

SCHLUSS MIT DER ÜBERFISCHUNG NACHHALTIGER KONSUMIEREN

In Partnerschaft mit



**Wie können
Sie teilnehmen?**
Seite 3

Rote-Liste-Arten
Seite 5

**Verknappung
der ressourcen**
Seite 10

SCHUTZ DER BIODIVERSITÄT

**Meeresgewässern, Süßwasser,
Wild- oder Zuchtfischarten**



Mauro Colagreco
Vize-Präsident - Küchenchefs
Relais & Châteaux

Seit 2009 arbeiten wir Hand in Hand mit Ethic Ocean für die Erhaltung der Ozeane. Jedes Jahr ergreifen wir am Welttag der Meere das Wort, um unser langfristiges Engagement und unsere Aktionen mit Nachdruck vorzutragen. Die Themen der Kampagnen von Relais & Châteaux, seinen Mitgliedern und Küchenchefs sind auf die aktuellen Probleme und Prioritäten abgestimmt und reichen vom Unbekannten Fisch über die Symphonie der Algen bis hin zur SEAsonalität.

Und um noch weiter zu gehen, und hoffentlich auch noch schneller voranzukommen, wissen wir, wie man Druck zur Herbeiführung von Veränderungen ausübt. 2009 verbannten wir den Roten Thun von unseren Speisekarten und trugen damit zur Rettung der Bestände dieser Art im Atlantik und im Mittelmeer bei. Ende 2023 habe ich alle Küchenchefs von Relais & Châteaux aufgerufen, sich der Kampagne Aal, nein danke von Ethic Ocean anzuschließen.

Um die EU-Minister zu sensibilisieren und zu alarmieren, hatten wir gemeinsam mit Ethic Ocean unterzeichnete Briefe verschickt, in denen wir sie dazu aufriefen, gegen alle Ursachen des Rückgangs der Bestände des Europäischen Aals vorzugehen. Aber ihre Reaktion entsprach nicht unseren Erwartungen, und die Kampagne muss fortgesetzt werden.

Ich möchte deshalb einen Hilferuf für die Biodiversität lancieren. Handeln wir gemeinsam. Jetzt!

Es liegt in unserer Verantwortung, uns dessen bewusst zu sein und unsere Konsumgewohnheiten anzupassen. Unser Nachhaltigkeitsbericht bestätigt, dass die Relais & Châteaux-Restaurants bei wild gefangenen Meeresprodukten immer noch 5 % aus Produkten der Roten Liste und 15 % aus Produkten mit unbekannter Bewertung* beziehen. Wir haben noch einen langen Weg vor uns.

Feiern wir den Welttag der Meere, indem wir neue Tiefen erkunden und unsere Botschaft umfassend und deutlich verbreiten: SOS für Biodiversität!

*Siehe die Ausgangsdaten des Nachhaltigkeitsberichts in Anhang 2.

WIE KÖNNEN SIE AN DER KAMPAGNE TEILNEHMEN? ES IST GANZ EINFACH.

Die Vereinigung Relais & Châteaux hat sich zum Ziel gesetzt, alle Arten der Roten Liste von den Speisekarten zu streichen, angefangen mit dem Aal. Indem die Küchenchefs in Zusammenarbeit mit Ethic Ocean nur nachhaltige Arten anbieten. Sie können Ihr Engagement zum Beispiel herausstellen, indem Sie den Aal von Ihrer Speisekarte verbannen und durch eine Art von der Grünen Liste ersetzen.

OPTION 1

UNTERSTÜTZEN SIE
#SOSFORBIODIVERSITY
MIT DER INITIATIVE
« EEL, NO THANK YOU »

- **1. SCHRITT**
Streichen Sie den Aal von Ihrer (Ihren) Speisekarte(n) und **informieren Sie** das Kommunikations-Team per E-Mail: Giulia Sgarbi, g.sgarbi@relaischateaux.com
- **2. SCHRITT**
Erstellen Sie Inhalte zum Thema: « *Aal, nein danke* », <https://myrelais.relaischateaux.com/Interact/Pages/Content/Document.aspx?id=6266> und **veröffentlichen** Sie diese in den Sozialen Medien

OPTION 2

UNTERSTÜTZEN SIE
#SOSFORBIODIVERSITY
INDEM SIE GRÜNE-LISTE-ARTEN
ANBIETEN

- **1. SCHRITT**
Streichen Sie die Rote-Liste-Arten von Ihrer (Ihren) Speisekarte(n) und **informieren Sie** das Kommunikations-Team per E-Mail: Giulia Sgarbi, g.sgarbi@relaischateaux.com
- **2. SCHRITT**
Tragen Sie Ihre Arten und Ihren Aktionsplan im Management Center ein (*Validierung der Arten durch Ethic Ocean*)

- **3. SCHRITT** – Nehmen Sie am 8. Juni (*oder bis Oktober*) teil, indem Sie die **Toolbox** nutzen <https://myrelais.relaischateaux.com/Interact/Pages/Content/Document.aspx?id=6266>

**WORLD
OCEANS
DAY 2024**
UNWORLDCEANSDAY.ORG

Awaken
New
Depths

Die Vereinten Nationen
Der Welttag der Meere
8 Juni 2024

In diesem Jahr lautet das Thema
Awaken New Depths*
(**Neue Tiefen Erkunden*)

*«Unsere Beziehung zum Meer muss sich dringend ändern, und unsere Bemühungen haben bislang nur an der Oberfläche gekratzt. Um einen allgemeinen Impuls für den Ozean auszulösen, müssen wir **Neue tiefen erkunden**».*

Relais & Châteaux
Unsere Vereinigung, der insgesamt 800 Restaurants in unseren 580 Mitgliedshäusern angehören, hat sich seit 2009 mit der Unterzeichnung der Ethic Ocean Charta dazu verpflichtet, die Ressourcen der Meere zu schützen.

