

Genussreise | Nürnberg – ein Herz für bio und dolce vita

Die zweitgrößte Stadt Bayerns ist unter anderem bekannt für kleine Bratwürste, fränkisches Bier, Lebkuchen und Christkindlesmarkt. Doch die fränkische Metropole ist viel mehr als das. „Schau mer mol“, wie man im hiesigen Dialekt mit fränkischer Gelassenheit sagen würde.

Schauen wir mal, meint auch **Judith Weibrecht**. Los geht ihr Spaziergang durch Nürnberg am Königstor, ihre Reise bis in die Fränkische Schweiz.



Foto © Judith Weibrecht

REZEPT Nürnberger Lebkuchen

Zutaten 100 g Butter, 170 g Zucker, 3 – 4 Eier, 300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, ¼ l Milch, 1 Päckchen Lebkuchengewürz, 2 EL Kakao, 200 g geriebene Haselnüsse, 100 g gehacktes Zitronat, 100 g überbrühte Rosinen, 2 EL Rum, eventuell Oblaten, Schokoglasur oder Zuckerguss zum Überziehen.

Butter, Zucker und Eier in einer Schüssel mit Schneebesen oder Handmixer zu einer schaumigen Masse verarbeiten. Nach und nach das mit dem Backpulver vermischte Mehl, die Gewürze und Früchte untermischen.

Wenn Sie die Nürnberger Lebkuchen ohne Oblaten backen wollen, einfach ein Blatt Backpapier auf das Backblech, ein Glas mit ca. 7 cm Durchmesser daraufsetzen und mit einem Bleistift Kreise auf das Papier zeichnen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Mit einem Löffel die Teigmasse auf die Oblaten oder auf das Backpapier streichen. Die Lebkuchen 15 – 20 Minuten backen.

Die noch warmen Lebkuchen mit Schokoglasur oder Zuckerguss überziehen.



A WENG A WERSCHD

Tatsächlich, da ist sie schon, die erste Bratwurstbude. Die fränkische Bratwurst wirkt identitätsstiftend und ist franken-deckend vorzufinden. Doch die fränkische Bratwurst, es gibt sie nicht. Die „Närmbercher“ etwa, die Nürnberger Rostbratwurst, ist winzig und niedlich, ca. sieben bis neun Zentimeter lang und wiegt 20 bis 25 Gramm. Gerne wird sie mit dem kleinen Finger verglichen. Den regionalen Herkunftsschutz der Europäischen Union besitzt sie außerdem, darf sich also in eine Reihe stellen mit Nürnberger Lebkuchen, Champagner und Parmaschinken. Sprachlich betrachtet ist es so, dass





Foto © wiki commons, Jorihelm

der Franke gerne „a weng Brodwerschd“ isst. A weng, ein wenig, ist die Wurst doch nur von der Größe eines kleinen Fingers.

A weng ist hier aber vieles und wird oftmals als Verstärkung gebraucht. Doch ist die Wurst auch slow? Wir werden eine Bio-bratwurst entdecken. Gemach! A weng langsamer, bittschön. In Franken ist und isst man nicht so schnell. Zuerst streifen wir noch den „Barfüßer“, ein Brauhaus mit Wirtschaft im Mautkeller. Der kupferne Sudkessel darf bestaunt werden. Hierher kommt man auf „a Seidla“ des hausgebrauten, unfiltrierten Bieres, einen halben Liter Barfüßer Blonde oder Schwarze. Wir spazieren weiter zur Lorenzkirche, hinter der das „Lorenz“ liegt, das erste bio-zertifizierte Restaurant Nürnbergs. Es ist noch früh, wir möchten noch vieles probieren.

Gut vorbereitet Ein hausgebräutes Bier im Barfüßer (links), drei Nürnberger Rostbratwürstchen im „Weggla“ (Brötchen, unten) und eine Runde in der Postkutsche (oben).

Deshalb entscheiden wir uns nur für ein Pastagericht von der Tageskarte: Hausgemachte Linguine mit Seeteufel und Saffransauce und Rigatonelli mit Kaninchen, Pilzen und Kirschtomaten.

