



Die junge Generation wirbelt die Politik durcheinander. Umwelt und Klimaschutz stehen endlich ganz oben auf der Agenda. Nie zuvor waren so viele Bürger\*innen bereit, auch ihr persönliches Verhalten zu verändern. Die Klimagourmet-Woche wird im September zeigen, dass man mit kleinem ökologischem Fußabdruck großen Genuss haben kann. Lernen Sie Dutzende Initiativen und Rezepte kennen! Entdecken Sie, wie viel kulinarische Kreativität in Frankfurt steckt. Werden auch Sie zum Klimagourmet!

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

## BEWUSST SCHLEMMEN UND ENTDECKEN

Die Klimagourmet-Woche verbindet Menschen aus der Region und lädt zum Schlemmen ein. Frankfurter\*innen und Freund\*innen genießen und kochen, entdecken Neues und Ursprüngliches, lassen sich inspirieren und diskutieren mit. Nachhaltiger Genuss und Freude beim Klimaschutz – dafür stehen Klimagourmets.

Alle Gerichte in diesem Programm sind vegetarisch oder vegan und berücksichtigen zusätzlich noch Kriterien wie bio, regional, saisonal, fair.

## ZUSATZINFOS & AKTUELLES: KLIMAGOURMET.DE

📍 Ort ⚙️ Hinweise; wenn keine Kosten angegeben sind, ist die jeweilige Veranstaltung kostenfrei 👤 Veranstalter\*innen

## KLIMAGOURMET-AUSSTELLUNG, MO. 2.9.–SO. 15.9.19

Fünfundzehn Prozent des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks einer Person gehen auf das Konto der Ernährung. Wie sich Ernährungsweisen auf den Klimawandel auswirken, erfahren Besucher\*innen anhand von elf Stationen der interaktiven Klimagourmet-Ausstellung. Auch andere Zusammenhänge zwischen Ernährung, Klima und Umwelt zeigt die von der UNESCO mehrfach ausgezeichnete Ausstellung.

📍 Verbraucherzentrale Hessen, Große Friedberger Str. 13–17, 60313 Frankfurt  
 ⚙️ Mo.-Do. 10:00-18:00 Uhr, Fr. 8:00-13:00 Uhr, Sa.+So. geschlossen  
 👤 Klimagourmet

## DONNERSTAG, 5.9.19

14:00–16:00 Uhr

### FAIR-TRADE-KAFFEE?

#### Vortrag und Verkostung

Was steht hinter der Produktion von Fair-Trade-Kaffee? Bei einer Verköstigung informieren The Good Coffee, GEPA – The Fair Trade Company und Bede-Etrue Godwyll, über die Herstellung des Kultgetränks. Ein Team von „Viva con Aqua“ unterstützt.

📍 The Good Coffee, GEPA – The Fair Trade Company, Nibelungenplatz 3, 60318 Frankfurt  
 ⚙️ Anmeldung: amuuss@gmx.net, max. 25 Personen  
 👤 The Good Coffee, GEPA – The Fair Trade Company, Viva con Aqua

17:00–19:00 Uhr

### BIO FOR FUTURE!

#### Möglichkeiten & Herausforderungen des Bioanbaus im Ballungsraum Rhein-Main

Fast jeder Supermarkt bietet Bioprodukte. Doch wie sieht der Anbau auf dem Feld aus und was sind die Herausforderungen? Querbeet beantwortet Fragen bei einer Führung über die Felder des Bioland-Gemüsehofs in Steinfurth.

📍 Querbeet-Gemüsehof, Zum Sauerbrunnen 66, 61231 Bad Nauheim-Steinfurth  
 ⚙️ Anmeldung bis zum 1.9.: wolff@querbeet.de  
 👤 Querbeet GmbH

19:30 Uhr

### GLÄSERNE SPEISEKARTE

#### Wer produziert unser Essen?

Nahrungsmittel aus der Gegend oder direkt aus Frankfurt schonen nicht nur das Klima, sondern erfreuen auch die Region. Der freitagsküche-Koch bereitet seinen Gästen ein köstliches vegetarisches Menü mit regionalen Zutaten. Manch ein Lieferant wird zugegen sein und über seinen Alltag sprechen. Der Abend lädt ein zur Diskussion rund um Fragen wie: Was benötigen hiesige Produzenten, um von ihren Produkten leben zu können? Wie steht es um die standortnahe Weiterverarbeitung? Sind regionale, faire Bio-Lebensmittel Luxusgüter? Wenn ja, wie kann man das ändern?