Der Welttag der Meere bietet uns die Gelegenheit, unser Engagement zu zelebrieren und unsere Gäste für diese Herausforderungen zu sensibilisieren, indem wir ihnen unsere Vorgehensweise erläutern.

EIN PRAKTISCHER LEITFADEN: SCHLUSS MIT DER ÜBERFISCHUNG VON MEERESTIEREN

Es ist unerlässlich, die Kriterien für Nachhaltigkeit der aquatischen Ressourcen zu verstehen, um sich verantwortungsvoll mit Fisch, Krustentieren, Weichtieren und Algen aus dem Meer oder aus Süßwasser zu versorgen.

Die meisten Meeresarten werden jedes Jahr von Wissenschaftlern bewertet. Die NGO stellen den Zustand der Ressourcen anhand von Farbcodes dar, um jedem Käufer bei der Auswahl nachhaltiger Arten und Herkünfte zu helfen.



ROTE LISTE

Auf Konsum verzichten

- Die wild lebenden Bestände sind bedroht
- Die Fischzuchtanlage wird nicht nachhaltig geführt

GELBE/ORANGE LISTE

Maßvoll genießen

- Es bestehen weiterhin Herausforderungen im Zusammenhang mit der Produktion (*Wild- oder Zuchtbestand*).
- Bestimmte Informationen müssen vor jedem Kauf überprüft werden

GRÜNE LISTE

Den Vorzug geben

- Kann mit gutem Gewissen konsumiert werden, wobei man sich über die Art, ihre Herkunft, den Zustand der Bestände und die Produktionsbedingungen informieren sollte

WENIGER, ABER BESSER

Angesichts der ökologischen Dringlichkeit ist es wichtig, unsere Aufnahme von tierischem Eiweiß - von an Land, **aber auch im Wasser** lebenden Tieren - zu verringern.

Die Produktion von Meeresprodukten ist in den letzten 50 Jahren um das Neunfache gestiegen.

- BESSER = nachhaltiger Bestand + Fangmethoden mit geringen Auswirkungen + Tier, das Zeit hatte, sich zu vermehren.
- BESSER = unter nachhaltigen Bedingungen gezüchtet



ROTE-LISTE-ARTEN

Viele nicht nachhaltige Arten von Fisch, Schalentieren und Weichtieren sind noch immer auf unseren Speisekarten zu finden. Es liegt in unserer Verantwortung, die Nachhaltigkeitskriterien bei unserem Lieferanten zu überprüfen.

Dieser Leitfaden soll Ihnen dabei helfen.

Im Folgenden finden Sie einige Beispiele für Arten, bei denen große Herausforderungen in Bezug auf Nachhaltigkeit bestehen.

AALE

Aale sind Wanderfische, die einen Teil ihres Lebens im Süßwasser von Flüssen oder in Brackwasser verbringen und zum Laichen ins Meer zurückkehren. Weltweit gibt es mehrere Aalarten; die meisten sind vom Aussterben bedroht (*Rote Liste der Weltnaturschutzunion IUCN*). «Aal-Farmen» sind so genannte Aufzuchtfarmen: Die Glasaale (*Jungfische*) werden aus der freien Wildbahn entnommen und bis zur Vermarktung «gemästet». Diese Methode schwächt die zusammengebrochenen Bestände noch zusätzlich.

Überfischung, illegaler Fischfang und die Verschlechterung des Lebensraums (*Dämme, Verschmutzung usw.*) bedrohen viele Aalarten. Es ist zwingend notwendig, ihren Verzehr einzustellen.

Streichen wir den Aal von unseren Speisekarten.

EUROPÄISCHER AAL

Art: *Anguilla anguilla*

Habitat: Nordostatlantik, europäische und afrikanische Festlandsgewässer, Mittelmeer, Schwarzes Meer

Einstufung: Rot

NORDAMERIKANISCHER AAL

Art: *Anguilla rostrata*

Habitat: Nordwestlicher bis westlicher Mittelatlantik, von Grönland nach Süden entlang der Atlantikküste Kanadas und der USA bis Panama und in weiten Teilen der Südlichen Antillen bis Trinidad

Einstufung: Rot

JAPANISCHER AAL

Art: *Anguilla japonica*

Habitat: Asien, von Japan bis zum Ostchinesischen Meer, Taiwan, Korea, China und den nördlichen Philippinen. Die Laichgründe dieser Art befinden sich wahrscheinlich im Westen der Marianen-Inseln

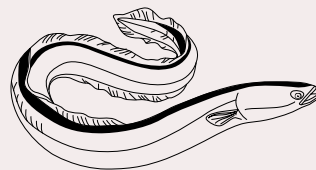
Einstufung: Rot

AUTRALISCHER AAL

Art: *Anguilla australis*

Habitat: Südwestpazifik, Ostküste Australiens und Neuseelands, nach Norden bis Neukaledonien reichend

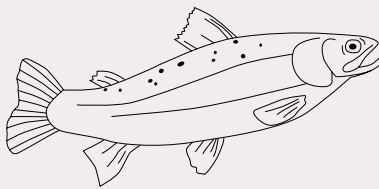
Einstufung: Rot



Um diese gefährdeten Arten zu retten,
Wir werden die Kampagne in Zusammenarbeit mit Ethic Ocean #EelNoThankYou fortsetzen.

ANDERE ARTEN, DIE MEHRHEITLICH IN DER ROTEN LISTE STEHEN

viele Lachs-, Thunfisch-, Kabeljau- und Garnelenarten
unter den Herausforderungen der Nachhaltigkeit.



LACHSE*

Die Populationen der verschiedenen Wildlachsarten sind weltweit stark zurückgegangen, was auf intensive Fischerei, Veränderungen ihrer Lebensräume und den Klimawandel zurückzuführen ist.

