



## Liebe Mitglieder und Aktive, liebe Freundinnen und Freunde regionaler Landwirtschaft und Ernährung,

ein ereignisreicher Sommer liegt hinter uns – und gleichzeitig stehen schon die nächsten spannenden Termine vor der Tür. In diesem Newsletter nehmen wir euch mit zu einigen unserer vergangenen Veranstaltungen: vom **Austausch zur Schulverpflegung** über den **Stammtisch auf dem Dottenfelderhof** bis hin zu den **Feldtagen bei Mudda Natur und auf dem Bio-Landhof Schellhaas**. Dabei ging es immer wieder um die Frage, wie regionale Landwirtschaft, nachhaltige Ernährung und gute Verpflegung zusammengebracht und gemeinsam weiterentwickelt werden können.

Auch in den kommenden Wochen gibt es viel zu entdecken: Bei „**Food for Future**“ am 24. August steht die Zukunft des Schulessens im Mittelpunkt, und am 25. August laden wir euch zum nächsten Bionales-Stammtisch mit gemeinsamem Kochen auf den Feldern der Kooperative ein. Im September geht es dann mit FAIRkickt, der Ehrenamtsmesse, dem **Foodtura Festival** und dem **Dottenfelder Hoffest** abwechslungsreich weiter.

Wir freuen uns auf viele Begegnungen, spannende Gespräche und darauf, gemeinsam mit euch die regionale Ernährungswende weiter voranzubringen.

Viel Spaß beim Lesen und herzliche Grüße  
Euer Team von BIONALES



## Rückblick: Schulverpflegung im Fokus – Infoveranstaltung des Stadtelternteilsrats Frankfurt

Am 9. Juni 2026 lud der Frankfurter Stadtelternteilsrat zu einer Informationsveranstaltung rund um das Thema Schulmittagessen in das Heinrich-von-Gagern-Gymnasium ein. Im Mittelpunkt standen die aktuellen Herausforderungen und Entwicklungsmöglichkeiten einer guten Schulverpflegung.

Katja Rininsland gab einen Einblick in die Perspektiven von Schüler:innen, Eltern, Schulen und Caterern. Im Anschluss hatten die Teilnehmenden die Gelegenheit, ihre Fragen direkt an den Stadtelternteilsrat sowie Vertreterinnen des Ernährungsrates Frankfurt zu richten. Ergänzend stellte Detlef Gürke die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) für die Schulverpflegung vor. Susanne von Münchhausen präsentierte gemeinsam mit Bärbel Praetorius, Kristina Kuharic und Louisa Page die Arbeit des Ernährungsrates Frankfurt und informierte über bestehende Unterstützungs- und Beratungsangebote.

Ein wichtiger Beitrag, um den Dialog zwischen Eltern, Schulen und weiteren Akteur:innen zu fördern: Der Austausch machte deutlich, dass eine zukunftsfähige Schulverpflegung nur gemeinsam gelingen kann – mit Transparenz, guter Zusammenarbeit und dem gemeinsamen Ziel, Kindern und Jugendlichen eine gesunde, nachhaltige und qualitativ hochwertige Verpflegung zu ermöglichen.

---

## Rückblick: Netzwerktreffen von Klimagourmet Frankfurt

Beim Netzwerktreffen von Klimagourmet Frankfurt kamen zahlreiche Akteur:innen aus den Bereichen Ernährung, Klima und Nachhaltigkeit zusammen, um sich auszutauschen, neue Kontakte zu knüpfen und gemeinsame Perspektiven für eine zukunftsfähige Ernährungslandschaft zu entwickeln.

Gastgeber des Abends war der Koch-Container „Kitchen on the Run“ von Über den Tellerrand im Frankfurter Gallus. Beim gemeinsamen Kochen und Essen entstanden viele anregende Gespräche und neue Verbindungen. Auf dem Speiseplan standen unter anderem ein Belugalinsen-Erdbeersalat mit regionalen Belugalinsen der Ökosaat Hessen, ein Dinkel-Spargel-Risotto sowie ein Rhabarbercrumble.