BIO SIND DIE BRODWERSCHD

Inzwischen hat es leicht geschneit, und wir stapfen im glitzernden Schnee über die Museums- oder die Fleischbrücke. Letzteres natürlich nur, damit ich wieder die Geschichte meiner Großmutter zum Besten >



Foto © Judith Weibrecht



Foto © Judith Weibrecht

Namensgeberin Die Autorin traf das Christkind, das dem Weihnachtsmarkt (links) seinen Namen gegeben hat. Unten Nürnberger Lebkuchen.

werden kann, was Magen und Zunge begehren. Die BioFach findet ebenfalls in Nürnberg statt. Diese Weltleitmesse für Bioprodukte zählt Jahr für Jahr um die 50.000 Fachbesucher aus aller Herren Länder. Doch auch auf den normalen Wochenmärkten gibt es biologische Lebensmittel aus der Region. Bei Slowfoodies besonders beliebt ist der Wochenmarkt am Kobergerplatz mit einer Fülle an Produkten von regionalen Produzenten.

DAS REICH DES SÜSSEN LIEGT NEBEN DEM BIERHIMMEL

Richtung Burg geht es weiter: Da sind sie nun, die Lebkuchen, zu finden bei Lebkuchen Düll am Burgberg. Lebkuchen werden dort in eigener Manufaktur und nach eigenem Rezept hergestellt: Eckige, runde, mit Schokoüberzug oder Elisenlebkuchen, die nur bis zu zehn Prozent Mehlanteil haben dürfen. Angeblich war im Jahre 1720 das Kind eines Lebküchners todkrank geworden, woraufhin ihm der Vater einen besonders feinen Lebkuchen, der nur aus Haselnüssen, Bienenhonig und besten Gewürzen bestand, buk. Die Tochter, Elisabeth, wurde gesund, und der Lebkuchen unter dem Namen Elisenlebkuchen berühmt. Die Rezeptur wird von allen Herstellern eifersüchtig gehütet, hat doch jeder sein eigenes kleines Geheimnis bezüglich spezieller Zutaten und Techniken. Bei Düll werden sie bis heute von Hand ohne chemische Zutaten nach altem Familienrezept hergestellt und auf die Oblaten aufgestrichen. Ich knabberte an einem „Elisenlebkuchen natur mit Mandel“ und bin ins Reich des Süßen entführt. Als Kontrast können sich Bierliebhaber in der Altstadt Hof Brauerei einen herb-würzigen Schluck gönnen oder gar eine Führung durch die Nürnberger Felsengänge, wo man erfah-

geben kann, die stets betonte: „Des hätt' mir der Ochs auf der Fleischbrück'n auch erzählen können“, wenn ich meinte, mich mit etwas allzu Offensichtlichem hervortun zu müssen. Der Ochse in Stein prangt dort immer noch. Könnte er erzählen, wüsste er sicher einiges zu sagen über die Zeiten, als das Fleischhaus nebenan lag. Von jenseits der Pegnitz leuchtet die angeblich größte Feuerzangenbowle der Welt herüber, und wir werfen uns ins Getümmel des Christkindlesmarkts. Wahrlich, in der Stadt aus Holz und Tuch gibt es sie: Die Biobratwurst. Wir finden sie an der Bude von Luise und Raimund Krug, die ausschließlich Nürnberger Bratwürste in Bioversion anbieten. „Drei im Weggla“, werden bestellt,



Foto © wiki commons

drei Bratwürste im Brötchen. Überhaupt ist Nürnberg Biometropole, arbeitet im Netzwerk „Città del Bio“ mit und fördert Biolebensmittel und Bio-Unternehmen. Der Hauptmarkt mit seinem Schönen Brunnen verwandelt sich einmal jährlich im Juli in einen riesigen Biomarkt namens „Bio Erleben“ mit Ständen, an denen verkostet



Fotos © Judith Weibrecht



ren kann, wie die Bierkühlung einst in rotem Sandstein funktionierte. Oder man geht auf ein *Seidla* Bier ins „Bieramt“, wo verschiedene fränkische Gerstensäfte im Angebot sind. Die berausende Vielfalt fränkischer Biere ist sprichwörtlich: Um die 280 Brauhäuser gibt es in der Region mit der höchsten Brauereidichte der Welt und über 1.000 Biersorten.