Einigen Lachsbeständen im Pazifik geht es etwas besser als anderen, während die Bestände des Atlantischen Lachses zusammengebrochen sind.

Der Atlantische Lachs *Salmo salar* ist aus vielen Flüssen und Strömen in Europa und Nordamerika, in denen er bisher häufig vorkam, verschwunden. Fast der gesamte Lachs, der weltweit verzehrt wird, stammt aus der Zucht dieser Art (*Atlantischer Lachs - Salmo salar*). Die Zucht begann in den 1960er Jahren in Norwegen und im Vereinigten Königreich. Sie erfolgt in schwimmenden Käfigen im Meer. Die wichtigsten Erzeugerländer sind Norwegen, Chile und das Vereinigte Königreich.

Jährlich werden etwa 3 Millionen Tonnen Atlantischer Zuchtlachs produziert. Bei den Zuchtbetrieben sind zahlreiche Herausforderungen zu berücksichtigen: Vor dem Kauf sind die Produktionsbedingungen, die Ernährung der Tiere, die Einhaltung des artgerechten Tierschutzes, der Umweltschutz... zu überprüfen.

THUNFISCHE

Es gibt eine große Vielfalt an Thunfischarten. Es handelt sich dabei um Wanderfischarten, die in allen Ozeanen vorkommen.

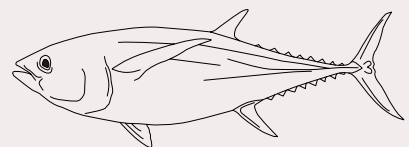
Die Bestände der am häufigsten verzehrten Arten (*Gelbflossenthun, Weißer Thun, Echter Bonito, Großaugenthun, Roter Thun aus dem Ostatlantik und dem Mittelmeer*) werden je nach Region von internationalen Kommissionen wie der ICCAT, der IOTC, der WCPFC und der IATTC verwaltet. Diese Kommissionen ergreifen je nach Zuständigkeit spezifische Maßnahmen.

Die Herausforderungen für Thunfische:

- **Fangtechniken:** Meiden Sie Thunfische, die an FAD** gefangen werden;
- **Die Größe:** vermeiden Sie unreife Thunfische;
- **Der Zustand der Bestände je nach Herkunft:** Überprüfen Sie die Herkunft und vergewissern Sie sich, dass der Bestand in gutem Zustand ist.

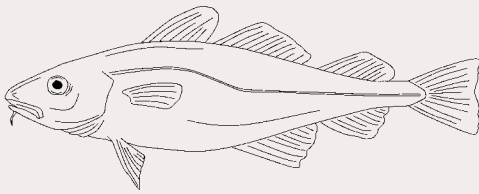
Nur gelegentlich verzehren:

Diese großen Raubfische konzentrieren Schadstoffe, die sich entlang der Nahrungskette kumulieren.



*Bitte beachten Sie die weltweiten Arteneinstufungen der Lachse und Garnelen in Anhang 3.

**Fischsammelvorrichtungen



KABELJAU

Kabeljau (*Gadus morhua*) hat einen hohen Marktwert und wird intensiv befischt. Die europäischen Länder sind für 95 % der weltweiten Anlandungen dieser Art verantwortlich.

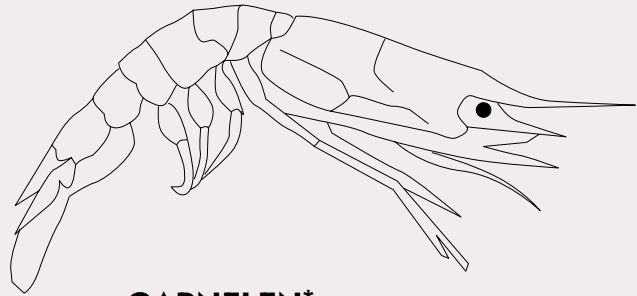
Der nordöstliche arktische Bestand (*Barentssee und Norwegische See*) und der isländische Bestand sind die wichtigsten Bestände.

Der Großteil des verzehrten Kabeljaus stammt aus diesen Gebieten.

Nur der nordöstliche arktische Bestand ist in gutem Zustand. Der isländische Bestand ist überfischt.

Alle anderen Bestände sind zusammengebrochen oder nicht eingestuft.

Kabeljau wird in Norwegen gezüchtet. Die Produktion ist gering und versorgt nur den lokalen Markt.



GARNELEN*

Garnelen werden hauptsächlich in tropischen und subtropischen Gebieten sowie in Becken an Land gezüchtet. Diese Produktion wurde in den 1980er Jahren intensiviert, als die asiatischen Länder in großem Maßstab auf intensive Zucht umstellten, um die steigende Marktnachfrage zu befriedigen. China ist das größte Erzeugerland von Zuchtgarnelen (*über 2 Millionen Tonnen*).

Die Garnelenzucht ist verantwortlich für die massive Zerstörung von Mangrovenwäldern (*ein Biotop, das für die Erhaltung der Artenvielfalt an den Küsten von entscheidender Bedeutung ist*), die Sterilisierung der beanspruchten Flächen, die Umweltverschmutzung und die Verschwendung von Süßwasser (eine knappe Ressource in vielen tropischen Regionen). In einigen Fällen verursachte dieser Sektor tiefgreifende soziale Ungleichgewichte, wie z. B. niedrig entlohnte Kinderarbeit. Allerdings wächst das Umweltbewusstsein und einige Produktionen stammen aus Unternehmen, die sich um eine nachhaltige Entwicklung bemühen.

Bei Garnelen mit dem BIO-Siegel wird beispielsweise bescheinigt, dass eine Reihe von Umweltkriterien eingehalten werden.

Auch wenn man Zuchtpraktiken nicht mit einem Land oder einer Region in Verbindung bringen sollte, ist bei Garnelen aus bestimmten Herkunftsländern wie Bangladesch, Thailand und Indonesien besondere Vorsicht geboten.

