22.09.–02.10.22

GENIESSEN. FEIERN. HANDELN.

KLIMA GOURMET FESTIVAL

KLIMAGOURMET

MEHR ZUM PROGRAMM

KLIMAGOURMET.DE

Veranstalter:innen
Alle Gerichte im Rahmen des Festivals sind vegetarisch oder vegan und berücksichtigen zusätzlich noch Kriterien wie bio, regional, saisonal, fair.
Events, die mit dem Format **Kinder** gekennzeichnet sind, sind besonders für Familien und Kinder geeignet sind.

FESTIVALAUFTAKT 23.09.– 25.09.2022

An den ersten Tagen des Klimagourmet-Festivals wollen wir vor allem eins: feiern, was gut ist. Vorzügliches Essen, Community, Musik, die Neugier, die Natur und ein gesundes Klima. Die Inhalte sollen dabei nicht zu kurz kommen. Neben einer interaktiven Ausstellung und Podiumsdiskussion vermittelt Wissensmoderator und Reporter Eric Mayer, bekannt aus PUR+ und Terra Xplus, spannende Fakten rund um nachhaltigen Genuss und Klimaschutz.

FREITAG, 23.09.22

19:30–21:30 Uhr AUSSTELLUNG TALK

VISIONEN VON EINER GUTEN ZUKUNFT
Eröffnung Klimagourmet-Festival: Ausstellung mit Podiumsgespräch und Köstlichkeiten aus Back- und Braustube

SAMSTAG, 24.09.22

16–21 Uhr PARTY ESSEN

GOOD-FOOD-PARTY
Zum Start des Festivals feiern wir zusammen mit IMA und F&B Heros gutes Essen mit Musik und netten Leuten in entspannter Atmosphäre

SONNTAG, 25.09.22

14–18 Uhr FEST KINDER WORKSHOP

FESTIVAL-FAMILIENSONNTAG BEI DIE KOOPERATIVE IN OBERRAD
Gewächshaus-Picknick, spannende Aktionen und Quiz-Tour mit Eric Mayer, bekannt aus PUR+ und Terra Xplus

Von links: ©Olena Sergienko n on Unsplash | ©Malte Sänger | © Michael Gottschalk

FESTIVALWOCHE 26.09.– 02.10.22

Fermentieren mit der wilden Natur, Picknicken im Garten, Saisonales aus Frankfurt Rhein-Main – das bunte Programm des Klimagourmet-Festivals lädt dazu ein, die Schätze der Region sowie ambitionierte Projekte zu entdecken. Alle sind angesprochen: Erwachsene und Kinder, Pflanzenfreund:innen, Selbermacher:innen und Kulinariker:innen, die Sinne und die Seele.

Zu den Öffungzeiten

KLIMAGOURMET-AUSSTELLUNG
Interaktive Wanderausstellung
Stadtbücherei Frankfurt am Main, Zentralbibliothek

MONTAG, 26.09.22

16–18 Uhr VEGANE ERNÄHRUNG WORKSHOP

KINDERERNÄHRUNG: GENUSSVOLL UND KLIMAFREUNDLICH
Workshop und Info zum Thema genussvolle Kinderernährung
gramm.genau

DIENSTAG, 27.09.22

9–14 Uhr ONLINE-SEMINAR

KLIMASCHUTZ, ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT ZUSAMMEN DENKEN
Anspruch und Wirklichkeit
Deutsches Institut für Urbanistik gGmbH

17–19 Uhr FÜHRUNG VEGANE ERNÄHRUNG VORTRAG

HEIMATERNTE & NATURKÜCHE
Vom Glück des Gärtnerns bis zur Ernährungsfreiheit
GemüseheldInnen Frankfurt

17:30–19 Uhr VERKOSTUNG VORTRAG

MIT SCHOKOLADE REGENWALD UND KLIMA RETTEN
Interaktive Präsentation mit Schokoladenverkostung
PERÚ PURO, Palmengarten

MITTWOCH, 28.09.22

13–14:15 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG

NATURWANDELN & KLIMAHÄPPCHEN
Lunch & Learn
Klimawerkstatt, eightfingerfood

18–19 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG

BIODIVERSITÄT & KLIMA – DIE ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG
Wissenschaftliche Führung im Senckenberg Naturmuseum
Senckenberg Naturmuseum

18–19:30 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG URBAN GARDENING

KLIMAGÄRTNERN IM URBANEN NEULAND
Hinterhof-Himbeeren, Fassaden-Wein, Dach-Schnittlauch
Klimawerkstatt Frankfurt

