



PRESSEMITTEILUNG

Drittes Foodtura Festival in Frankfurt eröffnet

50 Veranstaltungen vom 18. bis 27. September / Foodtura Gastro Con am 21. September / Bildungsangebote für Kinder und Jugendliche

Frankfurt am Main, 18.9.2026. **Zehn Tage lang dreht sich in Frankfurt alles rund um nachhaltige Ernährung: Bis zum 27. September zeigen 50 Veranstaltungen im gesamten Stadtgebiet und in der Region, wie die Ernährung der Zukunft aussehen und schmecken kann. Das Programm reicht von Workshops, Tastings und kreativen Genussmomenten über Mitmachaktionen für Familien und Bildungsangebote für Schulen bis hin zu Fachformaten für die Gastronomie. Ein Höhepunkt für die Gastro-Branche ist die Foodtura Gastro Con am 21. September, die Fachkonferenz für die Individualgastronomie. Veranstalter des Foodtura Festivals sind Klimagourmet und die Initiative Gastronomie Frankfurt e. V. (IGF), unterstützt durch die Stabsstelle Stadtmarketing. Das vollständige Programm ist unter www.foodtura-festival.de abrufbar.**

Eduard M. Singer, Leiter Stabsstelle Stadtmarketing betont: „Das Foodtura Festival zeigt, was Frankfurt am Main als urbane Genussstadt ausmacht: Vielfalt, Kreativität und Menschen, die ihre Stadt gestalten. Das Festival bringt nachhaltige Ernährung dorthin, wo das Leben in Frankfurt stattfindet – in unsere Restaurants, Quartiere, Höfe und Kulturorte – sichtbar und erlebbar für alle. Gleichzeitig strahlt Foodtura über die Stadtgrenzen hinaus und verbindet Frankfurt mit den Akteuren der Metropolregion FrankfurtRheinMain. So entstehen neue Begegnungen, Impulse und kulinarische Erlebnisse. Foodtura macht sichtbar, wie eng Genuss, Innovation, Nachhaltigkeit und urbanes Leben in Frankfurt am Main zusammengehören – und stärkt damit die Wahrnehmung unserer Stadt als lebendigen und zukunftsorientierten Standort.“

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.

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.

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.

Seite 2 von 3

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.

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. Das gesamte Programm rund um die Schwerpunktthemen Digitalisierung, Unternehmenskultur und Placemaking ist online einsehbar unter <https://foodtura-festival.de/gastro-con-programm/>

Neben reichweitenstarken Speaker:innen wie Gastroflüsterer Kemal Üres, Sustainability Ninja Dan Anthes, Koro-Gründerin Michelle Calios und Jan Scheidsteger haben sich viele spannende Gäste aus München, Hamburg, Berlin, Konstanz und Köln angemeldet. Darunter Martina Vogl, Balázs Tarsoly, Teresa Katz und Patrick Rüther. Dazu kommen lokale Gastro Held:innen, wie z.B. Anton de Bruyn, Jalalle Chahboune, Tim Plasse und Luel Mulugeta.

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 Schüler:innen 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.

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 Tomatendschungel und kulturellen Beiträgen.

//////////

Pressebilder 2026: <https://foodtura-festival.de/kontakt/presse/>

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,

Seite 3 von 3

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

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