

Nürnberg – Kulinarische Experimentierfreudigkeit liegt hier in den Genen

Seit vielen Jahrhunderten ist das Thema Kulinarik in den Genen Nürnbergs verankert. Durch ihre günstige Lage an wichtigen Handelsstraßen, wie der Via Imperii, gelangten bereits im 15. Jahrhundert exotische Gewürze aus fremden Ländern mit Kaufleuten in die freie Reichsstadt, die sich zu einem kulturellen und wirtschaftlichen Zentrum des mittelalterlichen Europas entwickelt hatte. Durch den regen Austausch von Gütern florierte auch der Handel mit Gewürzen, wie Pfeffer, Safran, Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Muskat oder Kardamom, die zu dieser Zeit kostbare Importgüter waren. Diese fremden Gewürze bereicherten die lokale Küche und trugen zur Entstehung einer vielfältigen kulinarischen Tradition bei. Denn die in Nürnberg ansässigen Handwerker, Köche und Bäcker experimentierten mit den leicht erhältlichen fremdländischen Gewürzen und integrierten diese in die traditionellen Gerichte und Backerzeugnisse jener Zeit. Diese Experimentierfreude der Nürnberger Bäcker bildete beispielsweise die Grundlage für die Erfolgsgeschichte der Nürnberger Lebkuchen. Schnell fand man heraus, dass man aus den exotischen Gewürzen nicht nur backen, sondern auch flüssige Leckereien kreieren kann. Zusammen mit dem Lebkuchen hat somit auch der Glühwein eine lange Tradition in Nürnberg. Die Freude etwas Neues auszuprobieren, liegt den Nürnbergerinnen und Nürnbergern also im Blut und ist Teil der DNA dieser Stadt.

Diese reiche kulinarische Tradition spiegelt sich bis heute in den vielfältigen Aromen und Geschmacksrichtungen der regionalen Spezialitäten wider und prägt das gastronomische Angebot der Stadt. Von den berühmten Nürnberger Bratwürsten bis hin zu den traditionellen Lebkuchen hat die kulinarische Vielfalt Nürnbergs eine lange und faszinierende Geschichte, die bis in die mittelalterliche Ära zurückreicht.

Das zeigt auch der von der UNESCO 2023 in das Weltdokumentenerbe aufgenommene Behaim-Globus, ausgestellt im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg. Dieser stellt einen Meilenstein in der Geschichte der Kartografie dar, ist er doch die älteste erhaltene Darstellung der Erde in Kugelform. Neben einer Vielzahl an Piktogrammen, Ortsbezeichnungen, Herrscherbildern, Wappen, Fabelwesen und exotischen Tieren zeigt er auch die wichtigsten Handelsverbindungen und -straßen der damaligen Welt auf. Vom Rat der Stadt offiziell beauftragt, erstellte Martin Behaim, Sohn eines angesehenen Nürnberger Ratsherrn und Kaufmanns, den prestigeträchtigen Globus auf Basis neuesten Wissens und exklusivem Kartenmaterial. Mit dem Verweis auf wertvolle Rohstoffe in den fernen Teilen der Welt sollten

Investoren für Entdeckungs- und Handelsreisen gefunden werden, um weltumspannende Handelsbeziehungen und wirtschaftlichen Reichtum für Nürnberg zu erlangen.

Als Symbol für die Entdeckungsfreude und den Forschergeist vergangener Zeiten erinnert der Behaim-Globus, wie historische Handelsbeziehungen und die Experimentierfreudigkeit der Nürnbergerinnen und Nürnberger bis heute die DNA einer Stadt prägen und exotische Gaumenfreuden auf den Teller bringen. Denn es kommt nicht von ungefähr, dass sich Nürnberg mit derzeit neun Michelin-Restaurants und 15 von Gault & Millau ausgezeichneten Lokalen einer bemerkenswerten Dichte an Sternerestaurants auszeichnet.