



Liebe Nürnbergerinnen und Nürnberger, liebe Gäste,
die Biofach, Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, bringt die internationale Biowelt nach Nürnberg. Als Gastgeberstadt tragen wir mit unserem Begleitprogramm Bio in die Stadtgesellschaft. An einem bunten Nachmittag laden wir zu leckeren Experimenten und informativem Austausch ins Rathaus ein. Wir kochen und fermentieren mit Ihnen in der Kulturwerkstatt Auf AEG und beim Saatgutfestival dreht sich alles ums Gärtnern und nachhaltiges Leben.
Wir freuen uns mit Ihnen eine Woche lang Bio zu entdecken und zu feiern.

Ihre Britta Waltherm
Referentin für Umwelt und Gesundheit
der Stadt Nürnberg

NÜRNBERG 
Nürnberg - Biostadt in der Biometropole

Ökomodellregion Nürnberg, Nürnberger Land und Roth 

Agenda 2030 Kino „Wurzeln des Überlebens“

Dokumentarfilm, D/Ö 2021

Sonntag, 15.2.2026 | 11:30 Uhr
Casablanca Kino Nürnberg

Reservierung empfohlen

Fünf mutige Landwirtnnen kehren zu altem, fast vergessenen bäuerlichem Wissen zurück, um die Prinzipien von Mensch, Tier und Natur neu zu verbinden. Der Film dokumentiert wie sie traditionelle Techniken neu interpretieren und das industrielle Agrarsystem herausfordern.

Mit Filmgespräch im Anschluss.

Eintritt frei
dank ebl-Naturkost!

Agenda 2030 Kino

casablanca-nuernberg.de
Brosamerstr. 12
90459 Nürnberg



Saatgut-Festival

Eintritt frei

Samstag, 14.2.2026
11-17 Uhr
in der Kulturwerkstatt Auf AEG

We geben den wichtigen Themen rund um nachhaltige Ernährung Raum für konstruktiven, informativen Austausch und möchten die Vernetzung in diesem Bereich unterstützen.

Beim Saatgutfestival erwartet euch ein buntes Programm und interessante Infos. Bringt ausreichend Zeit mit zum Netzwerken, Informieren und Genießen.



Aktuelle Infos: saatgutfestival.bluepingu.de

Location: Kulturwerkstatt Auf AEG
Fürther Str. 244d
90429 Nürnberg

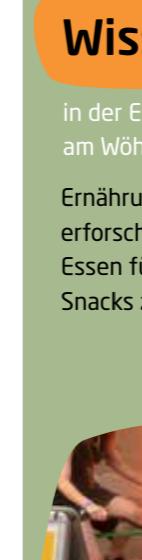


Wissen, was drinsteckt!

in der Energie- und Umweltstation am Wörther See (vormittags)

2026 ausgebucht!

Saatguttauszbörse des Stadtgartens Nürnberg
Und eine Menge interessante Ausstellende mit Infos zu vielen Themen rund um Umwelt- und Artenschutz, lokalem Handeln und Gärtnern.



Das Workshop Programm 2026

- **Permakultur im Hausgarten Planung und Praxis**
- **Kräuterkosmetik**
- **Samenpapiere selbst machen**
- **Mit Erdfarben malen - Harmlose Kunst**
- **Kochshow Klima-Kochtopf mit Xenia Mohr**
- **Nürnberg teilt - Deine Map fürs Teilen, Tauschen, Leihen und Reparieren**

*** SMOOTHIE BIKE**
Dieses spezielle Fahrrad macht aus Obst und Gemüse mit ein wenig Beineinsatz leckere Smoothies. Los-stampeln und genießen!



Mahlzeit!

i Insight
Stadtverwaltung

Täglich gibt es in der Kantine „Rathaus-Treff“ für städtische Mitarbeitende ein vegetarisches Auswahl-Gericht aus 100% Bio-Zutaten. In der Biofach-Woche wird an einem Tag ausschließlich bio und vegetarisch gekocht.