*Bitte beachten Sie die weltweiten Arteneinstufungen von Lachsen und Garnelen in Anhang 3.

WIE KÖNNEN SIE NACHHALTIGE MEERESPRODUKTE EINKAUFEN?

Stellen Sie Ihren Lieferanten für Fische, Schalentiere und Weichtiere die folgenden Fragen:

1. WIE LAUTET DER WISSENSCHAFTLICHE (LATEINISCHE) NAME DER FISCHART?
Der wissenschaftliche Name ist erforderlich, um Gewissheit in Bezug auf die Fischart zu bekommen (verschiedene Fischarten werden gelegentlich unter dem gleichen Handelsnamen verkauft).

2. STAMMEN DIE PRODUKTE AUS WILDFANG ODER FISCHZUCHTBETRIEBEN?

WILDFISCHART

ZUCHTFISCHART

- 3. WOHER STAMMT DER FISCH? AUS WELCHEM FAO-FISCHEREIGEBIET ODER -UNTERGEBIET?***
- 4. MIT WELCHER METHODE WURDE DER FISCH GEFANGEN? IST DIESE SCHONEND FÜR DIE UMWELT?**
- 5. HAT ER SEINE REIFE IN BEZUG AUF DIE GRÖSSE ERREICHT? HATTE ER GENÜGENDE ZEIT, SICH FORTZUPFLANZEN?**

EINE WILDFISCHART ist nachhaltig, wenn:

- Der Bestand, aus dem sie stammt, in gutem Zustand ist
- Sie mit einer umweltschonenden Methode gefangen worden ist
- Sie Zeit zur Fortpflanzung hatte

- 3. WO WURDE DER FISCH GEZÜCHTET?**
- 4. UNTER WELCHEN AUFGUCHTBEDINGUNGEN (FUTTER, ...)?**
- 5. VERFÜGT DER BETRIEB ÜBER EINE ÖKO-ZERTIFIZIERUNG (z. B. BIO)?**

EINE ZUCHTFISCHART

ist nachhaltig, wenn:

- Sie eine minimale Auswirkung auf die Umwelt hat (*Tierwohlaspekte und Futter, nachhaltige Wasser- und Energienutzung*)
- Ihre Aufzuchtbedingungen keine sozialen Herausforderungen darstellen (*Arbeitsbedingungen*)

*https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_de

WIE PRÜFT MAN DEN ZUSTAND DER BESTÄNDE?

MIT EINEM TOOL ZUR RÜCKVERFOLGBARKEIT DER BESTÄNDE

(Ethic Ocean App, seafoodwatch.org Suchmaschine)



App Ethic Ocean



Seafoodwatch.org

HOLEN SIE SICH RAT

1. Kontaktieren Sie Ethic Ocean

Relais & Châteaux ist eine internationale Partnerschaft mit Ethic Ocean eingegangen. Ethic Ocean steht bei Fragen zu Ihrer Verfügung. Senden Sie eine E-Mail an contact@ethic-ocean.org.

2. Kontakt zu lokalen Organisationen

(NGO, Forschungszentren, sonstige Ressourcen)

Hier einige Beispiele:

Amerika - **Seafood Watch (NGO)**

Ozeanien - **World Wildlife Fund (NGO)**

Japan - **Seafood Legacy**

UNTERSTÜTZEN SIE UNSERE KAMPAGNE UND VERSTÄRKEN SIE IHRE AUSSENWIRKUNG

Beispiele für ihre Teilnahme

- Senden Sie eine E-Mail an Giulia (g.sgarbi@relaischateaux.com)
einfach nur, um zu bestätigen, dass Sie den Aal von Ihrer Speisekarte genommen haben
- Veranstaltung zum Welttag der Meere*
eine Pressereise zu einem lokalen Fischer, einer nachhaltigen Fischerei
- Besonderes Gericht/Menü*
ein Dinner zum Welttag der Meere
- Einfaches und inspirierendes Rezept für die breite Öffentlichkeit*
ein Fisch- oder Meeresfrüchte-Rezept für Hobbyköche
- Engagement, am 8. Juni (oder im Juni) keine Meeresprodukte zu servieren
ein vegetarisches Menü im Juni
- Organisation eines Events für Ihre Gäste (Kochkurs, usw.)*
Besichtigung einer Fischzucht mit Öko-Zertifizierung
- Soziale Medien*
ein Instagram-Post oder eine Story zur Unterstützung der Kampagne

*Die Validierung der gewählten Fischart ist obligatorisch und wird von unserem Partner Ethic Ocean kostenlos durchgeführt.

- **Werden Sie Teil einer globalen Bewegung:** Relais & Châteaux ist eine Community von 580 Mitgliedshäusern mit insgesamt 800 Restaurants in 65 Ländern mit 376 Sternen im Guide Michelin, einschließlich 40 grünen Sternen. Gemeinsam sind wir eine starke Bewegung, um unsere Ernährungsgewohnheiten weltweit weiterzuentwickeln.
- **Nutzen Sie die Außenwirkung in der Presse:** Die Kampagne wird von zwölf PR-Agenturen in der ganzen Welt unterstützt.
- **Erhöhen Sie Ihre Präsenz in den Sozialen Medien von Relais & Châteaux:** Die Kampagne wird auf unseren Plattformen, die mehr als 1 Million Menschen erreichen, begleitet.
- **Diversifizieren Sie Ihren Gästekreis und erhöhen Sie Ihre Buchungszahlen:** Laut der Studie «Uses and Attitudes» aus dem Jahr 2022 geben 77 % der Gäste und Interessenten von Relais & Châteaux an, dass Nachhaltigkeit in ihrem Alltag wichtig ist.
- **Unterstützen Sie Ihre lokale Community,** indem Sie die Entwicklung der Nachhaltigen Blauen Wirtschaft* vorantreiben, indem Sie kleine Erzeuger unterstützen, denen die Umwelt und die marine Biodiversität am Herzen liegt. Verfolgen Sie einen positiven Ansatz gegenüber Fischerei- und Aquakulturbetrieben, insbesondere in den anfälligsten Regionen unseres Planeten.
- **Werten Sie Ihre Arbeitgebermarke auf:** Diese Kampagne ermöglicht es Ihnen, Ihre Teams in eine zielgerichtete Initiative einzubinden und so ein Gefühl der Zugehörigkeit zu schaffen.