Das Netzwerktreffen machte einmal mehr deutlich, welche wichtige Rolle Klimagourmet als Plattform für Initiativen und engagierte Menschen spielt, die die Ernährungswende in der Region aktiv mitgestalten. Für Bionales e.V. sind solche Begegnungen von großer Bedeutung, denn sie fördern den Austausch, stärken Kooperationen und schaffen die Grundlage für gemeinsame Projekte auf dem Weg zu einem nachhaltigen Ernährungssystem.

---



### **Rückblick: Ernährungsrat-Stammtisch auf dem Dottenfelderhof – Raus aufs Land!**

Am 17. Juni fand der Ernährungsrat-Stammtisch unter dem Motto „Raus aufs Land“ auf dem Dottenfelderhof in Bad Vilbel statt. Bei sommerlichem Wetter kamen Mitglieder und Interessierte zusammen, um sich über ökologische Pflanzenzüchtung und nachhaltige Landwirtschaft auszutauschen.

Nach einer Vorstellungsrunde führte Pflanzenzüchter Karl die Teilnehmenden über die Forschungs- und Zuchtfelder und vermittelte spannende Einblicke in die ökologische Pflanzenzüchtung. Dabei wurde deutlich, welchen wichtigen Beitrag sie für die Entwicklung robuster Sorten und eine zukunftsfähige Landwirtschaft leistet.

Den Abend ließen die Gäste bei einem gemeinsamen bio-regionalen Imbiss mit Produkten vom Dottenfelderhof ausklingen. In entspannter Atmosphäre entstanden viele anregende Gespräche und neue Kontakte zwischen den Teilnehmenden.

Solche Veranstaltungen wie dieser Stammtisch sind für uns eine wertvolle Gelegenheit, Menschen aus unterschiedlichen Bereichen der regionalen Ernährungslandschaft zusammenzubringen. Der persönliche Austausch stärkt bestehende Netzwerke, fördert neue Kooperationen und trägt dazu bei, die Ernährungswende in der Region gemeinsam voranzubringen.

---



Am 30. Juni erhielt unsere House of Food-Leiterin Anouk Kuhn beim Feldtag von Mudda Natur in Hungen spannende Einblicke in den Anbau und die Verarbeitung von Quinoa in Deutschland. Die Veranstaltung zeigte eindrucksvoll, wie sich die Kulturpflanze in den vergangenen Jahren etabliert hat: Aus zunächst 60 Hektar Anbaufläche sind inzwischen rund 1.000 Hektar geworden – mit dem Ziel, den Anbau gemeinsam mit weiteren landwirtschaftlichen Betrieben kontinuierlich auszubauen.

Neben den ernährungsphysiologischen Vorteilen von Quinoa standen vor allem die Potenziale für eine nachhaltige Landwirtschaft im Fokus. Die Kultur benötigt vergleichsweise wenig Wasser, kommt auch mit salzhaltigen Böden gut zurecht und kann durch vielfältigere Fruchtfolgen zur Stärkung resilienter Anbausysteme beitragen.

Auch kulinarisch bot der Feldtag zahlreiche Anregungen: Von Quinoa-Salaten über Brot aus Quinoa-Mehl bis hin zu innovativen Produktideen wurde deutlich, wie vielseitig die Kulturpflanze eingesetzt werden kann.

Für uns sind Veranstaltungen wie dieser Feldtag wichtige Impulse, um neue Entwicklungen im regionalen Anbau kennenzulernen und den Austausch zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung und Gemeinschaftsverpflegung zu stärken. Sie zeigen, wie innovative Kulturen einen Beitrag zu einer vielfältigen, regionalen und zukunftsfähigen Ernährungswirtschaft leisten können.

---



## Eröffnung der Stadtteilküche im Riederwald

9. August – 5. September 2026

Am 9. August 2026 öffnete auf dem Platz vor der Philippuskirche die neue Frankfurter Stadtteilküche ihre Türen: Der Riederwald wurde zum Treffpunkt für gemeinsames Kochen, Essen und Austauschen. Einen Monat lang wird dort der „Aufstand aus der Küche“ erprobt – als offener Ort für Begegnung, gemeinsames Kochen und gutes Essen.

