

22.09.–02.10.22 GENIESSSEN. 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 sind.

KLIMA GOURMET FESTIVAL

KLIMAGOURMET

MEHR ZUM
PROGRAMM
KLIMAGOURMET.DE



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: Ausstellung mit Podiumsgespräch und Köstlichkeiten aus Back- und Braustube

SAMSTAG, 24.09.22

16–21 Uhr **PARTY | ESSEN**
GOOD-FOOD-PARTY
Zum Start des Festivals feiern wir zusammen mit IMA und F&B Heros gutes Essen mit Musik und netten Leuten in entspannter Atmosphäre

SONNTAG, 25.09.22

14–18 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, Selbstermächtigte 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 Wildpflanzen Salon, Winade

19–21 Uhr **VORTRAG | VEGANE ERNÄHRUNG**
GOOD FOOD. GOOD MOOD.
Ernährung für mehr Energie 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

16:30–18:30 Uhr **FÜHRUNG | VEGANE ERNÄHRUNG | VORTRAG**
HEIMATERNTE & NATURKÜCHE
Vom Glück des Gärtnerns bis zur Ernährungsfreiheit
GemüseheldInnen Frankfurt

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 Wildpflanzen Salon

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**
DÜRFEN WIR TIERE ESSEN?
Eine Pro-und-Kontra-Diskussion
Heinrich-von-Gagern-Gymnasium Frankfurt, Bergiusschule – Berufliche Schulen Frankfurt am Main



FREITAG, 30.09.22

10–13 Uhr **GEMEINSAM KOCHEN | KINDER**
BLAUE TAFEL
Frankfurter Schulgärten stellen sich vor
Umweltlernen 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 Wildpflanzen Salon

19–22 Uhr **VORTRAG/DISKUSSION**
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 Wildpflanzen Salon & 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

14–21 Uhr
GEMEINSAMES KOCHEN | VEGANE ERNÄHRUNG | WORKSHOP
TEAMPLAYING WITH NATURE
Entschleunigung 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 & Stadtbiotop Offenbach

15–18 Uhr **FEST | KINDER | VERKOSTUNG**
COMMUNITY – GARTEN – PICKNICK
Picknick im Gallus Garten
Kinder im Zentrum Gallus, 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

10–17 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 & Stadtbiotop Offenbach

15–18 Uhr **FEST | GEMEINSAM KOCHEN**
INTERNATIONALES NACHBARSCHAFTSKOCHEN
Gemeinsames, nachhaltiges 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
Klimawerkstatt Frankfurt

Donnerstag, 29.09.22 | 8:15–13 Uhr **GEMEINSAMES KOCHEN**
KLIMASNACKS SELBST GEMACHT
Klimasensible Kochwerkstatt
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:

GLAUBURG CAFÉ, JOOLINA CAKERY, KEKSFABRIK, MOLOKO +, SUNNY SIDE UP IM WESTEND UND NORDEND, SUPPENGRÜN, LEUCHTEND RÖTER, BLATTREICH, CAFÉ MENTHE, STANLEY DIAMOND, BARSHUKA, STANDGERICHTE, IHG @ HOTELS & RESORTS, HOLIDAY INN FRANKFURT, FAMES FRANKFOOD, WIR KOMPLIZEN, 19 ZEHN – COFFEE & DELI BAR, SCHUCH'S RESTAURANT GMBH, KAFFEEMACHEREI

Weitere Informationen findest du im Online-Programm.

Initiiert von
STADT FRANKFURT AM MAIN
Energierat > Die kommunale Klimaschutzagentur

TEAM FRANKFURT KLIMASCHUTZ
RNE in Hessen Netzwerk Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt
UBER MUT

klimanutral
gedruckt

Veranstaltungspartner und Freund:innen



Weitere Veranstaltungspartner: Aprender e. V., ebb & flow keg GmbH, Heinrich-von-Gagern-Gymnasium, Kleebrig & worldaroundthecook, Projekt RIFF GARTEN, UND-Küche