*Die Nachhaltige Blaue Wirtschaft: die Nutzung von Meeresressourcen zum Zwecke des Wirtschaftswachstums. Das Wort «nachhaltig» erinnert daran, wie wichtig es ist, neben dem Wirtschaftswachstum auch die Erhaltung der Biodiversität und der Umwelt sowie die Herausforderungen für die von ihnen abhängigen Gemeinschaften zu integrieren.

ANSPRECHPARTNERIN
Carla Stachurski
c.stachurski@relaischateaux.com

VERKNAPPUNG DER RESSOURCEN

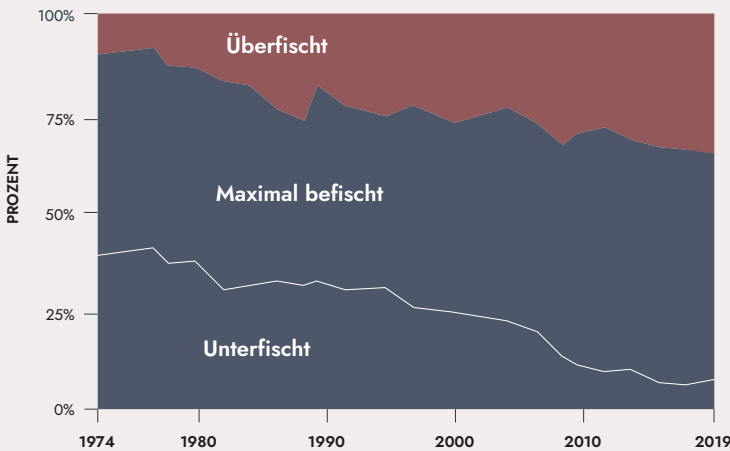
Quelle: Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)

Die Bereiche Fischerei und Aquakultur werden zunehmend für ihren entscheidenden Beitrag zur globalen Ernährungssicherheit und Ernährung im 21. Jahrhundert anerkannt. Um diesen Beitrag weiter auszubauen, müssen die transformativen Veränderungen in Politik, Management, Innovation und Investitionen beschleunigt werden, um eine globale und faire Fischerei und Aquakultur zu verwirklichen.

FISCHEREI UND WILDRESSOURCEN

GLOBALE TRENDS DER BESTANDSLAGE IN DER WELTWEITEN MEERESFISCHEREI, 1974-2019

Der Anteil der Bestände, die auf biologisch nicht nachhaltige Weise befischt werden, nimmt immer weiter zu: In den vergangenen 55 Jahren stieg er von 10 % auf 35,4 %.



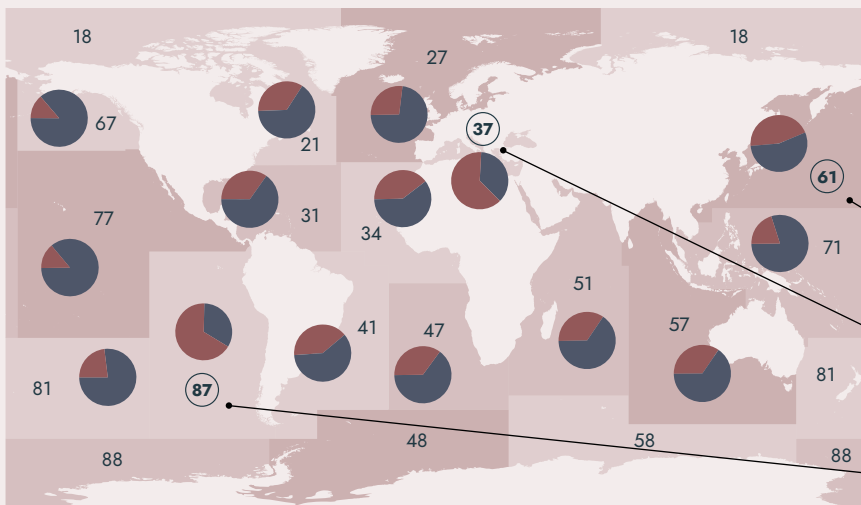
LEGENDE: ZUSTAND DER BESTÄNDE
 ● Nachhaltig ● Nicht nachhaltig

NICHT NACHHALTIG
ILLEGALE FISCHEREI
20%
 DER WELTWEITEN FÄNGE
 (ZWISCHEN 11 UND 26 MILLIONEN TONNEN/JAHR).

NACHHALTIG
VERSCHWENDUNG
35%
 DER WELTWEITEN FÄNGE

BEIFANG
8%
 DER WELTWEITEN FÄNGE
 (IM DURCHSCHNITT FAST 4 % BEI DER HANDWERKLICHEN KLEINFISCHEREI UND 52 % BEI GRUNDSCHLEPPNETZEN. KANN BEI EINIGEN GRUNDFISCHEREIEN MIT SCHLEPPNETZEN BIS ZU 90 % BETRAGEN).