ITALIA IN NÄRMBERCH

Nun ist aber Schluss mit mittelalterlicher Altstadtromantik, Fachwerk, Burg und den üblichen Anlaufstellen des Noris-Touristen. Richtung Osten lockt am Theresienplatz „Il Nuraghe“ mit italienischen Feinkostspezialitäten, die man im benachbarten Bistro „A Tavola“ gleich verspeisen kann. Die mediterrane Esskultur hat hier Tradition. Unter dem Motto „Die Deut-

Paradies für Naschkatzen Burgbäckerei und Lebkücherei Düll, unten Schneeballen.

schen dürfen ruhig etwas italienischer werden“ werden seit 1981 italienische Delikatessen importiert und vertrieben. Im Ladengeschäft läuft Verdi vom Band, die spiegelblanke Espressomaschine zischt, heult auf, nebelt die Cameriera in Wasserdampf ein. Die Untertassen klappern, man greift sich den Espresso und ein Papiertütchen mit Zucker, wedelt damit lässig herum, um es schließlich aufzureißen und den Inhalt wie nebenbei in die Tasse rieseln zu lassen. Vorsichtig geschlürft, der Kaffee ist noch heiß. Aaah! An der Weinbar empfiehlt uns die Fachfrau einen spritzigen sizilianischen „Laila“, eine lohnende Neuentdeckung für uns. Die Besitzer sehen sich selbst als Schatz- >



Foto © Judith Weibrecht

Mit Liebe Jürgen Vogt von „La Vineria“ präsentiert eine Lachsforelle in seiner Küche.

sucher, was auch an der Käsetheke verifiziert werden kann.

Zweifellos ein Highlight für Fans der Kulinaria ist der Stadtteil im Westen, Gostenhof. „La Vineria“ in der Austraße bietet authentische italienische Küche vom Feinsten, gekocht mit regionalen und Bio-Produkten. Dazu kann man auf der Weinkarte aus fast 200 Weinen wählen. „Wir sind nun seit elf Jahren mit dem Restaurant hier“, sagt Jürgen Vogt, „und mit der Weinhandlung seit sieben Jahren.“ Die Liebe zum Kochen merkt man ihm an. Der Autodidakt werkelt in seiner Osteria mit der gleichen Leidenschaft wie Petra Franz, die uns bedient. „Kommen Sie mit der Karte zurecht?“, fragt sie, weil die Amore zur italienischen Küche auch sprachlich durchschlägt. *Trota in Saor?* „Trota in Saor“, erklärt sie, „das ist eine gebratene Forelle, mariniert in Weißweinessig mit Zwiebeln – hoffentlich habe ich nun kein Geheimnis verraten.“ Die nehmen wir als Vorspeise. Sie zergeht zart auf der Zunge, schmeckt leicht säuerlich, die Zwiebelaromen sowie der Forellengeschmack sind deutlich wahrzunehmen. Ein perfekter Dreiklang angereichert mit feinem Pfeffer. Als Hauptgericht wählen wir den *Salmerino in Cartoccio*, Lachsforelle in Folie mit herrlich aromaintensiven Cocktailtomaten, dazu gekochte Kartoffeln mit Petersilie. Feiner Pfeffer unterstreicht dezent die zarte Note



Foto © Bernau & Runge GmbH

Gemütlich und stilvoll Weinlounge „Weinstockwerk“ mit ausgesuchten, hauptsächlich deutschen, oft auch bio-dynamisch angebauten Weinen und viel Stil.

des Fisches. Zum Abschluss gönnen wir uns einen *Grappa di Prosecco* und gesellen uns zu Jürgen Vogt an die Theke. „Es macht auch nach elf Jahren immer noch Spaß“, meint er auf unsere Frage hin, „nur ab und an braucht man auch mal eine Auszeit, um sich neue Anregungen zu holen und aufzutanken“. Heuer ging es nach Ligurien. Man darf gespannt sein auf die kulinarischen Ergebnisse.

BASSD SCHO IN GOHO

Wer nun auf den Weingeschmack gekommen ist, findet in GoHo, wie Gostenhof auch genannt wird, das „Weinstockwerk“. Die schicke Weinlounge mit an die Fünfzigerjahre erinnernden Tapeten bietet mit über 150 meist deutschen Weinen eine schöne Auswahl, im Restau-



Foto © Bernau & Runge GmbH

rant gibt's kreative Brasserieküche. Vornehmlich stammen die Zutaten dafür aus der Umgebung und sind biologisch angebaut. Bierliebhaber sollten sich in die „Schankwirtschaft“ der Schanzenbräu verlaufen. Schanzenbräu rot und hell ist Kult geworden und wird tatsächlich ein paar Häuser weiter in der Nachbarschaft gebraut. In der holzvertäfelten Wirtschaft geht's zu wie in einem richtig fränkischen



Foto © Judith Weibrecht

Dosage Ernst Starost erklärt, wie der Pomme Royale mit der Dosiermaschine auf die Geschmacksrichtung trocken oder halbtrocken eingestellt wird.

