



PRESSEMITTEILUNG

Foodtura Festival: Frankfurt am Main feiert zum dritten Mal nachhaltige Ernährung

50 Veranstaltungen zeigen vom 18. bis 27. September, wie vielfältig die Zukunft der Ernährung sein kann / Massif Central als Festivalzentrum

Frankfurt am Main, 4.8.2026. Frankfurt wird erneut zur Bühne für zukunftsfähigen Genuss: Vom 18. bis 27. September 2026 lädt das 3. Foodtura Festival dazu ein, die Zukunft unserer Ernährung zu entdecken. 50 Veranstaltungen im gesamten Stadtgebiet und der Region zeigen, wie die Ernährung von morgen aussehen und schmecken kann. Von Workshops, Tastings, kreativen Genussmomenten bis zu Mitmachaktionen für Familien, Bildungsangeboten für Schulen und Fachformaten für die Gastronomie. Viele Angebote sind kostenfrei. Mit der Foodtura Gastro Con am 21. September gibt es wieder eine Fachkonferenz für die Individualgastronomie. Veranstalter des Foodtura Festivals sind Klimagourmet und die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF), unterstützt vom Wirtschaftsdezernat der Stadt Frankfurt. Das gesamte Programm ist online einsehbar unter foodtura-festival.de

Festivalstart im Massif Central

Beim Opening im Massif Central, das zugleich als Festivalzentrum dient, wird am 18. September ab 18 Uhr gefeiert. Zur Party reicht das Team um Küchenchef Dimitrios Antonakakis verschiedene Gerichte. Musik kommt von dem Frankfurter DJ und Musiker J.C. Fous De La Mer, der Cool Jazz, Bossa Nova, Funk, Soul, Disco, 80s und entspannte elektronische Vibes auf den Plattentellern kombiniert.

Premiere feiert in diesem Jahr der Foodtura Playground: Am 19. September verwandeln Initiativen, Organisationen und Kreative den Nachmittag im Massif Central in einen Markt voller Ideen: Mitmach-Stände, Mini-Workshops, Quizformate und Tastings laden von 13 bis 18 Uhr zum Ausprobieren, Diskutieren und Entdecken ein.

Ab 19 Uhr übernimmt Über den Tellerrand Frankfurt e. V. mit dem Foodtura Opening Dinner x World Kitchen das Zepter: ein mehrgängiges Menü, pflanzlich, bio-regional, saisonal, serviert als Buffet oder Familystyle zum Teilen und gekocht von Menschen mit und ohne Fluchterfahrung, die ihre kulinarische Heimat mit an den Tisch bringen.

Eduard M. Singer, Leiter der Stabsstelle Stadtmarketing, betont: „Foodtura macht die Vielfalt Frankfurts auf besondere Weise erlebbar – und stärkt damit den Standort. Das Festival bringt Menschen aus der Region in die Stadt und die Frankfurterinnen und Frankfurter in ihre Quartiere, lädt zum Entdecken ein und schafft Begegnungen – zwischen Initiativen, Vereinen, Gastronomie, Erzeugern, Betrieben und Gästen. Genau solche Formate machen unsere Stadt lebendig und zeigen, wie eng Kochen, Feiern, Genießen und urbanes Leben zusammengehören.“

Vielfältige Erlebnisse quer durch die Stadt

Zehn Tage gestalten engagierte Macher:innen, Erzeuger:innen, Gastronomie und Betriebe, Initiativen und Institutionen das abwechslungsreiche Programm. Die sogenannten City Experiences bilden den Kern des Festivals: dezentrale Veranstaltungsformate im gesamten Stadtgebiet und der Region. Von Workshops über Führungen, Vorträge und Mitmachaktionen bis hin zu kulinarischen Formaten wie Tastings, Kochkursen oder besonderen Dinner-Abenden.

