



Äpfel, Holunder, Kürbis und Fenchel. Der Herbst lädt zum Genießen ein. Ich bin immer wieder beeindruckt, welche Vielfalt die regionalen ErzeugerInnen anbieten. So lässt sich Genuss und Klimaschutz bestens verbinden. Viel Spaß bei der Klimagourmet-Woche 2017.

Rosemarie Heilig, Dezernentin für Umwelt und Frauen der Stadt Frankfurt am Main

BEWUSST GENIESSEN MIT KLIMAGOURMET

Die Klimagourmet-Woche präsentiert kreative Ideen von engagierten Menschen. 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.

Vollständige Programminfos & Aktuelles:

► klimagourmet.de

📍 Ort | 🗺️ Hinweise | 👤 VeranstalterInnen



KLIMAGOURMET-AUSSTELLUNG

Aha-Momente: Die mehrfach von der UNESCO ausgezeichnete Klimagourmet-Ausstellung zeigt, was Ernährung mit dem Klima zu tun hat.

📍 Stadt Frankfurt am Main, Energiereferat, Adam-Riese-Straße 25, Foyer, 60327 Frankfurt: 25.-29.9., 9:00-17:00 Uhr | 📍 Klimagourmet

DONNERSTAG, 21.9.17

11:00-15:00 Uhr
KLIMAGOURMET BEI QUERBEET

Präsentation auf dem Bockenheimer Markt

Klimagourmet zwischen den bunten frischen Früchten der Saison: Hier gibt's Infos zur Initiative, zum Programm und zum Was, Warum, Wer.

📍 Bockenheimer Markt: Bockenheimer Warte, 60325 Frankfurt
📍 Klimagourmet, Querbeet

11:30-12:30 und 12:30-13:30 Uhr
KLIMAGOURMET-TOUR AUF SCHIENEN

Business-Lunch im Ebbelwoiexpress

Selten bekommt man auf Frankfurts Schienen einen leckeren Klimagourmet-Lunch. Während der Ebbelwoiexpress durch die Stadt tourt, erzählt ein Guide, was es Interessantes zu sehen gibt, und informiert über die Themen Klimaschutz, Ernährung und umweltfreundliche Mobilität.

📍 City Frankfurt, Treffpunkt an der Hauptbahnhof Südseite Frankfurt | 📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Teilnahmegebühr: 19 € | 📍 Journal Frankfurt/Frankfurter Stadtevents, TraffiQ, Klimagourmet

18:30 Uhr
WIR FEIERN!

Fest zum Start der Klimagourmet-Woche

Es gibt so viel, was gefeiert werden will: Leidenschaft für die schönen und wichtigen Themen. Dazu gibt's Musik, Häppchen, Freundschaften.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, 60388 Frankfurt | 📍 Klimagourmet-Netzwerk

FREITAG, 22.9.17

16:00 Uhr
ES WIRD HEISS IN FRANKFURT AM MAIN

Geführter Spaziergang zum Thema Klimaschutz in der Stadt

Wo befinden sich Trinkwasserstationen und Lademöglichkeiten für Solarstrom? Warum stehen Bienenstöcke auf einigen Hochhäusern? Wie kann jeder einzelne mit Energie und Ressourcen haushalten? 50 Jahre Klimaschutz für Frankfurt: ein Blick in die Vergangenheit und in die Zukunft.

📍 Treffpunkt: Rossmarkt, Johannes-Gutenberg-Denkmal, 60311 Frankfurt
📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Teilnahmegebühr: 10 € | 📍 Energiereferat der Stadt Frankfurt am Main

19:00-20:30 Uhr
EINKAUFSTASCHEN SELBST BEDRUCKEN

Siebdruck-Workshop

Plastiktüten sind Mist und Papiertüten auch nicht viel besser, wenn sie nur einmal verwendet werden. Bei Tatcraft lernen die TeilnehmerInnen den Siebdruck kennen und drucken ihre eigene Jute-Shoppingtasche.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, Hinterhof, 60388 Frankfurt
📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Kursgebühr: 25 € + 8 € Material, max. 8 Personen | 📍 Tatcraft - offene Werkstatt, Klimagourmet