Gasthaus. „*Bassd scho*“, meint mein Banknachbar und wischt sich genüsslich den Bierschaum vom Mund. „*Passt schon*“, das ist höchstes fränkisches Lob. Angeblich ist der hier wohnhafte Menschenschlag ja im ganzen Frankenland gleichermaßen wortkarg, eigenbrötlerisch und eigenartig. Man sagt ihm nach, er sei sehr verschlossen, wenn er aber einmal auftaue, dann sei Freund eben Freund, bis ans Lebensende! Schön eigentlich. Da nimmt man a weng Muffigkeit doch gerne in Kauf.

SUBN IN FÄRD

Muffig seien die Nürnberger den Fürthern gegenüber und umgekehrt, hört man. Tief im Westen liegt sie, die Nachbarstadt Fürth. Eigentlich sind beide Städte ja wie zusammengewachsen, man teilt sich sogar eine U-Bahn, aber... Nun, das ist wieder eine andere lange Geschichte. In „*Färd*“ jedenfalls befindet sich der „Suppenkaspar“. Beate Lechner schwingt in der Suppenküche Kochlöffel und Schöpfkelle und kocht nicht nach Rezept, sondern „*nach Geschmack*“, wie sie betont. Ab sieben Uhr morgens bereitet sie ihre fantasievollen Suppen, Eintöpfe und Salate aus frischen regionalen Zutaten vom Wochenmarkt, oftmals aus biologischem Anbau. Täglich bietet sie drei Suppen auf der Tageskarte an, ergänzend zu den

Gerichten auf der Dauerkarte. „*Brot zur Subn*“ steht immer auf dem Tresen. Auch in Fürth gäbe es so vieles zu entdecken. So wird zum Beispiel seit Oktober das Fürther „Grüner“-Bier wieder belebt und nach Originalrezept gebraut. Es kommt im „Gelben Löwen“ zum Ausschank, einer Kneipe in der Fürther Altstadt, die fränkische Biere, Weine und Brotzeiten anbietet. Doch wir wollen ja noch ins Umland, genauer gesagt in die Fränkische Schweiz, deshalb brechen wir hier schweren Herzens ab.

AUF IN DIE FRÄNGGISCHE

In die Fränkische Schweiz, in die „*Fränggische*“, lockt uns zunächst der „Pomme Royale“ nach Streitberg in die Apfelspektmanufaktur. „*Wir sind hier in einer ehemaligen Kirche*“, sagt Ernst Starost, einer der Macher des Edelschaumweins, „*und dies ist die einzige Sektkellerei Oberfrankens*“. Durch die Herstellung des Apfelschaumweins aus den Äpfeln der umliegenden Streuobstwiesen betreibt man auch Umwelt- und Naturschutz. Der Duft vergorener Äpfel erfüllt den Raum, und wir bestaunen die hölzernen Gestelle, in denen die Flaschen ruhen, während ihr goldgelber Inhalt heranreift. Ruhen ist nicht ganz richtig, denn die Sektflaschen müssen immer wieder gedreht werden. Wie beim Champagner? „*Genau*“, erklärt Starost, „*in den Flaschen gärt es nach der Méthode Champenoise, die einiges an Zeit kostet*.“ Der Apfelmost aus säurebetonten fränkischen Apfelsorten wird in der ersten Gärung zunächst zu Wein vergoren. >



Fotos © Judith Weibrecht

Die zweite Gärung findet ganz klassisch in der Flasche statt, angeregt durch den Zusatz von Hefen und Zucker. Kohlensäure entsteht, die später das fruchtig prickelnde Gefühl auf der Zunge auslöst. Mindestens neun Monate wird der „Pomme“ gelagert und danach täglich auf den Rüttelpulten um ein Achtel gedreht, damit die Champagner-Hefe sich im Flaschenhals direkt unterhalb des Kronenkorkens absetzen kann. Im kuriosen Flaschenhalsgefrierer stehen die Flaschen schließlich kopf, und die Hefe wird eingefroren (degorgieren wird dies genannt). Nun kann die Flasche, meist mit einem kräftigen Zisch und Knall, geöffnet werden, und der „Pomme Royale“ wird mit der Dosage auf trocken oder halbtrocken eingestellt. Schlussendlich wird der Korken aufgepfropft und ein Drahtkörbchen (*Agraffe*) darüber gezogen. Der Druck ist beachtlich: ganze 6 bar. Nach weiteren vier Wochen darf man endlich genießen. Eine Marge ist ausgereift, und wir probieren den moussierenden Secco, der auf der Zunge prickelt und sein wunderbar fruchtiges Apfelaroma entfaltet.

