

Frankfurter Rundschau

Klima-Piazza im Frankfurter Zoo Klimawandel kulinarisch

Ein Wochenende lang gastiert die Klima-Piazza im Zoo Frankfurt – unter anderem mit zugewanderten Arten, die man essen kann.

18.08.2018 08:00 Uhr
Von Thomas Stillbauer



Peter Beckers leckere Neophytenküche. Foto: Christoph Boeckheler

Die eine oder der andere hat es schon mitbekommen: Es ist Klimawandel (außer bei Donald Trump im Garten). Viel heiß, viel nass, viel stürmisch. Was kann man da machen? Frankfurt macht unter anderem eine Klima-Piazza, um aufzuklären, mit Spielen, Safaris, leckerem und total ungewöhnlichem Essen. Voriges Jahr auf dem Roßmarkt, dieses Jahr im Zoo, das ganze Wochenende.

Wieso im Zoo? Weil es faszinierend sei, wie Tiere über Jahrtausende hinweg ihre Anpassungsstrategien an sich verändernde äußere Umstände entwickelt haben, betonen am Freitag zur Eröffnung Zoodirektor Miguel Casares, Kulturdezernentin Ina Hartwig (SPD) und Umweltdezernentin Rosemarie Heilig (Grüne). Trampeltiere etwa speichern unglaublich viel Wasser im Körper und scheiden viel weniger Flüssigkeit mit ihrem Kot aus als beispielsweise die Kuh. Oder die Humboldt-Pinguine in Peru: können mit ihrem ausgefuchsten Federkleid sowohl heiße Sonne als auch kaltes Wasser vertragen und legen ihre Eier in kühle Bodenkühlen. Das wärmer werdende Meer belastet aber auch diese Pinguinart. Bald kann man darüber mehr erfahren im neuen Pinguinhaus des Zoos.

Jetzt schon lässt sich im Zoo lernen, was der Mensch tun kann, statt nur CO₂ auszustoßen. Die Tiertricks mit dem Federkleid und dem trockenen Stuhlgang werden ihm auf die Schnelle nicht helfen, aber Grünzeug wirkt, sagt Stadträtin Heilig und erinnert ans städtische Förderprogramm „Klimabonus“ für Fassaden-, Dach- und Hofbegrünung.

Das hilft von außen. Innerlich lässt sich der Klimawandel am Stand von Peter Becker genießen: Er hat Knöterichmarmelade im Angebot, eine Wildkräuterroulade, Goldruten- und Mahonienbeerengelee. „Neophytenküche“ nennt sich sein kulinarisches Angebot. „Viele sagen: Igitt, diese neu eingewanderten Pflanzenarten muss man vernichten“, erläutert Becker, „aber in Wirklichkeit kann man sie sehr gut brauchen.“ Die Früchte der Goldrute etwa kocht er ein, 100 Gramm auf einen Liter Wasser, dann Gelierzucker dazu – fertig. Schmeckt ein wenig wie Honig, einen Hauch bitterer vielleicht, aber sehr gut. Ebenso das Mahoniengelee. Dazu gibt's am Wochenende „Leberwurst“ aus Eicheln und Wasser mit frischer Minze aus schönen Schnappverschlussflaschen.

An weiteren Ständen erfahren Piazza-Flaneure mehr über urbane Landwirtschaft und Direktvermarktung, lesen Klimawandelfakten (Hagelkörner mit zwölf Zentimetern Durchmesser!) und können an einer Klimasafari teilnehmen, vom Brillenbär bis zur Schneeeule. Es gibt Führungen und Gesprächsrunden und einen Zauberer.

Klima-Piazza , Samstag und Sonntag von 10 bis 18 Uhr im Zoo. Information: www.frankfurt-greencity.de