

罗莱夏朵世界海洋日行动服务于海产的可持续捕捞

罗莱夏朵世界海洋日"SEAsustainability"行动将服务于鱼类、甲壳类和软体动物的可持续捕捞

自2009年以来，罗莱夏朵 (Relais & Châteaux) 在其位于60多个国家的580家会员酒店餐饮机构不断努力提高客人对可持续海产重要性的认识。罗莱夏朵将连续第六年与Ethic Ocean组织合作，庆祝6月8日世界海洋日。

巴黎2023年6月5日 /美通社/ --

今年，罗莱夏朵希望推广"SEAsustainability"主题，并揭示"季节性"概念在海产领域不一定是可持续发展的一项标准。第一个也是最重要的一个标准是核查存量状况。

如要查看多媒体新闻发布内容，请点击：(待定)

在整个6月，数百位罗莱夏朵厨师将展示可持续的海鲜产品，并解释"季节性"的准确定义，他们的释义与许多先入为主的观念完全相反。

罗莱夏朵2023年世界海洋日宣传活动：

罗莱夏朵的三位成员讨论在其各自机构中"SEAsustainability"在海洋和淡水捕捞以及水产养殖方面的影响：

- 厨师Elena ARZAK (西班牙圣塞巴斯蒂安多诺斯蒂亚 ARZAK 餐厅) 介绍说，由于2005年至2010年的五年禁渔期，欧洲鳎鱼 (Engraulis encrasicolus) 在比斯开湾的种群已经得到了补充。这一资源现在正在受到认真监控，这位厨师将继续与当地渔民和当地AZTI研究中心一起参与这一过程。
- 厨师Scott BACON (美国马里兰州巴尔的摩常青藤酒店 MAGDALENA餐厅) 在菜单上增加了来自切萨皮克湾的入侵物种蓝鳃鱼 (Ictalurus furcatus)，旨在引起对这个鲜为人知的物种的关注：在被当作食用鱼时，该物种会影响整个生态系统。
- 业主Hannes BAREISS (德国拜尔斯布隆-米特塔尔BAREISS酒店) 在巴登-符腾堡州建立了一个最现代和创新的鱼类养殖场，用于孵化、饲养和成熟鳟鱼。通过在五年的时间里对Forellenhof Buhlrich水产养殖站进行现代化改造，他开发了一种先进的可持续水产养殖模式，既具有环保性，又符合动物福利原则。

"研究海鲜产品的季节性意味着挑战许多先入为主的观念，并转而关注鱼类、甲壳类动物和软体动物的种群状况，以及捕捞所涉及的捕鱼条件。为了通过重新思考季节性的概念来学会尊重海洋生物，并得益于Ethic Ocean组织的工作，罗莱夏朵的厨师们可以获得有关海产存量状况的最新科学数据。通过这种方式，他们成为了最佳实践的公共大使——不仅是在餐厅，而且对鱼商也是如此。罗莱夏朵副总裁Mauro Colagreco表示："SEAsustainability的概念有助于我们更好地理解保护海洋的真正紧迫性。"

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/196213.html>