Ab 10 Uhr wurde gemeinsam gekocht, um 13 Uhr fand die offizielle Eröffnung statt, mit einer Rede von u. a. Tina Zapf-Rodriguez, Schirmherrin des Ernährungsrats Frankfurt. Eine Marching Band sorgte für Stimmung, der Kampfgeist für ein besseres Morgen wurde geweckt, und alle spürten die Power der Gemeinschaft. Anschließend wurde gemeinsam gegessen – mit ganz viel Feuer und Leidenschaft für gutes Essen für alle!

**Bis zum 5. September ist die Stadtteilküche jeweils donnerstags bis samstags geöffnet** unter dem Motto „Essen für alle“ – erst wird gemeinsam gekocht, später gemeinsam gegessen. Kommt vorbei und erlebt, wie gemeinsames Kochen Nachbarschaft verbindet!

---



Am Freitag, den 14.08., war die Heldenbohne mit Lena Iyigün und Anouk Zoé Kuhn sowie verschiedenen Gästen aus der Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaft, dem Handel und Multiplikator:innen zu Gast bei Kai Schellhaas und seinem Familienbetrieb.

Zum Auftakt gab es eine Vorstellungsrunde, bei der die Gäste und ihre jeweiligen Perspektiven auf regionale Wertschöpfung und Hülsenfrüchte zusammenkamen. Anschließend folgten erste spannende Vorträge der Heldenbohne und eines großen Gemeinschaftsverpflegers aus Darmstadt rund um regionale Beschaffungsstrukturen und die Möglichkeiten, Hülsenfrüchte stärker in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie einzusetzen.

Im Anschluss ging es in den Hofladen der Familie Schellhaas. Dort bekamen die Gäste Einblicke in die Direktvermarktung der hofeigenen Produkte und konnten sehen, wie vielfältig das Angebot vom Hof eingesetzt wird. Auch das Projekt „Hessen schmecken“ war vor Ort und informierte über die Voraussetzungen und Möglichkeiten für Förderanträge, mit denen regionale Projekte und Beschaffungsstrukturen in Hessen unterstützt und weiterentwickelt werden können.

Nach weiteren Vorträgen und der Verkostung schmackhafter Kichererbsen-Cookies, Linsen-Brownies und Hummus aus regionalen Hülsenfrüchten ging es schließlich aufs Kichererbsenfeld. Kai Schellhaas erklärte direkt an der Kultur, wie der Kichererbsenanbau funktioniert und welche Erfahrungen der Betrieb in den vergangenen Jahren gesammelt hat. Für die Gäste war es dabei besonders spannend, die Kichererbsenpflanze einmal selbst auf dem Feld zu sehen.

Die Kichererbse ist mit Blick auf den Klimawandel eine besonders interessante Kultur: Sie benötigt vergleichsweise wenig Wasser und kommt gut mit Trockenheit zurecht. Gleichzeitig bindet sie mithilfe von Knöllchenbakterien Stickstoff aus der Luft und trägt so zur Stickstoffversorgung des Bodens bei. Damit kann sie nicht nur eine wertvolle Ergänzung für unsere Fruchtfolgen sein, sondern auch einen Beitrag zu einer ressourcenschonenderen Landwirtschaft leisten.

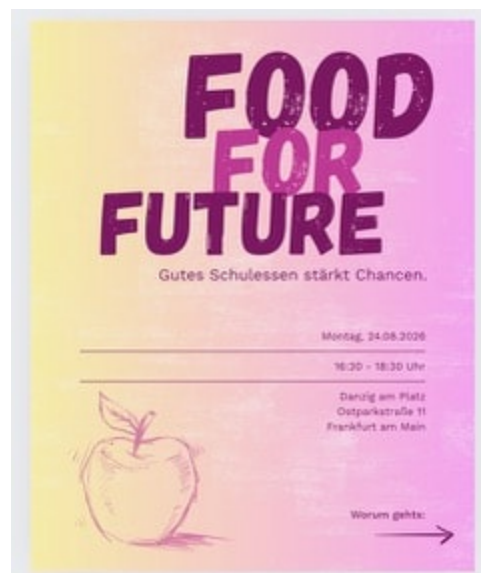
Der Feldtag hat klar gezeigt, wie viel Potenzial in regionalen Hülsenfrüchten steckt – vom Anbau über die Verarbeitung bis hin zum Einsatz in der Küche. Vor allem der offene Austausch zwischen Landwirtschaft, Initiativen, Gemeinschaftsverpflegung und Handel hat viele neue Impulse gegeben. Ein rundum gelungener Tag mit spannenden Einblicken, kulinarischen Inspirationen und einer klaren Botschaft: Mehr Hülsenfrüchte aus Hessen auf unsere Felder und Teller!

