



## Eaternity

Appetite for Change.  
Medienkontakt: Manuel Klarmann  
Zollikerstrasse 76, 800 Zürich  
Phone: +41 77 44 66 981  
E-Mail: mklarmann@eaternity.ch  
URL: www.eaternity.org

Zürich, 20. November 2015

*Medienmitteilung der Eaternity AG Zürich, 20. November 2015*

---

### **Wir haben ein „App’etite for change“!**

**ZÜRICH, 20 November 2015: Eaternity hat heute seine App’etite for Change Kampagne lanciert und bringt das Klimathema auf den Tisch. Im Vorfeld der Klimakonferenz COP21 in Paris ist es wichtig die Aufmerksamkeit auch auf den Zusammenhang zwischen Essen und Klimawandel zu lenken und einfache Handlungsoptionen aufzuzeigen.**

Wer weiss das schon: Rund ein Drittel aller konsumverursachten Treibhausgas-Emissionen weltweit entsteht durch die Produktion von Nahrungsmitteln. Im Umkehrschluss heisst das, durch bewusste Ernährung lässt sich die CO<sub>2</sub>-Belastung unserer Umwelt drastisch reduzieren und unser Klima nachhaltig schützen. Dass eine solche Ernährung ebenso gesund wie schmackhaft ist, wissen in der Schweiz bereits Kundinnen und Kunden von über 70 Restaurants.

#### **Bringen wir das Thema in Paris auf den Tisch**

In Paris werden sich in den nächsten Wochen Tausende von Köpfen zusammenstecken um Wege zur Verlangsamung des Klimawandels zu finden und deren Umsetzung sicherzustellen. Eaternity will diesen schlaun Köpfen und allen weiteren Menschen die Möglichkeit geben, einen ganz persönlichen Beitrag zur Verbesserung unserer Umweltbilanz zu leisten. Klimafreundliche Essensentscheide könnten jährlich die Gesamtemissionen um geschätzte 5.6 Gigatonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalente reduzieren. Das ist so viel wie ein Land wie Deutschland in mehr als fünf Jahren emittiert.

Damit jeder Zugang zu diesen Informationen haben kann, hat sich das Unternehmen Eaternity, entschieden seine Web App öffentlich zugänglich zu machen.

Manuel Klarmann, CEO Eaternity:

*“Unser Ziel ist es während dem COP21 Aufmerksamkeit für die Klimawirkung unserer Ernährung zu gewinnen und aufzuzeigen wie einfach und lecker es ist, hier CO<sub>2</sub> zu sparen.“*



Zusätzlich können sich auch Restaurants auf der Eaternity Website aufführen lassen und zeigen, dass auch sie aktiv Schritte – und zwar in ihrem eigenen Kerngeschäft: Restauration - übernehmen um dem Klimawandel entgegenzutreten.

[www.eaternity.org/appetite-for-change](http://www.eaternity.org/appetite-for-change)

Gemeinsam können wir viel erreichen. Machen auch Sie mit und unterstützen Sie die Eaternity Kampagne.

**Nachhaltiges Essen: gesund, lecker und umweltschonend**

Ausschlaggebend für die Ökobilanz eines Produktes sind zum einen die Bedingungen, unter denen bestimmte Produkte erzeugt werden. Die Produktion von Rindfleisch zum Beispiel verursacht eine vergleichsweise starke Belastung für unser Klima. Hinzu kommen variierende Faktoren wie Saisonalität, Transport und Verarbeitung. Alle Faktoren zusammen ergeben die Klimabilanz eines Lebensmittelprodukts. Grundsätzlich gilt: Wer sich klimafreundlich ernähren will, sollte eher zu pflanzlichen statt zu tierischen Produkten greifen und auf Saisonalität sowie Regionalität achten

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter: <http://www.eaternity.org/appetite-for-change>  
Foodbilder und Bildmaterial finden Sie hier: <http://www.eaternity.org/assets/2015-11-20-App'etite-for-change.zip>

**Über Eaternity (www.eaternity.org):**

Eaternity, ein ETH Start-Up mit Sitz in Zürich, hat sich zum Ziel gesetzt, klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren. Eine klimafreundliche Ernährung verursacht über 50 Prozent weniger CO<sub>2</sub> – das Einsparpotenzial ist also enorm. Das Team hinter Eaternity ist der Überzeugung, dass der schonende Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen eine der zentralen Herausforderungen der Gesellschaft im 21. Jahrhundert ist. Eine klimabewusste Ernährung ist ein wesentlicher Teil davon. Allerdings sind sich die Konsumenten dessen bislang noch kaum bewusst. Um dies zu ändern, bringt Eaternity zusammen mit seinen Partnern klimafreundliches Essen auf den Tisch. Damit will das junge Unternehmen die Zusammenhänge zwischen Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt machen und zugleich eine Lanze für gesundes, nachhaltiges und zugleich genussvolles Essen brechen.