



Vom Keim in den Topf

Übersicht über die einzelnen Abteilungen (●) unseres Museums. Sie sind eingeladen, sich über die verschiedenen Aspekte (▶) rund um das Thema Gewürze zu informieren.

START: Orientalischer Basar

Der lange Weg der Gewürze

- ▶ Die Landhandelsroute
- ▶ Zum Hafen an das Meer
- ▶ Über das weite Meer
- ▶ Über die Alpen
- ▶ Ankunft in Nürnberg

Botanikum: Pflanzgarten

Technikum

Qualitätssicherung

Verarbeitung

Veredelungsmethode

100% Bio

Verwendung der Gewürze im Profibereich

Verwendung im Wandel der Zeit

Gewürze als Nahrungsmittel

Gewürze als Heilmittel

Gewürze in Mythos und Magie

ZIEL: Gewürzlounge



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

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 vorausleilt.

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

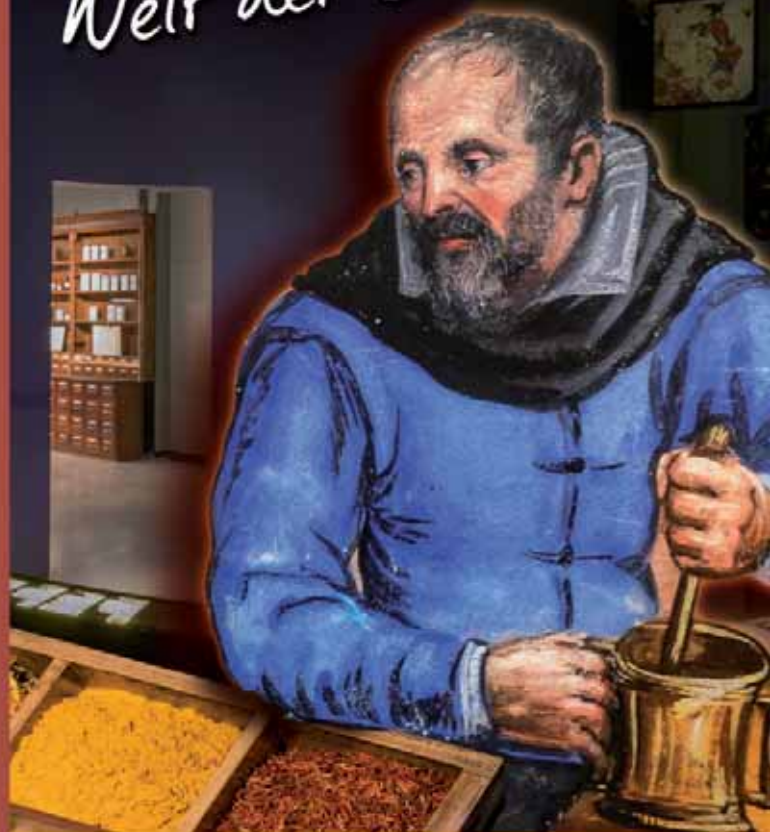
Eintrittspreise	1 Museum	2 Museen	3 Museen
Erwachsene	8,00 €	12,00 €	16,00 €
Kinder 0 – 6 Jahre	frei	frei	frei
Kinder/Jugendliche 7 – 18 Jahre	5,50 €	9,00 €	12,00 €
Familien (bis 2 Erwachsene + eigene Kinder)	18,00 €	28,00 €	35,00 €
Ermäßigt (Rentner, Schüler ab 18, Studenten)	6,00 €	10,00 €	14,00 €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



Reise in die Welt der Sinne!



Deutsches Gewürzmuseum Kulmbach



Herzlich Willkommen im Deutschen Gewürzmuseum Kulmbach



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



Was sind Gewürze und woher kommen sie?
Welchen Wert haben Gewürze?
Wie viele verschiedene Gewürze gibt es?
Welche Rolle spielten Gewürze früher – wo werden Gewürze heute verwendet?



GEWÜRZ
MUSEUM



Das Botanikum ist das Herzstück des Gewürzmuseums. Die Pflanzen erzählen ihre Geschichte vom Samen und den Wurzeln bis in die Blütenspitzen.



Einzigartige Objekte schärfen den Blick für die Exponate. Viele liebevoll „angerichtete“ Details würzen Ihren Besuch. Interaktive und kommunikative Elemente sind wie das Salz in der Suppe.



Auf all diese Fragen finden Sie lebendig gestaltete Antworten. Ein spannender Rundgang durch einen „Schatz der Menschheit“. Riechen – Schmecken – Hören – Fühlen; reisen Sie auf den Spuren großer Entdecker durch die Welt der Gewürze.



Am Ende des Rundgangs lädt der „SPICE-CLUB“ zum gemütlichen Ausklingen ein. Stöbern Sie virtuell in historischen Gewürz- und Kochbüchern und blättern Sie in aktuellen Ausgaben und Food-Magazinen.

