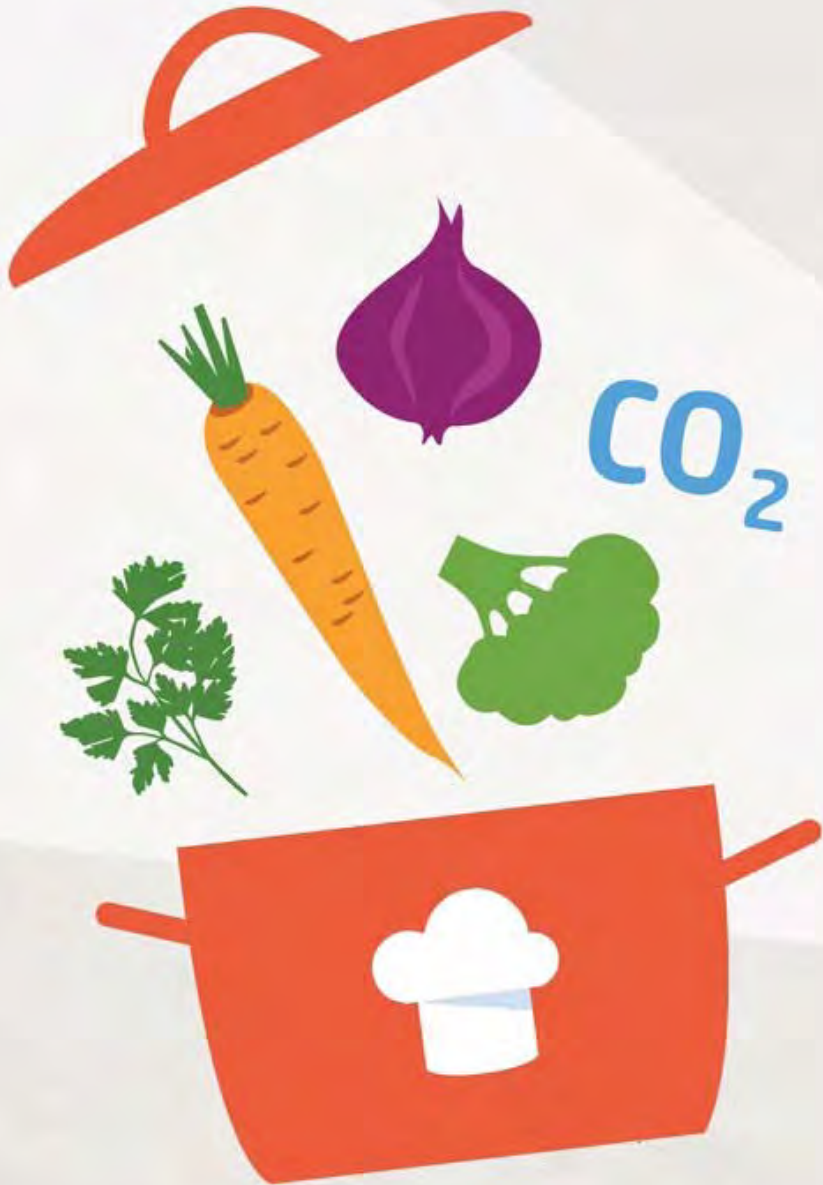


# Klimagourmet Nachhaltiger Genuss & Klimaschutz

Klimagourmet-Woche 2016  
22. September – 02. Oktober 2016  
Frankfurt am Main



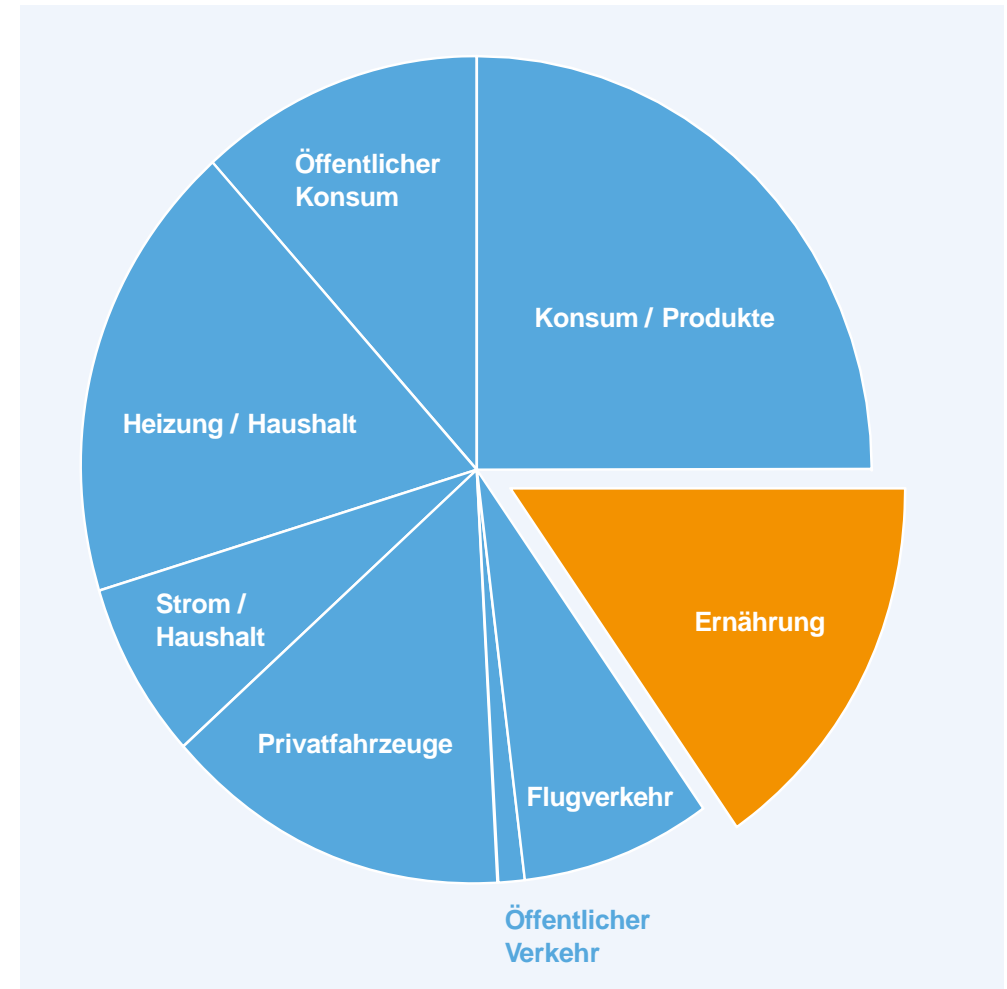
## 6. Hintergrund | Ernährung und Klimaschutz

Wieviel CO<sub>2</sub> verursachen wir?

1. Konsum / Produkte:	2,75 t
<b>2. Ernährung:</b>	<b>1,65 t</b>
3. Flugverkehr:	0,85 t
4. Öffentl. Verkehr:	0,11 t
5. Privatfahrzeuge:	1,56 t
6. Strom / Haushalt:	0,75 t
7. Heizung / Haushalt:	1,97 t
8. Öffentl. Konsum:	1,24 t
Gesamt	10,88 t

Die durchschnittliche CO<sub>2</sub>-Emission pro Kopf in Deutschland beträgt 10,88 Tonnen im Jahr.

**Die Ernährung macht 15% davon aus!**



Quelle: Schächtele, K./Hertle, H.: Die CO<sub>2</sub>-Bilanz des Bürgers ... Studie im Auftrag des Umweltbundesamtes, Dessau Roßlau 2007. Aktualisiert 2011

# 1. Über Klimagourmet | Die Themen

Bei Klimagourmet dreht sich alles um **Vegetarisch** und **Vegan**, um **Saisonal** und **Regional**, **Bio** sowie **Fair** Gehandeltes.

Zudem spielen **Biodiversität**, **Verpackung**, **Abfall**, **Re- und Upcycling**, **Ressourcenschonung**, **Zubereitung**, **Konsum** und mehr eine Rolle.

Kurz: die gesamte Palette rund um Ernährung – von der Erzeugung über die Verarbeitung und Zubereitung und allen Aspekten, die damit verbunden sind.