Beschwingt ziehen wir weiter, die Burgruine Neideck fest im Blick, zum Forsthaus Schweigelberg in Behringersmühle bei Gößweinstein. Durch dichten Wald geht es aufwärts, bis das Forsthaus plötzlich zwischen den Bäumen auftaucht. Pächterin Marga Linhard erzählt: „*Die Jagd und das dazu gehörende Forsthaus haben wir schon seit über 40 Jahren. Seit 16 Jahren ist das Forsthaus nun bewirtschaftet.*“ Die Leute, die hier vorbeikamen, hätten sie immer wieder gefragt, ob es denn nicht wenigstens etwas zu trinken und et-

Was gibt es wohl Leckeres auf der Karte?

Marga Linhard schnipselt Feldsalat und Peperoni, Forsthaus Schweigeberg.

was Kleines zu essen gebe. „*Dann hab ich das gemacht, mich aber gleich für die gehobene Küche entschieden und bin auch sofort Slow Food Mitglied geworden*“, erzählt die sympathische Wirtin. „*Da haben die Leut gesagt: ‚Gehobene Küche, so was geht hier net!‘ Aber es geht.*“ Und wie! Marga kocht gerne Themenmenüs, in den Wintermonaten z. B. „Goldene Gans oder Tiger-Ente – Gänse- und Entenmenü“. Herzhafte Brotzeiten sind genauso im Angebot wie Rohmilchkäse und eine große Weinauswahl, von Kössler & Ulbricht zusammengestellt, einer Weinhandlung aus Nürnberg, die sich besonders den „*langsamen*“ Weinen widmet. Manche Weinsorten sind durchgestrichen, „*ausgetrunken*“ steht daneben. Marga verschwindet in der Küche und bereitet unser Schweinerückensteak mit gekochten Kartoffeln. Das zarte Fleisch darf seinen Eigengeschmack entfalten und ist kaum von Gewürzen überlagert, die schmackhaften Kartoffeln liegen weich auf der Zunge. Perfekt.

Hündin Tosca wedelt zum Abschied mit dem Schwanz. Marga winkt in der Tür. „*Und wie war’s?*“, fragt sie. „*Bassd scho*“, antworte ich. Höchstes fränkisches Lob also. Marga versteht und lacht. ☺