📍 Restaurant freitagsküche, Mainzer Landstr. 105 (Hinterhaus), 60329 Frankfurt  
 ⚙️ 45 € Kostenbeitrag (25 € studentische oder Junior-Mitglieder von Slow Food Frankfurt), inkl. mehrgängiges Menü, Getränke extra, Anmeldung: frankfurt@slowfood.de  
 👤 Slow Food in Kooperation mit dem Ernährungsrat Frankfurt

## FREITAG, 6.9.19

18:00–22:00 Uhr

### SO SCHMECKT AYURVEDA

#### Regional, saisonal & gesund

Inspiziert von der duftenden, bunten und würzigen Küche des Ayurveda kochen die Teilnehmer\*innen gemeinsam ein leckeres Menü mit regionalen und saisonalen Zutaten der Erzeuger\*innen vom Futterkreis.

📍 Zentrum Zeitlos, Hungener Str. 5, 60389 Frankfurt  
 ⚙️ 45 € Kostenbeitrag, Anmeldung: www.spirited-coaching.de/events, max. 10 Personen  
 👤 Spirited, Futterkreis – Food-Coop Frankfurt

## SAMSTAG, 7.9.19

14:00–16:00 Uhr

### DAS NEUE MUSEUM FÜR BIENEN

Gespräch mit Verkostung männlicher Bienen, Salat & Honigwasser Besichtigung des „Neuen Museum für Bienen“ im Museumspark und Gespräche über das Stadtkern. Bei der Verkostung des hauseigenen Honigs, dem gemeinsamen Zubereiten von männlichen Bienen, Salat und Honigwasser bietet sich die Gelegenheit für einen Austausch über klimaschonende und zukunftsorientierte Ernährungsweisen.

📍 Museum Angewandte Kunst, Schaumainkai 17, 60594 Frankfurt  
 ⚙️ 10 € Kostenbeitrag, Anmeldung: create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de oder 069 212 38522  
 👤 Museum Angewandte Kunst in Kooperation mit Andreas Wolf und Florian Haas von der „Künstlergruppe finger“

15:00–18:00 Uhr

### BACKEN MIT DER SONNE

#### Solaröfen, regionales Biogetreide & Urgetreide

Backen mit Solaröfen ist Backen mit der Sonne – das möchten wir euch anschaulich zeigen. Weitere Themen sind regional-biologische Getreidesorten und die Wiederentdeckung von Urkörnern. So lässt sich gesund und vollwertig mit der Sonne klimaneutral selber backen. Inklusive Anschauungsmaterial und Verkostung.

📍 Stadtteilfest Gallus auf der Frankenallee, 60326 Frankfurt  
 👤 Kinder im Zentrum Gallus e. V.

18:00–circa 22:00 Uhr

### 10 MILLIARDEN – WIE WERDEN WIR ALLE SATT ?

#### Kino im Glashauss

Valentin Thurn fragt in seinem Film: Woher kommen die Nahrungsmittel zukünftig? Wie werden die nachhaltige und die industrielle Produktion aussehen? Der Film macht Hoffnung, dass es Lösungen gibt, gesunde Lebensmittel für alle herzustellen. Er lädt zum Diskutieren ein. Valentin Thurn ist anwesend.

18:00 Uhr: Lokale Held\*innen stellen ihre Projekte vor.  
 19:00–19:45 Uhr: Netzwerken und Snacks.  
 19:45 Uhr: Valentin Thurn sagt einleitende Worte.  
 Ca. 20:00 Uhr (nach Einbruch der Dunkelheit) beginnt das Kino.  
 Im Anschluss an den Film: Gespräch mit Valentin Thurn.

📍 Gärtnerei Klumpen, Dortelweiler Straße 87, 60389 Frankfurt  
 ⚙️ Spende willkommen, gerne eigenen Stuhl mitbringen  
 👤 MUKIVA in Kooperation mit TRIODOS BANK FRANKFURT, Labl Frankfurt, Gärtnerei Klumpen, gefördert durch: NKI Nationale Klimaschutzinitiative & Umweltlernen Frankfurt, Organisation: Reflecta – Rethink Your World

19:00–21:00 Uhr

### KLIMALIEDER & REINER GENUSS

#### Chansons für Streuner und Träumer mit Gaumenfreuden

Der Liedpoet Joscha Zmarzik spielt eigene Chansons vor allem zum Thema Klima: von Jimmys Brieftaube während des Hurrikans Catrina über die Baumbesetzerin Julia Butterfly Hill bis hin zum sarkastischen Fortschrittslied. Chansons auf der Höhe der Zeit, dazu „reine“ Gaumenfreuden.

