



GEMEINSAM MIT DEM «KOCH DES MEERES»: COSTA UND COSTA CROCIERE FOUNDATION ENGAGIEREN SICH FÜR DIE «NAHRUNG DER ZUKUNFT»

Die Reederei erweitert die Partnerschaft mit dem Sternekoch Ángel León und engagiert sich für ein internationales Pionierprojekt: den Anbau von «Seereis». Das nährstoffreiche «Superfood» trägt nicht nur zum Schutz des Meeres bei, sondern könnte künftig auch weltweite Ernährungsprobleme lösen helfen.

Genua/Zürich, 17. Juni – Die Liebe zum Meer und die Spitzengastronomie sind die Grundlagen der Zusammenarbeit zwischen den spanischen Spitzenkoch Ángel León und Costa Kreuzfahrten. Die im Oktober letzten Jahres gestartete Partnerschaft umfasst nicht nur die Menüs und Gerichte, die León für die Bordrestaurants kreiert, sondern neu auch ein weltweites Pionierprojekt mit ökologischen, sozialen und wissenschaftlichen Aspekten: den Anbau von «Meereskorn» bzw. «Seereis», mit dem Ángel León und das Team seines Drei-Sterne-Restaurants Aponiente im spanischen Cádiz (Andalusien) experimentieren. Die Meerespflanze hat viele positive Eigenschaften: Sie nützt dem Ökosystem, bereichert die Artenvielfalt und kann zur Eindämmung des Klimawandels beitragen, indem sie grosse Mengen an Kohlenstoff absorbiert und speichert. Vor allem ist sie jedoch in der Lage, aus ihren Samen ein «Superfood» mit hohem Nährwert zu produzieren, das zur «Nahrung der Zukunft» werden könnte.

Der «Meeresgarten» soll auch ausserhalb Spaniens wachsen

Durch die Unterstützung der Costa Crociere Foundation werden die Forschungsarbeiten zur Weiterentwicklung des marinen Getreides gestärkt und ein Wendepunkt beim Ausbau des Projekts erreicht. Zunächst soll die Anbaufläche des «Meeresgartens» in der Bucht von Cádiz erweitert und die Produktion des Getreides gesteigert werden. Darüber hinaus werden Costa und Ángel León daran arbeiten, das Projekt in der Öffentlichkeit, bei Organisationen und in der wissenschaftlichen Fachwelt weiter bekannt zu machen, um Möglichkeiten zur Erweiterung des Projekts zu schaffen – auf neue Küstengebiete in und auch ausserhalb Europas.

Ángel León, der als «Koch des Meeres» bekannt ist, gilt als grosser Innovator im Bereich der Signature Cuisine. Seit mehr als einem Jahrzehnt hat er das Restaurant Aponiente mit einem Forschungs- und Entwicklungszentrum ausgestattet, das sich darauf konzentriert, neue Lebensmittel und Produkte aus dem Meer in die menschliche Ernährung zu integrieren. Sein Ziel ist es, dass sich die Menschen eines Tages auf nachhaltige Weise mit Lebensmitteln aus dem Meer ernähren können, auch jenseits der von intensiver Fischerei betroffenen Produkte.

«Zostera Marina» schützt die Küsten und sichert Nahrung

Im Jahr 2017 startete das Aponiente ein Projekt zur Rettung der einheimischen Meerespflanze «Zostera Marina» in einem 3000 m² grossen «Meeresgarten» in der Bucht von Cádiz. Der



Versuchsanbau hatte auch das Interesse des wissenschaftlichen Ausschusses der Abteilung für Fischerei und Aquakultur der Vereinten Nationen (UN) geweckt. Denn die Zostera-Kulturen an den Küsten sind ein wirksamer Verbündeter im Kampf gegen den Klimawandel, da sie in der Lage sind, grosse Mengen an Kohlenstoff zu absorbieren und im Sediment zu binden. Zudem schützen sie die Küsten vor Erosion.

Der andere grosse Wert von Zostera Marina sind ihre Samen, die von Ángel León als «Meereskorn» oder «Seereis» bezeichnet werden. Sie können als solche verzehrt oder zu Mehl, Brot und Teigwaren verarbeitet werden. Das Lebensmittel ist glutenfrei, reich an Omega-6- und Omega-9-Fettsäuren und hat einen im Vergleich zu Landgetreide wie Reis, Gerste, Weizen, Hafer und Mais höheren Anteil an hochwertigem Eiweiss (13%), Kohlenhydraten (82%, davon etwa 50% Stärke) und 2% weniger (pflanzliches) Fett. Ein «Superfood» also, das – wenn es entsprechend weiterentwickelt wird – in Zukunft eine wichtige Ressource zur Bekämpfung von Hunger und Unterernährung sein könnte, die in mehreren Regionen der Welt herrschen.

Zudem ist der Anbau nachhaltig, da die Pflanze ohne frisches Wasser und Düngemittel wächst. Sie ist produktiver und ertragreicher als andere Getreidearten auf dem Land und kann ein wirtschaftlicher Vorteil für strukturschwache Gebiete wie etwa die Region Cádiz in Andalusien sein. «Das Meer ist die grösste Ressource, die wir in der Natur haben. Diese gemeinsame Ansicht hat uns dazu gebracht, bei diesem Projekt mit Costa und der Costa Crociere Foundation zusammenzuarbeiten», erklärt Spitzenkoch Ángel León. «Mit ihrer Unterstützung werden wir unsere Initiative weiter ausbauen können und hoffen, dass wir den Menschen in existenziellen oder wirtschaftlichen Nöten konkrete Hilfe bieten und gleichzeitig einen Beitrag zum Schutz des Meeres leisten können. Ich habe immer daran geglaubt, dass dieser Traum Wirklichkeit werden könnte.»

