

«Fondue chinoise? Ein No-Go!»

Klimafreundlich Manuel Klarmann, Präsident des Vereins Eaternity, setzt sich für klimafreundliches Essen ein

VON SARAH JÄGGI

Herr Klarmann, verderben Sie uns das grosse Weihnachtsschlemmen, wenn wir nun über klimagerechtes Essen reden?

Manuel Klarmann: Überhaupt nicht. Eine klimagerechte Ernährung ist eine ausgewogene Ernährung, vielfältig und lecker. Ausserdem ist Weihnachten ja auch eine Zeit, in der man gerne an andere denkt und Gutes tun will. Wieso nicht auch fürs Klima?

Was kann man beim Essen fürs Klima tun?

Untersuchungen zeigen, dass in Europa die Ernährung rund ein Drittel der konsumbedingten Treibhaus-Emissionen ausmacht. Ein Beispiel: Für die Herstellung eines herkömmlichen Menüs in einer Mensa fallen bei der Herstellung und beim Transport 1,5 kg an CO₂ an. Wir wollen zeigen, dass man mit kleinen Entscheidungen diese Emissionen auf die Hälfte reduzieren kann.

Wie das?

Am Anfang steht die Produktwahl. Hier empfehlen wir, nach dem Grundsatz «Pflanzlich statt tierisch» zu handeln. Dies darum, weil man für die Herstellung von 1 Kilo tierischer Proteine 10 Kilogramm pflanzlicher Proteine benötigt. Oder anders gesagt: Bei der Herstellung von 1 Kilogramm Rindfleisch fallen 15 Kilogramm an CO₂ an. Das ist sehr viel und eigentlich nicht sinnvoll, wenn

«Aus Klimasicht macht es Sinn, nach der Devise «Saisonal und regional» zu leben.»

man sich dieselbe Menge an Proteinen beispielsweise über Hülsenfrüchte zufügen kann und nur einen Bruchteil an CO₂-Emissionen hat.

Wir müssen alle Vegetarier werden?

Sie müssen überhaupt nichts! Wir wollen mit unserer Arbeit aufklären und sensibilisieren und etwas dafür tun, dass sich die Leute bewusster entscheiden können. Gut zu wissen ist beim Thema Fleisch auch, dass bei der Herstellung von Poulet gut viermal weniger an CO₂-Äquivalent anfällt als etwa beim Rindfleisch.



Engagiert: Manuel Klarmann analysiert die Klimafreundlichkeit von Lebensmitteln.

SARAH JÄGGI

■ VEREIN EATERNITY: FÜR KLIMAFREUNDLICHES ESSEN

Der **Verein Eaternity** entstand aus dem Ecoworkshop an der ETH und setzt sich seit drei Jahren für klimafreundliches Essen ein. «Gestützt auf die Erkenntnis, dass die Ernährung **rund ein Drittel des gesamten CO₂-Ausstosses** ausmacht, wollen wir aufzeigen, dass man mit bewussten Entscheidungen bei der Ernährung etwas

gegen den Klimawandel tun kann», sagt Manuel Klarmann, Präsident des Vereins, der **von gut 20 Personen** getragen wird. Eaternity versteht sich als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis und hat sich zum Ziel gesetzt, «relevante Informationen verständlich und für alle zugänglich zu machen». Derzeit ist man daran, einen

CO₂-Rechner zu entwickeln, mit dem man die **Treibhaus-Bilanz von Speisen berechnen kann**. Bei der Berechnung der CO₂-Emission berücksichtigt Eaternity den gesamten Produktionsweg von der Herstellung einer Zutat bis hin zum Verkauf. Neben der Öffentlichkeitsarbeit **berät Eaternity Organisationen und Institutionen**, so auch die Stadt Zürich.

Noch bis zum 23. Dezember wird in den städtischen Cafeterias Walche, Amtshaus IV, Amtshaus V und im Stadthaus ein klimagerechtes Menü angeboten: Das so genannte Menu Plus wird aus frischen, regionalen Zutaten gekocht und verursacht damit **weniger als die Hälfte der Treibhausgase** von vergleichbaren Mahlzeiten. (JAS)

Ein Fondue chinoise am Heiligabend liegt aber nicht drin?