NACHHALTIGE UND NICHT NACHHALTIGE FISCHBESTÄNDE NACH FANGGEBIETEN



LEGENDE: ZUSTAND DER BESTÄNDE
 ● Nachhaltig ● Nicht nachhaltig

WUSSTEN SIE SCHON?
 DIE DREI GEBIETE, IN DENEN DAS AUSMASS NICHT NACHHALTIGER FISCHEREI AM HÖCHSTEN IST

Nordwestpazifik
 (Gebiet 61) mit

45%

Mittelmeer und Schwarzes Meer
 (Gebiet 37) mit

63,4%

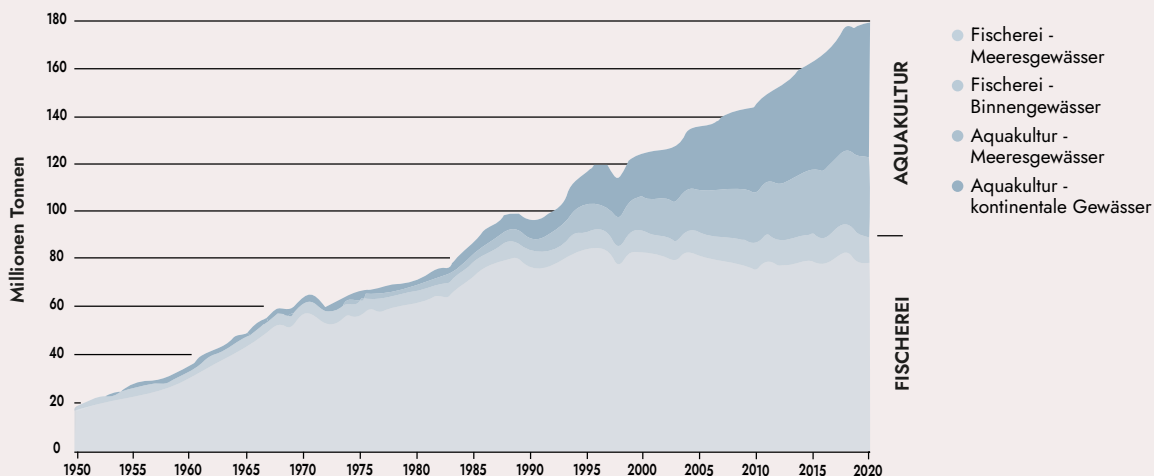
Südostpazifik
 (Gebiet 87) mit

66,7%

AQUAKULTUR UND ZUCHT-RESSOURCEN

WELTWEITE FISCHEREI- UND AQUAKULTURPRODUKTION

Im Jahr 2020 produzierte die Aquakultur 56% der Gesamtmenge an Lebensmitteln, die aus Wassertieren gewonnen wurden und für den menschlichen Verzehr bestimmt waren.



ANMERKUNGEN: Ausgenommen sind Wassersäugetiere, Krokodile, Alligatoren, Kaimane und Algen. Die Daten sind in Lebendgewichtäquivalenten ausgedrückt.

Auch wenn die Aquakultur ein vielversprechender Sektor für die menschliche Ernährung zu sein scheint, muss sich dieser Sektor einer Reihe von Herausforderungen stellen und zahlreiche Parameter berücksichtigen, um eine nachhaltige Dynamik sowohl auf ökologischer als auch auf wirtschaftlicher und sozialer Ebene zu erreichen.

- Fütterung der Zuchtfische
- Medikamentöse und chemische Behandlungen
- Auswirkungen auf die Umwelt
- Entstehung von toten Zonen
- Interaktionen mit wild lebenden Arten
- Tierwohl
- Soziale Belange



KONSUM VON PRODUKTEN AUS DER AQUAKULTUR

ÜBER
50%

aller heute weltweit konsumierten Meeresprodukte stammen aus der Aquakultur

Die Produktion von gezüchteten Meeresprodukten ist in den vergangenen 50 Jahren um

50%

gestiegen, um der höheren Nachfrage gerecht zu werden

WUSSTEN SIE SCHON?
1/3 DER GEFANGENEN WILDFISCHE WERDEN AN NUTZTIERE VERFÜTTERT



MEHR INFOS
AUF DER WEBSITE DER FAO

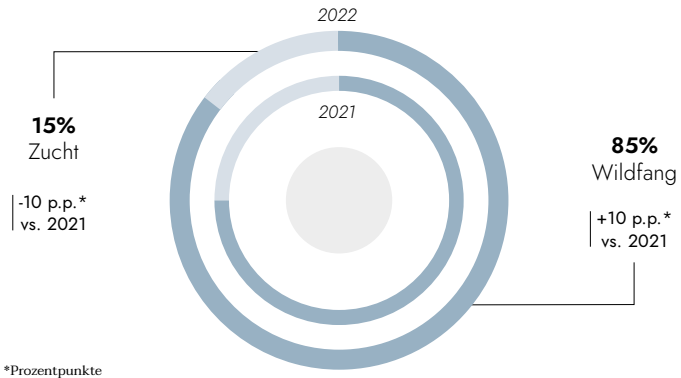
BESTANDSAUFNAHME RELAIS & CHÂTEAUX

Quelle: Nachhaltigkeitsbericht 2022-2023

Wir finden in unseren Restaurants immer noch Arten, deren Bestände gefährdet oder deren Zuchtmethoden nicht nachhaltig sind. Wir haben als internationale Vereinigung und Bewegung noch viel Arbeit vor uns. Wir müssen mit gutem Beispiel vorangehen und unsere Speisekarten auf 100% nachhaltige Menüs umstellen.

WILDFANG ODER ZUCHT?

Im Jahr 2022 gaben 93 Häuser an, 453 Tonnen Fisch, Krustentiere und Weichtiere zu verwenden. Die Häuser von Relais & Châteaux bevorzugen Wildfänge (85%).



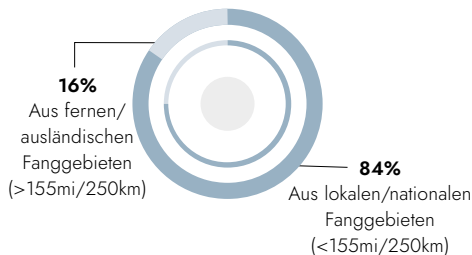
SCHLÜSSELZAHLEN ZUR VERSORGUNG MIT MEERESPRODUKTEN AUS WILDFANG IN UNSEREN HÄUSERN

84%
DER WILDFANG-
PRODUKTE
STAMMEN
AUS LOKALEN
QUELLEN
(**< 250 KM**).