📍 inemaa, Rödelheimer Parkweg 14, 60489 Frankfurt  
 👤 inemaa – nachhaltige Eventkonzeption, Ökologisches Weingut Schütte

## SONNTAG, 8.9.19

10:30–14:00 Uhr

### KLIMAGOURMET RADELT

#### Entdeckungstour zu Naschgärten und Kräuterfeldern

Zwanzig-Kilometer-Tour von Bornheim über Ostend und Fechenheim nach Oberrad. Per Pedale besuchen die Teilnehmer\*innen Urban-Gardening-Projekte und erkunden eine solidarische Landwirtschafts-Initiative. Familienfreundlich für ausdauernde Radler\*innen.

📍 Start: 10:30 Uhr, Uhrtürmchen Bornheim Mitte, Ziel: 14:00 Uhr, Solawi Oberrad  
 👤 Klimagourmet mit Umweltlernen in Frankfurt

11:00–15:00 Uhr

### VEGANES ROHKOST-POTLUCK IN BÜRGEL

#### Für alle Rohkostbegeisterten und Rohkostinteressierten

Beim Potluck bringt jeder etwas mit: für das Buffet eine Köstlichkeit aus der roh-veganen Küche oder einfach Rohes wie Obst, Salat, Gemüse, Nüsse. Gerne in großzügigen Portionen. Bitte auch an eine Picknickdecke, eigenes Geschirr und etwas zu trinken denken.

📍 Auf der Wiese in der Nähe des Main-Turms Offenbach-Bürgel, Anfahrt: <http://bit.ly/AnfahrtMainturm>  
 ⚙️ Anmeldung: [www.lisacommoto.com/kontakt](http://www.lisacommoto.com/kontakt) 👤 WATANABE: Lisa, Yasu, Moto

12:00–18:00 Uhr

### KLIMA, KAKAO & KULINARIK

#### Infostand & Verkostung: So lecker schmeckt Regenwaldschutz!

Wie der Anbau von Kakao den Kleinbauern ein faires Auskommen sichert, den Regenwald schützt, einen positiven Klimaeffekt erzielt und traumhaft schmecken kann – das erfahren die Teilnehmer\*innen bei dieser Veranstaltung. Welt retten mit allen Sinnen.

📍 Café Fein, Peterstraße 6, 60313 Frankfurt 👤 PERÚ PURO, Café Fein

13:00–17:00 Uhr

### AKTIONSTAG FOOD-COOP FRANKFURT

#### Tag der offenen Tür

Die Food-Coop Futterkreis lädt zu sich ins Lager ein und zeigt, wie ein nachhaltig-solidarisches Lebensmittelsystem funktioniert. Auf dem Programm stehen spannende Workshops und Aktionen, wie z. B. eine Weinprobe vom Weingut Schütte und ein Bienenwachstuch-Workshop.

📍 Futterkreis – Food-Coop, Bäckerweg 26, 60316 Frankfurt  
 ⚙️ Spenden willkommen, Bienenwachstuch-Workshop 5 €, familienfreundlich  
 👤 Futterkreis – Food-Coop Frankfurt

15:00–18:00 Uhr

### PERMAKULTUR IN DER GRÜNEN LUNGE

#### Vortrag und Verkostung der eigenen Ernte mit den Gemüsehelden

„Frankfurt essbar machen“ – so lautet das Motto der Gemüsehelden. Wie das nach den Prinzipien der Permakultur gehen kann, zeigen die Veranstalter\*innen in ihren offenen Gemeinschaftsgärten in der Grünen Lunge. Im Anschluss folgt das gemeinsame Ernten und Zubereiten dessen, was gerade reif ist – Wildkräuter inbegriffen.

