

22.09.–02.10.22 GENIESSEN. FEIERN. HANDELN.

✂ 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.

KLIMA GOURMET FESTIVAL



KLIMAGOURMET

MEHR ZUM PROGRAMM

KLIMAGOURMET.DE



AKTUELLES & DETAILS

Beschreibungstexte, Veranstaltungsort und Hinweise zu ggf. Kosten und Anmeldung findet ihr im Online-Programm. Programmänderungen können sich kurzfristig ergeben und werden im Online-Programm angepasst. Informationen zu geltenden Hygienebestimmungen bekommst du direkt von den Veranstalter:innen.

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 in der Zentralbibliothek (Innenstadt): Ausstellung mit Podiumsgespräch und Köstlichkeiten aus Back- und Braustube

SAMSTAG, 24.09.22

17–22 Uhr **PARTY | ESSEN**

GOOD-FOOD-PARTY

Zum Auftakt des Festivals feiern wir gemeinsam mit der IMA Clique in den heiligen Hallen der F&B Heroes gutes Essen bei guter Musik in entspannter Atmosphäre

SONNTAG, 25.09.22

12–17 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



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, Selbstermacher:innen und Kulinariker:innen, die Sinne und die Seele.

Zu den Öffnungszeiten

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.

Natürliche Ernährung für mehr Lebensenergie 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

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 | VERKOSTUNG**

DÜRFEN WIR TIERE ESSEN?

Eine Pro-und-Kontra-Diskussion

✂ Heinrich-von-Gagern-Gymnasium Frankfurt, Bergiusschule – Berufliche Schulen Frankfurt am Main



© Foto: Lisa Schmitt, Gestaltung: Lisa Schmitt, Illustration: Lisa Schmitt

FREITAG, 30.09.22

10–13 Uhr **GEMEINSAM KOCHEN | KINDER**

BLAUE TAFEL

Frankfurter Schulgärten stellen sich vor

✂ Umweltern 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 | VERKOSTUNG**

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 Klau 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

15–19 Uhr

GEMEINSAMES KOCHEN | WORKSHOP

TEAMPLAYING WITH NATURE

Entscheidung 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 & Stadtbiopt Offenbach

15–18 Uhr **FEST | KINDER | VERKOSTUNG**

COMMUNITY – GARTEN – PICKNICK

Picknick im Gallus Garten

✂ Kinder im Zentrum Gallus e. V., 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

10–12 Uhr **FÜHRUNG | VEGANE ERNÄHRUNG | VORTRAG**

HEIMATERNTE & NATURKÜCHE

Vom Glück des Gärtnerns bis zur Ernährungsfreiheit

✂ GemüseheldInnen Frankfurt

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 & Stadtbiopt Offenbach

15–18 Uhr **FEST | GEMEINSAM KOCHEN**

INTERNATIONALES NACHBARSCHAFTSKOCHEN

Gemeinsames 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

✂ Umweltern Frankfurt

Donnerstag, 29.09.22 | 9–13 Uhr **GEMEINSAMES KOCHEN**

KLIMASNACKS SELBST MACHEN

Kochwerkstatt für Schulklassen

✂ Verbraucherzentrale Hessen e. V.



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

19 ZEHN – COFFEE & DELI BAR, BAR SHUKA, BLATTREICH, CAFÉ MENTHE DIE KOOPERATIVE – SUPPENGRÜN, GLAUBURG CAFÉ, JOOLINA CAKERY, LEUCHTENDROTER, RESTAURANT FRANCIS, SCHUCH'S RESTAURANT GMBH, STANDGERICHTE, WIR KOMPLIZEN

Weitere Informationen findest du im Online-Programm.

Initiiert von

STADT FRANKFURT AM MAIN
Energiefachreferat > Die kommunale Klimaschutzagentur

TEAM FRANKFURT KLIMASCHUTZ **RNE in Hessen** **UBER MUT**
Netzwerk Nachhaltigkeitslernen in Frankfurt

klimaneutral
gedruckt
06-677-633211

Veranstaltungspartner und Freund:innen



Medienpartnerschaften



Weitere Veranstaltungspartner:
Heinrich-von-Gagern-Gymnasium,
UND-Küche