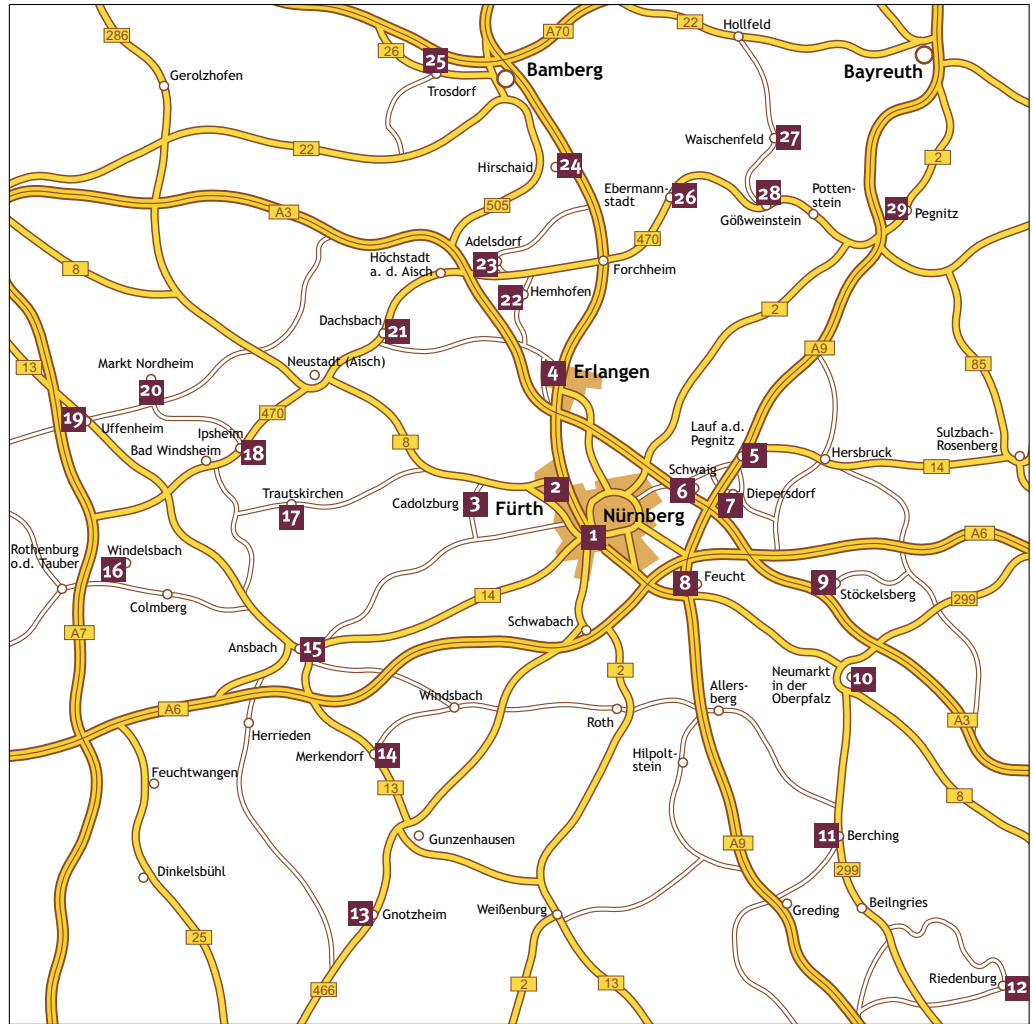
BUCHTIPP

Lebensart genießen – in und um Nürnberg

Themen: Essen, Trinken, Ausgehen, Wohnen, Mode und Schmuck, Kunst, Kultur und Natur. selekt Verlag 2011, 288 Seiten, ca. 470 Abbildungen, Softcover, 19,80 Euro.

LOHNENDE ZIELE IN UND UM NÜRNBERG

- 1 Nürnberg
- 2 Fürth
- 3 Cadolzburg
- 4 Erlangen
- 5 Lauf
- 6 Schwaig
- 7 Diepersdorf
- 8 Feucht
- 9 Stöckelsberg
- 10 Neumarkt
- 11 Berching
- 12 Riedenburg
- 13 Gnotzheim
- 14 Merkendorf
- 15 Ansbach
- 16 Windelsbach
- 17 Trautskirchen
- 18 Ipsheim
- 19 Uffenheim
- 20 Markt Nordheim
- 21 Dachsbach
- 22 Hernhofen
- 23 Adelsdorf
- 24 Hirschais
- 25 Trosdorf
- 26 Ebermannstadt
- 27 Waischenfeld
- 28 Gößweinstein
- 29 Pegnitz



ADRESSEN

Tipps des Slow Food Conviviums Nürnberg sind mit dem * gekennzeichnet. Slow Food Förderer erkennen Sie am (SFF), Slow Food Mitglieder am (SFM)

BIER, BRAUEREIEN UND SCHANKWIRTSCHAFTEN

- 01** Hausbrauerei Altstadtthof mit Braustüberl Schwarzer Bauer *
Bergstr. 19, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 244 98 59, Tel 0911. 22 72 17, www.hausbrauerei-altstadthof.de
- 01** Barfüßer Nürnberg
Hallplatz 2, 90402 Nürnberg, Tel 0911. 20 42 42, www.barfuesser-nuernberg.de
- 01** Brauerei Schanzenbräu *
Adam-Klein-Str. 11, 90429 Nürnberg-Gostenhof, Tel 0911. 93 77 67 91
Mit Schanzenbräu Schankwirtschaft
Adam-Klein-Str. 27, 90429 Nürnberg-Gostenhof, Tel 0911. 93 77 67 90, www.schanzenbraeu.de
- 01** Bieramt *
Café Bar Wanderer, Beim Tiergärtnerort 2 – 6, 90403 Nürnberg, Tel 0178. 366 63 34, www.cafe-wanderer.de/de/Bieramt/index.html
- 10** Neumarkter Lammsbräu
Gebr. Ehrnsperger e. K. (SFF) *
Amberger Str. 1, 92318 Neumarkt, Tel 09181. 404-0, www.lammsbraeu.de
- 12** Riedenburger Brauhaus (SFF) *
Hammerweg 5, 93339 Riedenburg, Tel 09442. 991 60, www.riedenburger.de

LEBKUCHEN

- 01** Lebkücherei Düll *
Bergstr. 23, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 22 62 28, www.lebkuchen-nuernberg.com