19:00-20:30 Uhr
FRÜHSTÜCKSBRETT GRAVIEREN

Arbeiten mit dem Lasercutter

Ein personalisiertes Frühstücksbrett macht den Morgen gleich viel schöner. Workshop-TeilnehmerInnen lernen bei Tatcraft, wie sie eine Botschaft in ein Holzfrühstücksbrett gravieren. Zum Schluss werden die Bretter aus FSC-zertifiziertem Holz geölt, damit sie lange halten.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, Hinterhof, 60388 Frankfurt
📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Kursgebühr: 25 € + 10 € Material (1 Brett), max. 8 Personen | 📍 Tatcraft - offene Werkstatt

SAMSTAG, 23.9.17

9:00-13:00 Uhr
GEMÜSE KLIMAFREUNDLICH HALTBAR MACHEN

Workshop zum Thema Fermentation

Die TeilnehmerInnen stellen unter Anleitung von Slow Food und Studierenden der Bergiusschule ihr eigenes Sauerkraut her. Das Gemüse kommt frisch vom Feld. Zum Schluss gibt's ein gemeinsames Essen. Bitte mitbringen: verschließbares Gefäß (z. B. Einmachglas oder Salateimer), Küchentuch.

📍 Bergiusschule, Frankensteiner Platz 1, 60594 Frankfurt | 📍 Anmeldung: bis 20.9. an sabine.stubbe@bergiusschule.de, Kostenbeitrag 5 €, max. 20 Personen je Gruppe (9:00-10:00 Uhr, 10:00-11:00 Uhr & 11:00-12:00 Uhr) | 📍 Slow Food Frankfurt, Bergiusschule Frankfurt, Solawi Frankfurt, Solawi Maingrün

11:00 Uhr
KLIMAGOURMET ZUM ERLEBEN UND PROBIEREN

Ausstellung, Führung und Häppchen

Die Klimagourmet-Ausstellung zeigt interaktiv und spielerisch die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Klima und Welt. Führung um 11:00 Uhr; die Ausstellung kann ganztägig besucht werden.

📍 Stadt Frankfurt am Main, Energiereferat, Adam-Riese-Straße 25, Foyer, 60327 Frankfurt | 📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Teilnahmegebühr: 10 € | 📍 Klimagourmet

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 zu einem Besuch in ihre Speisekammer ein.

📍 Bettinastraße 25, Hinterhof, 63067 Offenbach | 📍 Terra Viva e. V.

14:00-18:00 Uhr
INDOOR-GEWÄCHSHAUS

Selbst bauen und gestalten

Eine Heimat für Setzlinge und Kräuter im Winter: Sägen, leimen und schrauben - zum Schluss hat jeder ein Häuschen aus Glas und Holz mit einer Größe von ungefähr 70 cm L x 40 cm B x 30 cm H.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, Hinterhof, 60388 Frankfurt
📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Kursgebühr: 100 € + 80 € Material, max. 8 Personen | 📍 Tatcraft - offene Werkstatt

15:00-17:00 Uhr
GESUNDHEITSPASPEKTE IN DER ERNÄHRUNG

Tipps und Informationen für die Generation Ü60

Vortrag und Diskussion über ein gesundes Ernährungskonzept im Alter. Das besteht aus den guten Fetten, ist fettreduziert und kohlehydratreduziert. Plus: Thema Superfood bzw. Trendprodukte.

📍 Schirn Café by Badias - Schirn Kunsthalle, Römerberg, 60311 FFM | 📍 Anm.: petry@architekturimdialog.de | Teilnahmegeb.: 5 € | 📍 PIER F - Zukunftshafen FFM

18:30-23:00 Uhr
VOLKKÜCHE - ESSEN FÜR ALLE

Kochen mit geretteten Lebensmitteln

Die Volkküche kreiert Speisen aus geretteten Lebensmitteln. Der erwünschte Nebeneffekt: bei gemütlichem Beisammensein mit Gleichgesinnten Gutes teilen.

📍 Stadt Frankfurt am Main, Energiereferat, Adam-Riese-Straße 25, Dachterrasse, 60327 Frankfurt | 📍 Anmeldung: essen.fuer.alle.frankfurt@lebensmittelretten.de | 📍 foodsharing

SONNTAG, 24.9.17

14:00-16:00 Uhr
BIENENHOTEL FÜR GARTEN ODER BALKON

Workshop zum Selbstbauen

Tatcraft zeigt, wie man sein eigenes bienenfreundliches Haus baut, damit die fleißigen Brummer auf dem Balkon eine Heimat finden.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, Hinterhof, 60388 Frankfurt
📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Kursgebühr: 30 € + 25 € Material, max. 8 Personen | 📍 Tatcraft - offene Werkstatt

15:00 Uhr
ES WIRD HEISS IN FRANKFURT AM MAIN

Geführter Spaziergang zum Thema Klimaschutz in der Stadt

Siehe Veranstaltung am 22.9. | 16:00 Uhr

MONTAG, 25.9.17

17:00 Uhr
KLIMAGOURMET-GENUSS-SPAZIERGANG

Kulinarische Überraschungs-Tour

Auf der Berger Straße und im Nordend gibt's eine Menge zu entdecken: Der kulinarische Spaziergang liefert interessante Infos und bietet exklusive Tastings in ausgewählten Lokalitäten.