---

## Kommende Veranstaltungen

## Auftaktveranstaltung „Food for Future“

Wie kann das Schulessen in Frankfurt gesünder, gerechter und zukunftsfähiger werden? Diese Frage steht im Mittelpunkt der Auftaktveranstaltung „Food for Future“ am 24. August 2026. Gemeinsam mit Vertreter:innen aus Gastronomie, Schulen, Politik und der Schülerschaft möchten wir als Teil des Bündnisses Ernährungswende konkrete Ideen und Lösungen für eine moderne Schulverpflegung entwickeln.



Es kann sich auf spannende Impulse und den Austausch mit Gästen aus Politik, Zivilgesellschaft und Ernährungspraxis gefreut werden – darunter Stephan Pütz, Lena Iyigün, Kolja Müller, Hilal Arslan, Hassan Annouri und Sylvia Kunze.

Eure Perspektiven und Erfahrungen sind ausdrücklich willkommen – gestaltet den Auftakt von „Food for Future“ mit uns!

**Datum:** 24.08.26

**Zeit:** 16:30 - 18:30 Uhr

**Ort:** Danzig am Platz, Ostparkstraße 11, Frankfurt am Main



## Stammtisch und gemeinsames Kochen bei der Kooperative

Regional, saisonal und gemeinsam genießen: Beim Bionales-Stammtisch am 25. August 2026 erwartet euch ein besonderer Kochabend auf den Feldern der Genossenschaft Die Kooperative eG. Nach einer Feldführung und einem gemeinsamen Aperitif wird geschnippelt, gekocht und gegessen – mit frischen Bio-Zutaten direkt vom Feld.

Unter dem Motto „Regional-Bowl-Challenge“ entdeckt ihr, wie sich kreative Bowls ganz ohne weit gereiste Zutaten zubereiten lassen. Ihr wollt wissen, wie viel Genuss und Vielfalt direkt vor unserer Haustür wächst? Dann seid ihr hier genau richtig: Statt starrer Rezepte stehen nachhaltige Ideen, gemeinsames Ausprobieren und der Austausch rund um bio-regionale Ernährung im Mittelpunkt – für alle, die Lust haben, die Zukunft unserer Ernährung aktiv mitzugestalten. Ob ihr euch für die Ernährungswende engagieren, neue Menschen kennenlernen oder einfach einen genussvollen Sommerabend verbringen möchtet – kommt vorbei und macht mit! Die Plätze sind begrenzt, daher ist eine vorherige Anmeldung erforderlich.

**Wann:** 25.08.2026, 17:30 – 21 Uhr

**Wo:** DIE KOOPERATIVE eG, Im Bärengarten 5, 60599 Frankfurt-Süd

**Kosten & Anmeldung:**

Teilnahmebeitrag: 16,00 € pro Person (inklusive Aperitif, Feld-Führung, allen Bio-Zutaten für die Bowl und unbegrenzt Wasser/Getränke).

**Anmeldung & Zahlung:**

[eventfrog.de/de/p/essen-trinken/vom-feld-auf-den-teller-kochabend-mit-dem-ernaehrungsrat-ffm-7490063327504151226.html](https://eventfrog.de/de/p/essen-trinken/vom-feld-auf-den-teller-kochabend-mit-dem-ernaehrungsrat-ffm-7490063327504151226.html)

Eine Teilnahme ist nur mit Vorab-Anmeldung und bestätigter Zahlung möglich, da die Plätze limitiert sind. Bei Fragen sind wir unter [info@bionales.de](mailto:info@bionales.de) zu erreichen.

