

Judith Ellens
und Manuel
Klarmann sind
die Gründer
von Eaternity.

Der Name verbindet Essen mit Ewigkeit: Eaternity. Denn Lebensmittel sind CO₂-Schleudern. Deshalb lohnt es sich, auch beim Essen ans Klima zu denken.

Essen fürs Klima



GRUEN: Judith Ellens, der Verein Eaternity setzt sich für klimafreundliches Essen ein. Was ist das?

Klimafreundlich sind Nahrungsmittel, die bei ihrer Produktion möglichst wenig CO₂ verursachen, also saisonales Obst und Gemüse, Erbsen, Linsen, Getreide, Nüsse. Klimaschädlich sind Fleisch und Käse.

Sie sagen, dass der CO₂-Ausstoss durch klimafreundliches Essen um die Hälfte reduziert werden kann. Wie geht das?

Mindestens 20 Prozent der konsumbedingten Treibhausgase in der Schweiz werden durch die Produktion, die Herstellung und den Konsum von Lebensmitteln verursacht. Das sind mehr als zwei Tonnen CO₂ pro Person und Jahr. Wir haben konkrete Berechnungen durchgeführt und mit Köchen zusammengearbeitet. Wichtig ist die geschickte Wahl der Zutaten, dann kann man sehr klimafreundliche und leckere Menüs zusammenstellen.

Herr Klarmann, Sie berechnen pro Mahlzeit das CO₂-Äquivalent. Wie funktioniert das?

Dafür schaut man den ganzen Lebensweg eines Produktes an, also die verursachten Emissionen, die durch den Energie- oder Benzinverbrauch bei Anbau, Transport, in der Verarbeitung und für den Konsum ent-

stehen. Neben CO₂ gibt es auch andere Gase wie Methan oder Lachgas, die auf das Klima wirken. Ein Beispiel: Kartoffeln werden gedüngt, und wir berechnen, wie viel Dünger die Pflanze aufnimmt und wie viel davon als Lachgas in die Luft abgegeben wird. Um exakt zu sein, rechnen wir das in CO₂ um und erhalten so eine genaue Berechnung.

Darf man guten Gewissens Fleisch essen?

Ellens: Zum Schutz des Klimas wäre es sinnvoll, nicht mehr als zweimal pro Woche Fleisch zu essen. Wir müssen ein Gleichgewicht finden zwischen der Menge an Ressourcen, die wir verbrauchen, und der Menge, die wir benötigen, um den Planeten mit sieben Milliarden Bewohnern nachhaltig zu ernähren.

Ihr Verein entstand an der ETH Zürich. Wurde der Rechner da entwickelt?

Ellens: Die erste Version, die Datenbank und die Software haben wir während meines Studiums entwickelt. Zusätzlich wurde die Datenbank im Rahmen einer Masterarbeit aktualisiert und erweitert. Das Ziel ist ein Rechner, der einfach und für jedermann zugänglich ist.

Wie viele Mitglieder hat Ihr Verein?

Klarmann: Bis jetzt haben wir nur Mitglieder, die sich aktiv für unseren Zweck einsetzen.

In Zukunft möchten wir Mitglieder anwerben und ihnen etwas bieten.

Sie waren beim Prix NATURE Swisscanto nominiert und wurden Zweite.

Hat es Ihnen trotzdem etwas gebracht?

Ellens: Es brachte uns viel Anerkennung und Kontakte. Wir wollen mit Eaternity zu einer führenden Organisation im Bereich Ernährung und Nachhaltigkeit werden.

www.eaternity.ch

Das ganze Interview im Web-TV:
www.schweizer-illustrierte.ch oder
www.swisscanto.ch/multimedia

SWISSCANTO GREEN LOUNGE

NACHHALTIGKEIT Als Fondsanbieter der Kantonalbanken fühlt sich Swisscanto der Nachhaltigkeit verpflichtet. In der Green Lounge gibt Swisscanto verschiedenen Organisationen Gelegenheit, sich zu präsentieren und ihr Engagement für Nachhaltigkeit bekannt zu machen. Mehr über Nachhaltigkeit bei Swisscanto: www.swisscanto.ch/nachhaltigkeit