

## 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. Aktuell hat „Città del BIO“ in Europa nahezu 200 Mitglieder. 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.

Auch die Weltleitmesse für Bioprodukte – die BIOFACH – ist in Nürnberg zu Hause. Seit mehr als 25 Jahren ist diese Fachveranstaltung der Ort, an dem Menschen ihre Leidenschaft für Bio-Lebensmittel teilen. Ein Highlight bilden hier mehrere Erlebniswelten, unter anderem unter dem Motto Vegan oder Wein, bei denen gekocht, probiert und diskutiert werden darf. Knapp 48.000 Besucher werden 2017 zum Branchentreff erwartet. Begonnen hat alles, als eine Familie auf Bio setzte: Hubert Rottner gründete die BIOFACH und Bruder Stefan Rottner ist Chef de Cuisine (1997 Küchenchef des Jahres) und Besitzer des Romantikhotels Rottner.

Bio hat den Siegeszug auch in der örtlichen Gastronomie fortgesetzt. Kulinarisch das Maß aller Dinge: Andrée Köthe, Chef des Restaurants „Essigbrätlein“, hat auch 2015 mit seinem Partner Yves Ollech die zwei von drei möglichen Michelin-Sterne bestätigt. 2012 wählte der „Gault Millau“ den Gemüse- und Aromenspezialisten Köthe zum Koch des Jahres. Schon die Namen mancher Biobetriebe machen neugierig: „Hunger und Durst“, „Herr Lenz“, „Lorenz“ oder „Cafe Sagenhaft“. Das Gourmetjournal „Der Feinschmecker“ zählt die „Confiserie Neef“ zu den besten Cafés in Nürnberg, und nebenan im Spielzeugmuseum bietet das Cafe „La Kritz“ Selbstgebackenes. Und sogar die Waldschänke im Nürnberger Tiergarten ist seit 2011 biozertifiziert.

Im Juli findet jedes Jahr mitten im historischen Herzen der Stadt vor der traumhaft schönen Kulisse des Nürnberger Hauptmarkts mit „Bio erleben“ ein großer Markt für Bioprodukte, Kultur, Kunst, Mode und Kinderspaß statt. Auch beim Bardentreffen und dem Christkindlesmarkt nimmt der Bio-Anteil jährlich einen immer größeren Stellenwert ein. Die Initiative „Original Regional“ ist seit 2012 auf dem wohl berühmtesten Weihnachtsmarkt der Welt vertreten, und von dort aus hat der „Weiße Glühwein“ seinen Weg in die Wohnungen der Nürnberger gefunden.

Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg  
Frauentorgraben 3  
90443 Nürnberg

Wolfram Zilk  
Telefon: 0911 23 36-114  
[zilk@ctz-nuernberg.de](mailto:zilk@ctz-nuernberg.de)

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.

In der Metropolregion Nürnberg finden sich bedeutende Vorreiter und Marktführer der Bio-Branche. Es gibt über 800 Unternehmen, die zu dieser Zukunftsbranche gehören. Die BioMetropole Nürnberg hat sich ehrgeizige Ziele gesetzt: 50 % Anteil von Bio-Lebensmitteln in Schulen und Kitas, bei Empfängen des Oberbürgermeisters und bei Wochen-Märkten, 25 % Bio-Anteil bei allen städtischen Einrichtungen, Veranstaltungen, Spezial-Märkten und Beteiligungen und 10 % Anteil ökologische Landwirtschaft im Knoblauchsland und im Nürnberger Süden. Früh wird in Nürnberg dem Nachwuchs Bio schmackhaft gemacht: zum Schulanfang finden jährlich 10.000 Bio-Brotboxen den Weg zu Erstklässlern in der Metropolregion.

Wichtiger Partner für nachhaltige Entwicklung ist der Verein BLUEPINGU – das Netzwerk bietet mit dem Regionallotsen einen Gastro- und Einkaufsführer mit über 1.200 Bio-Adressen in der Region an.