

BEWUSST SCHLEMMEN MIT KLIMAGOURMET

Frankfurt Rhein-Main zeigt Engagement. In der Region passiert viel Spannendes rund um die Themen Genuss, Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Die Klimagourmet-Woche präsentiert kreative Ideen und MacherInnen und bringt sie mit interessierten Menschen zusammen. Manche möchten die regionalen Angebote fördern, andere achten auf Qualität und Gesundheit und weitere wollen bewusster leben. All das macht nicht nur Spaß und schmeckt, es schützt zugleich unser Klima.



Gutes Essen verbindet. Ich bin begeistert, wie viele Partner in Stadt und Region sich für nachhaltigen Genuss und Klimaschutz einsetzen. Danke an alle, die kreativ und mit Spaß die Frankfurter Küche neu erfinden.

Umweltdezernentin
Rosemarie Heilig

Vollständiges Programm mit Neuigkeiten und Aktualisierungen
Website: ► www.klimagourmet.de Facebook: ► Klimagourmet

Ort | Hinweise | Veranstalter



DONNERSTAG, 22.9. – FREITAG, 30.9.16

Mo – Do: 10:00 – 18:00 Uhr

Fr: 8:00 – 13:00 Uhr

Tägliche Einführung: 10:30 Uhr

KLIMAGOURMET & „KLIMASCHUTZ SCHMECKT“

Interaktive Ausstellung & Exponate

Aha-Momente: Die mehrfach von der UNESCO ausgezeichnete Klimagourmet-Ausstellung der Stadt Frankfurt und Exponate der Ausstellung „Klimaschutz schmeckt“ der Verbraucherzentrale zeigen, was Ernährung mit dem Klima zu tun hat.

Verbraucherzentrale Hessen Beratungszentrum, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt | Besichtigung jederzeit zu den Öffnungszeiten, Einführung für Gruppen nach Vereinbarung: ernaehrung@verbraucher.de | Verbraucherzentrale Hessen e. V., Klimagourmet

DONNERSTAG, 22.9.16

19:30 Uhr

WIR FEIERN!

Auftakt-Event

Die Klimagourmet-Woche geht los! Kreativ, lecker, vielseitig – Klimagourmet ist alles, was seine Macher sind. Das Netzwerk, Freunde und Besucher feiern den Auftakt am Hessischen Tag der Nachhaltigkeit mit Musik, Drinks und mehr.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Klimagourmet-Netzwerk

FREITAG, 23.9.16

17:00 – 19:00 Uhr

WIE KLIMANEUTRAL VERHALTE ICH MICH ALS VERBRAUCHER?

Möglichkeiten & Grenzen des heimischen Gemüsebaus

Eine Führung über den Pappelhof in der Wetterau stellt den Bioland-Erzeuger und seine Vermarktungskoooperationen mit Querbeet (führender Direktvermarkter ökologischer Lebensmittel im Rhein-Main-Gebiet) vor. Am Beispiel der Gemüsearten, die der Pappelhof anbaut und nach Möglichkeit ganzjährig anbietet, diskutieren die Teilnehmer klimaneutrales Verhalten.

Pappelhof, Dorheimer Str. 107, 61203 Reichelsheim/Wetterau | Anmeldung: www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet, Getränke vor Ort gegen Kostenbeitrag | Querbeet

19:00 Uhr

WENN EIN GARTEN WÄCHST

Kinodokumentarfilm über den Kampf um einen Gemeinschaftsgarten

Der Film erzählt von den Abenteuern einiger Kasseler, die eine fade Rasenfläche in eine öffentliche Gartenoase verwandeln. Sie erschließen durch ihren Gemeinschaftsgarten eine neue Welt. Doch das trifft nicht auf behördliche Zustimmung. Anschließend: Filmgespräch mit Regisseurin Ines Reinisch.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Eintritt: Wir lassen den Hut rumgehen. Jeder kann so viel beitragen, wie er kann und möchte | Frankfurter Garten e. V.

SAMSTAG, 24.9.16

13:00 – 14:30 Uhr

SAISONAL, REGIONAL, BIO & FAIR

TERRA VIVA – die FoodCoop im Offenbacher Nordend

Alle, die das Konzept „FoodCoop“ interessiert, lädt die Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft im Offenbacher Nordend zu einem Besuch in ihre Speisekammer ein.

Bettinastr. 25 (Hinterhof), 63067 Offenbach | Terra Viva e. V.

