MUSEEN
im Mönchshof

MUPÄZ

Museumspädagogisches Zentrum

Das museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) bereichert und ergänzt die drei Museen im Mönchshof mit einem attraktiven Vermittlungsprogramm und spannenden Veranstaltungen rund um die Themen Bier, Gewürze und Brot.

...Studieren

Der „Vortragssaal" mit Vorführküche und zeitgemäßer Medientechnik bietet ausreichend Platz für Vorträge, Seminare und Tagungen. Inmitten der Adalbert-Raps-Bibliothek lauschen die Gäste fachkundigen Ausführungen oder genießen eine exklusive Kochshow.

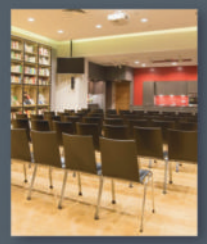
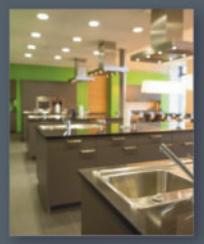
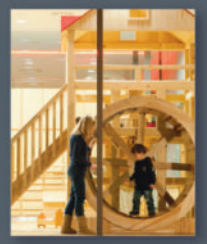
...Probieren

In der „Koch- und Backschule" erfreut ein buntes, museumspädagogisches Angebot sowohl den Geist als auch den Gaumen. Koch- und Backaktionen zur regionalen und multikulturellen Küche, für Jung und Alt stillen den Wissensdurst der Anfänger und der Profis.

...Spielen

Im „Kinderreich" lernen Kindergruppen anhand didaktischer Modelle spielerisch und aktiv die Welt der Lebensmittel und der Esskultur kennen. Bereits ab dem Kindergartenalter kochen und backen die Kleinen unter ernährungspädagogischer Anleitung.

Die Veranstaltungsreihe „Kultur unterm Dach" bietet ein abwechslungsreiches kulturelles Programm (Ausstellungen, Kabarett, Theater, Konzerte u.v.m.).

MUSEEN
im Mönchshof

Bayerisches Brauereimuseum, Bayerisches Bäckereimuseum und **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

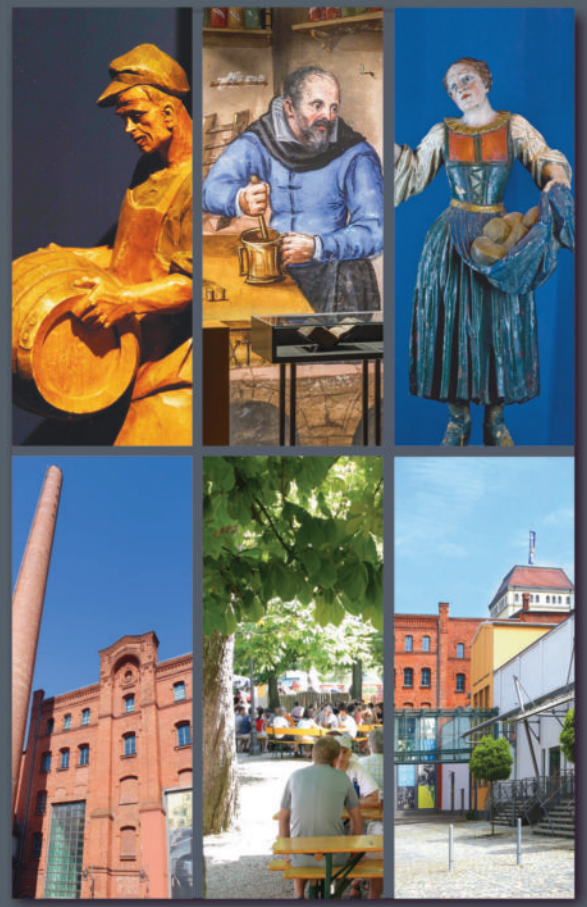
Eintrittspreise	1 Museum	2 Museen	3 Museen
Erwachsene	8,00 €	12,00 €	16,00 €
Kinder 0 – 6 Jahre	frei	frei	frei
Kinder/Jugendliche 7 – 18 Jahre	5,50 €	9,00 €	12,00 €
Familien (bis 2 Erwachsene + eigene Kinder)	18,00 €	28,00 €	35,00 €
Ermäßigt (Rentner, Schüler ab 18, Studenten	6,00 €	10,00 €	14,00 €
Gruppen 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.

