

## PRESSEMITTEILUNG

### **Biokost für Mensch und Tier**

*In Kooperation mit dem Biokreis e.V. versorgt der Tiergarten Nürnberg seine Tiere mit selbst angebautem Biofutter – und seine Besucher mit Gerichten aus regionalen Bio-Zutaten*

Passau, 14.10.2013: Affen lieben Bananen. Das ist auch bei den Affen im Tiergarten Nürnberg so, der sich auf dem städtischen Gut Mittelbüg bei Schwaig als einziger großer Zoo in Deutschland selbst um die Erzeugung des Futters für seine Tiere kümmert. „Aber Bananen wachsen bei uns einfach nicht“, lacht Futtermeister Gerhard Schlieper, der gleichzeitig der Betriebsleiter von Gut Mittelbüg ist. Auf 80 ha wächst hier Grünfutter – für die Manatis (Seekühe) deutsches Weidelgras, für die Zoobewohner aus der Steppe extra magere Mischungen mit wenig Klee. Auf weiteren 10 ha werden neben Hafer, Mais und Futterrüben auch Topinambur oder Bambus für die Pandas angebaut. Das reicht, um 90% des Futterbedarfs des Tiergartens zu decken – Bananen, Ananas und andere tropische Spezialitäten werden zugekauft. Ca. die Hälfte der Flächen liegt im Trinkwasserschutzgebiet, wo ohnehin strenge Auflagen für die Düngung gelten. Die zweite Hälfte muss künftig auch mit dem natürlichen Stickstoff aus dem Mist der Tiere auskommen, denn Gerhard Schlieper hat den Betrieb nun auf bio umgestellt – und sich bei diesem Schritt auch gleich dem ökologischen Anbauverband Biokreis e.V. mit Sitz in Passau angeschlossen.

### **„Weil bio einfach zu uns passt“**

Der Antrieb zur Umstellung kommt aus dem Wunsch, Boden und Natur zu schonen. „Bio passt einfach zu uns“, sagt Gerhard Schlieper und erzählt von den vielen Bereichen, in denen sich der Tiergarten Nürnberg unter Führung von Direktor Dr. Dag Encke für Umweltschutz und Nachhaltigkeit – insbesondere auch zum Schutz der Meere – engagiert. Dazu zählen die MSC-Zertifizierung für gut 50% der Futterfische, der Verzicht auf billigen Plastikkram für Marketingzwecke, die mit eigenem Holz befeuerte Hackschnitzelheizung, die Photovoltaikanlage und die Elektroautos genauso wie eine große Bewusstheit in allen Einkaufsentscheidungen, sei es für Büro- oder Baumaterial; sämtliche Neubauten und Renovierungen laufen unter der Vorgabe, Passivhaus-Standard zu erreichen. Mit all diesen Bemühungen fügt sich das städtische Unternehmen Tiergarten bestens in das Programm der „Bio-Metropole Nürnberg“ ein: Die Stadt ist alljährlich Gastgeberin der weltgrößten Bio-Messe „BioFach“ und engagiert sich mit großem Erfolg für ökologische Lebensmittel in Kantinen, Kitas und Schulen. Sie organisiert jedes Jahr den 3-tägigen Markt „Bio erleben“ mit über 100 Ausstellern und will unter anderem auch den weltberühmten Christkindmarkt

„ökologisieren“. Wer mag, kann an der Nürnberger Uni den Masterstudiengang „Organic Business“ belegen.

## **Auch die Menschen kriegen „bio“**

Vorschreiben kann es die Bio-Metropole ihm nicht – Helga und Peter Noventa, Betreiber des Tiergartenrestaurants „Waldschänke“, machen bio aus eigener Überzeugung. Seit 2011 haben sie knapp 75 % ihrer Speisekarte auf biologisch und wenn möglich regional erzeugte Zutaten umgestellt. Nun sind auch sie dem Biokreis e.V. beigetreten, um Logo und Netzwerk des Verbandes zu nutzen. Für ein typisches Ausflugslokal mit 350 überdachten Sitzplätzen und einem Biergarten mit ca. 700 Plätzen ein ungewöhnlich mutiger Schritt. „100% bio können wir nicht machen, weil eher günstige Pommes und Schnitzel bei uns einfach sein müssen“, sagt Peter Noventa, „aber das Konzept insgesamt wird von den Gästen bestens angenommen.“ Dabei bietet er gerade im „Fast-Food“-Bereich mit deftigen Nürnberger Bratwürsten, Ofenkartoffeln und Fleischkühle rein biologische erzeugte Gerichte an.

Die Waldschänke bietet das perfekte Ambiente für besondere Veranstaltungen – und so konnte sich auch der Biokreis auf seiner Informationsveranstaltung für Verarbeiter-Mitglieder am 11. und 12. Oktober direkt von Helga und Peter Noventas außergewöhnlichen Kochkünsten überzeugen. Bevor das köstliche Bio-Bufferet eröffnet wurde, erfolgte die offizielle Aufnahme von Gut Mittelbüg und der Waldschänke in feierlichem Rahmen.

„Wir freuen uns, dass wir den Tiergarten Nürnberg dabei unterstützen und begleiten können, durch eine ökologische Futtererzeugung die Versorgung der Tiere so nachhaltig wie möglich zu gestalten“, so Sepp Brunnbauer, Geschäftsführer des Biokreis e.V., „und wir begrüßen es sehr, dass die Besucher des Tiergartens im Tiergartenrestaurant die Gelegenheit haben, regionale Bio-Produkte zu konsumieren. Die Betreiber der Waldschänke zeigen uns hier auf bewundernswerte Art und Weise, wie auch ein Ausflugslokal den Wunsch nach gesunder und nachhaltiger Ernährung erfüllen kann!“

## **Fotos:**

**1 und 2:** v.l.n.r.: Hans Meier (Vorstand Biokreis e.V.), Dr. Dag Encke (Direktor Tiergarten Nürnberg), Peter Noventa (Tiergartenrestaurant Waldschänke), Sepp Brunnbauer (Geschäftsführung Biokreis e.V.), Gerhard Schlieper (Futtermeister, Betriebsleiter Gut Mittelbüg), Dr. Peter Pluschke (Umweltreferent Stadt Nürnberg)

**3:** Zebu-Rinder im Tiergarten Nürnberg fressen Biokreis-Gras

Kontakt: Heidi Kelbetz, Presse- u. Öffentlichkeitsarbeit, [presse@biokreis.de](mailto:presse@biokreis.de)  
Biokreis e.V., Stelzlhof 1, 94034 Passau, Tel: 0851/75650-0



Der Biokreis wurde 1979 gegründet, heute arbeiten deutschlandweit rund 1000 landwirtschaftliche Betriebe und 100 Verarbeiter nach unseren Richtlinien. Dabei setzt der Biokreis auf regionale Strukturen und Marktpartnerschaften zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern. Das speziell entwickelte Siegel „regional & fair“ garantiert neben einer regionalen, ökologischen Erzeugungsweise auch handwerkliche Verarbeitung und faire Bedingungen für alle, die am Herstellungsprozess beteiligt sind.