📍 Treffpunkt: Merianplatz, 60316 Frankfurt | 📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Teilnahmegebühr: 10 € | 📍 Klimagourmet in Kooperation mit Stadtwandeln

DIENSTAG, 26.9.17

18:00 Uhr
STRUKTUREN ÄNDERN - KONSUMENTEN ERLÖSEN

Vortrag, Kostproben, Gespräch zum Thema Ökoroutine

Dr. Michael Kopatz vom Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie erklärt, wie man Strukturen ändern kann, „damit wir tun, was wir für richtig halten“. Anschließend: Kostproben und Gespräch im Beratungszentrum.

📍 Verbraucherzentrale Hessen, Beratungszentrum, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt | 📍 Verbraucherzentrale Hessen e. V.

18:30-21:00 Uhr
KULINARISCHE ABENDSCHULE IM BÄRENGARTEN 1

Lernen, kochen, genießen: Werkzeuge und Techniken

Die kulinarische Abendsschule vermittelt die Grundlagen der selbstbestimmten Ernährung. Dabei wird gekocht und gegessen. Die Themen der drei aufeinander aufbauenden Abende (26., 27. & 28.9.): „Werkzeuge und Techniken“, „Kulinarisches Material“ und „Kulinarische Ideen“. Man muss nicht überall teilnehmen, es wird aber empfohlen.

📍 Gemüse-Gärtnerei Bärengarten, Im Bärengarten 5, 60599 Frankfurt
📍 Info + Anmeldung: philosophie@joskowicz.de, Teilnahmegebühr: 10 € für das kulinarische Material, max. 15 Personen | 📍 Leon Joskowicz

19:00-20:30 Uhr
EINKAUFSTASCHEN SELBST BEDRUCKEN

Siebdruck-Workshop

Siehe Veranstaltung am 22.9. | 19:00 Uhr

19:00-20:30 Uhr
3D-DRUCKEN VON KÜCHENGEGENSTÄNDEN

(Ersatz-)Teile selbst herstellen

Plätzchen-Ausstecher, Tassenhalter, Eierbecher oder Serviettenringe aus Bio-Filament: Tatcraft zeigt, wie man eine 3D-Datei druckfertig macht und daraus mit dem 3D-Drucker ein Objekt erstellt.

📍 Tatcraft GmbH, Gwinnerstraße 42, Hinterhof, 60388 Frankfurt | 📍 Teilnahme nur über: ► frankfurterstadtevents.de/klimagourmet, Kursgebühr: 50 € + 8 € Material pro Objekt, max. 6 Personen | 📍 Tatcraft - offene Werkstatt

MITTWOCH, 27.9.17

18:00-22:00 Uhr
HESSEN GOES AYURVEDA

Kochworkshop

Beim Workshop wird mit regionalen und saisonalen Produkten der Erzeuger von der FoodCoop Futterkreis gearbeitet. Inspiriert ist er von der Philosophie und Küche des indischen Ayurveda. Das Ergebnis und krönender Abschluss ist ein leckeres Menü.

📍 Zentrum Zeitlos, Hungener Straße 5, 60389 Frankfurt | 📍 Anmeldung: spirited-coaching.de oder tina.wagner@spirited-coaching.de, Kosten: 45 €, max. 10 Personen | 📍 Futterkreis - Food-Coop Frankfurt, Spirited Coaching

18:00 Uhr
SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Infoveranstaltung

In der solidarischen Landwirtschaft tragen private Haushalte die Kosten eines landwirtschaftlichen Betriebs - im Gegenzug erhalten sie dessen Ernte. Sowohl die ErzeugerInnen als auch die KonsumentInnen lernen die vielfältigen Vorteile einer nicht industriellen, marktunabhängigen Landwirtschaft kennen.

📍 Hinter den Ulmen 73, bemalte Garage gegenüber, 60433 Frankfurt
📍 Solawi Frankfurt/Main, Birkenhof Egelsbach