📍 Gemüsehelden-Garten in der Grünen Lunge am Günthersburgpark, ausgeschildert ab Schlinkenweg, 60389 Frankfurt  
 ⚙️ Anmeldung bis zum 1.9.: [gemueseheldenfrankfurt@posteo.de](mailto:gemueseheldenfrankfurt@posteo.de)  
 👤 Gemüsehelden Frankfurt, Bürgerinitiative zum Erhalt der Grünen Lunge am Günthersburgpark

## DIENSTAG, 10.9.19

17:30–19:30 Uhr

### ZUKUNFTSKANTINE – WAS ESSEN WIR 2040?

#### Diskussion über nachhaltige Ernährung und Verkostung

Jede\*r kann den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck ihrer\*seiner Ernährung verringern. Vor allem der Konsum tierischer Produkte hat massive Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Was sind schmackhafte Alternativen? Und welche klimafreundlichen Innovationen werden den Proteinbedarf in zwanzig Jahren decken?

📍 Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung, Kantine im Jügelhaus, Mertonstraße 17–21, 60325 Frankfurt  
 ⚙️ Anmeldung: <https://museumfrankfurt.senckenberg.de/de/kalender/>  
 👤 Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung, Projektteam BioKompass

## MITTWOCH, 11.9.19

11:00–14:00 Uhr

### KLIMAGOURMET STREETFOOD

#### Klimafreundliche Mittagspause auf dem Willy-Brandt-Platz

Zum Lunch raus an die Luft und klimafreundliche Leckereien genießen: Foodtrucks bringen vegetarische Spezialitäten aus der Region zu jenen, die in Frankfurt arbeiten oder leben und sich über Abwechslung unter freiem Himmel freuen. Dazu liefert Klimagourmet Infos.

📍 Willy-Brandt-Platz, 60311 Frankfurt  
 👤 Klimagourmet in Kooperation mit dem Umweltamt Frankfurt und Foodtrucks



17:30–19:00 Uhr

### KRÄUTER, BEEREN, WURZELN

#### Eine Wildkräuterführung

Die Kräuterführung des Dottenfelderhofs dreht sich um Wildkräuter, die den Körper und das Immunsystem für den Herbst und Winter kräftigen. Zum Abschluss kocht die Gruppe eine Beinwellsalbe. Dabei kommen die Tinktur und das Öl zum Einsatz, die bei vorherigen Führungen im Laufe des Jahres angesetzt wurden.

📍 Dottenfelderhof 1, 61118 Bad Vilbel  
 ⚙️ 15 € Kostenbeitrag, Treffpunkt: Steintisch auf der Hofwiese, Anmeldung: [anmeldung@regine-ebert.de](mailto:anmeldung@regine-ebert.de) 👤 Dottenfelderhof

18:30–21:00 Uhr

### KLIMASCHUTZ GEHT FLEISCHLOS BESSER

#### Experten, Kurzfilme und vegane Kostproben

Der Abend in Hedderheim thematisiert die vielfältige und reichhaltige pflanzenbasierte Ernährung. Dazu gehören Kurzberichte, Filmausschnitte, Verkostung und Gespräche mit spannenden Menschen aus Frankfurt über die Bedeutung von Essen für Tier, Mensch, Umwelt und vegane Restaurants.

📍 Begegnungszentrum Hedderheim (Frankfurter Verband), Abtalar Str. 3, U-Bahn-Station Zeilweg, 60439 Frankfurt  
 👤 Albert Schweitzer Stiftung, Transition Town Frankfurt e. V., Frankfurter Verband Hedderheim

## DONNERSTAG, 12.9.19

13:00 Uhr

### 100 JAHRE URBANE SELBSTVERSORGUNG

#### Eingemachtes, Kochkisten & solares Kochen

Das Stadtlabor des Historischen Museums führt durch die Ausstellung „Wie wohnen die Leute?“ sowie die Ernst-May-Siedlungen. Die begleitenden Beiträge der Klimawerkstatt handeln von Ideen für ein „neues“ Frankfurt: Urbane Versorgung aus dem eigenen Garten, Kochen mit der Kochkiste oder der Sonne waren 1920 nötig aufgrund von finanziellen Engpässen. Heute sind es der Klimawandel, die Engpässe an Energie und Materie, die diese alten Methoden wiederbeleben. Mit Uli Zimmermann und Sybille Fuchs.

📍 Historisches Museum, Saalhof 1, 60311 Frankfurt  
 ⚙️ 8 € Kostenbeitrag, 4 € ermäßigt  
 Anmeldung: [klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com](mailto:klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com), max. 15 Personen  
 👤 Klimawerkstatt Ginnheim, Historisches Museum

16:00–19:00 Uhr

### PILZE – GLÜCK IM GLAS

#### Kochevent & Einblicke in die wundersame Welt der Pilze

Wie sammelt und genießt man Pilze? PilzCoach Irene Wild informiert über das wundersame Reich der Pilze sowie deren Rolle im Ökosystem Wald und gibt Tipps fürs umweltbewusste Sammeln. Danach geht's in die Lehrküche: Mit Markus Wolf, Meisterkoch und ehemaliger Ausbilder der Deutschen Jugendnationalmannschaft der Köche, werden vegane Pilzaufstriche zubereitet. Die kommen zum Schluss in Gläser zum Mitnehmen. Plus gemeinsames Probieren.