19:00 Uhr

COWSPIRACY – FLEISCH ALS KLIMAKILLER

Filmvorführung mit Gespräch

Der Mensch verlangt mehr von der Erde, als sie geben kann. Der Dokumentarfilm „Cowspiracy – The Sustainability Secret“ zeigt eindrucksvoll den Einfluss der Viehwirtschaft auf die Umwelt. 19:00 Uhr: Podiumsgespräch, 19:30 Uhr: Filmstart, 21:00 Uhr: Get-together

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Eintritt: 4 € | N3 – Forum nachhaltiges FrankfurtRheinMain

MONTAG, 26.9.16

14:00 – 18:00 Uhr

SÜßE KUCHEN – GANZ EINFACH SELBST BACKEN

Veganer Backkurs

Backen ohne Eier, Butter, Milch? Das ist super einfach. Dieser Kurs verrät Tricks und liefert Hintergrundinformationen rund ums vegane Backen. Das Beste: Es schmeckt verdammt lecker!

Edelkiosk, Rhönstr. 119, 60385 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an anna@edelkiosk.de, Teilnahmegebühr: 15 € (Gebackenes inkl., Getränke exkl.), max. 8 Teilnehmer | Edelkiosk

DIENSTAG, 27.9.16

17:30 Uhr

COFFEE TASTING

Cupping im PIER F

Was unterscheidet Industriekaffee vom lokal handgerösteten? Bei diesem „Cupping“ führen zwei Frankfurter Kaffeeröster durch verschiedene Kaffees und Espresso. Ziel ist es, einen Einblick in die Aromenvielfalt zu geben und die Möglichkeiten des nachhaltigen Kaffeegenusses zu diskutieren.

PIER F, der Zukunftshafen, Eingang Franziusplatz, 60314 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an s.petry@pier-f.de, Teilnahmegebühr: 30 €, max. 15 Teilnehmer | PIER F in Kooperation mit Caffè Due Mani

MITTWOCH, 28.9.16

17:00 – 20:00 Uhr

WAS IST PERMAKULTUR?

Beet-Besichtigung, Vortrag, Suppe & Gespräch

Führung durch das neue Urban Gardening Projekt auf der Tiefterrasse des Museum Angewandte Kunst + Impulsvortrag mit Koch- & Permakulturexperte Ronny Bolz. Anschließend Suppe und Gespräch in der Werkstatt des Museums.

Museum Angewandte Kunst, Schaumainkai 17, 60594 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de oder telefonisch unter 069-212 73237, Teilnahmegebühr: 10 € | Museum Angewandte Kunst in Kooperation mit Leon Joskowitz

DONNERSTAG, 29.9.16

10:00 – 12:30 Uhr

BLAUE TAFEL

Frankfurter Schulgärten tischen auf

Hunderte von SchülerInnen kommen zum Römerberg, um die Produkte ihrer Gartenarbeit zu präsentieren. Parallel wird für ein riesiges Essen geschält und geschnippelt. Gäste sind zur Teilnahme eingeladen. Um 12:00 Uhr treffen sich alle zum Mahl an der „Blauen Tafel“.

Römerberg, 60311 Frankfurt | Einfach vorbeikommen und mitschnippeln | Netzwerk „Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“

17:00 Uhr

KLIMAGOURMET-AUSSTELLUNG

After-Work-Führung

Tomate oder Schwein? Ein Klimagourmet-Experte erklärt Station für Station. Und Neugierige lernen, was es mit der Biodiversität, den Biosiegeln und dem Sojaanbau in Südamerika auf sich hat.

Verbraucherzentrale Hessen Beratungszentrum, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt | Anmeldung: www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet | Klimagourmet

18:00 – 22:00 Uhr

KUCHEN UND FOCACCIA ZUM ABENDESSEN

Veganer Backkurs

Backen ohne Eier, Butter, Milch? Das ist super einfach. Dieser Kurs verrät Tricks und liefert Hintergrundinformationen rund ums vegane Backen. Das Beste: Es schmeckt verdammt lecker!