---

**Vom 7. bis 25. September 2026** macht das Bildungscamp FAIRkickt das Sportquartier im Stadtwald zum Lern- und Erlebnisort für Nachhaltigkeit, Fairness und Bewegung. Das kostenfreie Angebot richtet sich an Schulklassen, Jugendliche und Erwachsene und verbindet Sport mit kreativem Lernen sowie Themen wie Fairer Handel, Klimaschutz und gesunde Ernährung.

In abwechslungsreichen Workshops – von Graffiti und Upcycling über Kochkurse bis hin zu Bewegungsangeboten im Stadtwald – zeigen Künstler:innen, Bildungsreferent:innen und Partner:innen wie Eintracht Frankfurt, wie Nachhaltigkeit alltagsnah und mit Spaß vermittelt werden kann. An zwei Samstagen, dem 12. und 19. September, öffnet sich das Programm zusätzlich für alle Interessierten – wir laden herzlich dazu ein, dabei zu sein! Auch hierfür ist eine Anmeldung erforderlich.

Nach dem großen Erfolg der ersten Ausgabe im Rahmen der UEFA EURO 2024 geht FAIRkickt nun in die zweite Runde und lädt dazu ein, Fair Play weit über den Sport hinaus zu denken.

**Weitere Informationen und Anmeldemöglichkeiten:** [www.fairkickt.de/](http://www.fairkickt.de/)

---

## BIONALES auf der Frankfurter Ehrenamtsmesse

**Am 12. September 2026** ist BIONALES auf der 19. Frankfurter Ehrenamtsmesse im Römer vertreten. Die traditionsreiche Veranstaltung bringt seit 2007 Vereine, Initiativen und Organisationen mit Menschen zusammen, die sich für ein ehrenamtliches Engagement interessieren. An mehr als 50 Ständen können Besucher:innen vielfältige Projekte aus den Bereichen Nachhaltigkeit, Umwelt, Soziales, Kultur und Sport kennenlernen und mit den Engagierten ins Gespräch kommen.

Besucht uns an unserem Stand, lernt BIONALES und unsere Projekte kennen und erfährt, wie ihr euch für eine nachhaltige Ernährungswende in Frankfurt einbringen könnt. Wir freuen uns auf den Austausch, neue Begegnungen und viele interessierte Besucher:innen!

### Nähere Infos:

[frankfurt.de/themen/soziales-und-gesellschaft/ehrenamt-und-stiftungen/ehrenamt-in-ffm/ehrenamtsmesse](http://frankfurt.de/themen/soziales-und-gesellschaft/ehrenamt-und-stiftungen/ehrenamt-in-ffm/ehrenamtsmesse)

---

## Foodtura Festival

Vom 19. bis 27. September 2026 verwandelt das Foodtura Festival Frankfurt und die Region in eine Bühne für nachhaltige Ernährung. Zehn Tage lang laden über 50 Workshops, Vorträge, Tastings und kreative Mitmachformate dazu ein, die Ernährung der Zukunft kennenzulernen, auszuprobieren und gemeinsam weiterzudenken. Auch BIONALES ist mit dabei!

### Festivalauftakt am 19. September

Ihr findet uns von 13–18 Uhr mit unserem bio-regionalen Pop-Up-Markt in Kooperation mit der Kooperative, inklusive toller Gewinnspiel-Aktionen und unserem Info-Stand im Massif Central im Bethmannhof.

### Foodtura Gastro Con am 21. September

In der wunderschönen Location des Upper East Side treffen sich Gastronomien, Gemeinschaftsverpflegung, Start-ups und viele weitere Akteur:innen der Ernährungsbranche, um sich zu vernetzen, zu inspirieren und einander zu zeigen, wie eine nachhaltige Aufstellung des eigenen Betriebs und der Speisekarte funktioniert und sich für alle Seiten lohnen kann. Das House of Food bietet gemeinsam mit FUTURE KMU und Balázs Tarsoly, Autor des Buchs „Zukunftsküche“ und Marketing-Experte für Gastronomie, eine spannende Breakout-Session rund um nachhaltige Menügestaltung und Kommunikation an. Sichert euch jetzt euer Early-Bird-Ticket für nur 39 € und gestaltet die Speisekarten von morgen mit!