📍 Bergiusschule, Frankensteiner Platz 1, 60594 Frankfurt  
 ⚙️ Anmeldung: [www.bergiusschule.de](http://www.bergiusschule.de), max. 12 Personen  
 👤 Bergiusschule, Irene Wild: Büro für nachhaltige Esskultur & Deutsche Gesellschaft für Mykologie e. V.



Links: Klimawerkstatt | Rechts: © Jan Jacob Hofmann



**17:00-18:30 Uhr**  
**VEGETARISCH ESSEN – GUT FÜRS KLIMA UND FÜR MICH**  
**Verbrauchercafé**

Was spricht für eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise? Worauf kommt es an, damit kein Nährstoff zu kurz kommt? Bei Kaffee und Tee informiert die Verbraucherzentrale über eine gesunde fleischlose Lebensmittelauswahl.

- 📍 Verbraucherzentrale Hessen, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt
- 🌟 Anmeldung: [ernaehrung@verbraucherzentrale-hessen.de](mailto:ernaehrung@verbraucherzentrale-hessen.de)
- 👤 Verbraucherzentrale Hessen e. V.

**18:00-23:00 Uhr**  
**KINO UND MEHR: UNSERE GROSSE KLEINE FARM**  
**Sehen, schmecken, erleben für den Klimaschutz**

Das Hafenkino zeigt den Dokumentarfilm „Unsere große kleine Farm“ (2019, OmU). Drumherum informieren ein Bericht und eine Führung über das Konzept vom Hafen 2. Wer Hunger hat, kann sich über ayurvedische Gerichte aus saisonalen Zutaten freuen. Plus Kinderaktion mit Führung zu den Bienen, Schafen, Gänsen und Hühnern des Hafen 2 sowie Stockbrot am Lagerfeuer.

- 📍 Hafen 2, Nordring 129, 63067 Offenbach
- 🌟 5 € Eintritt, exklusive Speisen und Getränke
- 👤 suesswasser e. V.

**18:30-22:00 Uhr**  
**AUS DER NATUR IN DEN TAGINE**  
**Genussvoller Gewürzabend**

Auf dem Programm des Gewürzseminars steht ein Live-Show-Cooking im Tagine mit Verkostung und Getränken. In den Tagine kommen biologische, regionale und saisonale Zutaten. Ausführliche Informationen über die Herkunft und Herstellung der Zutaten und Gewürze begleiten den Abend. Aspekte wie klimafreundlich, fair gehandelt, ohne Müll oder Lebensmittelverschwendung spielen dabei eine große Rolle.

- 📍 Vilbeler Landstraße 71, 60388 Frankfurt
- 🌟 69 € Kostenbeitrag, Anmeldung: [info@tourias-event.com](mailto:info@tourias-event.com), max. 15 Personen
- 👤 Touria's Event Catering & Partycooking, roots.natural GmbH

**19:00-21:00 Uhr**  
**GLOBAL, REGIONAL – EGAL?**  
**ESSEN WIR UNSERE ZUKUNFT AUF?**

**Vorträge und Diskussion über Chancen & Herausforderungen nachhaltiger & klimagerechter Ernährung**

Weizen aus Ägypten, Bohnen aus Kenia und Steak aus Argentinien – deutsche Verbraucher\*innen bedienen sich gerne internationaler Nahrungsmittel. Was bedeutet das für die Umwelt, und geht es auch anders? Mit Dr. Thomas Kastner (Senckenberg) und Christoph Graul (Die Kooperative). Plus Verkostung.

- 📍 Senckenberg Biodiversität und Klima Forschungszentrum, Georg-Voigt-Straße 14, 60325 Frankfurt
- 👤 Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung

**FREITAG, 13.9.19**

**Ab 15:00 Uhr solares Kochen, ab 18:30 Uhr Mitbringbuffet**

**PATATE INTERNATIONALE & ESPRESSI SOLARI**

**Kartoffeln vom Acker, „Sonnen-Espresso“ und Musik**

Die Teilnehmer\*innen bekommen frisch geerntete Kartoffeln. Daraus bereiten sie internationale und vielfältige Kartoffelgerichte für das Buffet zu – vom schwäbischen Kartoffelsalat bis zu indischen Samosas. Plus Espresso vom Solarkocher und Musik von der Band TONGÄRTNER.