Edelkiosk, Rhönstr. 119, 60385 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an anna@edelkiosk.de, Teilnahmegebühr: 15 € (Gebackenes inkl., Getränke exkl.), max. 8 Teilnehmer | Edelkiosk

FREITAG, 30.9.16

16:00 – 21:00 Uhr

ALTERNATIVEN ZUR VERPACKUNG VON LEBENSMITTELN

Offenes Infotreffen, Gespräche, Insider

Was macht der Verpackungswahn mit der Umwelt? Welche Alternativen und verpackungsfreien Bezugsquellen bieten sich an? Diese Fragen diskutieren die Teilnehmer. Weitere Themen: die Herstellung alternativer Verpackungen und Forderungen an Politik und Wirtschaft. Zu Gast: Vertreter aus dem Einzelhandel.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Verein Cradle to Cradle, Regionalgruppe Frankfurt

17:00 – 19:00 Uhr

URBAN INDOOR FARMING

Wie man die Küche ganzjährig und biodynamisch erweitert

Die Teilnehmer erfahren, wie sie welche exotischen Früchte und Gemüsesorten zu Hause ziehen können. Sie diskutieren geschlossene Kreisläufe, wie etwa die kontinuierliche Weiterverwertung von Bioabfällen auch im Winter, und lernen faszinierende neue Erfindungen kennen.

Bella & Rosa, Münchener Str. 12 (Hinterhof), 60329 Frankfurt | Anmeldung: klimagourmet@theprecious.org. Um eine kleine Spende zur Deckung der Kosten wird gebeten. Veranstaltung findet auf Deutsch & Englisch statt | Jason Papadopoulos, Markus Lehleiter

18:00 – 23:00 Uhr

VOLKSKÜCHE – ESSEN FÜR ALLE

Kochen mit geretteten Lebensmitteln

Die Volksküche (Vokü) kreiert Speisen aus offiziell geretteten Lebensmitteln. Der erwünschte Nebeneffekt eines Vokü-Treffs: ein gemütliches Beisammensein bei guter Musik mit Gleichgesinnten, die Gutes teilen.

Glück ist Jetzt, Baumweg 20, Happy Germany Platz, 60316 Frankfurt | Glück ist Jetzt, Foodsharing

20:00 Uhr

HIN & VEG

15 Plätze. 5 Gänge. 0 Fleisch.

Feinstes regionales, vegetarisches Essen in fünf Gängen. Das genaue Menü steht frisch komponiert etwa 3-4 Wochen vor dem Abend online auf www.naschwerkstatt.de.

Naschwerkstatt, Alte Gasse 27, 60313 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an lecker@naschwerkstatt.de, telefonisch unter 069-94 986 044 oder persönlich im Laden. Kosten: 48 € pro Person, Getränke extra | Naschwerkstatt

SAMSTAG, 1.10.16

11:00 - 14:00 Uhr

COOKUA-SÜPPCHEN

Workshop für Kinder und ihre Eltern

Kinder, die der Verein „Die Arche“ begleitet, gehen in einem Sinnesparcours dem heimischen Gemüse und Obst auf die Spur. Sie lernen regionale Lebensmittel der Saison kennen und kochen ein leckeres Süppchen. Währenddessen haben die Eltern die Möglichkeit, sich über die klimafreundliche Küche zu informieren.

☺ Coffee Fellows Eastgate, Hanauer Landstr. 115, 60314 Frankfurt |

☺ Anmeldung: bis 24.9.16 per E-Mail an mirjam@cookua.de | ☺ Coffee Fellows Eastgate, cookua

14:00 - 23:00 Uhr

VOLKSKÜCHE – ESSEN FÜR ALLE

Kochen mit geretteten Lebensmitteln

Die Volksküche (Vokü) kreiert Speisen aus offiziell geretteten Lebensmitteln. Der erwünschte Nebeneffekt eines Vokü-Treffs: bei gemütlichem Beisammensein zu guter Musik mit Gleichgesinnten zusammenzukommen, die miteinander Gutes teilen.

☺ Glück-ist-Jetzt-Clubgarten „Paradies & das“, Bürgel, Offenbach; Wegbeschreibung im Online-Programm auf www.klimagourmet.de | ☺ Glück ist Jetzt, Foodsharing

14:00 - 16:00 Uhr

DER DOTTENFELDERHOF

Hofführung

So sieht ökologische Landwirtschaft aus, die auch mit dem demeter-Biosiegel arbeitet. Kontrolliert biologisch-dynamischer Obst-, Gemüse- und Getreideanbau; artgerechte Haltung von Rindern, Schweinen und Hühnern; eigene Saatzeit; Holzofenbäckerei und Gutskäserei.