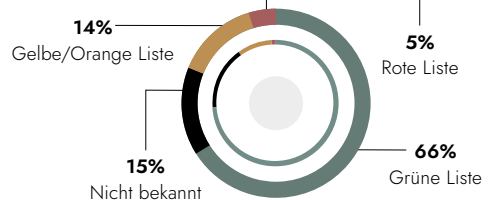
5%
SIND
ÜBERFISCHTE
ARTEN
(AUF DER
ROTEN LISTE)

15%
WERDEN
OHNE WISSEN
UM IHRE
NACHHALTIGKEIT
SERVIERT.

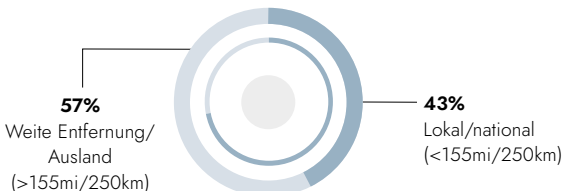
Wildfang, Versorgungsentfernung



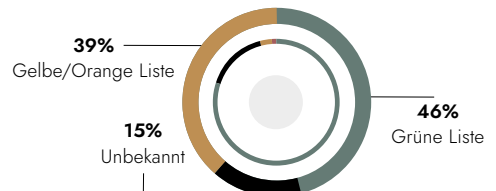
Wildfang, Bewertung der Nachhaltigkeit



Zucht, Versorgungsentfernung



Zucht, Bewertung der Nachhaltigkeit



NACHHALTIGKEIT VON LACHSEN UND GARNELEN

Einige Anmerkungen zu Arten, die mehrheitlich auf der Roten Liste stehen

Quelle: Ethic Ocean

LACHSE

WILDER ATLANTISCHER LACHS

Art: *Salmo salar*

Habitat: Nordatlantik und Brack- und Süßwasser der Flüsse und Ströme.

Einstufung: **Rot**

Vom Aussterben bedroht.

SILBERLACHS

Art: *Oncorhynchus kisutch*

Habitat: Nordpazifik, vom Fluss Anadyr in Russland südlich in Richtung Hokkaido, Japan, und von Point Hope in Alaska südlich bis zur Chamalu Bay in Baja California, Mexiko.

Einstufung: **Rot** für den kanadischen Bestand.

ROTLACHS

Art: *Oncorhynchus nerka*

Habitat: Nordpazifik, von Nordjapan bis zum Beringmeer und Los Angeles, Kalifornien, USA.

Einstufung: **Rot** für den Bestand Kanadas und Alaskas

KÖNIGSLACHS

Art: *Oncorhynchus tshawytscha*

Habitat: Arktis, Nordwesten in Richtung Nordostpazifik.

Einstufung: **Rot** für den Bestand Kanadas und Alaskas

GARNELEN

WEISSFUSS-GARNELE

Art: *Panaeus vannamei*

Produktionsort: China ist der weltweit größte Produzent, vor Indonesien.

Einstufung: hängt von der Zuchtpraxis ab

Sie ist die weltweit am häufigsten gezüchtete Garnele (fast 6 Millionen Tonnen pro Jahr) und die weltweit am häufigsten gezüchtete Schalentierart.

GIANT TIGER PRAWN

Art: *Panaeus monodon*

Produktionsort: Die wichtigsten Länder sind Vietnam und Indonesien.

Einstufung: hängt von der Zuchtpraxis ab

Sie ist die weltweit am zweithäufigsten gezüchtete Garnele (fast 720 000 Tonnen in 2020).

WILDGARNELEN, IN TROPISCHEN GEBIETEN

Die Wildgarnelenfischerei ist dadurch gekennzeichnet, dass große Mengen an Beifang (Fische, Meeressäuger, Schildkröten...) gefangen werden. Einige Fischereien setzen Geräte ein, um diese Schäden an der Meeresfauna und den Lebensräumen zu verringern. In einigen Regionen wurden Netze entwickelt, die das Entkommen von Schildkröten ermöglichen

BÄRENGARNELE

Art: *Panaeus monodon*

Ursprünge: Stammt aus dem Indischen Ozean und Asien. Sie kommt auch in afrikanischen und amerikanischen Gewässern des Atlantiks vor.

Einstufung: **Gelb/Orange**

Auch „Black Tiger“ genannt, eine Art, die im Indischen Ozean häufig gefangen wird. Sie ist die wichtigste tropische Garnelenart, die weltweit gefangen wird (304.667 Tonnen im Jahr 2020). Das mit Abstand größte Erzeugerland ist Indien, gefolgt von Indonesien. Der Zustand der Bestände im Indischen Ozean, im Westpazifik und im Mittelatlantik ist unbekannt. Der Verzehr sollte maßvoll erfolgen. Bevorzugen Sie mit der Reuse gefangene Exemplare.

BRAUNE SÜDATLANTIK-GARNELE

Art: *Panaeus subtilis*

Ursprünge: Gewässer in Südamerika, auf dem Guyana-Plateau

Einstufung: **Rot**

In den vergangenen Jahren haben die Populationen dieser Art einen starken Rückgang erlebt. Umweltparameter wie die Temperatur sowie die Qualität ihres Lebensraums (Mangroven) haben einen starken Einfluss auf die Bestände. Zu vermeiden.

GEFLECKTE TIEFWASSERGARNELE

Art: *Pandalus platyceros*

Habitat: Die Westküste Nordamerikas von Unalaska Island bis Kachemak Bay und von der Prince William Strait im Süden bis Punta Eugenia, Baja California Sur, Mexiko

Einstufung: **Gelb/Orange**

Die Art wird nicht wissenschaftlich begleitet. Der Konsum sollte in Maßen erfolgen. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen.