ESSEN & TRINKEN

- 01** Restaurant Lorenz – Nürnberg *
Lorenzer Platz 23, 90402 Nürnberg, Tel 0911. 205 93 90, www.cafelorenz.net
- 01** La Vineria (SFF) *
Austr. 102, 90429 Nürnberg, Tel 0199. 287 82 86
- 01** Bistro „A Tavola“, Il Nuraghe (SFF) *
Theresienplatz 7, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 33 76 87
- 01** Mobile Kochkunst, Gabriele Hussener *
Weinmarkt 10, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 365 18 91, www.mobilekochkunst.de
- 01** Weinstockwerk
Glockendonstr. 30, 90478 Nürnberg, Tel 0911. 272 36 63, www.weinstockwerk.de
- 02** Suppenkaspar Fürth
Königswarterstr. 38, 90762 Fürth, Tel 0176. 22 37 53 72, www.suppenkaspar-fuerth.de
- 02** Fürther Wirtshaus zum Gelben Löwen
Gustavstr. 41, 90762 Fürth, Tel 0911. 78 72 501, www.zumgelbenloewen.de
- 13** Gasthof Gentner/ Kirsch GmbH & Co. KG (SFF) *
Spielberg 1, 91728 Gnotzheim, Tel 09833. 98 89 30, www.gasthof-gentner.de

- 15** La Corona - Restaurant & Vinothek (SFF) *
J.-S. Bach-Platz 20, 91522 Ansbach, Tel 0981. 9 09 01 30, www.lacorona.de

- 23** Landhotel 3 Kronen (SFF) *
Hauptstr. 8, 91325 Adelsdorf, Tel 09195. 920-0, www.3kronen.de

- 24** Landhaus Friesen (SFF) * Hotel/Restaurant
Auf der Klinge 1, 96114 Hirschaid, Tel 09545. 504 14, www.landhaus-friesen.de

- 28** Forsthaus Schweigelberg (SFF) *
Behringersmühle, 91327 Gößweinstein, Tel 0172 812 08 71, www.forsthaus-schweigelberg.de

ÜBERNACHTEN

- 23** Landhotel 3 Kronen (SFF) *, s. Essen & Trinken
- 24** Landhaus Friesen (SFF) *, s. Essen & Trinken
- 27** Gut Schönhof (SFF) *, s. Sonstiges

WEIN/SEKT

- 01** La Vineria (SFF) *, Weinhandlung, s. Essen & Trinken
- 01** Fiasco Classico Weinhandelsgesellschaft mbH (SFM) *
Äußere Sulzbacher Str. 70, 90491 Nürnberg, Tel 0911. 59 59 10, www.fiasco-classico.de
- 01** Gebr. Kössler & Ulbricht GmbH & Co KG *
Nordostpark 78, 90411 Nürnberg, Tel 0911. 52 51 53, www.weinhalle.de

04 Wein-Plus GmbH, (SFF) *
Wetterkreuz 19, 91058 Erlangen, Tel 09131. 75 50 13,
www.wein-plus.de

05 Mundi-Weine (SFM) *
Briver Allee 1, 91207 Lauf, Tel 09123. 96 43 97,
www.mundi-weine.de

15 La Corona – Restaurant & Vinothek (SFF)*,
s. Essen & Trinken

18 Weingut Hofmann GbR – Ipsheim (SFF) *
Oberndorfer Str. 20, 91472 Ipsheim, Tel 09846. 7 27,
www.wein-hofmann.de

20 Weingut Markus Meier (SFF) *
Ulsenheim 13, 91478 Markt Nordheim,
Tel 09842. 24 79, www.weingutmeier.de

26 Pomme Royale * Apfelspekt aus Äpfeln von
Streuobstwiesen der fränkischen Schweiz
Sekt Manufaktur, Untere Bayerische Gasse 19,
91320 Ebermannstadt,
Tel 09194. 91 53, 0172. 862 79 86,
www.pomme-royale.de

KAFFEE

**03 Fortezza GmbH – Kaffeerösterei & Maschinen
(SFF)***
Am Farnbach 7, 90556 Cadolzburg,
Tel 09103. 7 13 32-0, www.fortezza-kaffee.de

BÄCKEREIEN

01 Bäckerei Pannenberg *
Paumannstr. 37, 90408 Nürnberg, Tel 0911. 3 67 71 23

09 „Habe die Ähre“ BIO-Vollwert-Bäckerei WEHR *
Postweg 2a, 92348 Stöckelsberg, Tel 09189.40255,
www.bäckerei-wehr.de

