



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 Walthelm
Referentin für Umwelt und Gesundheit
der Stadt 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 LandwirtInnen kehren zu altem, fast vergessenem 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 21 Kino
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

Wir 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.



Saatguttauschbörse 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**



Aktuelle Infos:
saatgutfestival.
bluepingu.de

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

Wissen, was drinsteckt!

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

2026 ausgebucht!

Ernährungsbildung für Schulklassen (7.-9. Jgst.). Gemeinsam erforschen wir woher unsere Lebensmittel kommen, welches Essen für Klima und Körper gut ist und bereiten gemeinsam Snacks zum Vesper vor.



* **SMOOTHIE
BIKE**

Dieses spezielle
Fahrrad macht aus Obst
und Gemüse mit ein wenig
Beineinsatz leckere Smoothies.
Los-strampeln 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 1.8, 90403 Nürnberg, Bilder: Eliah Bernick, Chart GPT, pixabay/Lubos-Houska, TaygeGalster, Christine Olerenbach, Conny Merkel-Schlerska, Eduard Wellmann Fotografie, Foodsharing, Energie- und Umweltstation | Druck: flyeralarm 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**



**NÜRNBERG
DIE BIOMETROPOLE**



Programm



„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 Mitmach-
stationen 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



Eintritt frei



Infomarkt

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.



Öffnungszeiten des Infomarkts:

Mittwoch und Donnerstag:
8-18 Uhr | Dienstag ab 14:30 Uhr

Eintritt frei

Dienstag - Donnerstag

Ausstellende sind u.a.:

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

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!

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

Bio Kochen 2 „Syrisch in vegan“

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

Kosten: 20€
bar vor Ort

In diesem Kochkurs präsentiert Nabila Al Khudari vier traditionelle syrische Gerichte, die den Duft und die Seele der damaszener Küche in sich tragen.

Die Rezepte sind veganisiert und werden - soweit möglich - aus bio-regionalen Zutaten zubereitet: Labaneh, Hummus bzw. warme Kichererbsen mit Tahini als Hauptgericht, ein frischer Spinatsalat sowie ein süßes Grieß-Dessert.



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

Eintritt frei

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!

Abholung des Papiers am nächsten Tag oder Versand nach Hause

Foodsharing Dinner

Mittwoch, 11.2.2026 | 17:30 - 20:30 Uhr

mit foodsharing e.V. Nürnberg in der Energie- und Umweltstation am Wöhrder See

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



Eintritt frei
ohne Anmeldung



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)

Interessiert mich die Bohne! - Rezepte

Hier geht es
zum Download

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.

Die Veranstaltung findet live in der Kita Hermann-Kolb Straße statt. Die Rezepte gibt's für alle:
biofachmeets.nuernberg.de

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!

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:



Kostenfrei!
Anmeldung nötig