☺ Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel | ☺ Anmeldung: Online auf www.vhs.frankfurt.de, Kursnummer 3801-50, Teilnahmegebühr: 8 € | ☺ Dottenfelderhof, VHS

16:00 - 21:00 Uhr

ESSEN, WO'S HERKOMMT

Pop-up-Restaurant auf dem Feld

Dieses Pop-up-Restaurant mitten auf dem Acker bringt ökologische, saisonale und vor allem regionale Lebensmittel vom Feld auf den Tisch – gemeinsames Kochen und Essen inklusive! Start Radtour zum Dottenfelderhof: 16:00 Uhr, Kochen und Essen vor Ort: 17:00 Uhr.

☺ Treffpunkt Radtour: Nibelungenplatz, Frankfurt; Ziel: Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel | ☺ Anmeldung: per E-Mail an popup@shoutoutloud.eu – Teilnahme kostenlos – Spenden bzw. Kostenbeitrag für Organisation & Essen willkommen | ☺ ShoutOutLoud e. V., Dottenfelderhof

16:00 - 18:00 Uhr

ERKÄLTUNGSZEIT

Kräuter-Workshop

Die Natur ist eine Schatzkammer. Mit ihren Kräutern und Gewürzen lässt sich vieles selbermachen, was schmeckt, von nebenan kommt und heilende Wirkung hat – zum Beispiel aromatisierte Säfte oder Kräuterwein. Die Teilnehmer erobern den urbanen Garten und finden leckere Ideen für den Herbst.

☺ In Frankfurt, genauer Ort wird im Online-Programm bekannt gegeben |

☺ Anmeldung: ab September per E-Mail an ulli@tigerlili-events.de, Kosten: inkl. Material 20 €, max. 15 Personen | ☺ Ulli Rupprecht

SONNTAG, 2.10.16

11:00 - 15:00 Uhr

WECK' DIE GANZE ERNTE

Gemeinsames Einwecken auf der Wiese

Das Restaurant Margarete und Leon Joskowicz bauen eine Feldküche in einer Streuobstwiese auf. Zusammen mit den Teilnehmern kochen sie vor Ort Apfelkompott. Dazu braten sie Kartoffelpuffer und es gibt Apfelwein und frisch gepressten Apfelsaft für die Kinder. Jeder kann sein Weckglas für Apfelkompott mitbringen.

☺ Eine Streuobstwiese im Frankfurter Westen. Der genaue Ort wird auf Facebook bekannt gegeben. Suchbegriff: „Weck' die ganze Ernte“ | ☺ Jeder ist willkommen! Weckglas nicht vergessen | ☺ Restaurant Margarete, Leon Joskowicz

ANGEBOTE FÜR SCHULEN UND BILDUNGSEINRICHTUNGEN

23./26./28./30.9.2016

Vormittags, 3 Schulstunden, Uhrzeit nach Vereinbarung

ESS-KULT-TOUR

Workshop

Im interaktiven Workshop reflektieren die Jugendlichen ihr Einkaufs- und Essverhalten. Sie bearbeiten Themen wie Nährstoffe in Snacks, Zusatzstoffe, Lebensmittelverschwendung, Ökobilanzen von Gemüse und Fleisch. Zudem bereiten sie ein leckeres Pesto zu.

☺ In der jeweiligen Schule, Schulküche erforderlich |

☺ Zielgruppe: SchülerInnen ab Klasse 7; Anmeldung: per E-Mail an scholz@verbraucher.de oder telefonisch unter Tel. 069-97 20 10 42; Weitere Informationen: www.verbraucher.de/esskulttour | ☺ Verbraucherzentrale Hessen e. V.

23./26./27./28./30.9.2016

9:00 - 12:30 Uhr

LERNWERKSTATT KLIMAGOURMET

Workshop

Was haben Nahrungsmittel mit der Klimaerwärmung zu tun? Wie viel CO₂ entsteht bei der Herstellung? Unter dem Motto „Genießen und dabei das Klima schützen“ können Schülerinnen und Schüler in der Lernwerkstatt „Klimagourmet“ die Auswirkungen von verschiedenen Formen der Ernährung erarbeiten.

☺ In der jeweiligen Schule |

☺ Zielgruppe: 8.-10. Klasse; Anmeldung: per E-Mail an Katja.Buehring-uhle@stadt-frankfurt.de, Kosten 2 €/Schülerin | ☺ Umwettlernen in Frankfurt e. V.

GASTRO SPECIALS

EDELKIOSK

Täglich ein Klimagourmet-Special in Form von Muffin, Kuchen oder Törtchen: an der Theke nach den blauen Fähnchen Ausschau halten.

