



**IM EINKLANG
MIT ALLEM LEBEN
AUF DER ERDE**

**UNSERE 12 VERPFLICHTUNGEN
ZUR NACHHALTIGKEIT**

© thepineapplechef / Elise Dumas


**RELAIS &
CHATEAUX**

Vorwort

Wir leben in einer Zeit des sich verschärfenden Klimawandels, der Verschlechterung des Zustands der Meere und des Zusammenbruchs der Biodiversität. Laut dem im April 2019 der UNESCO vorgelegten Bericht der IPBES-Plattform - dem auf Biodiversität ausgerichteten Pendant zum IPCC (Weltklimarat) - hat die Natur sich noch nie in der Geschichte so dramatisch und schnell verändert. Eine Million von den acht Millionen bisher identifizierten Arten sind vom Aussterben bedroht.

Ein solcher Verlust an Vielfalt, einschließlich genetischer Vielfalt, gefährdet die globale Ernährungssicherheit, da er die Resilienz vieler landwirtschaftlicher Systeme schwächt.

Vor diesem Hintergrund wurde eine Partnerschaft zwischen der UNESCO und der Vereinigung Relais & Châteaux ins Leben gerufen. Die Selbstverpflichtungen der Vereinigung unterstreichen klar die Bedeutung der Verbindung zwischen Ernährung, Gesundheit und Umwelt.

Diese Partnerschaft ist Teil der weltweiten Bemühungen der UNESCO in den Bereichen Bildung, Wissenschaft und Kultur und der Suche nach neuen, wirkungsvoller Koalitionen zwischen den internationalen Organisationen und der Zivilgesellschaft.

Es ist unsere gemeinsame Verantwortung, den Kurs zu ändern: Wir können das Gleichgewicht zwischen Mensch und Umwelt durch Zusammenarbeit wiederherstellen, und wir alle haben dabei eine Rolle zu spielen.

Bei unserer Suche nach Lösungen können wir auf das Wissen und die Erfahrung von mehr als tausend von der UNESCO anerkannten Weltnaturerbestätten, Biosphärenreservaten und Globalen Geoparks zurückgreifen.

Das überlieferte kulinarische Wissen und die traditionellen Bräuche, die unsere Organisation durch ihre Listen des immateriellen Kulturerbes bewahrt, sind ebenfalls wertvolle Ideen und Inspirationen für die Entwicklung nachhaltiger Ernährungssysteme, die sowohl gesund sind als auch die natürlichen Ressourcen schonen.

Die UNESCO und die Vereinigung Relais & Châteaux appellieren an uns alle, unser Denken und Handeln im Bereich der Ernährung zu verändern, um die Welt von morgen besser zu gestalten. Die nachfolgenden Seiten können uns dabei als Wegweiser dienen.

Audrey Azoulay

Generaldirektorin der UNESCO





Unsere Mitglieder, die sich täglich der Kulinarik und der Gastfreundschaft widmen, stehen in ständigem Austausch mit Menschen unterschiedlichster Herkunft und aus den verschiedensten Kulturreihen sowie mit der Natur in ihrer unendlichen Vielfalt und Fülle.

Dank dieser besonderen – vielleicht sogar einzigartigen – Rolle sind unsere Mitglieder stets wachsam gegenüber den Veränderungen in der Welt und sind sich ihrer diesbezüglichen Verantwortung bewusst.

Im Jahr 2014 hatten wir ein Manifest ausgearbeitet, mit dem wir unser Engagement für „eine bessere Welt durch Kulinarik und Gastfreundschaft“ bekämpften. Auch wenn unsere Mitglieder sich seitdem unermüdlich für diese Ziele eingesetzt haben, ist es offensichtlich, dass die Welt mit wachsenden Herausforderungen zu kämpfen hat. Dazu gehören die zunehmenden Auswirkungen des globalen Klimawandels, der alarmierend schnelle Verlust der Biodiversität und auch soziale Krisen auf der ganzen Welt.

Welche Maßnahmen können wir ergreifen, um diesen Herausforderungen zu begegnen? Wie können wir unsere Verantwortung – als Einzelpersonen und als Vereinigung – in dieser sich verändernden Welt wahrnehmen und einen sinnvollen Beitrag – jeder von uns dort, wo er lebt – zur Schaffung einer neuen Harmonie zwischen Mensch und Natur leisten?