18–22 Uhr FEST/PARTY VERKOSTUNG

ALKOHOLFREIES BERGFEST MIT WILDEN HÄPPCHEN
Wildpflanzen treffen auf alkoholfreie Drinks und chillige Beats
Art & Gattung Wildpflanzensalon, Winade

19–21 Uhr VORTRAG VEGANE ERNÄHRUNG

GOOD FOOD. GOOD MOOD.
Ernährung für mehr Energie und weniger Stress
Juliane Huth, Ayurveda Health Consultant

DONNERSTAG, 29.09.22

15–17 Uhr WORKSHOP KINDER

PILZE TO GO
Bedeutung der Pilze für Umwelt und Ernährung – Pilze selbst züchten
Museum Angewandte Kunst

16:30–18:30 Uhr FÜHRUNG VEGANE ERNÄHRUNG VORTRAG

HEIMATERNTE & NATURKÜCHE
Vom Glück des Gärtnerns bis zur Ernährungsfreiheit
GemüseheldInnen Frankfurt

18–22 Uhr VERKOSTUNG VORTRAG/DISKUSSION

IST DAS ESSEN ODER KANN DAS WEG?
Essen und Verschwendung – wir legen alle Karten auf den Tisch
House of Food des Ernährungsrats Frankfurt, off plate

18–21 Uhr FÜHRUNG GEMEINSAM KOCHEN VERKOSTUNG

WILDE TEIGTASCHEN
Essbare Wildpflanzen in der Küche verarbeiten
Art & Gattung Wildpflanzensalon

18:30–20 Uhr VORTRAG/DISKUSSION

MEHR ALS NUR EIN HÜBSCHER SAISONKALENDER
Dem Ideal einer nachhaltigen Ernährung stressfrei näherkommen
eightfingerfood

19–21 Uhr VORTRAG/DISKUSSION

DÜRFEN WIR TIERE ESSEN?
Eine Pro-und-Kontra-Diskussion
Heinrich-von-Gagern-Gymnasium Frankfurt, Bergiusschule – Berufliche Schulen Frankfurt am Main

Von links: ©GemüseheldInnen | ©Wildpflanzensalon | ©Shoutoutloud | ©off plate

Von links: ©Julia Huth | ©Magdalena Hartmann | ©Nadine Stenzel

FREITAG, 30.09.22

10–13 Uhr GEMEINSAM KOCHEN KINDER

BLAUE TAFEL
Frankfurter Schulgärten stellen sich vor
Umweltlernen in Frankfurt e. V.

16–19:30 Uhr VERKOSTUNG

ZERO-WASTE-PICKNICK
Great taste with zero waste
Die Auffüllerei

18–22 Uhr VERKOSTUNG VORTRAG/DISKUSSION

IST DAS ESSEN ODER KANN DAS WEG?
Austausch mit Rettenden über Gerettetes bei gut Gebratenem
House of Food des Ernährungsrats Frankfurt, off plate

18–22 Uhr FEST/PARTY VERKOSTUNG

WILD & REGIONAL
Wildpflanzen treffen auf regionalen Sekt und chillige Beats
Art & Gattung Wildpflanzensalon

19–22 Uhr VORTRAG/DISKUSSION

TIERE ALS MITBÜRGER
Visionen für ein friedliches Miteinander von Mensch und Tier
Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt e. V., Centre for Dialogue at Campus Riedberg

SAMSTAG, 01.10.22

10–11:30 Uhr GEMEINSAM KOCHEN WORKSHOP

WILDES FERMENTIEREN
Fermentieren mit essbaren Wildpflanzen
Art & Gattung Wildpflanzensalon & eightfingerfood

10–13 Uhr

TAG DER OFFENEN KAROTTE
Offene Tür und Gespräch mit einem Bauern
Foodcoop Klaa Karott

10–14:30 Uhr GEMEINSAM KOCHEN WORKSHOP

4 GÄNGE GENUSS – ZERO WASTE
Kochkurs: 4-Gänge-Zero-Waste-Menü zubereiten, gemeinsam genießen.
Bergiusschule

11:30–18 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG VERKOSTUNG

NACHHALTIG EINKAUFEN UND ESSEN
Tag der offenen Tür mit Verkostung und Mitmach-Angeboten
futterkreis e. V. Foodcoop Frankfurt

14–21 Uhr

GEMEINSAMES KOCHEN VEGANE ERNÄHRUNG WORKSHOP

TEAMPLAYING WITH NATURE
Entschleunigung des Alltagskarussells, Halt in der Natur finden
Juliane Huth, Ayurveda Health Consultant

14–22 Uhr GEMEINSAMES KOCHEN FILM VEGANE ERNÄHRUNG

ROOTS AND SEEDS – KÜCHE UND KINO
Kochen & Kino: Arepas regional, saisonal und international (im Offenbacher Schäfergarten)
UND-Küche, Essbare Stadt & Stadtbiotop Offenbach

