

## Bio und Nürnberg gehören zusammen

Schon 2006 beschloss der Nürnberger Stadtrat einstimmig den Beitritt zum Städtenetzwerk „Città del BIO“ und war damit Vorreiter in Deutschland. Die Ziele der „Bio-Städte“ sind insbesondere die Förderung des Bio-Landbaus und der regionalen Produktion sowie die Förderung einer nachhaltigen Verbrauchs- und Esskultur unter Verzicht auf Gentechnik in Lebensmitteln. In Ergänzung dazu ist Nürnberg seit 2010 Fairtrade Stadt. Im Zuge dessen wurde die BioMetropole Nürnberg ins Leben gerufen. Die Stadt Nürnberg fördert Bio-Lebensmittel und Unternehmen aus der Bio-Branche und setzt sich für gesunde Ernährung, ökologischen Landbau und regionale Wirtschaftskreisläufe ein.

Auch die Weltleitmesse für Bioprodukte – die BIOFACH – ist in Nürnberg zu Hause. Seit der Gründung 1990 ist diese Fachveranstaltung der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Bio-Lebensmittel teilen. Ein Highlight bilden hier mehrere Erlebniswelten, 2024 unter dem Motto „Food for the Future“, bei denen gekocht, probiert und diskutiert wird. Knapp 36.000 Besuchende aus 135 Ländern kamen 2023 zum Branchentreff. Begonnen hat alles, als eine Familie auf Bio setzte: Hubert Rottner gründete die BIOFACH, sein Bruder Stefan Rottner ist Chef de Cuisine (1997 Küchenchef des Jahres) und Inhaber des Romantikhoteles Gasthaus Rottner.

Bio hat den Siegeszug auch in der örtlichen Gastronomie fortgesetzt. Kulinarisch das Maß aller Dinge: Andrée Köthe, Chef des Restaurants „Essigbrätlein“, hat 2024 mit seinem Partner Yves Ollech die zwei von drei möglichen Michelin-Sterne wieder bestätigt. 2012 wählte der „Gault Millau“ den Gemüse- und Aromenspezialisten Köthe zum Koch des Jahres. Schon die Namen mancher Biobetriebe machen neugierig: „Rösttrommel“, „Tadsch Mahal“, „The Green Rooftop Café“ oder „Veganel“. Das Gourmetjournal „Der Feinschmecker“ zählt die „confiserie neef“ zu den besten Cafés in Deutschland. Und sogar die Waldschänke im Nürnberger Tiergarten ist seit 2011 BIO-zertifiziert.

Auch beim Bardentreffen und dem Nürnberger Christkindlesmarkt nimmt der Bio-Anteil jährlich einen immer größeren Stellenwert ein. Die Initiative „Original Regional“, ein Zusammenschluss aus 29 Regionalinitiativen, ist seit 2012 auf dem Weihnachtsmarkt vertreten und bietet regionale Produkte, wie hochwertige Glühweine, Fruchtaufstriche von heimischem Obst und Streuobstwiesen und Handwerksprodukte aus Holz und Wolle, an.

Zu Füßen der Kaiserburg arbeitet die 1984 gegründete Hausbrauerei Altstadt Hof von Anfang an ausschließlich mit Rohstoffen aus regionalem ökologischem Landbau. Aus Bier werden hier auch überraschende Produkte gezaubert: Brände, Senf, Essig und Seife. Seit einigen Jahren destilliert Braumeister Reinhard Engel mit großem Erfolg auch ausgezeichnete Single Malt Whiskys (erster deutscher Organic Single Malt Whisky). Der besondere Tipp: Eine Führung durch die Felsenkeller unter der Burg mit dem Ende in der Altstadt Hofbrauerei zum Probieren der Köstlichkeiten.

Zu den aktuellen Projekten der BioMetropole Nürnberg gehören „ReProLa – Projekt zur Förderung von Regionalprodukten“, „GemüseWert Projekt mit Franken Gemüse“, „Bio in Kopf und Topf“ und „SchoolFood4Change“. Früh wird in Nürnberg dem Nachwuchs Bio schmackhaft gemacht: Zum Schulanfang finden jährlich rund 12.000 Bio-Brotboxen den Weg zu Erstklässlerinnen und Erstklässler in der Metropolregion.

Wichtiger Partner für nachhaltige Entwicklung ist der Verein BLUEPINGU – das Netzwerk bietet mit dem Regionallotsen von morgen einen Gastro- und Einkaufsführer mit über 1.200 Bio-Adressen aus der Region in Form einer interaktiven Online-Weltkarte.