- 📍 Ginnheimer Kirchplatzgärtchen, Ginnheimer Hohl 2, 60431 Frankfurt
- 🌟 Anmeldung für die 30 Kartoffelportionen: [klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com](mailto:klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com)
- 👤 Klimawerkstatt Ginnheim, Die Kooperative

**18:00 Uhr**  
**HINTERHOF-HIMBEEREN, FASSADEN-WEIN UND DACH-SCHNITTLAUCH**  
**Neuland urbanes Gärtnern**

Kann man aus einem Betonhinterhof eine grüne Stadtoase schaffen? Seit acht Jahren bereichern Himbeeren den Hinterhof der Klimawerkstatt, Wein wächst auf dem Balkon und der Schnittlauch hat das Dach erobert. Workshop mit Jan Jacob Hofmann, Architekt, & Sybille Fuchs, Stadtgärtnerin.

- 📍 Ginnheim, Frankfurt, Treffpunkt bei Anmeldung
- 🌟 Anmeldung: [klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com](mailto:klimawerkstatt.ginnheim@yahoo.com)
- 👤 Klimawerkstatt Ginnheim

**SAMSTAG, 14.9.19**

**10:00-13:00 Uhr**  
**PICKNICK MIT DEN GROSSTADTHÜHNERN**  
**Spazieren, Zutaten sammeln, picknicken**

Bei dem Spaziergang über die Felder in Oberrad sammeln die Teilnehmer\*innen ihre Picknick-Zutaten selbst und verarbeiten sie zu einem späten Frühstück. Zu den Schätzen gehören Honig, Eier direkt von den Hühnern, Gemüse aus dem Gewächshaus, Äpfel vom Baum und ein schöner Blumenstrauß von den Blühstreifen. Alles regional & bio.

- 📍 Die Kooperative, Im Bärengarten 5, 60599 Frankfurt-Oberrad
- 🌟 Anmeldung: [kleebrig.honig@gmail.com](mailto:kleebrig.honig@gmail.com)
- 👤 Die Kooperative in Kooperation mit Kleebrig und Bee Friends Frankfurt e. V.

**11:00-12:30 Uhr**  
**FÜHRUNG ÜBER DEN DOTTENFELDERHOF**  
**Schwerpunkt Landwirtschaft und Klimawandel**

Im September entfaltet der Spätsommer seine Pracht. Äpfel, Kartoffeln und Möhren sind reif für die Ernte, und noch stehen alle Feingemüsesorten, Tomaten und Salate im Feldgarten. Bei der Hofführung geben Landwirt\*innen des Dottenfelderhofs Einblicke in Ställe, Felder und die biologisch-dynamische Landwirtschaft am Hof.

- 📍 Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel, Treffpunkt: Steintisch auf der Hofwiese
- 🌟 5 € Kostenbeitrag
- 👤 Landbauschule, Dottenfelderhof e. V.

**11:00-17:00 Uhr**  
**SAUERTEIGBROT SELBER HERSTELLEN**  
**Backkurs**

Dieser Kurs vermittelt, wie die stufenweise Zubereitung eines Sauerteigs funktioniert. Dazu gehören Tipps zur Weiterverarbeitung, das Backen im Haushaltsbackofen und eine Brotverkostung von verschiedenen Brotsorten. Inklusive Skript und Verpflegung.

- 📍 Dottenfelderhof, 61118 Bad Vilbel, Treffpunkt: Backhaus
- 🌟 70 € Kostenbeitrag, Anmeldung: <http://bit.ly/BackkursDotti>
- 👤 Dottenfelderhof, Thomas und Monika Lepold GbR

**13:00-15:00 Uhr**  
**SAISONAL, REGIONAL, BIO & FAIR**  
**TERRA VIVA – die FoodCoop im Offenbacher Nordend**

Wer sich für das Konzept Food-Coop interessiert, den lädt die Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft zu einem Besuch in ihre Speisekammer ein.