15–18 Uhr FEST KINDER VERKOSTUNG

COMMUNITY – GARTEN – PICKNICK
Picknick im Gallus Garten
Kinder im Zentrum Gallus, F&B Heroes GmbH, Kleebrig & worldaroundthecook, ebb & flow keg GmbH

17–20 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG GEMEINSAMES KOCHEN

ESSEN, WO'S HERKOMMT!
Pop-up-Kitchen auf dem Feld inkl. Ernte, gemeinsames Essen
Dottenfelderhof, ShoutOutLoud e. V.

SONNTAG, 02.10.22

10–17 Uhr WORKSHOP VERKOSTUNG

IST DAS ESSEN ODER KANN DAS WEG?
Auf die Reste, fertig, LOS!
House of Food des Ernährungsrats Frankfurt, off plate

11–12 Uhr / 12:30–13:30 Uhr / 14–15 Uhr / 15:30–16:30 Uhr

FÜHRUNG/RUNDGANG WORKSHOP

PROJEKT RIFF GARTEN
Aquaponik – Kreislaufwirtschaft zur Bekämpfung des Klimawandels
RIFF GARTEN, NG-International e. V., gemeinnütziger Verein

14–16 Uhr GEMEINSAM KOCHEN WORKSHOP

MANGOLD, PALMKOHL UND CO.
Kochen mit der GemüseAckerdemie und den AckerRackern
Acker e. V.

15–17 Uhr FÜHRUNG/RUNDGANG KINDER

RIECHEN UND NASCHEN
Kräuter- und Duftpflanzen-Führung
Essbare Stadt & Stadtbiotop Offenbach

15–18 Uhr FEST GEMEINSAM KOCHEN

INTERNATIONALES NACHBARSCHAFTSKOCHEN
Gemeinsames, nachhaltiges Kochen im Hinterhof
Über den Tellerrand Frankfurt e. V.

ANGEBOTE FÜR SCHULEN & BILDUNGSEINRICHTUNGEN

Diese Initiativen können Schulen, Universitäten, Kitas und andere Bildungseinrichtungen buchen. Sie sind speziell auf die entsprechenden Ziel- und Altersgruppen ausgerichtet.

Montag, 26.09.22 | 9–12 Uhr WORKSHOP

LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG VERMEIDEN
„Tonnen für die Tonne“
Aprender e. V.

Montag, 26.09.22 + Dienstag, 27.09.22 | 9–12 Uhr

NATURWANDELN RUND UM DIE KITA
Wir erkunden Früchte & Nüsse vor der Haustür
Klimawerkstatt Frankfurt

Dienstag, 27.09.– Freitag, 30.09.22
9–12:30 Uhr WORKSHOP

LERNWERKSTATT KLIMAGOURMET
interaktives Angebot für Schulklassen
Klimawerkstatt Frankfurt

Donnerstag, 29.09.22 | 8:15–13 Uhr GEMEINSAMES KOCHEN

KLIMASNACKS SELBST GEMACHT
Klimasensible Kochwerkstatt
Verbraucherzentrale Hessen e. V.

Von links: ©Standgerichte | ©Glauburg Café

Gastro-Specials gehen überall und immer mit Köstlichem aus dem Café, Leckerem beim Lunch und Feinem beim Dining. Folgende Locations sind dabei:

GLAUBURG CAFÉ, JOOLINA CAKERY, KEKSFABRIK, MOLOKO +, SUNNY SIDE UP IM WESTEND UND NORDEND, SUPPENGRÜN, LEUCHTEND ROTER, BLATTREICH, CAFÉ MENTHE, STANLEY DIAMOND, BARSHUKA, STANDGERICHTE, IHG ® HOTELS & RESORTS, HOLIDAY INN FRANKFURT, FAMES FRANKFOOD, WIR KOMPLIZEN, 19 ZEHN – COFFEE & DELI BAR, SCHUCH´S RESTAURANT GMBH, KAFFEEMACHEREI

Weitere Informationen findest du im Online-Programm.

Initiiert von

Stadt Frankfurt am Main
Energiereferat > Die kommunale Klimaschutzagentur

Veranstaltungspartner und Freund:innen

Weitere Veranstaltungspartner: Aprender e. V., ebb & flow keg GmbH, Heinrich-von-Gagern-Gymnasium, Kleebrig & worldaroundthecook, Projekt RIFF GARTEN, UND-Küche

Medienpartnerschaften

klimaneutral
natureOffice.com | DE-077-635211
gedruckt