21 Bäckerei Erbel (SFM) *
Hindenburgplatz 1, 91462 Dachsbach,
Tel 09163. 8096, www.erbelbrot.de

25 Trosdorfer Landbäckerei (SFF) *
Industriestr. 9, 96120 Trosdorf, Tel 09503.500 05-13,
www.trosdorfer.de

KÄSE

04 Käse-Ecke Erlangen *
Friedrichstr. 10, 91054 Erlangen, Tel 09131. 20 71 87,
www.rohmilchkaese.de

METZGEREIEN

01 Metzgerei Meyer (SFM) *
Kirchenweg 39, 90419 Nürnberg, Tel 0911.33 07 23,
www.metzgerei-meyer.de

01 Gourmet-Metzgerei Wolf *
Bucherstr. 14, 90408 Nürnberg, Tel 0911. 35 88 97,
www.gourmetmetzgereiwolf.de

02 Metzgerei Ammon (SFF) *
Würzburger Str. 550, 90768 Fürth, Tel 0911. 73 50 35,
www.metzgerei-ammon.de

29 Metzgerei Lindner (SFF) *
Friedrich-Engelhardt Str. 7, 91257 Pegnitz,
Tel 09241. 2095, www.metzgerei-klaus-lindner.de

SONSTIGES

01 Wochenmarkt Kobergerplatz *
Kleiner Stadtteilmarkt mit tollen Anbietern und
Produkten (viele in Bioqualität), 90408 Nürnberg
Marktzeit: Freitag 8 – 18 Uhr



Foto © wiki commons, Tobias Bär

Was erzählt der Ochs auf der Fleischbrücke und wer hört zu?

04 Dodal Regional, regionale Lebensmittel und mehr *
Heuwaagstr. 20, 91054 Erlangen, Tel 09131. 970 91 75,
www.dodal-regional.de

**07 Waltraud Weber – Ökologisch gut GmbH,
Trockenfrüchte, Nusskerne & Naturkost ***
Industriestr. 41, 91227 Diepersdorf,
Tel 09120. 18 36 60 -61 – 62, www.oekologisch-gut.de

08 Brennerei Kobes (SFF) *
Gsteinacherstr. 45, 90537 Feucht, Tel 09128. 75 05,
<http://kelterei-kobes.de/>

**11 Klosterbetriebe Plankstetten (SFF) * Bioland-
Betrieb**
Klosterplatz 1, 92334 Berching, Tel 08462. 206-251,
www.kloster-plankstetten.de

14 Merkendorfer Kraut GmbH (SFM) *
Heglau 8, 91732 Merkendorf, Tel 09826. 14 82
merkendorfer-kraut@t-online.de

17 Ziegenhof Schober *
Buch 6, 90619 Trautskirchen, Tel 09107. 13 36,
ziegenhof.h.schober@t-online.de

19 Gärtnerhof Reginswind, Demeterbetrieb Hederer *
Geckenheimer Str. 4, 97215 Uffenheim,
Tel 09842. 93 63 30

27 Gut Schönhof (SFF) * Ökologische Landwirt-
schaft, Metzgerei, Käserei, Gasthof, Hotel, Ferien-
wohnungen, Heuhotel, Hofladen, Hochzeitsscheune,
Biobrot aus dem alten Steinbackofen
Gut Schönhof 11A, 91344 Waischenfeld,
Tel 09202. 12 28 oder 9 54, www.gut-schoenhof.de

FEINKOST UND DELIKATESSEN

01 delikatEssen (SFF) *
Weinmarkt 14, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 202 91 32,
www.delikatessen-nuernberg.de

01 Feinkost Langer (SFF) *
Ziegenstr. 20, 90472 Nürnberg, Tel 0911. 54 11 20,
www.feinkost-langer.de

01 Feinkost Nikolaus Schwarz *
Winklerstr. 10, 90403 Nürnberg, Tel 0911. 22 50 92

02 Il Nuraghe (SFF) *
Boxdorfer Str. 11a, 90765 Fürth, Tel 0911. 21 70 60
Ladengeschäft Theresienstr. 7, 90408 Nürnberg,
www.ilnuraghe.com

06 Die Olivenölbar (SFF) *
Bauhofstr. 2, 90571 Schwaig, Tel 0911. 540 98 11,
www.die-olivenoelbar.de

16 Regionalbuffet (SFF) * Gerichte und Produkte
aus regionalen Erzeugnissen
Linden 25, 91635 Windelsbach, Tel 09861. 9 43 30,
www.regionalbuffet.de

22 Landgut Schloß Hemhofen
Die Abokiste – Hemhofen (SFF) *
Schloßhof 3, 91334 Hemhofen, Tel 09195. 83 81,
www.abokiste.de

INFORMATIONEN ZU NÜRNBERG

www.tourismus.nuernberg.de

www.nuernberg.de/internet/biomodellstadt/

www.bioerleben.nuernberg.de

www.slowfood-nuernberg.de, www.slowfood.de/nuernberg