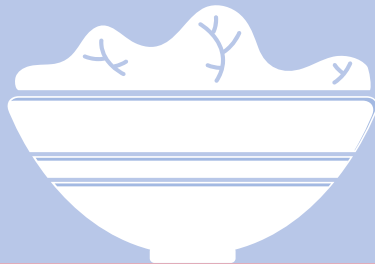


## 42 Brauereien

gab es im Jahr 1579 in Nürnberg. Die meisten brauten das für die Stadt typische Rotbier, bevor sich das Helle durchsetzte. Später ging es mit der Vielfalt bergab, 1994 gab es nur noch eine einzige Brauerei im Stadtgebiet. Inzwischen hat sich der Trend allmählich umgekehrt.



## Prost Mahlzeit!

Nürnberg ist stolz auf Bratwürste und Lebkuchen – doch die Stadt hat noch viel mehr zu bieten: eine Restaurantlandschaft so bunt wie die Bevölkerung und ausgezeichnete Spitzen-Gastronomie.



1395

wurde die erste eingetragene Lebküchnelei in der Stadt erwähnt. Einen guten Ruf hatte das köstliche Weihnachtsg Gebäck schon lange, seit 1996 genießen „Nürnberger Lebkuchen“ als „Geschützte Geografische Angabe“ eine besondere Stellung.



7–9 cm

muss sie lang sein, **20 bis 25 Gramm** auf die Waage bringen und nach festgeschriebener Rezeptur im Stadtgebiet produziert sein – nur dann darf sie „Nürnberger Bratwurst“ heißen.



Foto: Hausbrauerei Altstadt

Seit 1990

treffen sich die Mitglieder des „Most Venerable Order of the Highland Circle“, dem ältesten Whisky-Club Deutschlands, zu Tastings und fahren in die Erzeugerregionen. Auch in der Stadt selbst kommen Kenner auf ihre Kosten: Im Herzen der Altstadt werden ausgezeichnete Single Malt Whiskys hergestellt. Was man im Rest der Welt produziert, kann die Szene auf Deutschlands größter Whiskymesse „The Village“ erkunden.

Am  
**20. März 1949**

eröffnete der **erste Italiener** in Nürnberg in einer früheren Bierwirtschaft am Maffeiplatz. Giuseppe Bissola nannte das Lokal „Restaurant Peppino“, abgeleitet von seinem Vornamen.



**1983**

konnte man in Nürnberg das erste Mal in einen Döner beißen, und zwar am Friedrich-Ebert-Platz und am Aufseßplatz.



**10 ★**

hat der Gastroführer Guide Michelin in Nürnberg vergeben: Sechs Restaurants dürfen sich mit einem Stern schmücken, das „Essigbrätlein“ von Andree Köthe und Yves Ollech sowie das „etz“ von Felix Schneider sogar mit zwei.