



**Manuel Klarmann**  
Mitbegründer Eaternity

## Appetit auf klimafreundliche Menus

Manuel Klarmann will die Ernährung in der Schweiz, speziell in Restaurants und Mensen, nachhaltiger machen. Der Wissenschaftler\* hat dazu 2008 das Startup Eaternity mitgegründet. Das Konzept: Das Unternehmen sammelt CO<sub>2</sub>-Daten von Lebensmitteln. Dank dieser Grundlage können Kochprofis und interessierte

Privatpersonen die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln einschätzen. Warum ist das wichtig? «Unsere Ernährung ist für einen Drittel der konsumbedingten Treibhausgase in Europa verantwortlich,» erklärt Klarmann, «wenn wir mehr über unser Essen wissen, können wir durch eine clevere Zusammenstellung der Zutaten gesunde, leckere und erschwingliche Menus geniessen.» Wie genau die Emissionen von Brot oder einer Gurke berechnet werden, ist komplex. Es geht darum, den Lebenszyklus der Nahrungsmittel aufzubrechen, damit die Zusammenhänge in der Produktion, dem Transport und der Weiterverarbeitung deutlich werden. «Die Resultate wirbeln manche Einschätzung von guten und schlechten Nahrungsmittel durcheinander,» schmunzelt Manuel Klarmann, «Methangase treiben die CO<sub>2</sub>-Bilanz aller tierischen Produkte nach oben. Früchte aus dem fossil beheizten Schweizer Treibhaus ziehen den Kürzeren im Vergleich zu solchen, die per Schiff aus Sonnenregionen kommen.»

Das alles tönt kompliziert. Doch mit der Datensammlung und einer App, die umweltfreundliche Rezepte präsentiert, bietet Eaternity eine praktische Dienstleistung: «Wir wollen den Menschen nicht vorschreiben, was sie essen sollen. Aber wir bieten eine Grundlage, aufgrund derer sie sich entscheiden können.»

Erste Erfahrungen sammelte Eaternity 2009 mit einem erfolgreichen dreiwöchigen Pilotprojekt in der ETH Zürich. «Ihr hättet das Gesicht vom Koch sehen sollen, als wir ihm erklärten, was wir machen werden. CO<sub>2</sub>-Reduktion, Klimawandel bekämpfen und unter anderem den Planeten retten.

Heute können Gäste in mehr als 74 Restaurants in der Schweiz klimafreundliche Mahlzeiten wählen. Sie alle sind auf der Website [www.eaternity.ch](http://www.eaternity.ch) aufgeführt. Zwar unterstützt die Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) das Projekt, doch arbeitet bisher im Kanton Solothurn noch kein Restaurant und keine Mensa nach den Grundsätzen von Eaternity. «Noch nicht...», betont Manuel Klarmann, «in Zusammenhang mit der Ausstellung «Erdbeeren im Winter» war unserer Projekt in Solothurn bereits präsent und wer weiss, plötzlich keimt ein Samen.» Unabhängig davon kann jedermann in seinem Umfeld erste Schritte tun. Manuel Klarmann ist überzeugt: «Wenn sich alle entscheiden, drei Mal die Woche klimafreundlich zu essen, könnten wir sehr viele Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr einsparen.»

\* Manuel Klarmann studierte Mathematik in Zürich und München sowie Neural Systems and Computation an der ETH