MUSEEN
im Mönchshof

BIER · GEWÜRZE · BROT



www.kulmbacher-moenchshof.de

MUSEEN im Mönchshof

BRAUEREI MUSEUM

Bayerisches Brauereimuseum

Eindrucksvoll beleuchtet das Bayerische Brauereimuseum auf 3.500 qm Ausstellungsfläche den Weg des Bieres „vom Halm zum Glas" sowie das breite Spektrum rund um das „flüssige Gold". Dabei charakterisiert das Museum die herausragende Stellung der Braukultur in Bayern, Franken und speziell in Oberfranken.

Elfenbeinkrug, 18. Jahrhundert

Originale Sudhäuser, brautechnische Gerätschaften vergangener Epochen, seltene Bierkrüge und bibliophile Kostbarkeiten erzählen authentisch die Geschichte von der „Kunst des Bierbrauens um 1900" bis zum hochspezialisierten „Bierbrauen heute".
Wertvolle Exponate wie eine 3.000 Jahre alte Bieramphore, interaktive Stationen und packend inszenierte Themenbereiche über die „Bierkultur im Wandel der Zeit", das „Bier in der Werbung" sowie über die „Brauereiarchitektur" am originalen Schauplatz, garantieren einen spannenden Museumsbesuch.

In der „Gläsernen Brauerei" mit ihren transparenten Sudkesseln und glänzenden Kupferhauben blickt der Besucher dem Braumeister schließlich noch direkt über die Schulter.
Ein Schluck des vollmundigen, goldgelben Museumsbieres macht den Ausflug in die Welt des Bieres zu einem rundum gelungenen Erlebnis.

Bier in der Werbung

MUSEEN im Mönchshof

GEWÜRZ MUSEUM

Deutsches Gewürzmuseum

**Eine spannende „Reise in die Welt der Sinne" versprechen 1.000 qm Ausstellungsfläche rund um die kulturellen, historischen und botanischen Facetten der Gewürze. Gestern wie auch heute: Gewürze sind in aller Munde.
Das Deutsche Gewürzmuseum begibt sich auf die faszinierenden Spuren des guten Geschmacks.**

Gewürzmühle, 19. Jahrhundert

Mit den ersten Schritten auf einem orientalischen Basar riecht und fühlt der Besucher die überwältigende Fülle und Vielfalt der Gewürze. Aufschlussreiche Exponate und historische Reiseberichte führen auf den traditionsreichen Gewürzrouten über Land und Wasser zu ausgewählten Schauplätzen von Vergangenheit und Gegenwart. Originale Arbeitsgeräte, interaktive Riech- und Hörstationen sowie interessante Filmsequenzen erklären die Bedeutung der Gewürze im Handwerk, in der Lebensmittelindustrie, der Kochkunst und der Medizin. Magie und Mythos erzählen atemberaubende und sagenhafte Geschichten über Gewürze und Kräuter. Im Herzen des Museums inszeniert das Botanikum in einzigartiger Weise die Herkunft, Nutzung und geografische Einordnung der einzelnen Gewürzpflanzen.

Gemütlich klingt der Museumsbesuch aus im loungeartigen Spice-Club beim Schmökern in fachkundiger Literatur.
Eine kleine Gewürzprobe gibt es mit nach Hause.

Technikum und Botanikum

MUSEEN im Mönchshof

BÄCKEREI MUSEUM

Bayerisches Bäckereimuseum

1.000 qm Ausstellungsfläche widmet das Bayerische Bäckereimuseum dem Grundnahrungsmittel und Kulturerbe Brot. „Vom Korn zum Brot" illustriert eine umfassende Dokumentation zur gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Dimension des Bäckerhandwerks, die zugehörige kulturelle und religiöse Symbolik, sowie historische und aktuelle Ursachen von Hunger und Not.

Monstranz, 15. Jahrhundert

Raumgreifende Exponate wie ein Backhäuschen aus dem 17. Jahrhundert, eine dreistöckige Getreidemühle oder eine Backstube aus den 1930er Jahren beschreiben mit ihrer eigenen Geschichte die harte Arbeit vergangener Zeiten.
Einfallsreich und geschickt stillen bewegte Bilder und prägnante Textsequenzen den Wissenshunger der Besucher.
Ein „Tante-Emma-Laden", ein „Brotausfuhrwagen" und ein Bäckerfahrrad veranschaulichen in beeindruckender Weise den Weg des Brotes von der Backstube zum Kunden.
Vom alten Ägypten ins Römische Reich, vom Mittelalter über die Zeit der Industrialisierung bis ins Hier und Heute reist der Besucher durch die verschiedenen Epochen und Kulturen.

Und nach soviel geistigem Genuss multikultureller Backhistorie schmeckt der leckere Happen Museumsbrot aus dem Steinbackofen besonders gut.

Backstube aus den 1930er Jahren