«Da wir bereits eine Partnerschaft mit Ángel León haben, schien es uns selbstverständlich, unsere Zusammenarbeit zu verstärken», so Rossella Carrara, Vice President Corporate Relations & Sustainability der Costa Gruppe. «Das Projekt passt perfekt zu den Tätigkeitsbereichen der Costa Crociere Foundation und zu den Werten von Costa. Auch wir engagieren uns seit Langem für den Schutz und die Erhaltung des Meeres- und Küstenökosystems, die Erforschung und Entwicklung innovativer Lösungen zur Bekämpfung des Klimawandels, die langfristige Vision zur vollständigen Integration des Themas Nachhaltigkeit in unser Produkt sowie die Beachtung sozialer Aspekte und die Unterstützung der lokalen Gemeinschaften in unseren Kreuzfahrtdestinationen.»



Über die Costa Crociere Foundation

Zu den Projekten der Costa Crociere Foundation, die eine grosse Affinität zum Projekt «Meereskorn» hat, gehören auch die «Wächter der Küste», ein Umwelterziehungsprogramm zum Schutz der italienischen Küste, an dem bisher über 400 Schulen und über 22'000 Schüler und Lehrer teilgenommen haben. Im sozialen Bereich sind die Projekte der «Nahrungsmittelhilfe» zu nennen, bei denen dank der Stiftung bereits über 1 Mio. Mahlzeiten an Bedürftige verteilt wurden. Diese Projekte werden, wie alle Projekte der Stiftung, auch durch die Einnahmen der Archipelago-Restaurants an Bord der Costa-Flotte unterstützt, wo die Menüs der Spitzenköche Bruno Barbieri, Hélène Darroze und Ángel León angeboten werden. Costa war auch das erste Unternehmen, das ein in der Kreuzfahrtbranche einzigartiges Programm namens «4GOODFOOD» ins Leben gerufen hat, mit dem die Lebensmittelabfälle an Bord um 35% reduziert werden konnten. Überschüssige Lebensmittel werden für gemeinnützige Zwecke wiederverwendet und das Programm schärft das Bewusstsein der Gäste und der Besatzung für den Wert von Lebensmitteln generell.

Die Costa Crociere Foundation ist eine unabhängige gemeinnützige Organisation, mit dem Ziel, soziale und ökologische Verbesserungen in den Destinationen zu erreichen, welche die Costa-Schiffe auf ihren Routen besuchen. Die Arbeit der Stiftung wirkt ergänzend und synergetisch zu den Nachhaltigkeitsaktivitäten von Costa Kreuzfahrten. Das Netzwerk ist in der Lage, Werte zu schaffen, zu multiplizieren und zu messen sowie positive Auswirkungen auf die Zielgebiete zu realisieren. Eine globale Herausforderung, für welche die Stiftung alle ihre Ressourcen einsetzt und 100% der erhaltenen Spenden in Projekte investiert. Seit ihrer Gründung im Jahr 2014 konnte die Costa Crociere Foundation bereits 30 Umwelt- und Sozialprojekte realisieren, von denen mehr als 100'000 Menschen mit mehr als 130 verschiedenen Nationalitäten profitiert haben.

www.costacrocierefoundation.com

Über Costa Kreuzfahrten

Costa Kreuzfahrten ist eine italienische Kreuzfahrtgesellschaft mit Hauptsitz in Genua. Seit über 70 Jahren sind Costa Schiffe (www.costakreuzfahrten.ch) auf den Weltmeeren unterwegs und bieten ihren Gästen eine Mischung aus italienischer Lebensart, Gastfreundschaft und Küche sowie Unterhaltung und Erholung. Zur Flotte von Costa gehören heute 12 Schiffe, die unter italienischer Flagge fahren. Costa Kreuzfahrten steht zudem für grosses Engagement im Bereich der Nachhaltigkeit: In Hinblick auf die Ziele der Agenda 2030 der Vereinten Nationen, hat das Unternehmen den Weg für nachhaltige Innovationen im gesamten Kreuzfahrtsektor geebnet und ermöglicht neue Technologien und Projekte zur Verbesserung der Umweltleistung seiner Flotte. Dazu zählen beispielsweise die Einführung des mit Flüssiggas (LNG) betriebenen Flaggschiffs Costa Smeralda im Jahr 2019, dem im Dezember 2021 das Schwesterschiff Costa Toscana folgte. Über die Costa Crociere Foundation geht das Unternehmen Partnerschaften mit seinen Destinationen ein, um die sozialen Anliegen der dort lebenden Gemeinschaften zu unterstützen und einen nachhaltigeren und inklusiven Tourismus zu schaffen. Weltweit arbeiten mehr als 20'000 Costa-Mitarbeitende jeden Tag mit Leidenschaft, um ihren Gästen italienische Lebensfreude auf über 140 verschiedenen Routen, in 260 Destinationen und 60 Einschiffungshäfen zu bieten.

Weitere Informationen unter www.costakreuzfahrten.ch und www.facebook.com/CostaKreuzfahrtenCH. Bildmaterial zum Download unter www.costapresscenter.com.

Pressekontakt Costa Kreuzfahrten:

PrimCom

Stephanie Günzler

Tel. +41 44 421 41 27

s.guenzler@primcom.com