

PRESSEMITTEILUNG

Foodtura macht Frankfurt zur Bühne für nachhaltige Ernährung

Bis 28. September: Rund 50 Events im gesamten Stadtgebiet

Frankfurt am Main, 18. September 2025. Wie wollen wir morgen essen? Vom 18. zum 28. September liefert das 2. Foodtura-Festival in Frankfurt Antworten auf diese zentrale Frage unserer Gesellschaft. Organisiert wird das Festival von Klimagourmet und der Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF). Zudem wird es vom Wirtschaftsdezernat der Stadt Frankfurt unterstützt. Viele Veranstaltungen sind kostenfrei, zudem gibt es mit der Foodtura Gastro Con eine Fachkonferenz für die Hospitality-Branche. Das gesamte Programm ist online einsehbar unter foodtura-festival.de

Die rund 50 Veranstaltungen haben unterschiedliche Schwerpunkte, von Koch-Workshops über Verkostungen bis zu einem Stadtpaziergang zum Thema faire Schokolade. Parallel dazu gibt es Gastro-Specials und ein Bildungsprogramm für Schulen und Kitas. „Es geht um zukunftsfähige Ernährung, um den Spaß am Selber-Kochen, um das Bewusstsein für nachhaltiges Essen“, beschreibt Maike Maria Thalmeier vom Kommunikationsstudio Übermut und Mit-Initiatorin des Festivals das Programm. Teil des Festivals ist auch die zweitägige Fachkonferenz Foodtura Gastro Con am 22. und 23. September. „Die Gastrobranche ist ein wichtiger Teil des Festivals. Wir machen zum einen sichtbar, dass die Frankfurter Gastronomie schon heute das Essen der Zukunft im Blick hat, zum anderen wollen wir die Individualgastronomie noch mehr untereinander vernetzen und mit ihnen Themen wie Future Food, Eco Kitchen und Green Thinking diskutieren“, erklärt IGF-Vorständin Lena Iyigün.

„Die Gastronomie ist weit mehr als nur ein Wirtschaftszweig – sie ist ein Aushängeschild Frankfurts. Sie schafft Arbeitsplätze, trägt entscheidend zur Lebensqualität bei und bietet einen echten Mehrwert für alle, die unsere Stadt besuchen. Frankfurt ist international – sichtbar und erlebbar wird das nicht zuletzt durch die kulinarische Vielfalt. Mit Foodtura setzen wir ein klares Zeichen: Wir schaffen den Rahmen, damit die Branche innovativ, nachhaltig und zukunftsfähig bleibt und stärken so die Attraktivität Frankfurts als Wirtschafts- und Tourismusstandort“, erläutert Stephanie Wüst, Wirtschaftsdezernentin der Stadt Frankfurt.

City-Manager Eduard M. Singer betont: „Das Festival bezieht die gesamte Region ein. Es belebt Frankfurt, indem es Menschen in die Viertel bringt, Gemeinschaft stärkt und Lust auf die Stadt macht. Solche Formate machen Frankfurt nahbarer und schaffen Begegnungen, die über das Festival hinaus wirken.“

Festival-Highlights

Erstes Highlight des Festivals ist die Eröffnung am Freitag, 19. September, ab 18.00 Uhr im MASSIFnaiv: Bei der „Good Food Party x Heldenbohne“ genießen Gäste ein vielfältiges veganes Essen: Köstlichkeiten aus der Küche von MASSIFnaiv-Resident-Chef Peyman Far, Streetfood von Nir Rosenfelds Dominion Food Truck, Biogemüse-Power von Querbeet aus der Wetterau und Eis von der Mimonchy Eismanufaktur. Für tanzbare Musik sorgt Abraham von der IMA Clique. Der Eintritt für die Party ist kostenfrei.

An allen Festival-Tagen gibt es ein abwechslungsreiches Programm. „Hands on“ heißt es zum Beispiel beim Workshop „Heimische Helden“ am Samstag, 20. September: Unter Anleitung von

Absolvent:innen der Bergius-Fachschule für Lebensmitteltechnik bereiten die Teilnehmenden aus saisonalem und regionalem Gemüse und Obst mit wenig Aufwand kulinarische Meisterwerke zu. Ebenfalls am Herd stehen die Kinder, die an der kostenfreien Aktion „Koch doch selbst!“ am Sonntag, 21. September, teilnehmen. Am selben Tag bietet fermakultur im MASSIFnaiv mit dem Kimchi-Workshop eine Reise in das „Universum der Fermentation“ an, parallel dazu kann man sich nebenan beim Aktionsbündnis Ernährungswende über regionale Einkaufsmöglichkeiten informieren.