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

**15:00-16:00 Uhr**  
**NEUES AUS DEM HAFENGARTEN**  
**Das Klima wandelt unsere Beete**

Das Amt für Umwelt, Energie und Klimaschutz Offenbach und der Hafengarten bieten einen Miniworkshop an, der die regionalen Auswirkungen des Klimawandels thematisiert. Er veranschaulicht Hobby-Gärtner\*innen und Interessierten, wie sie die klimatische Veränderung nutzen können, um exotische Pflanzen anzubauen. Eine leckere Kostprobe kommt noch dazu.

- 📍 Hafengarten, Hafenallee, 63067 Offenbach
- 👤 Amt für Umwelt, Energie und Klimaschutz Offenbach, Hafengarten Offenbach

**17:00-20:00 Uhr**  
**ESSEN, WO'S HERKOMMT**  
**Pop-up Kitchen auf dem Dottenfelderhof**

Die Pop-up Kitchen mitten auf dem Acker bringt ökologische, saisonale und vor allem regionale Lebensmittel direkt vom Feld auf den Tisch. Gemeinsames Ernten, Kochen und Essen inklusive.

- 📍 Dottenfelder Hof, 61118 Bad Vilbel 🌟 10 € Kostenbeitrag, weitere Spenden gerne gesehen, Anmeldung: [popup@shoutoutloud.eu](mailto:popup@shoutoutloud.eu), max. 50 Personen
- 👤 ShoutOutLoud e. V., Dottenfelderhof

**SONNTAG, 15.9.19**

**12:00-16:00 Uhr**  
**ZERO WASTE KITCHEN**  
**Einfach essen: Küchenabfälle weiterverwenden**

Die Blätter von Radieschen oder der Strunk vom Brokkoli sind typische Reste in der Küche. Gehören sie wirklich in die Tonne? gramm.genau sagt: Nein – einfach essen! Wie sich diese Reste weiterverwerten lassen, warum das sinnvoll ist und wie sich so Geld sparen lässt, das zeigt der Workshop.

- 📍 gramm.genau, Adalbertstraße 11, 60486 Frankfurt
- 🌟 20 € Kostenbeitrag (inkl. Materialien), max. 20 Personen, Anmeldung: [bund.jugend.hessen@bund-hessen.de](mailto:bund.jugend.hessen@bund-hessen.de)
- 👤 BUNDJugend Hessen, gramm.genau

**15:00-19:00 Uhr**  
**WILDKRÄUTER MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN**  
**Beobachten, kennenlernen, selber machen**

Die Teilnehmer\*innen ernten gemeinsam Wildkräuter und bereiten sie nach der ayurvedischen Ernährungslehre mit Köchin Heide Benjes zu. Diplom-Biologin Monika Peukert vermittelt die ökologischen Zusammenhänge im Naturgarten. Mit „Kräuterfrau“ Gudrun Jung stellt die Gruppe Wildkräutersalze her, eine aromatische Stärkung des Immunsystems. Fruchtleder und Heilweine runden das Menü ab.

- 📍 Kleingartenweg 4, 60389 Frankfurt, Treffpunkt: Abenteuerspielplatz Wetteraustraße
- 🌟 15 € Kostenbeitrag, Anmeldung: [gudwork@gmx.de](mailto:gudwork@gmx.de), Stichwort: Wildkräuter im Naturgarten, max. 24 Personen, weitere Info: [www.gudwork.com](http://www.gudwork.com)
- 👤 Offene Werkstatt, Gudrun Jung

**GASTRO SPECIALS**

**Montag, 9.9. – Freitag, 13.9.19, 11:30-14:00 Uhr**

**SPECIAL IM CASINO**

**Klimafreundliches Gericht**

Das Markus Krankenhaus bietet in der Kantine des Casinos eine Aktionswoche mit klimafreundlichem Special.

- 📍 AGAPLESION MARKUS KRANKENHAUS, Wilhelm-Epstein-Str. 4, 60431 Frankfurt
- 👤 AGAPLESION CATERING GmbH

**Donnerstag, 5.9. – Sonntag, 15.9.19, 17:00-22:00 Uhr**  
**KLIMAGOURMET-MENÜ IM BORNHEIMER RATSCELLER**

**Saisonales Menü mit Zutaten aus dem Umkreis von 25 km**

Zur Klimagourmet-Woche können Gäste ein saisonales, vegetarisches Menü zusammenstellen. Es besteht ausschließlich aus Zutaten aus dem Umkreis von 25 km bzw. von regionalen Erzeugern. Frisch, hochwertig und von Hand zubereitet.

