



Kürbissuppe mit Quitte: das Rezept dazu ist auf der «Eaternity»-Website in klimafreundlicher Version aufgeführt.

Bilder zvg

Menüs, die dem Klima bekommen

**«Köpfe 2012»
«Eaternity» bringt klimafreundliches Essen auf den Tisch. Der junge Verein hat dieses Jahr gleich mehrere bedeutende Auszeichnungen gewonnen.**

RENATE DUBACH

Sie gehören ganz bestimmt zu den «Köpfen 2012», Judith Ellens und Manuel Klarmann vom Verein «Eaternity» mit Sitz in Zürich. Anfang Jahr erhielten die beiden den «Hub Fellowship Award» vom WWF. Das bedeutet gleich dreimal etwas Gutes: Erstens das Preisgeld von 30000 Franken, zweitens die Benützung des «Hub» für ein Jahr – Büros, Sitzungs- und Vortragsräume unter den Viaduktbögen in Zürich, wo Jungunternehmer, die sich nachhaltigen Projekten wid-

men, Arbeitsplätze und Infrastruktur benutzen können – und drittens viel Beachtung in den Medien. Dann erhielt Eaternity beim Social Entrepreneurship Award den Spezialpreis für Soziale Innovation und Anfang Oktober kam die Auszeichnung «Beste Innovation 2012» bei «Innovation4Motivation» vom GDI und Celebrationpoint dazu. Gebündelte Anerkennung für den jungen Verein. «Es ist schon interessant, was wir ins Rollen gebracht haben», sagt Manuel Klarmann. «Ja, und die Arbeit geht uns so schnell nicht aus, in der Forschung passiert aktuell viel,» ergänzt Judith Ellens. Sie studierte Biologie und Philosophie in den Niederlanden und Umweltnaturwissenschaften an der ETH Zürich. Manuel Klarmann studierte Mathematik mit Psychologie und Informatik in München und Utrecht, dann Neuroinformatik an der ETH Zürich.

Ein Rechner berechnet die CO₂-Belastung eines Menüs

Die beiden haben Eaternity vor vier Jahren gegründet, nachdem Judith Ellens auf Studien gestossen war, die zeigten, dass man



Sie sind die Gründer von «Eaternity»: die beiden Wissenschaftler Judith Ellens und Manuel Klarmann.

durch geschickte Menüwahl die CO₂-Emissionen der Lebensmittel um 50 Prozent senken kann. «Unsere Ernährung produziert einen Drittel der Treibhausgase, das entspricht 2 Tonnen CO₂ pro Person und Jahr», erklärt Judith Ellens. Sie hatte die Idee, die wissenschaftlichen Erkenntnisse zu vereinfachen und öffentlich zugänglich zu machen. Ein erstes Pilotprojekt Ende 2009 hatte bereits grossen Erfolg, im ETH-Physikrestaurant in Science City konnten drei Wochen lang rund 1500 Gäste über Mittag ein klima-

freundliches Eaternity-Menü geniessen und dabei den CO₂-Ausstoss senken. Dafür entwickelte das Eaternity-Team zusammen mit den Köchen der SV Group besondere Menüs. Und dazu wurde die Software für einen Rechner entwickelt, der die CO₂-Belastung der einzelnen Menükomponenten berechnet. Dieser Rechner wird laufend verfeinert: «Die Materie ist sehr komplex, aber künftig sollen Köche oder private Konsumenten ganz einfach die CO₂-Emissionen von Lebensmitteln berechnen können», erklärt

Manuel Klarmann. Die Dienstleistung war bisher gratis, jetzt muss man dafür einen Beitrag leisten. Denn inzwischen haben die beiden ihr Studium abgeschlossen und arbeiten zu 100 Prozent für Eaternity, zusammen mit sechs Studierenden, die teilszeitlich für den Verein arbeiten. «Wir kommen finanziell gerade so über die Runden, auch dank den erhaltenen Preisgeldern», sagt Klarmann.

Das Ziel ist weitere Professionalisierung. Demnächst wird eine GmbH gegründet, über die Dienstleistungen wie Schulungen und der CO₂-Rechner abgewickelt werden sollen. Der Verein bleibt für die Informationsverbreitung bestehen. Denn Ellens und Klarmann wollen noch viel mehr Menschen für die Beziehung zwischen Ernährung und Klimawandel sensibilisieren.

Vegetarisch ist kein anderes Wort für klimafreundlich

Wenn alle in der Schweiz dreimal pro Woche ein klimafreundliches Menü essen würden, könnte man eine Million Tonnen CO₂ pro Jahr einsparen, haben sie ausgerechnet. Dazu müsste man erstens pflanzliche, zweitens regionale und drittens saisonale Lebensmittel bevorzugen. Dabei müsste man auch das «Kleingedruckte» wissen: Auch regionales Obst und Gemüse sollte nicht aus Gewächshäusern stammen und saisonales sollte nicht mit dem Flugzeug ins Land transportiert worden sein. Und vegetarisches Essen ist nicht automatisch klimafreundlich: «Wer auf Fleisch verzichtet, produziert zwar indirekt bis zu 50 Prozent weniger klimaschädliche Gase, einzelne vegetarische Produkte weisen aber eine sehr schlechte Klimabilanz auf. Milchprodukte wie Käse, Rahm und Butter etwa», führt Judith Ellens aus.

Auf die vernünftige Mischung komme es an, und darauf, dass man sich informiert, bevor man einkauft. Das gelte auch für die Gastronomie, denn: «Wir würden auch im Restaurant gerne nachhaltig essen.» Dass klimafreundliche Menüs sehr genussvoll sein können, sieht man an den Rezepten, die Eaternity auf seiner Website publiziert. Nachkochen erwünscht.

www.eaternity.ch

Serie Über Gewinner und Ausgezeichnete

Der Artikel über «Eaternity» ist der dritte Teil der Serie «Köpfe 2012». Bis Ende Jahr stellen wir Personen mit Bezug zur Branche vor, die 2012 eine Auszeichnung erhalten oder einen Wettbewerb gewonnen haben. Bereits erschienen: Hotelier Jonas A. Schürmann (htr vom 25.10.) sowie die Köche Otto Koch (25.10.) und Heiko Nieder (1.11.) sag