Wer schon immer mal wissen wollte, wie man im Freien ohne Ofen Zimtschnecken zubereiten kann, ist am Montag, 22. September, beim Workshop „Kochkiste trifft Garten“ in der Grünen Lunge am Abenteuerspielplatz Günthersburg richtig. Am Donnerstag, 25. September, steht der Kochworkshop von Slow Food Frankfurt ganz im Zeichen von regionalen Hülsenfrüchten. Am Freitag, 26. September, treffen sich Menschen aus allen Kulturen und Altersgruppen zu einer Schnippel-Party mit dem Querbeet Bio-Lieferservice und am Samstag, 27. September, steht der kostenfreie Workshop „Kirschenmichel und Krachelchen“ auf dem Programm: Speisen aus hartem, altem Brot.

Am letzten Festivaltag, am Sonntag, 28. September, lädt die Kooperative Cityfarm in Frankfurt-Oberrad zum Foodtura Familiensonntag ein – mit Apfelsaftpresen, Führungen über das Gelände und Basteln mit Bienenwachstüchern. Ein besonderer Fokus liegt auf Hülsenfrüchten: Die kleinen Kraftpakete stehen mit vielfältigen Mitmachaktionen im Mittelpunkt. Das Projekt Heldenbohne bringt dazu unter anderem eine interaktive Lernwerkstatt und einen Marktstand mit Mitmachstationen mit.

Zweitägige Fachkonferenz für Gastronom:innen

Am 22. und 23. September dreht es sich beim Branchen-Event Foodtura Gastro Con um Themen wie Foodtrends, Ernährungswelten im Wandel, Digitalisierung und Community-Building. Die Fachkonferenz richtet sich primär an die Individualgastronomie; sie wird organisiert von der Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. und unterstützt vom Wirtschaftsdezernat der Stadt Frankfurt. Auf dem Programm stehen Vorträge mit hochkarätigen Speakern, darunter Food-Forscherin Hanni Rützler und der Food- und Nachhaltigkeitsexperte Dan Anthes, vielseitige Panel-Diskussionen mit lokalen Branchengrößen und dem Gastroexperten Kemal Üres sowie eine B2B-Networking-Party. Außerdem findet ein Austausch mit anderen Interessensgemeinschaften der Gastro-Szene statt, unter anderem der IG Mainz, IG Köln und IG Mannheim. „Zukunft braucht Haltung und engagierte Gastgeber:innen“, ist IGF-Vorstand James Ardinast überzeugt. „Unser Ziel ist es Frankfurt zur Gastronomie-Hauptstadt Deutschlands zu machen.“ Das Programm ist einsehbar unter www.foodtura-festival.de/gastro-con.

Gastro-Specials

Parallel zum Festival bringen verschiedene Gastronomiebetriebe die Foodtura-Themen mit speziellen Angeboten in die Stadt. Das Glauburg-Café bietet auf einer wechselnden Speisekarte regionale und Bio-Lebensmittel an. Das Bistro KMH bereitet Gerichte aus Zutaten zu, die täglich frisch aus der Kleinmarkthalle kommen und im Restaurant Tonka kommt während des Festivals ein spezielles regionales, veganes Vier-Gang-Menü auf den Tisch. Die Cantina Social im Massif Central bietet anlässlich des Foodtura Festivals unter der Woche einen täglich wechselnden Mittagstisch an, bei dem der Fokus auf vegetarischer Küche liegt, im The Legacy am Wiesenhüttenplatz kann man ein herbstliches Kichererbsen-Kürbis Ragout genießen.

Workshops und Lernwerkstatt für Schulen und Kitas

Mit 14 Angeboten hält Foodtura ein umfangreiches Bildungsprogramm für Kinder und Jugendliche bereit. Auch hier steht eine nachhaltige und klimabewusste Ernährung im Mittelpunkt. Das Klimafrühstück ist ein interaktiver Workshop, die Lernwerkstatt Heldenbohne feiert Premiere und



bringt Schüler:innen der Klassen sieben bis zehn den Zusammenhang von Ernährung und Nachhaltigkeit näher, in der Lernwerkstatt Klimagourmet geht es um den Einfluss unseres Essens auf das Klima und bei „Food for Future“ gibt es Essbares vom Urban Gardening bis zum Niddapark zu entdecken.