- 📍 Bornheimer Ratskeller, Kettelerallee 72, 60385 Frankfurt
- 🌟 Di. bis Sa. ab 17:00 Uhr, So. ab 12:00 Uhr geöffnet, Mo. ist Ruhetag
- 👤 Bornheimer Ratskeller

**ANGEBOTE FÜR SCHULEN UND BILDUNGSEINRICHTUNGEN**

**Zeitpunkt nach Vereinbarung**

**KLIMAFRÜHSTÜCK**

Bei einem gemeinsamen Frühstück erfahren die Schüler\*innen praxisnah, wie sich das eigene Ernährungs- und Konsumverhalten auf das Klima auswirkt. Die wichtigsten Empfehlungen für eine „klima-gesunde“ Ernährung erarbeiten und diskutieren die Jugendlichen in Kleingruppen. Schülerküche erforderlich.

- 📍 In der jeweiligen Schule
- 🌟 Für Schüler\*innen der Jahrgänge 8-10, Lebensmittelkosten trägt die Schule, Anmeldung: [ernaehrung@verbraucherzentrale-hessen.de](mailto:ernaehrung@verbraucherzentrale-hessen.de)
- 👤 Verbraucherzentrale Hessen e. V.

**Montag, 9.9. – Freitag, 13.9.19**

**LERNWERKSTATT KLIMAGOURMET**

**Zielgruppe 4.-5. Klasse sowie 7.-9. Klasse**

Was haben Nahrungsmittel mit der Klimaerwärmung zu tun? Wie viel CO<sub>2</sub> entsteht bei der Herstellung einer Treibhaus-Tomate? Schüler\*innen erarbeiten die Auswirkungen verschiedener Ernährungsformen.

- 📍 Ort bei Anmeldung 🌟 2 € pro Schüler\*in Kostenbeitrag, Anmeldung: [kirsten.allendorf@stadt-frankfurt.de](mailto:kirsten.allendorf@stadt-frankfurt.de)
- 👤 Umweltlernen in Frankfurt e. V.

**Dienstag, 10.9.19, 10:00-12:00 Uhr**

**HONIG FÜR KLEINE STADTIMKER\*INNEN**

**Schulklassen reisen in die Welt der Bienen**

Bei einem Honigfrühstück erhalten Schüler\*innen einen altersgerechten Einblick in die Welt der Großstadtbienen. Sie probieren Honig, Pollen und Honigwasser, beobachten Bienen, ernten Wachs und stellen daraus Wachsmalstifte her, die sie am Ende mit einem Gläschen Honig mit nach Hause nehmen können.

- 📍 Museum Angewandte Kunst, Schaumaikai 17, 60594 Frankfurt
- 🌟 Für Schüler\*innen ab der 1. Klasse, Anmeldung: [create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de](mailto:create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de) oder 069 212 38522
- 👤 Museum Angewandte Kunst in Kooperation mit Andreas Wolf und Florian Haas von der „Künstlergruppe finger“

**AUSBLICK**

**Mittwoch, 18.9.19, 19:00 Uhr**

**ZERO WASTE**

**Ein Leben ohne Müll?**

Bei Shia und Hanno Su passt der gesamte Rest- und Plastikmüll eines Jahres in ein Einmachglas. Wer aber denkt, dass man sein ganzes Leben dafür auf den Kopf stellen muss, die oder der irrt. Shia und Hanno laden ein zu einem kurzweiligen Ausflug in ihr Leben und teilen Tipps und Tricks.

- 📍 Haus am Dom, Domplatz 3, 60311 Frankfurt
- 🌟 Anmeldung: [hausamdom@bistumlimburg.de](mailto:hausamdom@bistumlimburg.de) 👤 Haus am Dom, gramm.genau

**Donnerstag, 3.10.19, 10:00-18:00 Uhr**

**30 JAHRE ERZEUGERMARKT KONSTABLERWACHE**

**Regionales für die Stadt**

Seit dreißig Jahren bieten Landwirt\*innen, Bäcker\*innen und weitere Erzeuger\*innen den Menschen auf dem wöchentlichen Frankfurter Erzeugermarkt regionale und saisonale Lebensmittel aus eigener Herstellung. Das Jubiläum bereichern Workshops, Verkostungen, Präsentationen, Musik und Gespräche.

- 📍 Konstablerwache, Frankfurt-Innenstadt 👤 Frankfurter Marktverein e. V.

1 von links: © Kunstgruppe Finger | © Gemüsehelden | © Sissine Bessler