Wie können wir unsere individuelle Rolle spielen und unsere Unterschiede optimal nutzen? Wir sind fest überzeugt, dass wir die Modelle unserer Häuser weiter anpassen müssen, um erfolgreich zu sein und um ökologische, soziale und wirtschaftliche Ziele mit der gleichen Konsequenz und dem gleichen Engagement zu erreichen.

Wir können diese neuen Hotel- und Restaurantmodelle nicht im Alleingang entwickeln. Wir müssen es gemeinsam innerhalb des Netzwerks tun, denn jedes Relais & Châteaux-Haus ist eine Quelle von Kreativität, Genialität und Lösungen, die für alle anderen ebenfalls von Nutzen sein können. Die dazu erforderliche Zusammenarbeit muss alle Stakeholder in unserem Ökosystem einbeziehen: unsere Lieferanten und Produzenten, unsere Mitarbeitenden, unsere Gäste – insbesondere die jüngeren Generationen, Nichtregierungsorganisationen sowie lokale und internationale Behörden.

Wir sind uns bewusst, dass diese Absichten in konkrete, klare und messbare Maßnahmen umgesetzt werden müssen, und wir bringen diese Maßnahmen hiermit in Form von 12 Verpflichtungen zum Ausdruck, ausgerichtet auf drei wesentliche Ziele:



BEWAHRUNG
DER WELTWEITEN
TRADITIONEN DER
GASTFREUNDLSCHAFT
UND KULINARIK



BEITRAG ZUM
SCHUTZ UND ZUR
ENTWICKLUNG DER
BIODIVERSITÄT



TÄGLICHE
MASSNAHMEN
FÜR EINE
HUMANERE WELT



Diese Selbstverpflichtungen sind Ausdruck unseres Bestrebens, durch Gastfreundschaft und Kulinarik sowie eine gemeinsame Leidenschaft für das Gute und Schöne zu einer rücksichtsvoller, solidarischeren und nachhaltigeren Welt, die im Einklang mit allem Leben auf der Erde steht, beizutragen.



- Förderung der Vielfalt der vielen verschiedenen Kulturen der Gastfreundschaft weltweit durch die Einzigartigkeit jedes einzelnen Relais & Châteaux-Hauses und seines lokalen Charakters. Bewahrung des lokalen Kulturerbes, der symbolträchtigen lokalen Architektur – von der traditionellsten bis zur modernsten –, der Dekorationskunst sowie der Landschafts- und Gartengestaltung.
 - Pflege der Zusammenarbeit mit lokalen Gemeinschaften, Produzenten und Lieferanten, um gemeinsame Werte zu schaffen und sie bei der Entwicklung ihrer Tätigkeiten und der Erhaltung der Vielfalt ihres Kulturerbes zu unterstützen.
 - Ein gastronomisches Angebot, das dank der Kreativität der Küchenchefs ein Ausdruck der Einzigartigkeit eines Ortes und seiner Biodiversität, seiner natürlichen und kulturellen Umgebung, der lokalen Geschichte oder der Traditionen von Landwirtschaft und Fischerei ist.
 - Zusammenarbeit mit allen Stakeholdern in unserem Ökosystem, um möglichst vielen Menschen die Chance zu geben, die wichtige Rolle der Umwelt, der Ernährung und der Küche für unsere Gesundheit zu entdecken und zu schätzen, das Bewusstsein für die Qualität der Produkte zu schärfen und die Freude am gemeinsamen Genuss einer außergewöhnlichen Mahlzeit zu teilen.
- 7**