**Tickets:** [foodtura-festival.de/gastro-con/](https://foodtura-festival.de/gastro-con/)

**HELDENBOHNE  
X  
FREITAGSKÜCHE**

Casual Fine Dining  
mit hessischen Hülsenfrüchten  
Benjamin Hübner | Sprezzatura

**Do 24.09.26  
18–22:00 Uhr**

**+ Pub Quiz**

Freitagsküche  
Hessener Landstraße 105  
60529 Frankfurt am Main

The poster features a yellow background with a green leaf graphic on the left. On the right, a photo of Benjamin Hübner, a man with a beard and glasses, holding a bowl of food. A purple circle with the text '+ Pub Quiz' is overlaid on the photo. The event details are listed in bold black text.

Gemeinsam mit dem Projekt FUTURE KMU zeigen wir unter dem Titel „Forum Zukunftsküche – Nachhaltige Menügestaltung simple but sexy“ Fachbesucher:innen aus der Ernährungsbranche und Außer-Haus-Verpflegung **von 16–18 Uhr** anhand einer **Live-Speisekarten-Analyse und Panel-Diskussion**, wie wir mit kleinen Veränderungen in der Zutatenliste große Wirkung für Klima und Geldbeutel erzielen können. Das Forum findet in der Freitagsküche Frankfurt statt, im Anschluss geht es für unsere Fachbesucher:innen und Interessierte weiter mit unserem **Heldenbohnen-Dinner (von 18–22 Uhr)**.

Nutzt die Gelegenheit, mit uns ins Gespräch zu kommen, neue Impulse für eine nachhaltige Ernährungswende zu sammeln und Teil eines vielfältigen Festivalprogramms zu werden.

**Weitere Informationen:** [foodtura-festival.de/](https://foodtura-festival.de/)

---

### Dottenfelder Hoffest

Den Abschluss des Veranstaltungsmonats bildet am 27. September 2026 das Dottenfelder Hoffest in Bad Vilbel. Die Hofgemeinschaft lädt zu einem abwechslungsreichen Tag rund um die biologisch-dynamische Landwirtschaft ein. Bei Hofführungen, Mitmachaktionen und zahlreichen Informationsständen könnt ihr den Hof entdecken, mehr über nachhaltige Landwirtschaft erfahren und mit engagierten Initiativen ins Gespräch kommen.

Es locken hofeigene Köstlichkeiten, das offene Backhaus, Schlepperfahrten, Live-Musik und ein vielfältiges Programm für die ganze Familie. Ob Groß oder Klein – das Hoffest bietet zahlreiche Gelegenheiten, Landwirtschaft hautnah zu erleben und einen genussvollen Tag auf dem Dottenfelderhof zu verbringen.

Wir sind natürlich dabei und haben dieses Jahr neben einem Infostand und Mitmach-Aktionen auch eine Regionalchallenge mit dabei – hier könnt ihr bioregionale Lebensmittel verkosten. Kommt vorbei, seid dabei – es lohnt sich!

**Weitere Informationen:**

[www.dottenfelderhof.de/dottenfelderhof/veranstaltungen/einzelansicht/818/](https://www.dottenfelderhof.de/dottenfelderhof/veranstaltungen/einzelansicht/818/)

---

Herzliche Grüße

Euer Team vom Ernährungsrat und

Susanne, Maggi, Lydia und Lisa vom Vorstand

**Besucht uns auch im Internet**

[bionales.de](https://bionales.de)

[ernaehrungsrat-frankfurt.de](https://ernaehrungsrat-frankfurt.de)

[LinkedIn](#)

[Bluesky: ernaehrungsrat-ffm.bsky.social](#)

[Instagram des ER Frankfurt](#)

---

BIONALES - Bürger für regionale Landwirtschaft und Ernährung e.V.

Holzhausenstr.22

60322 Frankfurt

Vorstand: Margarethe Hinterlang, Lydia Witzmann, Susanne von Münchhausen, Lisa Benz

AG Frankfurt, VR Nr. 15979 SteuerNr.Finanzamt Frankfurt: 045 255 12058