



Appetite for Change.  
Feldeggstrasse 4, 8008 Zürich  
www.eaternity.org

Zürich, 5. Oktober 2017

## **Schweizer Start-up präsentiert Lösungen für eine wirksame CO<sub>2</sub> Reduktion Mit klimafreundlicher Ernährung gegen die Erderwärmung**

**Der grösste Klimakiller ist nicht die Mobilität, sondern die Ernährung: Die Schweizer Bevölkerung verursacht durch den Lebensmittelkonsum jährlich Treibhausgase, die 42'000 Mal das Hallenstadion in Zürich füllen würden. Eaternity, ein Start-up der ETH Zürich, zeigt auf, wie eine klimabewusste und nachhaltige Nahrungsmittelkette die globale Erwärmung wirksam verlangsamt. Das Unternehmen hat dazu die weltweit grösste CO<sub>2</sub>-Datenbank für Nahrungsmittel aufgebaut und wird ab 2018 jährlich die «Eaternity Awards» an klimafreundliche Restaurants der Schweiz verleihen.**

Die Hauptverursacher des Klimawandels stehen weder in der Garage noch bewegen sie sich auf der Strasse. Die grössten CO<sub>2</sub>-Turbos sind in den Kühl- und Gefrierschränken zu finden: Die Nahrungsmittelkette ist verantwortlich für ein Drittel der weltweit ausgestossenen Treibhausgase – über 80 Prozent entfallen allein auf die Produktion. «Weder über eine Verminderung der Mobilität noch über eine Reduktion der Emissionen von Industriebetrieben lässt sich die globale Erwärmung so effizient verringern», so Manuel Klarmann, CEO von Eaternity. «Die Lösung liegt bei unserem Essverhalten.» Eaternity hat sich seit 2014 dem Kampf gegen den Klimawandel verschrieben. Im Rahmen einer Impuls-Veranstaltung hat das Start-up-Unternehmen der ETH Zürich über die neuesten Erkenntnisse in den Bereichen Klimaschutz, Gesundheit und umweltfreundliche Landwirtschaft informiert.

### **Drei klimafreundliche Menüs pro Woche entsprechen 750'000 Autos weniger**

Die Essgewohnheiten der Schweizer verursachen einen jährlichen Ausstoss von drei Tonnen CO<sub>2</sub> pro Person. Hochgerechnet auf die gesamte Bevölkerung der Schweiz könnte man damit 42'000 Mal das Hallenstadion füllen. Würde man diese Anzahl Stadien aneinanderreihen, so ergäbe dies eine Distanz von Zürich nach Chicago. «Wenn jeder Mensch auf der Welt so leben würde wie jemand in der Schweiz, bräuchten wir mehr als drei Planeten Erde», so Judith Ellens, Wissenschaftliche Leiterin von Eaternity. «Bereits ein Cheeseburger hat die gleiche Auswirkung aufs Klima wie 500 Stunden fernsehen. Die gute Nachricht: Der Wandel zu mehr Nachhaltigkeit in unserem Ernährungsverhalten ist einfach, reduziert den Ausstoss der schädlichen Treibhausgase in die Erdatmosphäre und bietet zudem einen echten Mehrwert für unsere Gesundheit.» CEO Manuel Klarmann präsentiert die Lösung: «Wenn sich jede Schweizerin und jeder Schweizer nur schon dreimal pro Woche klimafreundlich und saisonal ernährt, entspricht dies pro Jahr einer Verminderung von 750'000 Autos auf Schweizer Strassen.»



### **Weltweit grösste CO<sub>2</sub>-Datenbank für Lebensmittel mit über 76'000 Menüs**

Die Berechnungen und Aussagen stützt Eaternity auf eigene wissenschaftliche Untersuchungen. Ein aktuelles angewandtes Forschungsprojekt vergleicht die Klima- und Umweltauswirkungen zwischen herkömmlichen und biologischen Lebensmitteln. Lediglich auf Bio-Produkte zu setzen, greift gemäss den Forschungsergebnissen jedoch zu kurz, da durch diese Produktionsweise kaum eine wirkungsvolle CO<sub>2</sub>-Reduktion resultiert. Für eine aussagekräftige Gesamtbeurteilung ist der Einbezug weiterer Faktoren wie Tierwohl, Waldrodungen, Anbauart und Wasserressourcen relevant. Daraus entwickelt Eaternity Instrumente und Indikatoren zur einfachen Optimierung der Umweltauswirkungen von Mahlzeiten. Neben dem Klima-Impact können jetzt aktiv Synergien angestrebt werden zwischen Klima, Wasserknappheit, Tierwohl und Tropenwaldschutz. So hat das Unternehmen mit Sitz in Zürich während den vergangenen Jahren für diesen Zweck die grösste und umfassendste CO<sub>2</sub>-Datenbank der Welt aufgebaut – mit über 76'000 Menüs, bestehend aus über 4600 Nahrungsmittel-Komponenten. Die Datenbank erlaubt die präzise Berechnung der gesamten Nahrungsmittelkette von der Produktion bis auf den Teller. Mittels einer innovativen Software können diese Informationen jederzeit abgefragt und genutzt werden. Das Angebot richtet sich primär an Restaurants und grössere Nahrungsmittelverarbeiter.

### **Nur 10 Prozent der Mahlzeiten sind gesund und klimafreundlich**

Zusammen mit Wissenschaftlern und bereits über 170 Schweizer Gastronomiebetrieben setzt sich Eaternity zum Ziel, die Auswirkungen von Nahrungsmitteln auf den Klimawandel, die Gesundheit und die Nachhaltigkeit mit einfachen Mitteln zu verbessern. Durch eine falsche Ernährung verlieren wir weltweit insgesamt 229 Millionen Lebensjahre. Mit dem von Eaternity entwickelten «Vita Score» kann man diesem Risiko entgegenwirken. Dass in diesem Bereich noch ein grosses Potential brachliegt, hat eine repräsentative Untersuchung von Eaternity in der Schweizer Gastronomiebranche offenbart: Lediglich 10 Prozent der Mahlzeiten sind klimafreundlich und gesund.

### **Launch Eaternity-App und erstmalige Verleihung der «Eaternity Awards»**

Im Rahmen der Impuls-Veranstaltung hat CEO Manuel Klarman über die nächsten grossen Schritte des Unternehmens informiert: 2018 wird die Eaternity-App lanciert, die Gastronomiebetrieben wie auch Gästen einen einfachen und schnellen Zugriff auf die CO<sub>2</sub>-Datenbank ermöglichen soll. Zudem werden erstmals die «Eaternity Awards» an klimafreundliche Restaurants in der Schweiz verliehen.

### **Das Forschungsprojekt wurde ermöglicht durch Engagement Migros, dem Förderfonds der Migros-Gruppe.**

**Die ausführliche Studie finden Sie auf unserer Website: [www.eaternity.org/smart-chefs](http://www.eaternity.org/smart-chefs)**



**Für weitere Informationen zu Eaternity und zur beigefügten Studie stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf Wunsch schicken wir Ihnen auch gerne Visualisierungen aus dem Dokument sowie Pressebilder unseres Unternehmens und von der Impuls-Veranstaltung:**

Judith Ellens, Wissenschaftliche Leiterin Eaternity  
E-Mail: [jellens@eaternity.ch](mailto:jellens@eaternity.ch), Telefon: +41 77 446 56 77