Herausgeberin: Stadt Nürnberg, Referat für Umwelt und Gesundheit, Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg, Bilder: Eliška Benick, Chat GPT, pixabay/Lubos Houska, TaygaGalster, Christine Dielenbach, Conny Herter-Schienska, Eduard Weilmann Fotografie, foodsharing, Energie- und Umweltstation | Onucc, hyekalarm, Würzburg

BIOFACH meets NÜRNBERG 9.2.-15.2.2026

Begleitprogramm zur Bio-Weltleitmesse für die Menschen in Nürnberg

Eine Kooperation des Referats für Umwelt und Gesundheit mit:

NÜRNBERG MESSE 
BLUEPINGU 
NÜRNBERG DIE BIOMETROPOLE 







NÜRNBERG 

„Bio entdecken“ - Aktionen, Spiele, Genuss und Gespräche

Dienstag, 10.2.2026 | 14:30 - 17 Uhr
Rathaus Foyer, Erdgeschoss
Hauptmarkt 18, 90403 Nürnberg

Aktionsnachmittag zum Start in die Biofach meets Nürnberg Woche:

Unter dem Motto „Gesund für die Umwelt, gesund für dich!“ könnt ihr an Mitmachstationen viel ausprobieren,rätseln und Interessantes über Lebensmittel und eine nachhaltige Ernährung herausfinden.

Lebensmittel erforschen
mit der Energie- und Umweltstation

„Zieh eigene Kresse für dein Brot“
mit der noris inklusion

Schokolade machen
mit dem Team des Weltladens Fenster zur Welt und der lokalen Fairtrade-Steuerungsgruppe

Quiz mit Glücksrad und Gewinnen
mit dem GerTi Projektteam

Infomarkt

Eintritt frei
Dienstag - Donnerstag

Bio-Projekte, Organisationen und Initiativen aus Nürnberg stellen sich drei Tage lang mit Infoständen im Rathaus-Foyer vor. Am Eröffnungsdienstag stehen Ansprechpersonen für Ihre Fragen zur Verfügung und es gibt eine Menge Aktionen zum Probieren! Mittwoch und Donnerstag ist der Infomarkt weiterhin geöffnet - jedoch ohne Ansprechpersonen der Initiativen.

Ausstellende sind u.a.:

- Bund Naturschutz
- Noris Inklusion und Erlebnis-gärtnerei
- Bio-Verbraucher e.V.
- GeRTi - Kommunale Gemeinschaftsverpflegung
- Solawi Stadt.Land.beides.
- Ökomodellregion
- Weltladen Fenster zur Welt
- Die Bienenhütter
- SchoolFood4Change
- bluepingu / essbare Stadt
- Nürnberger Bio-Originale
- Kraftschluck

Mit dem SMOOTHIE BIKE
des Referats für Umwelt und Gesundheit

Öffnungszeiten des Infomarkts:
Mittwoch und Donnerstag: 8-18 Uhr | Dienstag ab 14:30 Uhr
Das Rathaus ist über den Eingang gegenüber der IHK barrierefrei zugänglich.

Bio Kochen 1 „Klima-Kochtopf“

Mittwoch, 11.2.2026 | 16-19 Uhr | 20 Plätze mit Xenia Mohr | Auf AEG

Kosten: 20€ bar vor Ort

Auch im Februar gibt's heimisches Superfood:
Sellerie Döner, Karotten-Nudeln mit Erdnuss-Ingwer Sauce, Indisches Spitzkohl-Curry mit Rote Beete Rotis (Fladenbrote) und als süßen Abschluss Rote Beete Pancakes - das werden echte Knaller!

Bio Kochen 2 „Syrisch in vegan“

Donnerstag, 12.2.2026 | 15-18 Uhr | 20 Plätze | Auf AEG

Kosten: 20€ bar vor Ort

Dieses Menü schont Klima und Geldbeutel. Wer wissen möchte, wie man diese Leckereien zubereitet, sichert sich am besten sofort einen Platz am Herd.