„Wir freuen uns, die neue Lernwerkstatt Heldenbohne erstmals im Rahmen von Foodtura umzusetzen“, sagt Monika Krocke von Umweltlernen in Frankfurt e.V. „Mit der Lernwerkstatt Klimagourmet haben wir bereits viele Kinder und Jugendliche erreicht. Nun ergänzt die Heldenbohne dieses Angebot: Das Projekt vermittelt, wie Hülsenfrüchte eine nährstoffreiche, regionale und klimafreundlichere Ernährung ermöglichen. Bildungsinitiativen wie diese geben jungen Menschen das Rüstzeug, essentielle Zusammenhänge zu verstehen und selbst zu handeln.“

Bildmaterial zur journalistischen Berichterstattung:

<https://foodtura-festival.de/kontakt/presse/>

//////////

Über Foodtura

Foodtura ist ein Festival für nachhaltige Ernährung – offen, kreativ, dezentral. Es bringt die Themen Food, Urbanität und Nachhaltigkeit in die Stadt und macht zukunftsfähigen Genuss für alle erlebbar. Zehn Tage lang zeigen Gastronom:innen, Initiativen, Erzeuger:innen, Aktivist:innen und viele weitere Akteur:innen, wie die Ernährung von morgen aussehen – und schmecken – kann.

Ob Workshops, Führungen, Koch-Sessions, Talks, Gastro-Specials oder Mitmachaktionen: Das Programm ist vielfältig, die Formate interaktiv, der Zugang niedrigschwellig. Mit der Gastro Con bietet das Festival ein B2B Fachformat, mit dem Fokus auf die Zukunftsfähigkeit Inhaber:innen geführter Individualgastronomien, sowie den damit verbundenen Chancen und Herausforderungen. Foodtura ist Plattform, Spielwiese und Bühne für alle, die Ernährung neu denken und lokal gestalten wollen.

foodtura-festival.de

Über Klimagourmet

Klimagourmet ist eine Initiative aus Frankfurt am Main, die seit 2014 den Zusammenhang von Ernährung und Klimaschutz in den Fokus rückt. Sie wurde vom Energiereferat der Stadt Frankfurt, dem Netzwerk Nachhaltigkeit Lernen und dem Kommunikationsstudio UBERMUT ins Leben gerufen. Heute ist Klimagourmet ein Netzwerk engagierter Akteur:innen aus Ernährung, Bildung, Wirtschaft, Kultur und Umwelt, die sich gemeinsam für eine klimaschonende Esskultur einsetzen. Mit Bildungsformaten, Veranstaltungen und Kooperationen macht das Netzwerk klimafreundlichen Genuss erlebbar – auch als Mit-Absender des Foodtura Festivals.

Klimagourmet im Netz: klimagourmet.de

Über die IGF

Die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF) wurde Ende 2015 ins Leben gerufen und ist ein Zusammenschluss von Frankfurter Gastronomen – darunter inhabergeführte Restaurants, Bars und Clubs – und wird derzeit durch ein elfköpfiges Vorstandsteam vertreten. Der Verein setzt sich für die Interessen und Positionen der Gastronominnen und Gastronomen sowie des Gastgewerbes in Frankfurt am Main ein. Ziel ist es, einen kontinuierlichen und partnerschaftlichen Dialog mit der Stadt, Behörden, Politik, Wirtschaft und weiteren Interessengemeinschaften zu führen und zu fördern. Zu den Kernthemen der IGF zählt die Nachwuchskräfteförderung, Nachhaltigkeit im Gastgewerbe sowie



der Erhalt der kulinarischen und kulturellen Vielfalt in Frankfurt. Aktuell gehören der IGF rund 100 inhabergeführte Betriebe aus Frankfurt an.

Die IGF im Netz: initiative-gastronomie.de

Über UBERMUT

Das Kommunikationsstudio für Trends, Wandel und nachhaltige Entwicklung hat vor knapp 10 das Klimagourmet-Festival und nun Foodtura mit-initiiert, um Bewusstsein und Motivation für nachhaltige Entscheidungen im Alltag zu stärken. Die Gründerinnen spezialisieren sich auf Projekte und Marken, die sich mit nachhaltigen Themen beschäftigen, konzipieren, beraten und setzen um.

UBERMUT im Netz: ubermut.de

Pressekontakt:

Heike Fauser

Kommunikation Initiative Gastronomie Frankfurt e. V.

c/o Ballcom GmbH

Frankfurter Straße 20

63150 Heusenstamm

Telefon: 06104 6698-13

E-Mail: hf@ballcom.de