

Medienmitteilung

Winterthur, 17. September 2013

Klimamenu – mehr Genuss – weniger CO₂: klimafreundlich kochen und essen im September

Durch klimafreundliches Kochen und Essen CO₂ sparen: Ab September 2013 führt die Schweizer Klimaschutzbewegung myblueplanet in enger Zusammenarbeit mit der Organisation Eaternity die jährliche „Klimamenu“-Aktion durch. Diese Aktion animiert nachhaltige Gastronomiebetriebe dazu, in ihre Speisekarten klimafreundliche Menus aufzunehmen, um so einem breiten Publikum Klimaschutz schmackhaft zu machen und für dieses Thema zu sensibilisieren.

Rund ein Drittel unserer konsumbedingten Umweltbelastung verursachen wir durch unsere Ernährung. Fleisch und tierische Produkte fallen dabei besonders ins Gewicht, da durch ihre Produktion besonders viele Treibhausgase freigesetzt werden. Mit dem bewussteren Konsum von Lebensmitteln kann jede und jeder einen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz im Alltag leisten. Dies aufzuzeigen ist das Ziel der Aktion Klimamenu der Organisation myblueplanet. Gastro-Betriebe, welche an der Aktion teilnehmen, bieten auf ihrer Speisekarte mindestens ein Klimamenu an, dies während des laufenden Monats oder das ganze Jahr über. Unterstützung erhalten sie dabei von myblueplanet in Form eines Starterkits sowie des Eaternity-CO₂-Rechners. An der Zürich Multimobil vom 22. September 2013 wird die „Klimamenu“-Aktion am myblueplanet-Stand präsentiert.

Die Zweitplatzierte an der diesjährigen [KlimaLandsgemeinde](#) in Winterthur, Natalie Horn von der CoalMine CoffeeBar in Winterthur, beteiligt sich ebenfalls an der Aktion. Auf ihrem Speiseplan wird beispielsweise eine Tagessuppe mit frischem Brot als klimafreundliches Menu aufgeführt. Als klimafreundlich gilt eine Mahlzeit dann, wenn weniger als 600 g CO₂ pro Person (inkl. Herstellung und Transport der Rohprodukte) zur Herstellung aufgewendet werden mussten. Zum Vergleich: Eine herkömmliche Mahlzeit erzeugt etwa 1,6 kg CO₂. Mit jedem Klimamenu lässt sich also rund 1 kg CO₂ einsparen.

Die „Klimamenu“-Aktion ist jedoch nicht nur etwas für Gastronomiebetriebe. Mit folgenden Tipps können auch Privathaushalte dazu beitragen, beim Einkaufen und Kochen einfach CO₂ zu sparen:

- öfter einmal fleischlose Kost zu sich nehmen,
- saisonale und regionale Produkte bevorzugen,
- klimafreundliche Bio-Produkte verwenden,
- Speisen energiesparend zubereiten und
- weniger wegwerfen.

Wollen Sie mehr zur „Klimamenu“-Aktion erfahren? Besuchen Sie unsere Website auf www.klimamenu.ch oder kontaktieren Sie das Klimamenu-Team.

Kontakt

Andrea Daehler, Projektleitung
Verein myblueplanet
Turnerstr.1
8400 Winterthur
E-Mail: klimamenu@myblueplanet.ch
Telefon: 079 590 07 49
Internet: www.myblueplanet.ch

Über die „Klimamenu“-Teilnehmerin Natalie Horn (CoalMine CoffeeBar, Winterthur)

Natalie Horn wurde 1981 geboren und ist ausgebildete Hotelfachassistentin und Servicefachangestellte. Seit vier Jahren ist sie Pächterin der CoalMine CoffeeBar und kennt myblueplanet, da die Organisation und die CoalMine CoffeeBar beide im Volkart Haus in Winterthur untergebracht sind.

Natalie Horn: „Da wir das Ziel von myblueplanet, den CO₂-Ausstoss in der Schweiz markant zu verringern, gerne unterstützen, war es für das CoalMine-Team klar, dass wir an der „Klimamenu“-Aktion von myblueplanet teilnehmen und unseren Gästen Klimamenus anbieten. Besonders gefreut hat mich, dass die CoalMine CoffeeBar an der diesjährigen KlimaLandsgemeinde in Winterthur mit unserem Projekt „Klimabiss in der Coalmine“ den 2. Platz belegt hat. Bei diesem Projekt geht es darum, in unserem Lokal regelmässig möglichst CO₂-arme Menus anzubieten. Dieses Ergebnis zeigt, dass das Thema „Klimafreundlich essen“ allgemein grossen Anklang findet. Ich persönlich sehe die „Klimamenu“-Aktion als einzigartige Chance, um den Klimaschutz auch im Gastronomiebereich zu etablieren, und bin überzeugt, dass auch viele unserer Gäste diese Idee unterstützen. Ich würde mich sehr darüber freuen, wenn noch viele andere Gastronomiebetriebe Klimamenus anbieten und so ein klares Zeichen setzen würden.“

Über Eaternity

Eaternity ist ein preisgekröntes Start-up Unternehmen mit der Vision klimafreundliche Ernährung zu einem zeitgemässen Gesellschaftsphänomen zu machen. Der Samen für diese Idee wurde an der ETH Zürich gesetzt, als 2008 die erste klimafreundliche Aktion gestartet wurde. Seit dem hat sich Eaternity fachlich weiter entwickelt und professionalisiert. Die Früchte dieser Arbeit sind ein breites Angebot an Dienstleistungen, welche CO₂-Emissionen messbar senken. Ob Firmen oder Privatpersonen, Eaternity zeigt Lösungen auf, bei denen jede/r selbst die eigenen Essgewohnheiten klimafreundlich gestalten kann. Der Eaternity-CO₂-Rechner ermöglicht eine einfache Berechnung der Treibhausgasemissionen einzelner Menüs oder ganzer Speisekarten und befähigt Gastronomen sich aktiv für den Klimaschutz einzusetzen.

Weitere Infos und Kontakt: www.eaternity.ch

Über myblueplanet

myblueplanet ist eine Schweizer Bürgerbewegung, die sich für den Klimaschutz im Alltag einsetzt. Die Mitglieder arbeiten gemeinsam an Projekten und Aktionen, um den CO₂-Ausstoss in der Schweiz markant zu verringern. Mit coolen Projekten statt globaler Hitze möchte myblueplanet ein möglichst grosses Publikum dazu animieren, beim CO₂-Sparen mitzumachen.

myblueplanet wird von namhaften Stiftungen und Unternehmen unterstützt und lebt durch das Engagement von Freiwilligen, die sich für das Klima einsetzen und die Projekte und Aktionen mit Freiwilligenarbeit und Spenden unterstützen.

Weitere Infos und Kontakt: www.myblueplanet.ch