Für beide Kurse gilt: verbindliche Anmeldung per Mail erforderlich, Kursgebühr vor Ort zahlbar. Küche: Kulturwerkstatt Auf AEG, 1. Stock, Fürther Str. 244d, 90429 Nürnberg

Samenpapier schöpfen

Mit dem SMOOTHIE BIKE
des Referats für Umwelt und Gesundheit

Kosten: 20€ bar vor Ort

Anmeldung per Mail

Mittwoch, 11.2.2026 | 14:30 -16 Uhr
mit der „essbaren Stadt“ Kinder in Begleitung Erwachsener

Aus getrockneten Blüten und heimischen Samen stellen wir hübsches Samenpapier her, das im nahenden Frühjahr in Töpfen, auf Fensterbrettern und Gärten gepflanzt werden kann. Auch als last-minute Valentinsgeschenk super geeignet!

Foodsharing Dinner

Mittwoch, 11.2.2026 | 17:30 - 20:30 Uhr
mit foodsharing e.V. Nürnberg in der Energie- und Umweltstation am Wörther See

HotDog mit Linsenwurst, Schokomousse aus Aquafaber - klingt freaky? Ist aber echt lecker! Hülsenfrüchte enthalten viele Proteine und wichtige Nährstoffe. Mit guten Rezepten zaubern wir tolle Snacks und Mahlzeiten daraus.

Zusammen bereiten wir ein leckeres vegan/vegetarisches Abendessen aus geretteten Lebensmitteln zu und essen gemeinsam - dabei tun wir gleichzeitig etwas gegen Lebensmittelverschwendungen.

Hier geht es zum Download

Fermentieren mit foodsharing e.V.

Kosten: 10€ bar vor Ort

Anmeldung per Mail

Montag, 9.2.2026 | 17:30- 20 Uhr
Kulturwerkstatt Auf AEG

Foodsharing rettet Lebensmittel und verteilt sie weiter. An diesem Abend lernt ihr nicht nur den Verein kennen, sondern auch wie man gerettetes Gemüse durch Fermentation länger haltbar macht.

Bitte selbst mitbringen: Schürze, 2 saubere Geschirrtücher, Schneidebrett, Gemüse-Messer, Einweck-Gläser (so viele ihr wollt)

Abholung des Papiers am nächsten Tag oder Versand nach Hause

Interessiert mich die Bohne! - Rezepte

Hier geht es zum Download

Mittwoch, 11.2.2026 | 11-12:30 Uhr mit Julia Kasten

Wir kochen: Rote Linsensuppe, Rohkostsalat mit Kräuter-joghurt und Apfel-Hafer-Müsli-Muffins

Samstag, 14.2.2026 | 11-12:30 Uhr mit Stefan Brandel

Wir kochen: Erbsencreme, schnelle Hefeteig-Brötchen und Hafer-Sahnekugeln

Durchführung: Amt für Landwirtschaft und Forsten

Familienküche leicht gemacht

Online Live-Koch-Webinare



Zwei leckere Angebote der Sarah Wiener Stiftung mit Schwerpunkt auf Hülsenfrüchten und Ideen für die Brotbox:

Dienstag, 10.2.2026 | 19-20:30 Uhr mit Stefan Brandel

Wir kochen: Erbsencreme, schnelle Hefeteig-Brötchen und Hafer-Sahnekugeln

Samstag, 14.2.2026 | 11-12:30 Uhr mit Julia Kasten

Wir kochen: Rote Linsensuppe, Rohkostsalat mit Kräuter-joghurt und Apfel-Hafer-Müsli-Muffins

Die Koch-Webinare der Familienküche bieten neben Spaß und Genuss am Kochen gesunde, günstige und leicht zuzubereitende Rezeptideen für den Alltag. Für Familien gemacht, aber für alle Interessierten offen!

Kostenfrei! Anmeldung nötig

Teilnehmende können mitkochen oder nur zuschauen. Die Kursleitung beantwortet gern Fragen, z.B. wie man Kinder am besten mitkochen lässt.

Die Zutatenliste gibt es vorab per Mail. Bitte melden Sie sich hier an:

