

## Wettbewerb

Nehmen Sie an unserem Wettbewerb teil und gewinnen Sie attraktive Preise.  
Einfach Wettbewerbsfrage beantworten und Feedback abgeben.

### 1. Preis:

**Gutschein im Vegi-Restaurant Hiltl in Zürich im Gesamtwert von CHF 500.–.**

Besuchen Sie einen Kochkurs oder laden Sie Freunde auf ein Nachtessen ein. Eine Auswahl von Angeboten finden Sie auf [www.hiltl.ch](http://www.hiltl.ch).

### 2.–3. Preis:

**Je ein Gutschein für FREITAG im Wert von CHF 200.–.**

Einzigartige und robuste Taschen für Bücher und Laptops aus LKW-Planen.

### 4.– 8. Preis:

**Je ein Gutschein à CHF 50.– für Essen und Getränke in den SV-Betrieben in Science City.**

### Wettbewerbsfrage:

Wieviel Kilogramm CO<sub>2</sub>-Äquivalent werden vom 23. November bis 11. Dezember 2009 im Physikrestaurant in Science City mit dem eaternity Menu eingespart?

- ☐ Weniger als 1'500 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
☐ Zwischen 1'500 und 3'000 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent  
☐ Mehr als 3'000 kg CO<sub>2</sub>-Äquivalent

Vorname, Name .....

E-Mail .....

☐ Stud. ☐ ETH ☐ Extern

### Teilnahmeschluss: 11. Dezember 2009

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Die Gewinner/-innen werden per E-Mail benachrichtigt. Die Preise werden nicht bar ausbezahlt.

eaternity ist ein Verein, der klimafreundliches Essen auf den Tisch bringt. Das eaternity Ziel ist, auf wissenschaftlicher Basis die Zusammenhänge von Ernährung und Klimawandel einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen. Gleichzeitig wird Wert auf eine ausgewogene Ernährung und kulinarische Vielfalt gelegt.

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter [www.eaternity.ethz.ch](http://www.eaternity.ethz.ch).

Die eaternity Idee konnte u.a. mit Hilfe von ecoworks, der ETH-Plattform für Projekte zur CO<sub>2</sub>-Reduktion und Energieeffizienz, realisiert werden.



# Weniger CO<sub>2</sub> 100 % Geschmack

Klimafreundliches Mittagsmenu  
im Physikrestaurant Science City

23. November bis 11. Dezember 2009

**CO<sub>2</sub> sparen und geniessen. Helfen auch Sie mit, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu reduzieren und probieren Sie das eaternity Menu. Ihr Engagement zählt.**

Das eaternity Menu ist eine Initiative von Studierenden und wird von SV Schweiz und der ETH Zürich unterstützt.

**SV**  
catering & services

**ETH**  
Eidgenössische Technische Hochschule Zürich  
Swiss Federal Institute of Technology Zurich



Unsere Ernährung ist zu einem Drittel für die in Europa verursachten CO<sub>2</sub>-Emissionen verantwortlich. Die ETH Zürich, SV Schweiz und der Verein eaternity wollen darum einen Beitrag leisten und den CO<sub>2</sub>-Verbrauch im Physikrestaurant reduzieren.

Engagieren auch Sie sich für unser Klima und wählen Sie das CO<sub>2</sub>-optimierte eaternity Mittagsmenu.



Im Vergleich zum Fleisch Menu verursacht das eaternity Menu 65 Prozent weniger CO<sub>2</sub>.

Bei 2'000 Menschen, die sich täglich im Physikrestaurant in Science City verpflegen, wäre eine Einsparung von 5 Tonnen CO<sub>2</sub>-Äquivalent pro Woche möglich.

CO<sub>2</sub>-Äquivalente geben das Treibhauspotenzial aller freigekommenen Klimagasen umgerechnet in CO<sub>2</sub> an. Die eaternity Werte berücksichtigen den gesamten Produktionsweg von der Herstellung einer Zutat bis zum Produktverkauf.