## BEWUSST SCHLEMMEN MIT KLIMAGOURMET

Frankfurt Rhein-Main zeigt Engagement. In der Region passiert viel Spannendes rund um die Themen Genuss, Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Die Klimagourmet-Woche präsentiert kreative Ideen und MacherInnen und bringt sie mit interessierten Menschen zusammen. 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.



Gutes Essen verbindet. Ich bin begeistert, wie viele Partner in Stadt und Region sich für nachhaltigen Genuss und Klimaschutz einsetzen. Danke an alle, die kreativ und mit Spaß die Frankfurter Küche neu erfinden.

Umweltdezernentin  
Rosemarie Heilig

Vollständiges Programm mit Neuigkeiten und Aktualisierungen  
Website: ► [www.klimagourmet.de](http://www.klimagourmet.de) Facebook: ► Klimagourmet  
Ort | Hinweise | Veranstalter



### DONNERSTAG, 22.9. – FREITAG, 30.9.16

Mo – Do: 10:00 – 18:00 Uhr  
Fr: 8:00 – 13:00 Uhr  
Tägliche Einführung: 10:30 Uhr

#### KLIMAGOURMET & „KLIMASCHUTZ SCHMECKT“

##### Interaktive Ausstellung & Exponate

Aha-Momente: Die mehrfach von der UNESCO ausgezeichnete Klimagourmet-Ausstellung der Stadt Frankfurt und Exponate der Ausstellung „Klimaschutz schmeckt“ der Verbraucherzentrale zeigen, was Ernährung mit dem Klima zu tun hat.

Verbraucherzentrale Hessen Beratungszentrum, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt | Besichtigung jederzeit zu den Öffnungszeiten, Einführung für Gruppen nach Vereinbarung, [ernaehrung@verbraucher.de](mailto:ernaehrung@verbraucher.de) | Verbraucherzentrale Hessen e. V., Klimagourmet

### DONNERSTAG, 22.9.16

19:30 Uhr

#### WIR FEIERN!

##### Auftakt-Event

Die Klimagourmet-Woche geht los! Kreativ, lecker, vielseitig – Klimagourmet ist alles, was seine Macher sind. Das Netzwerk, Freunde und Besucher feiern den Auftakt am Hessischen Tag der Nachhaltigkeit mit Musik, Drinks und mehr.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Klimagourmet-Netzwerk

### FREITAG, 23.9.16

17:00 – 19:00 Uhr

#### WIE KLIMANEUTRAL VERHALTE ICH MICH ALS VERBRAUCHER?

##### Möglichkeiten & Grenzen des heimischen Gemüseanbaus

Eine Führung über den Pappelhof in der Wetterau stellt den Bioland-Erzeuger und seine Vermarktungskoooperationen mit Querbeet (führender Direktvermarkter ökologischer Lebensmittel im Rhein-Main-Gebiet) vor. Am Beispiel der Gemüsearten, die der Pappelhof anbaut und nach Möglichkeit ganzjährig anbietet, diskutieren die Teilnehmer klimaneutrales Verhalten.

Pappelhof, Dorheimer Str. 107, 61203 Reichelsheim/Wetterau | Anmeldung: [www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet](http://www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet), Getränke vor Ort gegen Kostenbeitrag | Querbeet

19:00 Uhr

#### WENN EIN GARTEN WÄCHST

##### Kinodokumentarfilm über den Kampf um einen Gemeinschaftsgarten

Der Film erzählt von den Abenteuern einiger Kasseler, die eine fide Rasenfläche in eine öffentliche Gartenoase verwandeln. Sie erschließen durch ihren Gemeinschaftsgarten eine neue Welt. Doch das trifft nicht auf behördliche Zustimmung. Anschließend: Filmgespräch mit Regisseurin Ines Reinisch.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Eintritt: Wir lassen den Hut rumgehen. Jeder kann so viel beitragen, wie er kann und möchte | Frankfurter Garten e. V.

### SAMSTAG, 24.9.16

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 im Offenbacher Nordend zu einem Besuch in ihre Speisekammer ein.

Bettinastr. 25 (Hinterhof), 63067 Offenbach | Terra Viva e. V.