Seite 2 von 5

So entstehen Erlebnisse, die es nur während des Festivals zu entdecken gibt. Dazu gehört zum Beispiel der Backkurs von Cucina069 am 27. September: „You and I eat the same – In 80 Fladenbrotten um die Welt“. Ob italienische Piadina, indische Naan, türkischer Lahmacun – die Teilnehmenden kneten, formen und backen gemeinsam in der Pfanne und im Ofen und entdecken dabei die Traditionen und die Kultur, die hinter dieser ältesten Brotform der Menschheit stecken. Wer erfahren möchte, wie Ernährung die Biodiversität weltweit beeinflusst, unternimmt am 23. September mit Gabriela Rabeschini vom Senckenberg Synthesis und Solutions Lab einen Streifzug durch das Senckenberg Museum. Ganz anders, aber ebenso besonders: Am 24. September öffnet das Kismet im Frankfurt-Nordend als intimer Supper-Club seine Tür – zwölf Gäste an einem langen Tisch, sieben Gänge, kuratiert von der Küchenchefin.

„Frankfurts unabhängige Gastronomie ist ideenreich, vielfältig und voller Leidenschaft. Foodtura macht sichtbar, wie viele Betriebe bereits heute Verantwortung übernehmen und, Regionalität, Saisonalität und kreative Küche selbstverständlich miteinander verbinden“, sagt Lena Iyigün, Vorständin Initiative Gastronomie Frankfurt e. V.

Auch darüber hinaus zeigt sich die Bandbreite der City Experiences: Das Restaurant Tonka serviert am 26. September gemeinsam mit der Kooperative ein zehngängiges Farm-to-Table-Dinner, während Bionales am 24. September mit „Heldenbohne x Freitagsküche“ ein Fine-Dining-Menü mit hessischen Hülsenfrüchten präsentiert. Slow Food Frankfurt lädt vom 22. bis 24. September gleich dreifach ins Paulinum an der Friedberger Warte ein: zu Kochworkshop, Olivenölverkostung und Pasta-Workshop. Wer sich fürs Fermentieren begeistert, wird ebenfalls fündig: Lakto-Fermentation (20. September) und Wasserkefir-Workshops (24. September) von A Pinch of Salt oder am 25. September mit Frajda Pierogi aus altem Brot Kwas ansetzen, einen traditionellen osteuropäischen Brottrunk. Die Fleckenbühler zeigen am 24. September mit „Kräuterküche“ wilde, regionale Kochkunst. Scape° stellt am 22. September unter dem Motto „Heimische Helden“ regionale Superfood-Alternativen vor. Die Unverpackt-Läden sind mit „Füll dich glücklich!“ (Ulf un:verpackt!, 26. September) und einem Käse- und Kefir-Workshop (die Auffüllerei, 21. September) dabei. Im Netzwerk Seilerei wird es am 25. September mit „Ofen & Offen“ nachbarschaftlich: Pizza aus dem Holzofen, Live-Musik und offene Bühne. Auch jenseits der Stadtgrenze ist Foodtura zu Gast: Beim „Platz der guten Laune“ auf dem Mathildenplatz in Offenbach verbindet ein Mikro-Nachbarschaftsfestival am 27. September Musik, Kreativ-Workshops und ein vegetarisches Menü – barrierefrei und aus der Nachbarschaft heraus organisiert.

Weitere City Experiences richten sich besonders an Familien, zum Beispiel das Stadtteil-Mitbring-Picknick im Ginnheimer Kirchplatzgärtchen am 19. September, das Kartoffelbuddeln auf dem Pappelhof in Reichelsheim am selben Tag, oder der Workshop „Der 5. Geschmack mit U(h)mami“ von Fermentastico in der Auffüllerei am 26. September.

„Foodtura verbindet Menschen und macht Mut: zu neuen Ideen, mehr Miteinander und einer Ernährung, die Zukunft mitdenkt. Es ist immer wieder beglückend zu sehen, wie viele Menschen sich für eine zukunftsfähige Ernährung und ein gutes Miteinander einsetzen. Foodtura macht dies erlebbar und sichtbar, öffnet Türen und bietet vielfältige und niedrigschwellige Zugänge zu einem Thema, das uns alle betrifft“, sagt Claudia Stiefel vom Kommunikationsstudio Übermut und Mit-Initiatorin des Festivals.