### Produktwahl

1  
pflanzlich  
statt tierisch

### Saisonalität

2  
kein Flugzeug  
Kein Gewächshaus  
kurze Lagerung

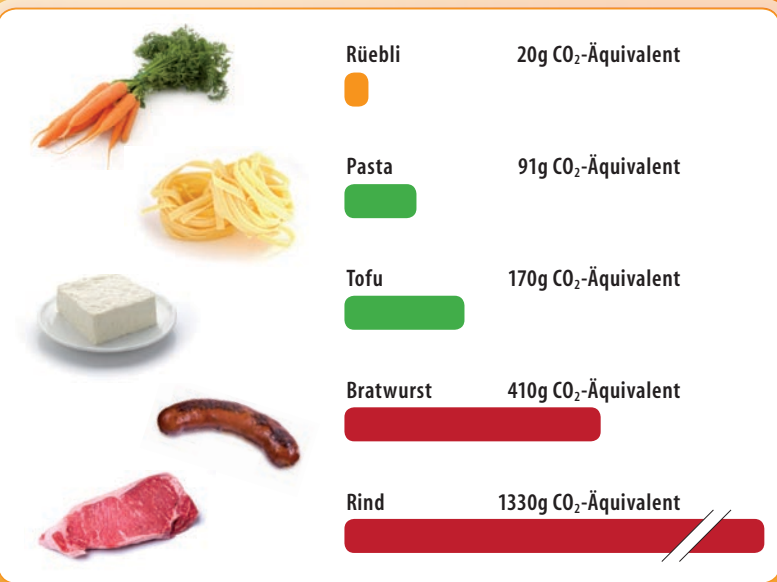
### Regionalität

3  
frische statt  
tiefgefrorene  
regionale Produkte

Faktoren, die für klimafreundliche Ernährung entscheidend sind, geordnet nach Effizienz.

## Fakten

- Weltweit werden 70 Prozent des Ackerlandes für die Tierhaltung beansprucht und nur 50 Prozent der gesamten Getreideernte dienen dem direkten Konsum.
- Auf der gleichen Landfläche könnten 1kg Rindfleisch, 105 kg Tomaten oder 130 kg Kartoffeln produziert werden.
- Der Umstieg auf vegetarische Ernährung ist wesentlich effizienter als die Anschaffung eines Hybrid-Fahrzeugs.
- Vegetarische Ernährung senkt Blutdruck, stärkt Knochen und erhöht die Lebenserwartung eines Menschen um 3.6 Jahre.
- Weniger CO<sub>2</sub> bedeutet keinen Verzicht sondern ein Neu-Entdecken der grossen Vielfalt an Gemüsen, Nüssen und Gewürzen.



CO<sub>2</sub>-Äquivalent Wert verschiedener Produkte pro 100g  
CO<sub>2</sub>-Rechner auf [www.eaternity.ethz.ch](http://www.eaternity.ethz.ch)

## Ihre Meinung interessiert uns

Damit wir klimabewusste Ernährung an der ETH Zürich auch in Zukunft anbieten können, sind wir Ihnen dankbar für Feedbacks und Anregungen.

### Wie sind Sie auf die eaternity Aktion aufmerksam geworden?

- ☐ Internet
- ☐ vom Hörensagen
- ☐ ETH-Life/Polykum
- ☐ Informationsstand
- ☐ .....

### Weshalb haben Sie das eaternity Menu ausgewählt?

- ☐ Weil es günstig ist
- ☐ Ich esse immer vegetarisch
- ☐ Es spricht mich an
- ☐ Um CO<sub>2</sub> einzusparen
- ☐ Aus Neugierde
- ☐ Ich habe es nicht probiert

### Soll das eaternity Menu auch in Zukunft angeboten werden?

- ☐ Auf jeden Fall
- ☐ Ja, auch als klimafreundliches Fleischmenu
- ☐ Ist mir egal
- ☐ Nein

### Essen Sie auch in Zukunft klimabewusster?

- ☐ Ja klar
- ☐ Eher nicht
- ☐ Nein

### Anregungen und Kommentare:

.....  
.....  
.....

Sie können Ihren Antworttalon beim Eingang des Physikrestaurants am eaternity Informationsstand im Briefkasten einwerfen oder per Post an die folgende Adresse senden: ETH Zürich, Projekt Science City, HIT E 43.1, Wolfgang-Pauli-Strasse 27, 8093 Zürich. Gerne können Sie uns auch auf [www.eaternity.ethz.ch](http://www.eaternity.ethz.ch) ein Feedback mitteilen und am Wettbewerb teilnehmen.