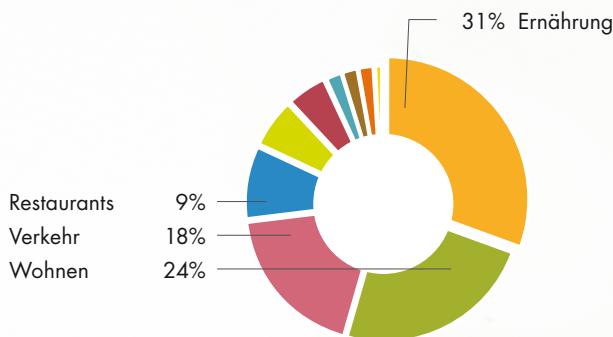


WENIGER CO₂ MEHR GENUSS

Ein Drittel der europäischen Treibhausgas-Emissionen entstehen durch den Nahrungsmittel Konsum. Durch ein klimafreundlicheres Essverhalten können wir Wesentliches dazu beitragen, unsere CO₂ Emissionen zu reduzieren.



Eine wachsende Welt-Population sowie eine steigende Pro-Kopf-Nachfrage nach ressourcenintensiven Produkten bedeutet eine zunehmende Belastung für die Umwelt. Es ist unser Ziel, effektiv Konsumenten-Entscheidungen zu beeinflussen, um zu einer nachhaltigen, gesunden und fairen Lösung beizutragen.

Es ist das Ziel von Eaternity klimafreundliche Ernährung in der Gesellschaft zu etablieren.

Eaternity ist eine nicht profitorientierte Organisation und sieht sich als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis. Möchten Sie den CO₂-Wert von ihrem Anlass berechnen lassen oder suchen Beratung bei der Gestaltung klimafreundlicher Menüs? Schreiben Sie uns eine kurze Email mit Ihren Koordinaten und wir kontaktieren Sie gerne für weitere Informationen.

Die Eaternity Idee konnte u.a. mit Hilfe von ecoworks, der ETH-Plattform für Projekte zur CO₂-Reduktion und Energieeffizienz, realisiert werden.

Lifefair

In Zusammenarbeit mit der Lifefair bietet Ihnen Eaternity die Möglichkeit, Ihre Klimabilanz des Apéro zu berechnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spass bei der Besichtigung der Messe.

CO₂-Wert*

Häppchen (pro Stück)

Bruschetta mit Oliventapinade	70 g
Bruschetta mit Tomaten-Knobauchtapinade	47 g
Bruschetta Auberginentapinade	58 g
Kürbissuppe	36 g
Trauben-Käse Spiessli	600 g
Zucchetti mit Frischkäse als Röllchen	48 g
Basmatireis mit Bio-Pilzen und Tofu	144 g
Spanische Tortilla mit Paprika und Oliven	132 g

Getränke (je 2 dl)

Biowein von Amiata	540 g
Regionaler Apfelsaft	324 g
Valserwasser	41 g
Valserwasser mit Kohlensäure	64 g
Züri-Wasser	<1 g

**DIE KLIMABILANZ
IHRES APÉRO.**

*Gramm CO₂-Äquivalent