

Klimaschutz dank nachhaltigem Genuss: Klimagourmet 2.1 mit aktualisierter Wanderausstellung



Bild: Klimagourmet / Fotos: Salome Roessler, Claudia Siemchen, Shoutoutloud, Maike Thalmeier, Lena Elfrath, Standgerichte, Rolf Schmidbauer Unsplash

- 50 analoge, digitale und interaktive Aktionen in Frankfurt und Rhein-Main
- Inhalte unter anderem: Selbstversorgung, Zukunft der Ernährung, Zero Waste

Frankfurt am Main, 16. September 2021. Am 16.9. geht es los: Frankfurt Rhein-Main feiert von diesem Tag bis zum 26. September 2021 nachhaltigen kulinarischen Genuss mit Klimaschutz – in der Region, im Web und erstmals mit der aktualisierten Wanderausstellung. Organisiert wird das Klimagourmet Festival bereits im neunten Jahr vom Energiereferat der Stadt Frankfurt, dem Netzwerk Nachhaltigkeit Lernen in Frankfurt und dem Kommunikationsstudio UBERMUT. Die Programmvietfalt von Klimagourmet 2.1 reicht in diesem Jahr von der Smart-Phone-Rallye, vegetarischen Koch-Workshops, Selbstanbau von Lebensmitteln über das Genießen von Streetfood, von Klima-Lernwerkstätten für Schulklassen bis zu einem Kinder-Upcycling-Workshop. Ein Pub Quiz zum Thema „Zero Food Waste“ und eine Museumsführung mit dem Titel „Was essen wir 2040?“ gehören ebenfalls dazu. „In der Corona-Zeit haben viele von uns öfter zu Hause gekocht“, sagt Klimaschutzdezernentin Rosemarie Heilig. „Die Klimagourmetwoche macht Lust auf eine dauerhaft bessere Einkaufs- und Esskultur. Holen Sie sich neue Ideen und lernen Sie viele Anbieter*innen kennen, die den regionalen Speisezetteln bereichern!“

Regional und solidarisch genießen

Unabhängige, regionale und solidarische Ernährungsstile bilden ein weiteres Schwerpunktthema. Food-Kooperationen, Direkterzeuger*innen, urbane Gärtner*innen und andere Initiativen zeigen ihr Engagement und stellen ihre Schätze aus der Umgebung genussvoll ins Rampenlicht. Tortuga Eschersheim gärtner mitten in der Stadt, der Dottenfelderhof präsentiert seinen Agroforst und bei der Aktion „Heilpflanzen der Götter“ erfahren die Teilnehmer*innen, wie aus dem getrockneten Blattgrün der Heilpflanze Artemisia Annua Tee und Tinkturen entstehen.

Mit der App Actionbound bietet das Klimagourmet-Festival dieses Jahr gleich drei Smartphone-Rallyes an: Eine zum Thema nachhaltige und klimabewusste Ernährung („Werde Klimaheld!“), eine zu Plastikmüll („Achtung, Plastikbombe!“) und eine Rallye rund um nachhaltige Ernährung durch den Stadtteil Bornheim („Ernährungs-Action in Bornheim“).

Weniger Fleisch heißt mehr Klimaschutz

„Klimagourmet 2.1 zeigt wieder, wie lecker und kreativ vegetarische oder vegane Ernährung sind. Dass man damit gleichzeitig etwas Gutes für sich und die Umwelt tut, ist eigentlich nur ein erfreulicher Nebeneffekt“, sagt Paul Fay, stellvertretender Leiter des Frankfurter Energiereferats.

Wer sich für ein vegetarisches Gericht entscheidet, mindert gleichzeitig den eigenen CO₂-Fußabdruck. Der Verdauungsapparat einer Kuh produziert das Klimagas Methan, das einen 20-fach höheren Treibhauseffekt hat als CO₂. Die Regenwaldabholzung für Futtermittelanbau und Weideflächen bedroht eine unserer wichtigsten CO₂-Senken und die Biodiversität. Für weitere klimaschädliche Lachgasemissionen sorgt die Produktion der Futtermittel, wenn sie von künstlichem Stickstoffdünger angekurbelt wird.

Der Fleischkonsum beinhaltet viele Faktoren, die dem Klima schaden. Saisonales Gemüse, vegane Gerichte, Resteverwertung und noch weitere Möglichkeiten schonen die Umwelt und das Klima. Das zeigen die vielfältigen Programmpunkte des Festivals Klimagourmet 2.1

Programm-Highlights:

- **Zero Waste für Kinder:** Upcycling-Workshop für 7- bis 12-Jährige, bei dem die Kinder lernen, was sie aus Resten basteln können.
- **Vom Acker auf den Tisch:** Interaktives Pop-Up-Dinner auf dem Dottenfelderhof. Zutaten für die Gerichte werden zum Teil vor Ort geerntet.
- **Global, regional - egal? Essen wir unsere Zukunft auf?** Vorträge und Diskussion über Herausforderungen einer nachhaltigen, klimagerechten Ernährung
- **Selbstversorgung mit Obst und Gemüse** – der Workshop widmet sich dem Thema vom Anbauplan bis zur Konservierung
- **Kochen mit der Gemüsebox:** Live-Workshop zu saisonalem und regionalem Kochen mit weniger Abfall
- **Ernte-Dank in der Emma Metzler:** Sechs-Gang-Menü mit Zutaten vom Permakulturhof
- **Online-Weinprobe:** In einem Online-Stream lüftet das Ökoweingut Schütte die Geheimnisse und Hintergründe des Bioweins und seines Anbaus. Wer die Aromen kosten möchte, bestellt vorab ein Probierpaket.

