



DIE SONNE FRANKENBERG

Eine kleine Welt für sich.

PRESSEMITTEILUNG

„Fish Unkown“: Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg unterstützt den World Oceans Day

Fisch wird zu einem immer beliebteren Lebensmittel, weltweit stieg der Konsum im letzten Jahr auf über 20 Kilo pro Kopf. Um den nachhaltigen Umgang mit den Meeresressourcen zu fördern, unterstützt die Luxushotel- und Restaurantvereinigung Relais & Châteaux auch dieses Jahr am 8. Juni wieder zusammen mit Ethic Ocean den World Oceans Day. Unter dem Motto „Fish Unkown“ (Unbekannte Fische) präsentieren Küchenchefs der teilnehmenden Häuser Fisch und Meeresfrüchte jenseits von Lachs, Thunfisch und Garnelen. Auch für Sternekoch Erik Arnecke aus dem Restaurant Philipp Soldan im Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg ist das Thema eine Herzensangelegenheit, bei ihm kommen am 8. Juni heimisches Felchen aus Wildfang, Island-Saibling aus nachhaltiger Aquakultur, wild gefischte Nordseescholle und von Hand gefangener Hummer aus Nova Scotia auf den Teller.

Frankenberg, Juni 2019. Überfischung ist ein ernstzunehmendes Problem, mit dem sich die Vereinigung Relais & Châteaux seit Jahren auseinandersetzt. Im Rahmen der internationalen Patenschaft mit Ethic Ocean arbeitet auch Die Sonne Frankenberg an einem langfristig nachhaltigen Umgang mit der begrenzten Ressource Ozean.

Bei der Frage, welche Fische man überhaupt noch guten Gewissens essen darf und von welchen Arten man lieber die Finger lässt, verliert man leicht den Überblick. Zwischen Fischbeständen, Fischfang- und Fischzuchtmethoden, nationalen Gesetzen, Saisonabhängigkeit, Erwartungen der Verbraucher und Herausforderungen bei Rückverfolgbarkeit und Etikettierung ist es gut, wenn regionale Küchenchefs eine Leuchtturmfunktion übernehmen und mit gutem Beispiel vorangehen.

„Wir haben als Hoteliers und Gastronomen eine große Verantwortung“, erklärt Gerhard Pohl, Geschäftsführer der Sonne Frankenberg. „Schließlich beeinflussen wir durch unser Einkaufsverhalten nicht nur den Handel, sondern auch die Kunden, die zu uns zum Essen kommen.“ Sternekoch Erik Arnecke ergänzt: „Wir legen das ganze Jahr über einen großen Fokus auf Nachhaltigkeit und arbeiten mit hochwertigen und ursprünglichen Lebensmitteln.“

Aber zum World Oceans Day wollen wir natürlich nochmal ein besonderes Zeichen setzen.“ Deshalb gibt es am 8. Juni ein spezielles Fisch- und Meeresfrüchte-Menü mit kreativen und nachhaltigen Gerichten. So serviert Arnecke heimisches Felchen mit Eiskraut, Zwiebelmayonnaise, Apfel, Verjus und geröstetem Pumpernickel, Roulade vom Island-Saibling mit Rahmgurken, Frankfurter Kräutercreme und eingelegtem Senf, gebratene Nordseescholle mit Tomaten-Dattel-Couscous, wildem Spargel und Petersiliengremolata und confierten Nova Scotia Hummer im grünen Nudelblatt mit Estragon, jungen Artischocken und Bisque.

Relais & Châteaux engagiert sich kontinuierlich für die Diversifizierung der angebotenen Meeresprodukte in ihren Häusern. Zu „zu beliebten“ Arten zählen beispielsweise Lachs, Wolfsbarsch, Roter Thun, Krabben und Garnelen, und auch beim Einkauf von Wildfang und Zuchtfischen gilt es, die richtigen Fragen zu stellen. So ist ein Wildfisch nur nachhaltig, wenn er nicht nur einen ausgewogenen Bestand hat und umweltfreundlich gefangen wurde, er muss auch genügend Zeit zur Fortpflanzung gehabt haben. Ein Zuchtfisch gilt als nachhaltig, wenn er eine minimale Auswirkung auf die Umwelt hat und die Produktion keine sozialen Herausforderungen birgt.

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten finden Sie unter www.sonne-frankenberg.de, alternativ kann unter der Telefonnummer +49 - 6451 - 7500 gebucht werden.



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Qualität zu.

Inmitten der Heimat der Brüder Grimm und unweit des Nationalparks Kellerwald-Edersee liegt das Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg. Die Lage macht die Sonne zum idealen Ausgangspunkt für Tagesausflüge, Wanderungen und Spaziergänge, ebenso sind Ausfahrten mit den drei hoteleigenen Oldtimern und der Elektro-Flotte möglich. Das Hotel ist eingebettet in ein Ensemble aus liebevoll restaurierten Fachwerkhäusern rund um das 500 Jahre alte Rathaus. Die historischen Gebäude beherbergen 60 individuelle,

sonnige und mediterrane Zimmer und Suiten, teils mit originalen Balkenlagen. In drei Restaurants präsentiert sich die kulinarische Vielfalt der Sonne: Im Gourmet-Restaurant Philipp Soldan (u.a. ein Stern im Guide Michelin, 16 Punkte Gault&Millau), in den SonneStuben mit anspruchsvoller regionaler Küche (vom Guide Michelin mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnet) und im Bistro Philippo mit mediterranen Speisen, sowie einer Cocktailbar mit Kaminlounge. Im Tabak-Kollegium herrscht englische Clubatmosphäre mit Zigarren-Service und edlen Bränden. Im SonneSpa fühlen sich die Gäste wie in einem Märchen aus 1001 Nacht. Feine Düfte, die orientalisch inspirierte Atmosphäre sowie angenehme Anwendungen, bei denen eine ganzheitliche Philosophie verfolgt wird, sorgen dafür, dass der Alltag vergessen wird. Auf 1.000 Quadratmetern bieten Saunen, Solebecken, Dampfbad, Eisbrunnen und Ruhebereiche die Möglichkeit für tiefste Entspannung.

Kontakt:

Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg
Marktplatz 2-4
35066 Frankenberg (Eder)
Tel.: +49 - 6451 - 7500
Email: info@sonne-frankenberg.de

Pressekontakt:

Prime Connection
Patricia Freyer
Tel.: +49 - 69 - 25 78 12 8 - 21
Email: p.freyer@prime-connection.de

