



myblueplanet, Turnerstrasse 1, 8401 Winterthur, www.myblueplanet.ch
Eaternity, Im Hub, 8005 Zürich, www.eaternity.ch

Wer wir sind



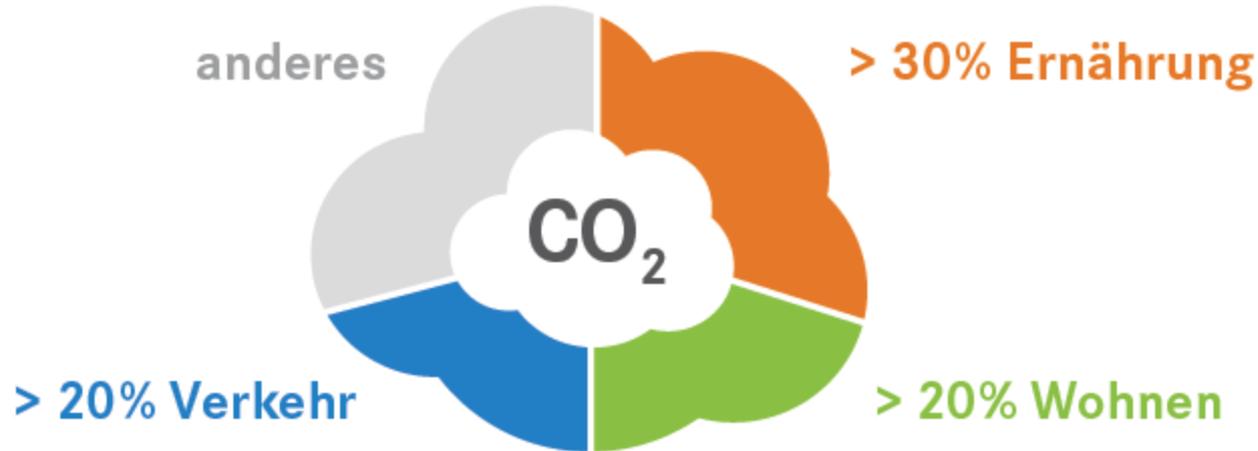
myblueplanet ist eine Bürgerbewegung in der ganzen Schweiz, die sich für den Klimaschutz im Alltag einsetzt. Mit coolen Projekten statt globaler Hitze möchte myblueplanet ein möglichst grosses Publikum motivieren beim CO₂-Sparen mitzumachen.



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



Ernährung und Klima



Rund 1/3 der privaten konsumbedingten Umweltbelastung durch CO₂ in Europa wird durch die Ernährung verursacht:

- Die klimaschädigenden Treibhausgas-Emissionen durch die Ernährung sind grösser als die durch den Verkehr!
- Weltweit werden 70% des Ackerlandes für die Tierhaltung beansprucht. Auf der gleichen Landfläche können 1kg Rindfleisch, 10kg Poulet oder Schwein, 80kg Kartoffeln oder 105kg Tomaten produziert werden.



CO₂ Vergleichswerte

Ein Cheeseburger beispielsweise generiert gleichviel CO₂ wie 300 Stunden fernsehen...

pro Menue

Zürcher Geschnetzeltes	3700g CO ₂	
Käsefondue	2300g CO ₂	
Bratwurst mit Pommes	2040g CO ₂	
Cheeseburger	1800g CO ₂	
Spaghetti Bolognese	1300g CO ₂	
Bratwurst mit Kartoffelsalat	1000g CO ₂	
Pilz-Risotto mit Kürbis	590g CO ₂	
Gemüse Lasagne	430g CO ₂	



Klimamenu: Mehr Genuss - weniger CO₂

Eine herkömmliche Mahlzeit generiert etwa 1.6kg CO₂ - ein Klimamenu lediglich 600g CO₂. **Das heisst bei jedem servierten Klimamenu spart man rund 1kg CO₂.** (entspricht 7km Autofahren)

→ Wir möchten nachhaltige Gastrobetriebe gewinnen, die bei unserer jährlichen September-Aktion mitmachen und mit Ihren Gästen zusammen CO₂ sparen.