PRESSEMEDLUNG

Die Teilnehmerzahl der Aktionen ist teilweise begrenzt. Anmeldungen nehmen die jeweils organisierenden Initiativen direkt entgegen. Wenn nicht anders vermerkt, sind die Veranstaltungen kostenlos. Kontakte und Informationen über die Sicherheitsmaßnahmen in Bezug auf COVID-19 sind dem Online-Programm zu entnehmen: www.klimagourmet.de.

Aktualisierte, interaktive Wanderausstellung

Die Vernissage der Wanderausstellung schließt direkt an die Auftaktveranstaltung im Brentano-Park an, mit der Klimagourmet 2.1 am 16. September um 18 Uhr startet. Die Ausstellung beantwortet unter anderem Fragen wie: Verursacht importiertes Gemüse immer mehr Kohlendioxid (CO₂) als regionales? Wie hoch ist der CO₂-Fußabdruck des leckeren Steaks auf unserem Teller?

Die Treibhausgasemissionen der Ernährung machen im Durchschnitt 15 Prozent des persönlichen CO₂-Fußabdrucks pro Kopf in Deutschland aus. Klimagourmets verzichten auf CO₂, aber nicht auf Genuss. Das und noch viel mehr zeigt die Ausstellung, die Denkanstöße und Anregungen für eine klimafreundliche Ernährung liefert.

Facebook: www.facebook.com/klimagourmet/

Instagram: www.instagram.com/klimagourmet/

Hashtags: #klimagourmet20 #klimagourmet

Bildmaterial

zum kostenfreien Download unter Angabe der Quelle unter: <https://www.klimagourmet.de/presse/>

Über Klimagourmet und die Initiator*innen

Klimagourmet fördert seit 2009 nachhaltigen Genuss und Klimaschutz und stärkt regionale Initiativen. Initiatoren & Veranstalter sind das Energiereferat der Stadt Frankfurt am Main, das Netzwerk Nachhaltigkeit Lernen in Frankfurt und das Kommunikationsstudio UBERMUT mit dem Netzwerk Klimagourmet.

Die Initiative verdankt den Namen der interaktiven Ausstellung Klimagourmet, die das Designerinnenteam Glück und Stiefel im Auftrag des Energiereferats im Jahr 2009 für die Veranstaltungsreihe Frankfurt isst gut realisiert hat. Die Ausstellung wurde mehrfach von der UNESCO ausgezeichnet und war schon an vielen Orten in Frankfurt und Deutschland zu sehen. Die weiteren Angebote von Klimagourmet umfassen:

- Lernwerkstatt für Schulen
- Online-Gastro-Guide
- Hintergrundinformationen
- Beratung und Angebote für Unternehmen
- Vorstellung von Initiativen, die mit nachhaltigem Konsum zu tun haben
- Wanderausstellung zur Ausleihe

Über das Energiereferat der Stadt Frankfurt am Main

TEAM 
FRANKFURT
KLIMASCHUTZ 2050

STADT  FRANKFURT AM MAIN
Energiereferat > Die kommunale Klimaschutzagentur

PRESSEMEDLUNG

Das Energiereferat ist die kommunale Energie- und Klimaschutzagentur der Stadt Frankfurt am Main. Das Energiereferat bietet Frankfurter Haushalten, Unternehmen, Bauherren und Investoren unterschiedliche Beteiligungs- und Beratungsmöglichkeiten an. Weitere Informationen unter: www.energiereferat.stadt-frankfurt.de

Über das Team Frankfurt Klimaschutz 2050



Die Klimaschutzmarke „Team Frankfurt – Klimaschutz 2050“ steht als Dach über den bereits vorhandenen Projekten, Aktionen und Kampagnen, die das Energiereferat bereits seit vielen Jahren erfolgreich durchführt. Ziel der Wort-Bild-Marke ist es, die zahlreichen Angebote inhaltlich unter ein gemeinsames Dach zu stellen, damit nach innen und außen klar ist, dass die zahlreichen Einzelprojekte in ein gemeinsames Ziel einzahlen: den Klimaschutz in Frankfurt am Main. www.klimaschutz-frankfurt.de

Pressekontakt Klimagourmet

Paul Fay Tel.: 069 / 212-39199

presse@klimagourmet.de