Ich hab das früher auch immer gegessen, ein Weihnachtsklassiker. Von der Klimabilanz sicher ein No-Go, das ist klar. Wieso nicht ein Raclette, bei dem das gesellschaftliche Erlebnis ähnlich, die Klimabilanz aber besser ist. Ausserdem laufen Sie hier nicht Gefahr, dass Sie einen Vegetarier am Tisch haben, der den Abend mit einem Stück Brot verbringen muss.

Was halten Sie vom exotischen Fruchtsalat? Auch dieser wird gerne an Weihnachten aufgetischt?

Aus Klimasicht macht es Sinn, nach der Devise «Saisonal und regional» zu leben. Will man nicht auf die Exotik verzichten, so würde ich darauf achten, ob die Ananas, Kiwis und Mangos per Schiff oder mit dem Flugzeug transportiert wurden. Hier gilt: Was mit dem Flugzeug angereist kommt, fällt auch wegen des

hohen Treibstoffverbrauchs extrem ins Gewicht. Aus unserer Sicht wäre es sinnvoll, wenn uns die Grossverfeiler sagen würden, was auf welchem Weg hierher transportiert wurde.

Sie haben bisher nie von biologischen Produkten gesprochen.

Häufig ist es so, dass biologisch angebaute Produkte auch aus Klimasicht die besten sind, aber nicht immer.

Budget-Debatte im Stadtparlament ist noch nicht abgeschlossen

Unklarheit Auch nach dem dritten Sitzungstag hat das Zürcher Stadtparlament das Budget 2012 am Samstag noch nicht fertig beraten.

Statt zu sparen, wie von der SVP gefordert, bewilligte der Gemeinderat am Samstag zusätzliches Geld. So sprach der Rat 3,1 Millionen Franken für den Ersatzneubau für das Kinderhaus Entlisberg. SP, Grüne, AL und EVP setzten sich zudem mit einem Planungskredit von 4,5 Millionen Franken für die Schulanlage Blumenfeld in Zürich Affoltern durch.

Ein Postulat fordert eine vorgezogene Altlastensanierung auf dem Areal – obwohl das Volk noch gar nicht über das Projekt abgestimmt hat. Hochbauvorsteher André Odermatt (SP) bezeichnete das Vorgehen denn auch als «sehr unüblich» und lehnte das Postulat ab.

rates soll es fünf zusätzliche Stellen bei der Schulsozialarbeit und eine zusätzliche Stelle im Schulpsychologischen Dienst geben. Der Rat bewilligte dafür 500 000 respektive 100 000 Franken.

Weniger Pflanzen in der Verwaltung

Kaum Chancen hatten die zahlreichen Sparanträge der SVP. Beim Sozialdepartement schmetterte der Gemeinderat sogar sämtliche Kürzungsanträge der SVP ab. Grosse Diskussionen gab es beim Antrag, die Betreuungsbeiträge für Eltern mit Kindern in vorschulischen Kindertagesstätten um 20 Millionen Franken zu kürzen.

Eine Mehrheit fand die SVP hingegen beim Posten für Pflanzen in den Immobilien der Stadt. Der Kredit für die Innenbegrünung wurde um 100 000 Franken gekürzt. Auch bei den Kulturförderungsbeiträgen im Schul- und Sportdepartement konnte sich die SVP durchsetzen und 132 000 Franken sparen.

Noch nicht beraten ist das Tiefbau- und Entsorgungsdepartement von Stadträtin Ruth Genner (Grüne). Der Gemeinderat setzt seine Marathon-Debatte mit den total über 300 Anträgen am kommenden Mittwoch fort.

Der stadträtliche Budgetentwurf weist bei Aufwendungen und Erträgen von je rund 8,4 Milliarden Franken ein ausgeglichenes Ergebnis mit einem kleinen Plus von rund 6,5 Millionen Franken auf. Der Steuerfuss soll auf 119 Prozent verbleiben. Das Parlament verschlechterte den Budgetentwurf in den letzten drei Tagen um knapp 5,1 Millionen Franken.

