

Zürich, 12. Oktober 2015

Ist gesundes und biologisches Essen auch gut fürs Klima?

Der CO₂-Rechner des Zürcher Start-ups Eaternity berechnet den ökologischen Fussabdruck von über 5000 Schweizer Menüs. Künftig sollen auch die Aspekte Bio und Gesundheit in die Beurteilung einfließen. Ein gross angelegtes, vom Förderfonds Engagement Migros finanziertes und von der ZHAW und weiteren Partnern begleitetes Projekt macht diese Erweiterung möglich. So kann ein wegweisender Standard für besonders gesunde und nachhaltige Menüs bestimmt werden.

Rund ein Drittel der Treibhausgase weltweit entsteht durch die Produktion und den Konsum von Nahrungsmitteln, in den westlichen Ländern sind dies über zwei Tonnen CO₂ pro Person im Jahr. Die Produktion von Rindfleisch zum Beispiel verursacht eine starke Klimabelastung, während Kartoffeln kaum zu Buche schlagen. Bei der Ernährung besteht also grosses Sparpotenzial: Wer klimafreundlich essen möchte, sollte eher zu pflanzlichen statt zu tierischen Produkten greifen und auf Saisonalität sowie Regionalität achten. So können pro Menü etwa 50 Prozent CO₂ eingespart werden.

Gesund für Mensch und Klima

Bereits seit 2014 können Restaurants mit dem CO₂-Rechner des Zürcher Start-ups Eaternity den CO₂-Verbrauch ihrer Menüs berechnen und besonders klimafreundliche Speisen auszeichnen. Neu wird der Rechner um die Faktoren «biologisch» und «gesund» erweitert und zu einer App ausgebaut. So können Restaurants nicht nur einen wichtigen Beitrag zur CO₂-Reduktion leisten, sondern auch besonders gesunde Menüs anbieten und ihre Gäste für das Thema nachhaltige Ernährung sensibilisieren. «Gesunde, biologische und klimafreundliche Ernährung darf kein Widerspruch sein. Mit der Eaternity App wird das Wissen breit zugänglich», so Judith Ellens, Co-Gründerin und COO Eaternity. Für Privatpersonen ist bereits auf November 2015 eine Version geplant, mit der klimafreundliche Rezepte ausgetauscht und individuelle CO₂-Ziele gesteckt werden können.

Open Source für Forscher und Experten

Das gross angelegte Projekt wird vom Förderfonds Engagement Migros finanziert. Erstmals wird eine breit abgestützte wissenschaftliche Datengrundlage für die Faktoren «biologisch» und «gesund» erarbeitet und in Zusammenarbeit mit Partnern aus Forschung und Praxis wie der ZHAW diskutiert und validiert. «Die Wissenschaft wird in diesem Projekt besonders dadurch belohnt, dass die praktische Anwendung der Forschungsergebnisse sichergestellt ist», sagt Prof. Jean-Bernard Bächtiger, Leiter Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen (IUNR) der ZHAW. Die erhobenen Daten kommen nicht nur in der Eaternity App zum Einsatz, sondern stehen nach Abschluss des Projekts der Wissenschaft zur freien Verfügung. Die Projektergebnisse werden veröffentlicht und für die konkrete praktische Implementierung des Standards für nachhaltige und gesunde Menüs zur Verfügung gestellt.

Auskünfte für Medienschaffende

Nina Pfenninger, Projektleiterin Engagement Migros, Direktion Kultur und Soziales, Migros-Genossenschafts-Bund, Zürich, Telefon + 41 44 277 22 60, nina.pfenninger@mgb.ch
Judith Ellens, Co-Gründerin und COO Eaternity, Zürich, Telefon + 41 77 44 656 77, jellens@eaternity.ch

* * * * *

Über Engagement Migros

Der Förderfonds Engagement Migros ist 2012 ins Leben gerufen worden. Damit unterstützt die Migros-Gruppe freiwillig Projekte in den Bereichen Kultur, Nachhaltigkeit, Wirtschaft und Sport. Die Projekte werden von Unternehmen aus den Geschäftsfeldern Handel, Finanzdienstleistungen und Reisen finanziert. Die zur Verfügung gestellten Mittel entsprechen zehn Prozent der von den Unternehmen jährlich ausgeschütteten Dividende. Die von Engagement Migros unterstützten Projekte werden entlang von Förderschwerpunkten auf dem Berufungsweg ausgewählt. Der Förderfonds gründet in der Verantwortung der Migros-Gruppe gegenüber der Gesellschaft und ergänzt die Fördertätigkeit des Migros-Kulturprozent. Weitere Informationen: www.engagement-migros.ch

Über Eaternity

Eaternity ist ein innovatives ETH-Spin-off und Start-up, das darauf hinarbeitet, klimafreundliche Ernährung allen zugänglich zu machen. Eaternity fungiert dabei als Bindeglied zwischen Wissenschaft und praktischer Umsetzung aktueller Forschungsergebnisse. Die bisherige Arbeit ermöglicht ein automatisiertes CO₂-Management zur Anwendung im Restaurant. Dabei hat Eaternity einen revolutionären Ansatz gewählt, der Einblicke in die gesamte Lieferkette bietet. Mit einer Auszeichnung für klimafreundliche Menüs hat jede Person die Wahl, sich gesund und nachhaltig zu ernähren. Weitere Informationen unter: www.eaternity.com