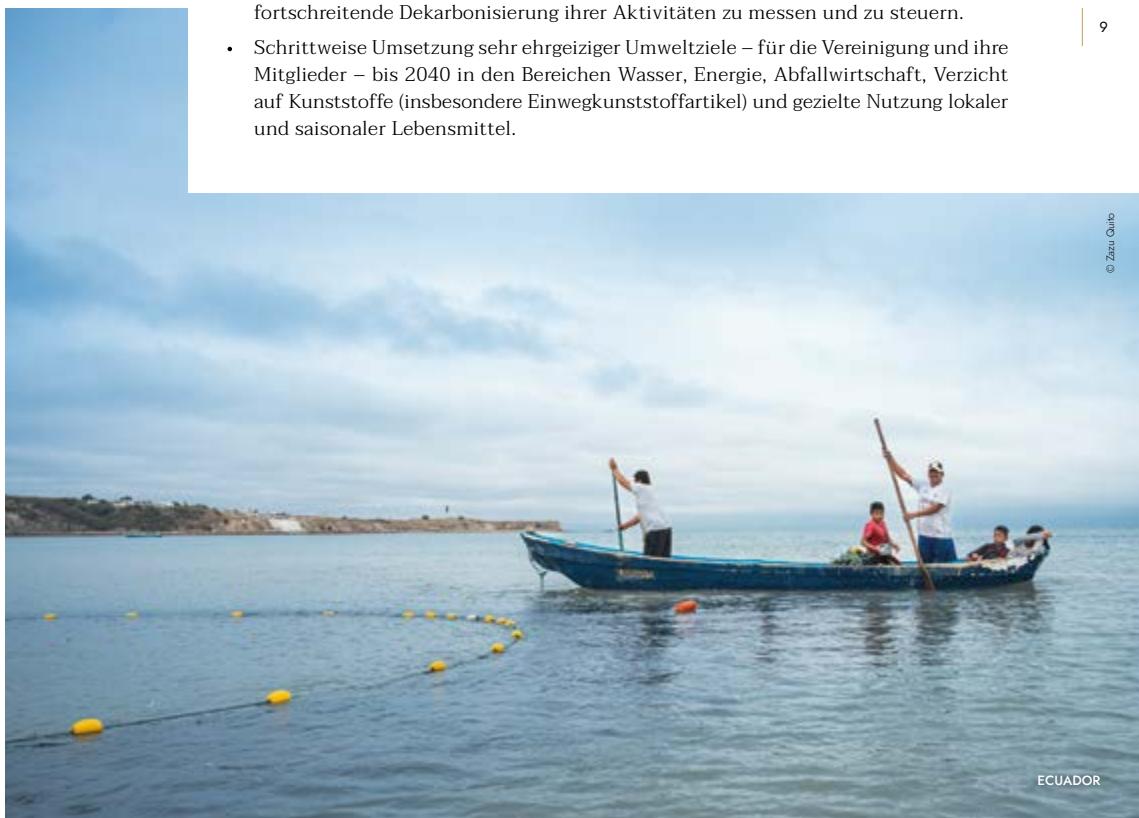
Beitrag zum Schutz und zur Entwicklung der Biodiversität

8



Web

- Beitrag zur Regeneration und Entwicklung von terrestrischen und marinen Ökosystemen in Zusammenarbeit mit lokalen Behörden, Nichtregierungsorganisationen, Wissenschaftlern und allen anderen Interessenträgern, die sich für den Erhalt der Biodiversität einsetzen.
- Nutzung des Einflusses der Küchenchefs von Relais & Châteaux und ihrer Wahl der Bezugsquellen, um die Entwicklung einer regenerativen Landwirtschaft zu fördern, für artgerechte Haltungsbedingungen zu plädieren, die das Wohl der Tiere respektieren und zur Erhaltung der Weltmeere beizutragen, durch die Unterstützung kleiner Fischereibetriebe, die nachhaltige Fangtechniken anwenden.
- Weltweiter Beitrag – der Vereinigung und ihrer Mitglieder – zur Bekämpfung des globalen Klimawandels bis 2040, indem dauerhaft neue Managementkonzepte in den Relais & Châteaux-Häusern umgesetzt werden, die es ihnen ermöglichen, die fortschreitende Dekarbonisierung ihrer Aktivitäten zu messen und zu steuern.
- Schrittweise Umsetzung sehr ehrgeiziger Umweltziele – für die Vereinigung und ihre Mitglieder – bis 2040 in den Bereichen Wasser, Energie, Abfallwirtschaft, Verzicht auf Kunststoffe (insbesondere Einwegkunststoffartikel) und gezielte Nutzung lokaler und saisonaler Lebensmittel.



9



- Unterstützung lokaler Gemeinschaften bei ihren Bemühungen, ihr kulturelles und handwerkliches Erbe zu bewahren und weiterzuentwickeln. Zusammenarbeit mit ihnen, um bei Bedarf Bildungsangebote zu entwickeln und sich gemeinsam zu bemühen, Ungleichheiten zu verringern. Denjenigen, die dies wünschen, die Möglichkeit bieten, sich in den Bereichen Gastgewerbe und Gastronomie zu engagieren und sich sozial und wirtschaftlich weiterzuentwickeln, in einem Umfeld, das sich der Exzellenz verschrieben hat.
- Unseren Mitarbeitenden durch unsere gemeinsamen Selbstverpflichtungen bedeutungsvolle Positionen und Verantwortlichkeiten sowie vorbildliche Arbeitsbedingungen und Managementmethoden garantieren, ihre Diversität respektieren und jedem Teammitglied ein erfülltes Privat- und Familienleben ermöglichen.
- In Zusammenarbeit mit unserem gesamten Ökosystem unser Fachwissen und unsere Leidenschaft für das Gute und Schöne weitergeben. Diese Werte jeden Tag teilen und unser Engagement gegenüber allen unseren Stakeholdern fördern.
- Sicherstellen, dass jedes Haus ein Ort ist, an dem die Qualität der menschlichen Beziehungen an erster Stelle steht, und ein Ort des Respekts und der Harmonie ist, für unsere Gäste, unsere Mitarbeitenden und die Gemeinden um uns herum.