WEISSFUSS-GARNELE

Art: *Panaeus vannamei*

Habitat: Ostküste des Pazifiks.

Einstufung: **Gelb/Orange**

Wird fast ausschließlich von Mexiko im östlichen Zentralpazifik gefischt. Der Zustand der Bestände im östlichen Zentralpazifik ist nicht bekannt. Der Verzehr sollte in Maßen erfolgen. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen.

KROYERS GEISSELGARNELE

Art: *Xiphopenaeus kroyeri*

Habitat: Mittel-West- und Süd-West-Atlantik.

Einstufung: **Gelb/Orange**

Die Anlandungen erreichten im Jahr 2020 31.519 Tonnen. Guyana ist das wichtigste Fischereiland. Die Bestände in Guyana und Surinam werden nachhaltig bewirtschaftet. Aufgrund des hohen Beifangs sollte der Verzehr jedoch nur in Maßen erfolgen.

PAZIFISCHE BLAUE GARNELE**Art:** *Penaeus stylirostris***Habitat:** Pazifikküste von Lateinamerika**Einstufung:** Rot

Nur von Mexiko im Mittelostpazifik befischte Art (26 013 Tonnen im Jahr 2020).

Die mexikanischen Bestände zeichnen sich durch eine abnehmende Biomasse aus, die aufgrund des hohen Fischereidrucks unterhalb der Nachhaltigkeitsschwelle liegt. Der Konsum sollte vermieden werden.

ROSA GARNELE**Art:** *Parapenaeus longirostris***Habitat:** tropische Gebiete (Ostafrika, nördliches Südamerika), aber auch im Nordostatlantik (portugiesische Küste) und im Mittelmeerraum**Einstufung:** Rot

Sehr beliebte Fischart im Mittelmeer, wo sie eine erhebliche wirtschaftliche Bedeutung hat. Italien ist das Hauptfangland (6.841 Tonnen im Jahr 2020, 26 % der weltweiten Produktion). Alle im Mittelmeer bewerteten Bestände sind stark überfischt.

WESTLICHE KÖNIGSGARNELE**Art:** *Penaeus latisulcatus***Habitat:** Westpazifik und östlicher Indischer Ozean.**Einstufung:** Gelb/Orange/Rot

In Australien werden die Bestände im Spencer-Golf und im Golf von St. Vincent nachhaltig bewirtschaftet. Der Verzehr kann empfohlen werden, jedoch maßvoll aufgrund eines hohen Beifangs. Bevorzugen Sie Garnelen, die mit Reusen gefangen wurden. Der Bestand westlich von Australien ist stark überfischt. Der Verzehr sollte vermieden werden.

NORDISCHE TIEFSEEGARNELE**Art:** *Pandalus borealis***Habitat:** Nordatlantik, Nordpazifik**Einstufung:** Green/Gelb/Orange/Rot je nach Herkunft.

Weltweit am meisten gefischte Art aus dem Nordmeer. Grönland ist vor Norwegen das wichtigste Fischereiland. Der Zustand der Bestände variiert je nach Fanggebiet. Der Bestand in der Nordostarktis ist in gutem Zustand, der Verzehr kann empfohlen werden. In Alaska ist der Zustand der Bestände unbekannt, der Verzehr sollte in Maßen erfolgen. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen. Die Bestände in der nördlichen Nordsee und im Fladen grund (Bestand zusammengebrochen) sowie Skaggerak

und Kattegat in der nördlichen Nordsee (tiefe norwegische Gewässer) sollten nicht konsumiert werden (Biomasse unterhalb des Vorsorgewerts).

NORDSEEGARNELE**Art:** *Crangon crangon***Habitat:** Nordöstlicher Atlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer**Einstufung:** Gelb/Orange/Rot je nach Herkunft

Garnele, die ausschließlich von der europäischen Flotte gefangen wird. Im Mittelmeer wird die Art nicht bewertet. Die Art sollte maßvoll konsumiert werden. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen. In der Nordsee ist der Bestand rückläufig. Der Verzehr sollte vermieden werden.

SÄGEGARNELE**Art:** *Palaeomon serratus***Habitat:** Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer**Einstufung:** Gelb/Orange

Garnele, die ausschließlich von der europäischen Flotte gefangen wird. Die Art wird nicht wissenschaftlich überwacht; der Zustand der Bestände ist unbekannt. Der Verzehr sollte in Maßen erfolgen. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen.

PANDALUS HYP SINOTUS TIEFSEEGARNELE**Art:** *Pandalus hypsinotus***Habitat:** Nordpazifik und Nordwestatlantik:

Von der Koreastraße, Japan und dem westlichen Beringmeer bis zu den Kurilen, dem Golf von Alaska und dem Puget Sound, Washington, USA

Einstufung: Gelb/Orange

In Kalifornien und Alaska ist der Zustand der Bestände unbekannt. Der Konsum sollte maßvoll erfolgen. Mit Reusen gefangene Exemplare sind zu bevorzugen.

AMERIKANISCHE KALTWASSER GARNELE**Art:** *Pandalus jordani***Habitat:** Ostpazifik und Nordwestatlantik: von Alaska bis zur Baja California in Mexiko**Einstufung:** Gelb/Orange

In Kalifornien sind die Bestände dieser Art in einem guten Zustand. Der Fang dieser Garnele könnte jedoch die Erholung des Kerzenfisches behindern, einer Art, die als «gefährdet» eingestuft wird, da sie als Beifang gefangen wird. Der Verzehr sollte maßvoll erfolgen. Mit der Reuse gefangene Exemplare sind zu bevorzugen.

BITTE BESUCHEN SIE MYRELAIS FÜR EINE LISTE DER VORAB VALIDIERTEN ARTEN AUS FRÜHEREN KAMPAGNEN