SVP und AL wollen Nein stimmen

Die SVP verlangt eine Steuerfussenkung auf 114 Prozent. Sie hat angekündigt, das Budget 2012 abzulehnen zu wollen. Nein sagen will auch die AL. Ihrer Ansicht nach werden die vorhandenen Ressourcen nicht für das Wesentliche eingesetzt. (SDA)

Occupy-Aktivisten verteilen auf dem Paradeplatz Geschenke an Passanten

Adventsaktion Nachdem sie bereits mehrmals totgesagt wurde, versucht die Occupy-Bewegung Zürich mit verschiedenen Aktionen, wieder stärker ins Bewusstsein der Bevölkerung zu gelangen. «Occupy ist quickelebendig! Bewegung konzentriert sich auf Aktionen und Bildungsangebote», war gestern auf dem Twitteraccount der Zürcher Gruppe zu lesen.

Eine dieser Aktionen fand gestern Nachmittag statt: Rund 40 Aktivisten verteilten auf dem Paradeplatz gesammelte Geschenke an Passanten. «Die Aktion soll Menschen animie-

ren, an Weihnachten alternative Geschenke zu machen und das hektische Geschenke-Kaufen kritisch zu hinterfragen», schreibt die Bewegung in einer Medienmitteilung. Man wolle damit den Anstoss geben, Geschenke zu machen, die «einen Rausch ohne Kauf auslösen» und trotzdem Freude am Schenken zeigten.

Die Aktion fand im Rahmen des Aktionsadventskalenders statt, den die Bewegung organisiert. Heute geht es weiter mit «Bouillons statt Fonds»: Im Austausch gegen Gemüse-suppe werden Banker interviewt. (BHI)

Skandal um Finanzier weitet sich aus

Veruntreuung Offenbar hat der Finanzier Martin Gloor mehr Geld veruntreut als bisher angenommen. Nachdem sich weitere Opfer des suspendierten Präsidenten des Zürcher Rennvereins gemeldet haben, steigt die Zahl der Geschädigten auf 16 Per-

sonen. Das sind dreimal so viele Personen wie bisher bekannt. Laut einem Bericht des «SonntagsBlicks» soll der frühere Rennleiter 18 Millionen Franken veruntreut haben. Gloor wurde wegen Verdacht auf Veruntreuung Anfang Dezember festgenommen. (BHI)

Manuel Klarmann

Manuel Klarmann, 27, studierte Mathematik und hat einen Master in Neuroinformatik an der ETH absolviert. Er ist Präsident des Vereins Eaternity. Er liebt die Suppen seiner Freundin, Ratatouille, Kartoffelcurry und Spaghetti mit selbst gemachter grüner Pesto. (JAS)

Beim Raps ist es beispielsweise so, dass beim konventionellen Anbau doppelt so viele CO₂-Emissionen anfallen. Unter anderem deswegen, weil für denselben Ertrag bei Bio grössere Flächen bebaut und bearbeitet werden müssen.

Aus Ihrer Sicht ist es also besser, eine konventionell angebaute Tomate aus Übersee zu kaufen, die per Schiff transportiert wird, als eine biologische, die in einem Schweizer Gewächshaus entstanden ist?

Am besten ist sicherlich immer, wenn man wartet, bis ein Gemüse in der Schweiz Saison hat. Will man dies nicht, so ist es durchaus möglich, dass es sinnvoller ist, ein Produkt aus Übersee zu kaufen, sofern es per Schiff angereist ist.

Was gönnen Sie sich manchmal, was aus Klimasicht nicht gut ist? Pommes frites!

Was ist an ihnen schlecht?

Die Herstellung ist sehr komplex, die Kartoffeln werden in extrem vielen Arbeitsschritten zerkleinert, getrocknet, zusammengefügt, gelagert, mehrfach transportiert, tiefgekühlt und schliesslich im Öl gebacken und haben darum eine schlechte Öko-Bilanz. Aber lecker sind sie halt trotzdem!

Essen Sie, wenn Sie Gast sind, alles, was Ihnen aufgetischt wird?

Ich probiere alles, weil ich honorieren will, dass jemand etwas Gutes gekocht hat, esse aber nicht grosse Portionen von Dingen, die ich nicht vertreten kann.

Gibt es Momente, wo Sie nicht ans Essen denken?

Es beschäftigt mich schon sehr, das ist klar. Aber den Moralapostel spielen, das mag ich nicht. Oft genügt es einfach, eine leckere, klimafreundliche Alternative aufzuzeigen oder zu servieren, dann klappt es auch ohne grosse Diskussion.