LAURA AT PT LEO ESTATE RESTAURANT, AUSTRALIEN



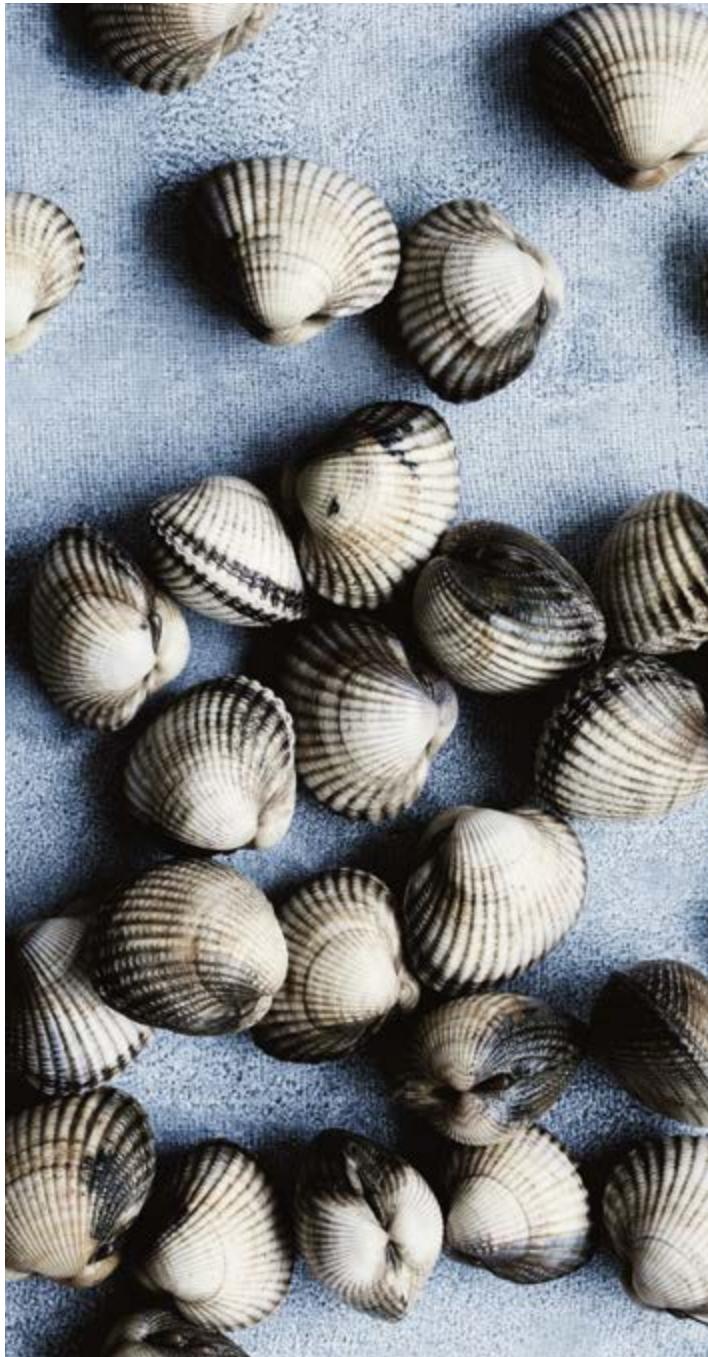
Vor dem Hintergrund dieser Überzeugungen verpflichten sich die Vereinigung Relais & Châteaux und alle ihre Mitglieder, proaktiv zu einer respektvolleren, solidarischeren und nachhaltigeren Welt, im Einklang mit allem Leben auf der Erde, beizutragen.



BALLYNAHINCH CASTLE, IRLAND



CLIVEDEN HOUSE, VEREINIGTES KÖNIGREICH



Digitale Version der Verpflichtungen