☺ Rhönstr. 119, 60385 Frankfurt | ☺ www.edelkiosk.de

WIESENLUST

Dicker Frankfurt-Rhein-Main-Burger nur mit Zutaten aus der Region

☺ Berger Str. 77, 60316 Frankfurt | ☺ www.wiesenlust.de

GREENFOODY FRANKFURT

Klimagourmet-Smoothie deluxe

☺ Sandweg 6c, 60316 Frankfurt | ☺ frankfurt.greenfoody.de

NASCHWERKSTATT

Ein ganz besonderes Mittags-Gericht – selbst gemacht und saisonal

☺ Alte Gasse 27, 60313 Frankfurt | ☺ www.naschwerkstatt.de

AUSBLICK

Donnerstag, 13.10.16

18:30 Uhr

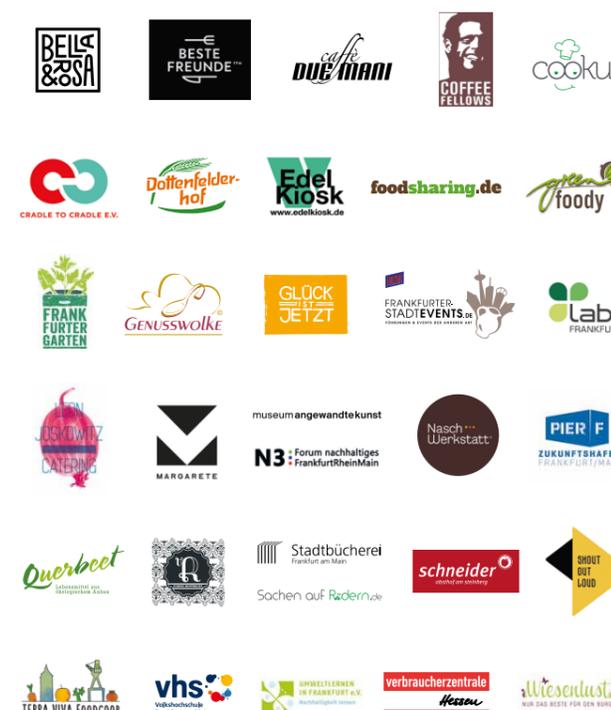
KLIMAGOURMET-KOCHKURS

Klimagourmet – das ist Umweltschutz durch leckeres Essen. Wie beides zusammenhängt und wie einfach man sich klimafreundlich ernähren kann, zeigt ein Workshop, der interaktive Lernmodule der Umweltbildung mit einem genussvollen Kochkurs verbindet.

☺ Berta-Jourdan-Schule, 60318 Frankfurt | ☺ Anmeldung: per E-Mail an kochen@klimagourmet.de, Teilnahmegebühr: 46 € | ☺ cookua, Genusswolke



VERANSTALTUNGSPARTNER UND FREUNDE



22.9. - 2.10.2016 KLIMAGOURMET WOCHE

FRANKFURT
RHEINMAIN

Vom Kino über den Kochkurs bis zur ganz besonderen Tafel – die Region zeigt sich und feiert, was schön und wichtig ist: nachhaltigen Genuss und Klimaschutz.
Mehr zum Programm: www.klimagourmet.de



www.klimagourmet.de

Mehr zum Programm:

saghallo@klimagourmet.de

Wer mitmachen und Teil des Netzwerks werden will, kann sich melden:

Kuratiert vom Think & Do Tank UBERMUT.

Veranstalter der Klimagourmet-Woche sind das Energieforum der Stadt Frankfurt, das Netzwerk Nachhaltigkeit Lernen in Frankfurt und das Netzwerk Klimagourmet.

erkunden, zu genießen und Eingefahrenes zu überdenken.

Klimagourmet kommt aus Frankfurt Rhein-Main. Seit 2014 fördert die Initiative nachhaltigen Genuss und Klimaschutz und stärkt lokale Akteure. Klimagourmet lädt dazu ein, die Möglichkeiten klimafreundlicher und nachhaltiger Ernährungstipps zu erkunden, zu genießen und Eingefahrenes zu überdenken.

KLIMAGOURMET
NETZWERK
UBERMUT

STADT FRANKFURT AM MAIN
Energieforum
Die kommunale Klimaschutzagentur
Netzwerk Nachhaltigkeit
Lernen in Frankfurt

INITIATOREN

Frankfurter Bundschau
antenne
FRANKFURT

MEDIENPARTNER

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Bundesministerium
für Umwelt, Naturschutz,
Bau und Reaktorsicherheit

GEFÖRDERT DURCH