

Gemeinsam für den Erhalt der Meere



Holger Bodendorf ist Küchenchef im Landhaus Stricker auf Sylt und beteiligt sich an der Aktion von Relais & Châteaux, genauso wie ...

Am 8. Juni 2018 wird der von der UNO initiierte World Oceans Day bereits zum dritten Mal in Folge auch von Relais & Châteaux und seinen Mitgliedern begangen. Zusammen mit der Nichtregierungsorganisation ?Ethic Ocean? werden Chefköche weltweit nachhaltige Menüs kreieren.

Der nachhaltige und verantwortungsbewusste Umgang mit den Ozeanen und ihren Ressourcen ist Grundstein für die Zukunft kommender Generationen und den Erhalt der Vielfalt der Meere. Das fragile Gleichgewicht der Ozeane wird jedoch allmählich zerstört: Laut Zahlen der Organisation der Vereinten Nationen für Ernährung und Landwirtschaft sind bereits 31 Prozent der Meere überfischt und 58 Prozent vollständig befischt.

Relais & Châteaux zollt anlässlich des Welttages des Meeres den Ozeanen Tribut und will das Bewusstsein seiner Mitglieder und Gäste für die wichtige Rolle schärfen, die das Meer spielt. Die Aktionen der Mitglieder werden unter dem Motto ?Exquisite Fish? stattfinden. Mit der Auswahl ausschließlich nicht gefährdeter Arten, der Förderung ethischer Fangmethoden, der Förderung lokaler wirtschaftlicher Entwicklung sowie mit der Kreation von saisonalen Menüs wollen die teilnehmenden Chefköche ein Zeichen setzen, um die Artenvielfalt der Meere zu schützen und hochwertige Produkte auch für nachfolgende Generationen zu erhalten.

Relais & Châteaux ist überzeugt davon, dass Köche eine Schlüsselrolle einnehmen, wenn es darum geht, kulinarische Trends zu setzen und letztlich auch Lieferanten und Konsumenten zu beeinflussen. So haben Köche und Gastronomen beispielsweise eine zentrale Rolle

eingenommen, um den Bestand des Roten Thun im Mittelmeer zu schützen. Die Auswirkungen des Klimawandels werden ebenso neue Beschränkungen für die Ernährung der Welt mit sich bringen. Philippe Gombert, internationaler Präsident von Relais & Châteaux: ?Mitglieder von Relais & Châteaux dienen als Wächter und Beschützer von dem, was ihrer Region am Wichtigsten ist ? sie sind gleichermaßen Wegbereiter und Türöffner für eine Küche der Zukunft, die mit Verantwortung und Pflichtgefühl die Ernährung formt.? Weltweit nehmen Mitglieder der Vereinigung mit verschiedenen Aktionen und Events teil. Hier ein Auszug der Menüs deutscher Mitglieder:

Bülows Palais, Dresden: Bei fünf Gängen am Abend bereitet Küchenchef Benjamin Biedlingmeier unter anderem eine Seeteufel-Ceviche, eine Jakobsmuscheln mit Chorizo und Cornichon und einen bretonischen Loup de Mer auf Fenchelsauerkraut.

Die Sonne Frankenberg: Vier Mal Fisch in fünf Gängen von Küchenchef Erik Arnecke: Auf den marinierten Island Saibling folgt die gebratene Makrele mit grünem Tomatenchutney, danach kanadischer Hummer mit Sauerampfer und eine gratinierte Nordseezunge. Die Nachspeise kommt mit geschmorten Aprikosen und Zitronenthymian Crumble.

Hardenberg BurgHotel, Nörten-Hardenberg: Im Hardenberg BurgHotel werden Gäste mit Lottebäckchen, Seeteufelleber und Seeteufelfilet verwöhnt. Gefrorener Champagner und Walderdbeeren runden das Menü von Küchenchef Bastian-Alexander Rau ab.

Hotel Dollenberg, Bad Peterstal: Küchenchef Martin Herrmann serviert eine pochierte Eismeerlachsforelle mit Kaviar von der Lachsforelle, danach Sankt Jakobsmuschel mit karamellisierten Schalotten auf Paellasud. Dritter Gang ist der Zander mit Parmesantortellini.

Landhaus Stricker, Sylt: Auf der Insel genießen Gäste bei Küchenchef Holger Bodendorf eine pochierte Edelmaräne vom heimischen Fischer mit Spargel und Nussbutter, anschließend gegrillten Isylint Kabeljau mit Fenchel und Chorizo . Cheesecake mit Ingwerstreuseln gibt es als süßen Abschluss.

Landromantik Hotel Oswald, Kaikenried: Küchenchef Thomas Gerber serviert Taschenkrebs mit Kaviar, die Jakobsmuschel mit Morcheln und Schrobenausener Spargel sowie einen bretonischen Hummer auf einer Sauce von Verveine.

Park-Hotel Egerner Höfe, Rottach-Egern: Ganz frisch am Tegernsee angekommen, kredenzt Küchenchef Thomas Kellermann den Gästen eine leicht geräucherte Forelle von den Tegernsee-Fischern mit Rhabarber, anschließend Saibling mit Kohlrabi und Zander mit einer Rauch-Kartoffelcreme.

Villa Hammerschmiede, Pfingsttal-Söllingen: Küchenchef Michael Grünbacher bereitet ein gebeiztes Filet vom Stör aus dem Eyachtal mit Granny Smith und Landgurke. Anschließend gibt es handgetauchte Jakobsmuschel mit Fenchel-Cappuccino und gebratenen Steinbutt im schwarzen Olivensud.