Foodtura Gastro Con – eintägige Fachkonferenz für Individualgastronomie

Wichtiger Bestandteil des Festivals ist erneut die Foodtura Gastro Con, die sich als Zukunftsforum und Denkraum an die Individualgastronomie richtet. Die Fachkonferenz am 21. September im Upper East Site greift die aktuelle Situation der inhabergeführten Betriebe auf. Auf dem Programm stehen Keynotes, Workshops und Panels mit bewährten Praxisbeispielen aus Frankfurter Betrieben. Food- und Nachhaltigkeitsexperte Dan Anthes spricht über Future Food zwischen Innovation, Impact & Irritation. Isabella Owen bringt ihre Erfahrung in den Bereichen Führungskultur und Mitarbeiterentwicklung ein. Diskutiert wird auch über den sinnvollen Einsatz digitaler Technologien und Künstlicher Intelligenz im Betriebsalltag, Food-Trends mit Zukunft, den Stellenwert der Gastronomie als sozialer Anker insbesondere über Brand und Community Building sowie neue Wege, Gäste langfristig zu begeistern. „Die Foodtura Gastro Con schlägt damit die Brücke zwischen den Erlebnissen des Festivals und den Zukunftsfragen der Branche: Sie unterstreicht den Anspruch, nicht nur Impulse für Verbraucherinnen und Verbraucher zu setzen, sondern auch die Zukunft der unabhängigen Gastronomie aktiv mitzugestalten“, sagt IGF-Vorstand James Ardinast. „Die Herausforderungen für die Gastronomie sind groß – umso wichtiger ist es, voneinander zu lernen, Ideen zu teilen und gemeinsam an dieser zukunftsfähigen Branche zu arbeiten. Unser Ziel bleibt es, Frankfurt zur Gastronomie-Hauptstadt Deutschlands zu machen.“

Das gesamte Programm ist online einsehbar unter <https://foodtura-festival.de/gastro-con-programm/>

Bildungsangebote für Kinder und Jugendliche

Drei Bildungsangebote für Schulen und Kitas ergänzen das Festival-Programm. Sie können auf Anfrage gebucht werden. Beim Workshop „Apfelpicknick und Apfelstoffdruck“ in Ginnheim lernen Kindergarten und Grundschulkinder spielerisch mehr über Äpfel, regionale Lebensmittel und Nachhaltigkeit. Ebenfalls in Ginnheim können sich Kinder auf die „Suche nach dem Apfelbaum“ begeben: Wo versteckt sich der nächste Apfelbaum? Wie unterscheidet man einen Apfelbaum von einer Eiche oder Kirschbaum? Die Kinder erkunden die Nachbarschaft, den Niddapark oder Urban-Gardening-Projekte. In der Lernwerksatt Heldenbohne dreht sich alles um Hülsenfrüchte: An einem Unterrichtsvormittag gehen Schülerin und Schüler der siebten bis zehnten Klasse vielfältigen Fragen zum Thema klimafreundliche, gesunde Ernährung nach und reflektieren Verhaltensmuster in Einkauf und Konsum, Auswirkungen von Essgewohnheiten auf Ökologie und Klima sowie Möglichkeiten individueller Entscheidungen und gesellschaftlicher Teilhabe.

Monika Krocke von Umweltlernen in Frankfurt e.V. betont: „Kinder und Jugendliche früh für nachhaltige Ernährung zu begeistern, ist eine Investition in die Zukunft. Mit den Bildungsangeboten auf dem Foodtura Festival vermitteln wir praxisnah, wie eng Ernährung, Klima und unser Alltag zusammenhängen – und zeigen, dass nachhaltiges Handeln Spaß macht und richtig gut schmecken kann.“

Ein Sonntag für die ganze Familie

Zum Abschluss des Foodtura-Festivals lädt der Familiensonntag am 27. September dazu ein, auf der Frankfurter Cityfarm in Frankfurt-Oberrad unterschiedliche Formate rund ums Ausprobieren und Genießen zu entdecken: mit interaktiven Bildungsangeboten, Mitmach- und Probierständen, einer Schnippelparty, einem Tomatenschungel und kulturellen Beiträgen.

//////////

Über Foodtura

Foodtura ist ein Festival für zukunftsfähige 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. Initiiert von Klimagourmet und der Initiative Gastronomie Frankfurt e.V..

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.de

Über die IGF

Die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF) wurde Ende 2015 ins Leben gerufen und ist ein Zusammenschluss von Frankfurter Gastronomen, aktuell knapp 120 inhaber:innengeführte 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. initiative-gastronomie.de

Über UBERMUT

Das Kommunikationsstudio für Trends, Wandel und nachhaltige Entwicklung hat 2013 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, die sich mit nachhaltigen Themen beschäftigen, konzipieren, beraten und setzen um.

ubermut.de

Seite 5 von 5

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