15:00 – 18:00 Uhr

#### QUIZ DICH KLIMA-SCHLAU

##### Fakten zu Ernährung und Klima im Zukunftspavillon

Jetzt gehts um die Wurst! Und um Käse, Gemüse und Obst. Wann sind Erdbeeren reif? Wieviel CO<sub>2</sub> produziert 1 Kilo Rindfleisch und wie viel Wasser braucht man für 1 Kilo Parmesankäse? Unser Quiz rund um Klimagourmet-Fakten macht nicht nur schlau, sondern auch Spaß!

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | ShoutOutLoud e. V., Frankfurter Garten e. V.

19:00 Uhr

#### COWSPIRACY – FLEISCH ALS KLIMAKILLER

##### Filmvorführung mit Gespräch

Der Mensch verlangt mehr von der Erde, als sie geben kann. Der Dokumentarfilm „Cowspiracy – The Sustainability Secret“ zeigt eindrücklich den Einfluss der Viehwirtschaft auf die Umwelt. 19:00 Uhr: Podiumsgespräch, 19:30 Uhr: Filmstart, 21:00 Uhr: Get-together

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Eintritt: 4 € | N3 – Forum nachhaltiges Frankfurt/RheinMain

### MONTAG, 26.9.16

14:00 – 18:00 Uhr

#### SÜßE KÜCHEN – GANZ EINFACH SELBST BACKEN

##### Veganer Backkurs

Backen ohne Eier, Butter, Milch? Das ist super einfach. Dieser Kurs verrät Tricks und liefert Hintergrundinformationen rund ums vegane Backen. Das Beste: Es schmeckt verdammt lecker!

Edelkiosk, Rhönstr. 119, 60385 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an [anna@edelkiosk.de](mailto:anna@edelkiosk.de), Teilnahmegebühr: 15 € (Gebäckes inkl., Getränke exkl.), max. 8 Teilnehmer | Edelkiosk

### DIENSTAG, 27.9.16

17:30 Uhr

#### COFFEE TASTING

##### Cupping im PIER F

Was unterscheidet Industriekaffee vom lokal handgerösteten? Bei diesem „Cupping“ führen zwei Frankfurter Kaffeeröster durch verschiedene Kaffees und Espresso. Ziel ist es, einen Einblick in die Aromenvielfalt zu geben und die Möglichkeiten des nachhaltigen Kaffeegenusses zu diskutieren.

PIER F, der Zukunftshafen, Eingang Franziusplatz, 60314 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an [s.petry@pier-f.de](mailto:s.petry@pier-f.de), Teilnahmegebühr: 30 €, max. 15 Teilnehmer | PIER F in Kooperation mit Café Due Mani

### MITTWOCH, 28.9.16

17:00 – 20:00 Uhr

#### WAS IST PERMAKULTUR?

##### Beet-Besichtigung, Vortrag, Suppe & Gespräch

Führung durch das neue Urban Gardening Projekt auf der Tieflerrasse des Museum Angewandte Kunst + Impulsvortrag mit Koch- & Permakulturrexperte Ronny Bolz. Anschließend Suppe und Gespräch in der Werkstatt des Museums.

Museum Angewandte Kunst, Schaumaingai 17, 60594 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an [create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de](mailto:create.angewandte-kunst@stadt-frankfurt.de) oder telefonisch unter 069-212 73237, Teilnahmegebühr: 10 € | Museum Angewandte Kunst in Kooperation mit Leon Joskowitz

### DONNERSTAG, 29.9.16

10:00 – 12:30 Uhr

#### BLAUE TAFEL

##### Frankfurter Schulgärten tischen auf

Hunderte von SchülerInnen kommen zum Römerberg, um die Produkte ihrer Gartenarbeit zu präsentieren. Parallel wird für ein riesiges Essen geschäft und geschneidelt. Gäste sind zur Teilnahme eingeladen. Um 12:00 Uhr treffen sich alle zum Mahl an der „Blauen Tafel“.

