BÄCKEREI MUSEUM

Vom Korn bis auf den Frühstückstisch

Übersicht über die einzelnen Abteilungen (●) unseres Museums. Dazwischen laden Ausflüge in verschiedene Epochen (►) ein, sich über vielfältige Aspekte der Brotgeschichte zu informieren.

● **START: Historisches Backhäuschen**

● **Vom Korn zum Mehl** – Landwirtschaft und Mühlenwesen
● **In der Backstube** – von Brot und Brezel
● **Die Entwicklung der Backöfen**

► Ägypten – Götter, Brot und Totenkult
► Rom – Brot uns Spiele
► Mittelalter – Städte, Zünfte, Heilige

● **Backstube – Feingebäck**

► Industrialisierung – Dampfmaschine, Kunstdünger und Revolution

● **Wie kommt das Brot zum Kunden – Bäckerladen**
● **Ernährungsphysiologie – Schwarzes Brot macht Wangen rot**

● **Brote anderer Länder**
● **Brot im Alltag – Vorratshaltung u. Essgewohnheiten**

► Ab 1945 – Vielfalt, Überfluss und Mangel

● **ZIEL: Gebäck im Jahresreigen –** Brauchtumsgebäck

Informationen im Überblick

MUSEEN im Mönchshof

Bayerisches Brauereimuseum, Bayerisches Bäckereimuseum, Deutsches Gewürzmuseum...

...drei bemerkenswerte Museen unter einem Dach: dem **Kulmbacher Mönchshof.**

Auf mittelalterlichem Klostergrund, einst landwirtschaftliches Vorwerk der Mönche, dann namhafte Exportbierbrauerei, heute Lebensmittel-Kulturzentrum von internationaler Ausstrahlung. Museale Visitenkarte einer Stadt, der längst ein guter Ruf für Spitzenqualität bei Bier, Brot, Gewürzen und Fleischwaren vorauseilt.

Museen im Kulmbacher Mönchshof e.V.
Hofer Straße 20 · 95326 Kulmbach
(innerstädtisch folgen Sie bitte der Beschilderung „Klinikum")

Telefon 09221 805-14 · Fax 09221 805-15
E-Mail: info@kulmbacher-moenchshof.de
Internet: www.kulmbacher-moenchshof.de

Öffnungszeiten
Dienstag – Sonntag 10 – 17 Uhr und nach Vereinbarung
Brautag in der Regel mittwochs, Abfülltag in der Regel donnerstags

Eintrittspreise	1 Museum	2 Museen	3 Museen
Erwachsene	8,00 €	12,00 €	16,00 €
Kinder 0 – 6 Jahre	frei	frei	frei
Kinder/Jugendliche 7 – 18 Jahre	5,50 €	9,00 €	12,00 €
Familien (bis 2 Erwachsene + eigene Kinder)	18,00 €	28,00 €	35,00 €
Ermäßigt (Rentner, Schüler ab 18, Studenten	6,00 €	10,00 €	14,00 €
Gruppen ab 10 Personen	5,50 €	9,00 €	12,00 €
Führungen (max. 30 Personen pro Gästeführer)	40,00 €	60,00 €	80,00 €
Dauer:	ca. 1,5 Std.	ca. 3 Std.	ca. 4,5 Std.

Führungen können nach Anmeldung jederzeit organisiert werden – auch außerhalb der Öffnungszeiten. Fremdsprachige Führungen auf Anfrage.

Sie interessieren sich für unsere Tages- und Mehrtagesprogramme? Gerne erwarten wir Ihre Anfrage, um Sie näher zu informieren

BÄCKEREI MUSEUM

Backkultur erleben!

Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach

Herzlich Willkommen im Bayerischen Bäckereimuseum Kulmbach

1500 m² Backkultur: Mit vielen Inszenierungen, interaktiven Stationen und wertvollen Exponaten wird Ihr Besuch zu einem echten Erlebnis.

BÄCKEREI MUSEUM

Wie viele Arbeitsschritte sind notwendig, bis aus Mehl Brot wird?
Welche Gebäckarten gibt es?
Welche Zutaten werden benötigt?
Wie wird es zubereitet?
Wo kann man es kaufen und welche Rolle spielt es im Alltag?

Auf all diese Fragen finden Sie lebendig gestaltete Antworten.

Zum Abschluss Ihres Besuches gibt es einen „Probierhappen" aus dem Steinbackofen der Museumsbäckerei.

Geschichte kann auch spannend sein. Wir zeigen Ihnen Backkultur aus verschiedenen Ländern und Epochen.

Der Dorf-Bäckerladen zeigt, dass in einem kleinen Ort, der Bäcker neben den Backwaren auch viele andere Dinge des täglichen Bedarfs verkauft hat.

Schon früh nutzte der Mensch Tierkraft, Wind und Wasser, um Mühlen anzutreiben. Mit ihrer Hilfe wurden die Getreidekörner zwischen Mahlsteinen zerrieben. Ganze, rohe Körner sind für den Menschen schwer verdaulich.