Klimamenu
Mehr Genuss - weniger CO₂



Das Klimamenu auf Ihrer Speisekarte

Für die Gastronomie haben wir ein Gastro-Kit mit „pfannenfertigen“ Zutaten für die Speisekarte (Türkleber, Speisekartenkleber, Tischsteller und Infobeilagen) und einem CO₂-Rechner von eaternity für's Berechnen der eigenen Rezepte.




Klimamenu
Mehr Genuss - weniger CO₂

Wochentipp

Menu 1: 815 g CO₂
**Maronibraten
mit Pilz-Rotwein-Sosse
und Bratkartoffeln**
Fr. 21.90

Menu 2: 193 g CO₂
**Pizza orientalisches
mit Feige**
Fr. 18.90

Menu 3: 97 g CO₂
**Würziges Pistazien Pesto
mit Jungspinat**
Fr. 12.90

Voller Genuss - 1 kg weniger CO₂
Denn 1/3 unserer persönliche Treibhausgas-Emissionen verursachen wir durch unsere Ernährung, wobei Fleisch und tierische Produkte dabei den größten Anteil verursachen (inklusive Herstellung und Transport der Rohprodukte). Über 2 Tonnen CO₂ pro Person im Jahr. Unsere aus saisonalen, regionalen und zumeist pflanzlichen Produkten gekochten Klimamenu verursachen weniger als 400g CO₂ pro Person. Das heisst rund 1 kg CO₂ weniger bei jeder Mahlzeit.
Mehr Informationen finden Sie auf www.klimamenu.ch.

Beispiele zu Menükarte/ Tagestipp...

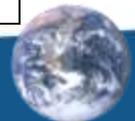
Mittagessen

Menü 1	Geschmortes Kalbsgeschneidfleisch (Schwarz) mit mit Eisensteinbohnen dazu Nudeln und Peperonata	22.50
Menü 2	Spizel Florette Studel auf frischen Tomatenwürfeln dazu Linsen und Stangenweizeln	18.50
Menü 3	Maronibraten an Pilz-Rotwein-Sauce dazu Bratkartoffeln	20.50

vom Holzkohlegrill

Salat 1	Grillfleisch (Schweinefleisch, Schaf) mit Café de Paris dazu Salatgemüse	19.50
Salat 2	Gemüse-Spizel mit Grillhähnchen an Pfifferlinge-Lime-Maijinade dazu Salatgemüse	19.50

Wohler Genuss - 1 kg weniger CO₂
Denn 1/3 unserer persönlichen Treibhausgas-Emissionen verursachen wir durch unsere Ernährung, wobei Fleisch und tierische Produkte dabei den größten Anteil verursachen (inklusive Herstellung und Transport der Rohprodukte). Über 2 Tonnen CO₂ pro Person im Jahr. Unsere aus saisonalen, regionalen und zumeist pflanzlichen Produkten gekochten Klimamenu verursachen weniger als 400g CO₂ pro Person. Das heisst rund 1 kg CO₂ weniger bei jeder Mahlzeit.
Mehr Informationen finden Sie auf www.klimamenu.ch.



Machen Sie mit!

Werden Sie ein Restaurant, das bei unserer Septemberaktion mitmacht und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem klimafreundlichen Menu auf Ihrer Speisekarte.

- Profitieren Sie von der Präsenz auf unseren Online-Kanälen / Newslettern / Pressemitteilungen und Standaktionen
- Machen Sie Werbung mit nachhaltiger, klimafreundlicher Küche und kommen Sie mit Ihren Gästen ins Gespräch
- Bestimmen Sie die Klimabilanz der Menüs auf Ihrer Speisekarte
- **Gerne kommen wir für eine kurze Präsentation (ca. 20 Minuten) bei Ihnen vorbei.**



Interessiert?

Kontaktieren Sie uns:

Andrea Dähler (PL Klimamenu)

Steffi Wolf (Klimamenu)

myblueplanet

Turnerstrasse 1

8401 Winterthur

t. 079 590 07 49

m. klimamenu@myblueplanet.ch

w. www.myblueplanet.ch/klimamenu

