, Vizepräsident von Relais & Châteaux.

Warum Algen?

Meeresalgen sind nicht nur reich an Nährstoffen, sondern können auch grosse Mengen an Kohlenstoff binden. Dank der Photosynthese produzieren Algen, ebenso wie Pflanzen, Sauerstoff. Der Ozean ist somit die Quelle von mehr als 50 Prozent unseres Sauerstoffs, insbesondere dank der Mikroalgen (Phytoplankton). Ob wild geerntet oder gezüchtet, Algen sind unsere Verbündeten im Kampf gegen den Klimawandel.

In der traditionellen Küche Asiens sind Algen seit Jahrhunderten vertreten und werden wegen ihres reichhaltigen Umami-Geschmacks und ihrer gesundheitlichen Vorteile geschätzt. Auch im Rest der Welt erfreuen sie sich zunehmender Beliebtheit: 2019 wurden 35,7 Millionen Tonnen Algen produziert (gezüchtet), 1970 waren es nur 2 Millionen Tonnen (Quelle: FAO 2021).

Meeresalgen wirken sich positiv auf unsere Gesundheit aus: Sie sind reich an Mineralien (Jod, Magnesium, Kalzium), Ballaststoffen und Antioxidantien und sind als Teil einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung ein echtes Superfood.

Auch die Vorteile für die Umwelt sind deutlich spürbar, denn Algen tragen dazu bei, Flussmündungen zu säubern, die Übersäuerung der Ozeane zu verringern, Küstenerosionen zu verhindern und Lebensraum für Ökosysteme mit grosser biologischer Vielfalt zu schaffen. Zudem werden Algen zur Produktion von Biokraftstoff und sogar von erneuerbaren Kunststoffen verwendet, dank ihres rasanten Wachstums benötigen sie darüber hinaus keine Düngemittel. Wie bei allen natürlichen Ressourcen ist es jedoch essenziell, beim Anbau und der Gewinnung von Meeresalgen das Ökosystem zu schonen.

#SeaweedSymphony to #RevitalizeTheOcean

Die Teilnahme von Relais & Châteaux an der jährlichen Kampagne der Vereinten Nationen unterstreicht sowohl die Charta für nachhaltige Meeresfrüchte, die 2009 mit Ethic Ocean unterzeichnet wurde, als auch das 2014 bei der UNESCO vorgestellte Manifest für eine bessere Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft. Die Vereinigung hat sich verpflichtet, «die biologische Vielfalt der Ozeane zu schützen» und «enge Beziehungen zu lokalen Landwirten und Fischern zu knüpfen».



Während des gesamten Monats Juni werden Hunderte von Relais & Châteaux-Köchen verschiedene Arten von Algen und ihre belebenden Vorteile vorstellen. Algen werden auf Speisekarten, in Kochkursen und in Rezepten vorkommen und dazu inspirieren, bewusster zu essen und Meeresalgen sogar als Zutat für Gerichte in den eigenen vier Wänden zu verwenden. In der Schweiz wird Chef Stefan Lünse im Lenkerhof Gourmet Spa Resort am 8. Juni einen Algensalat im Menu servieren und so auf den Welttag der Ozeane aufmerksam machen.

Als Vertreter der Relais & Châteaux-Köche weltweit spricht Shinobu Namae, Küchenchef des 3-Sterne-Restaurants L'Effervescence in Tokio, auf der Hauptbühne der UN-Veranstaltung zum Welttag der Ozeane am 8. Juni in New York. Namae promoviert in agrikultureller Mikroökonomie an der Universität von Tokio und erforscht, welche Auswirkungen die Wahl unserer Lebensmittel hat. Sein Ziel ist es, zu untersuchen, was wir essen sollten, um die Zukunft zu gestalten, die wir uns wünschen. Ausserdem ist er begeisterter Freitaucher, der die Verödung des Meeresbodens im Laufe der Jahre persönlich miterlebt hat und steht hinter seiner Verpflichtung als Koch, echte Veränderungen zum Schutz unserer Ozeane zu bewirken. «Ein Chef kocht nicht nur köstliche Gerichte, sondern bringt Erzeuger und Konsumenten zusammen, beide in der Überzeugung, dass jedes Leben wichtig ist. Wir müssen den Weg zwischen Natur und Kultur ebnen, um zu zeigen, dass wir alle miteinander verbunden sind», erklärt Namae.

Gilles Boeuf, Präsident von Ethic Ocean, betont ausserdem: «Der Ozean mit seiner aussergewöhnlichen Artenvielfalt spielt eine grosse Rolle für unsere Zukunft. Er absorbiert ein Drittel des vom Menschen ausgestossenen CO₂-Überschusses, aber er beginnt zu ersticken. Es ist wichtig, ihn zu erhalten und alles zu schätzen, was er uns bringt. Algen sind eine unentbehrliche Ressource für das Leben auf der Erde. Wir sollten sie geniessen, ohne die Zerbrechlichkeit dieser Ökosysteme zu vergessen, und wir sollten sie respektieren!»

Um mehr über die Kampagnen der vergangenen Jahre zu erfahren, besuchen Sie das Magazin «Instants»: www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments

Ethic Ocean ist eine Umweltorganisation, die sich für den Schutz der Ozeane und die Erhaltung der Meeresressourcen und -ökosysteme einsetzt. Ihre Aufgabe ist es, die Umsetzung nachhaltiger Praktiken in der Industrie zu fördern. Ethic Ocean arbeitet mit verschiedenen Interessengruppen zusammen, um sie dabei zu unterstützen, ihre Lieferungen auf Arten auszurichten, deren Bestände nicht übermässig ausgebeutet werden oder die auf verantwortungsvolle Weise aufgezoogen wurden. www.ethic-ocean.org

Relais & Châteaux, gegründet 1954, ist eine Vereinigung von 580 einzigartigen Hotels und Restaurants auf der ganzen Welt, davon 25 in der Schweiz und Liechtenstein. Die Betriebe werden von unabhängigen Gastgebern, häufig Familien, geführt, welche die Leidenschaft für ihre Tätigkeit teilen und von der Beziehung zu ihren Gästen erfüllt sind. Relais & Châteaux ist auf fünf Kontinenten präsent und lädt ein, den aus der Geschichte und Kultur hervorgehenden, einzigartigen Lebensstil der Menschen am Ort zu erleben. Den Mitgliedern von Relais & Châteaux liegt es am Herzen, die Gastfreundschaft und den kulinarischen Reichtum der verschiedenen Kulturen der 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](#) an die UNESCO vorgetragen. www.relaischateaux.com

Weitere Informationen:

PrimCom
Sabine Biedermann
Stv. Geschäftsleitung
Tel.: +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux
Melanie Frey
Direktorin, Member Services Liechtenstein & Schweiz
Tel.: +41 79 682 03 21
m.frey@relaischateaux.com