Römerberg, 60311 Frankfurt | Einfach vorbeikommen und mitschnippeln | Netzwerk „Nachhaltigkeit lernen in Frankfurt“

17:00 Uhr

#### KLIMAGOURMET-AUSSTELLUNG

##### After-Work-Führung

Tomate oder Schwein? Ein Klimagourmet-Experte erklärt Station für Station. Und Neugierige lernen, was es mit der Biodiversität, den Biosiegeln und dem Sojaanbau in Südamerika auf sich hat.

Verbraucherzentrale Hessen Beratungszentrum, Große Friedberger Str. 13-17, 60313 Frankfurt | Anmeldung: [www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet](http://www.frankfurter-stadtevents.de/klimagourmet) | Klimagourmet

18:00 – 22:00 Uhr

#### KUCHEN UND FOCACCIA ZUM ABENDESSEN

##### Veganer Backkurs

Backen ohne Eier, Butter, Milch? Das ist super einfach. Dieser Kurs verrät Tricks und liefert Hintergrundinformationen rund ums vegane Backen. Das Beste: Es schmeckt verdammt lecker!

Edelkiosk, Rhönstr. 119, 60385 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an [anna@edelkiosk.de](mailto:anna@edelkiosk.de), Teilnahmegebühr: 15 € (Gebäckes inkl., Getränke exkl.), max. 8 Teilnehmer | Edelkiosk

### FREITAG, 30.9.16

16:00 – 21:00 Uhr

#### ALTERNATIVEN ZUR VERPACKUNG VON LEBENSMITTELN

##### Offenes Infotreffen, Gespräche, Insider

Was macht der Verpackungswahn mit der Umwelt? Welche Alternativen und verpackungsfreien Bezugsquellen bieten sich an? Diese Fragen diskutieren die Teilnehmer. Weitere Themen: die Herstellung alternativer Verpackungen und Forderungen an Politik und Wirtschaft. Zu Gast: Vertreter aus dem Einzelhandel.

Zukunftspavillon auf dem Goetheplatz, 60311 Frankfurt | Verein Gradle to Cradle, Regionalgruppe Frankfurt

17:00 – 19:00 Uhr

#### URBAN INDOOR FARMING

##### Wie man die Küche ganzjährig und biodynamisch erweitert

Die Teilnehmer erfahren, wie sie welche exotischen Früchte und Gemüsesorten zu Hause ziehen können. Sie diskutieren geschlossene Kreisläufe, wie etwa die kontinuierliche Weiterverwertung von Bioabfällen auch im Winter, und lernen faszinierende neue Erfindungen kennen.

Bella & Rosa, Münchener Str. 12 (Hinterhof), 60329 Frankfurt | Anmeldung: [klimagourmet@theprecious.org](mailto:klimagourmet@theprecious.org). Um eine kleine Spende zur Deckung der Kosten wird gebeten. Veranstaltung findet auf Deutsch & Englisch statt | Jason Papadopoulos, Markus Lehleiter

18:00 – 23:00 Uhr

#### VOLKSKÜCHE – ESSEN FÜR ALLE

##### Kochen mit geretteten Lebensmitteln

Die Volksküche (Voku) kreiert Speisen aus offiziell geretteten Lebensmitteln. Der erwünschte Nebeneffekt eines Voku-Treffs: ein gemütliches Beisammensein bei guter Musik mit Gleichgesinnten, die Gutes teilen.

Glück ist Jetzt, Baumweg 20, Happy Germany Platz, 60316 Frankfurt | Glück ist Jetzt, Foodsharing

20:00 Uhr

#### HIN & VEG

##### 15 Plätze. 5 Gänge. 0 Fleisch.

Feinstes regionales, vegetarisches Essen in fünf Gängen. Das genaue Menü steht frisch komponiert etwa 3–4 Wochen vor dem Abend online auf [www.naschwerkstatt.de](http://www.naschwerkstatt.de).

Naschwerkstatt, Alte Gasse 27, 60313 Frankfurt | Anmeldung: per E-Mail an [lecker@naschwerkstatt.de](mailto:lecker@naschwerkstatt.de), telefonisch unter 069-94 986 044 oder persönlich im Laden. Kosten: 48 € pro Person, Getränke extra | Naschwerkstatt

## 4. Reichweite Aktionswoche & Medien | Besucherzahlen 2015

