PRESSEMITTEILUNG

Genuss, Nachhaltigkeit und Austausch

Foodtura-Festival startet im September // Interessierte können eigene Programmpunkte einreichen

Frankfurt am Main, 26. Juni 2025. Nach der erfolgreichen Premiere 2024 geht das Foodtura-Festival in Frankfurt in die zweite Runde. Vom 18. bis 28. September dreht sich alles um die Frage: Wie wollen wir morgen essen? „Foodtura macht klar, dass nachhaltige Ernährung längst mehr ist als nur ein Trend. Sie ist Bewegung, Begegnung und Genuss“, erläutert Maike Maria Thalmeier von UBERMUT und Mit-Initiatorin des Festivals. „Mit verschiedensten Veranstaltungen wollen wir zeigen, dass nachhaltiges Essen gerecht sein und dabei unglaublich gut schmecken kann. Mit dem Festival wollen wir ein breites Publikum ansprechen und noch mehr Interesse für das Thema wecken“, ergänzt Lena Iyigün, Vorständin der Initiative Gastronomie Frankfurt. Organisatoren des Festivals sind Klimagourmet sowie die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF). Das Wirtschaftsdezernat der Stadt Frankfurt unterstützt das Festival; zugleich hat Stephanie Wüst, Dezernentin für Wirtschaft, Recht und Stadtmarketing, die Schirmherrschaft übernommen.

Das zehntägige Festivalprogramm will Menschen begeistern, die neugierig auf Ideen rund um nachhaltiges Essen und Trinken sind. Zum Startwochenende vom 19. bis 21. September laden die Veranstalter in das Festivalzentrum MASSIF naïv an der Eschersheimer Landstrasse 28 ein. Am Freitag, 19. September, wird dort die „Good Food Party“ mit dem Frankfurter Koch Peyman Far stattfinden. Teil des Foodtura Festivals ist auch die Gastro Convention am 22. und 23. September, die sich ausschließlich an die Gastronomie richtet.
An den restlichen Tagen sind Workshops, Führungen, Koch-Sessions, Tastings, Vorträge, Radtouren, Mitmachaktionen und Partys geplant. Restaurants und Cafés, Höfe, Initiativen, Unternehmen und Kulturschaffende aus der Region öffnen ihre Türen und machen erlebbar, wie vielfältig, genussvoll und kreativ nachhaltige Ernährung sein kann.

„Mit Foodtura ist eine Plattform entstanden, die engagierte Akteurinnen und Akteure zusammenbringt, um Ernährung neu zu denken, marktfähige Lösungen zu entwickeln und Wandel aktiv zu gestalten“, sagt Stephanie Wüst, Dezernentin für Wirtschaft, Recht und Stadtmarketing. „Das Festival zeigt, wie wirtschaftliche Innovationskraft, Nachhaltigkeit und Qualitätsbewusstsein Hand in Hand gehen können – und dass Frankfurt am Main dabei eine führende Rolle einnimmt.“ Eduard Singer, Leiter Stabstelle Stadtmarketing, ergänzt: „Das Festival sorgt für eine Aktivierung in unserer Stadt und bietet über alle Altersgruppen hinweg ein attraktives und umfangreiches Angebot.“

Foodtura Gastro Convention

Auch für die Gastronomie-Branche hält das Festival ein eigenes Programm bereit: Die zweitägige B2B-Fachveranstaltung Foodtura Gastro Convention am 22. und 23. September findet in diesem Jahr zum zweiten Mal statt und richtet sich an die inhabergeführte Gastronomie. Betreiberinnen und Betreiber, Experten und Fachleute diskutieren unter anderem über die Chancen und Herausforderungen nachhaltiger Unternehmensführung. „Wir wollen mit der Foodtura Gastro Convention über Themen sprechen, die für die Individualgastronomie wichtig sind, zum Beispiel, wie wir in unseren Betrieben mehr mit regionalen Produkten arbeiten können, weniger Müll produzieren und attraktiv für Gäste und Mitarbeitende bleiben. Auch die Digitalisierung und die Entwicklung in unseren Innenstädten sind weitreichende Herausforderungen für unsere Branche“, erläutert James Ardinast, Vorstand der IGF, der maßgeblich für die Fachveranstaltung verantwortlich

ist. Zudem wolle er auch Frankfurt mehr in den Fokus rücken: „Unser Ziel ist es, Frankfurt zur Gastronomie-Hauptstadt Deutschlands zu machen."

Zum Abschluss des Festivals wird der FOODTURA Familiensonntag am 28. September 2025 auf dem Gelände der Kooperative in Frankfurt-Oberrad gefeiert – mit Genuss, Neugier und vielen gemeinsamen Entdeckungen für die ganze Familie.

Interessierte können Ideen einreichen

Unter dem Motto „Gemeinsam gestalten wir die Zukunft des Essens" sind alle Interessierte dazu aufgerufen, Programmpunkte beizutragen. Ob Workshop, Führung, Dinner-Party oder Bildungs-Event: Als sogenannte City Experiences beziehungsweise Gastro Specials sind alle Formate willkommen, die aufzeigen, wie Ernährung von morgen aussehen und schmecken kann. „Das Foodtura Festival soll auch in den Frankfurter Gastronomiebetrieben sichtbar werden. Als Gastro-Special können sie zum Beispiel mit einem veganen, saisonalen oder regionalen Gericht auf der Speisekarte zeigen, wie vielfältig nachhaltig sein kann", erläutert Lena Iyigün.

Wer sich mit einem eigenen Programmpunkt oder einem Gastro-Special am Festival beteiligen möchte, kann seine Idee über die Website des Foodtura Festivals einreichen: https://foodtura-festival.de/mitmachen/
Das vollständige Programm wird im August bekanntgegeben.

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 GastroCon 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