

Herzlich Willkommen

Die MUSEEN IM KULMBACHER MÖNCHSHOF bieten für Kinder und Jugendliche altersgerechte Angebote rund um unsere Ernährung und Lebensmittel.



Bayerisches Brauereimuseum Bayerisches Bäckereimuseum Deutsches Gewürzmuseum

Im Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ) erleben die jungen Besucher handlungsorientierte, spielerisch gestaltete und aufschlussreiche Vermittlungsangebote unter dem Motto:

Studieren – Probieren – Spielen



Vortragssaal mit Schauküche und Adalbert-Raps-Bibliothek



Koch- und Backschule: modern ausgestattet



Kinderreich mit Klettermühle, Küche und Kaufladen

Vom Seminar über Koch- oder Backaktionen bis zum Kindergeburtstag – im MUPÄZ findet jeder Zugang zum verantwortlichen Umgang mit Lebensmitteln und der Ernährung.

Allgemeine Informationen

Anschrift und Kontakt

Museen im Kulmbacher Mönchshof e.V.
Hofer Str. 20
95326 Kulmbach

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

Öffnungszeiten

Dienstag – Sonntag 10 – 17 Uhr und nach Vereinbarung

Preise pro Person

	/ ermäßigt u. Gruppen
Einzeltritt, Erwachsene	6,00 € / 4,50 €
Einzeltritt, Schüler	4,00 €
Zwei Museen, Erwachsene	10,00 € / 8,00 €
Zwei Museen, Schüler	6,00 €
Drei Museen, Erwachsene	12,00 € / 10,00 €
Drei Museen Schüler	8,00 €

Möchten Sie unsere museumspädagogischen Aktionen kombinieren oder individuelle Optionen buchen? Haben Sie Fragen zu Vermittlungsangeboten für Kinder mit Förderbedarf? Oder möchten Sie einen Kindergeburtstag bei uns feiern?

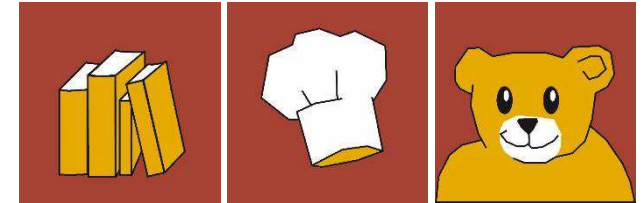
Sehr gerne können Sie sich bei uns näher informieren.

Details zu unseren Angeboten finden Sie auch unter:

www.musbi.de

MUSbi
MUSEUMBildet

Lernen mit Spaß & Genuss!



**Spannende,
lehrreiche & unterhaltsame
Exkursionen für Kinder von
10 - 17 Jahren**



„Die jungen Forscher der Sinne“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Wir erforschen unsere Sinne, fühlen, riechen, schmecken, sehen und hören. Im **Deutschen Gewürzmuseum** lernen wir, was ein Gewürz ist, woher Gewürze kommen und wie und seit wann Gewürze in der Ernährung eingesetzt werden. Wie können wir genießen? Isst das Auge tatsächlich mit? Was sind Geschmack und Geruch? Das sind spannende Fragen rund um die Gewürze und den Genuss.

Vertiefen, spielen und probieren

Wir betrachten unterschiedliche Gewürze, riechen ihre Aromen beim Zerreiben im Mörser und kreieren unsere eigene Gewürzmischung.

Jeder Genießer erhält eine Forscherurkunde als Andenken.

6,00 € pro Kind, mind. 150,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 1,5 h

„Marco Polo, Kolumbus & Co“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Auf dem Gewürzbasar im **Deutschen Gewürzmuseum** bestaunen wir die Vielfalt der Gewürze. Auf den Spuren Marco Polos ziehen wir quer durch Asien bis ans Mittelmeer. Lange war Venedig der bedeutendste Markplatz für Gewürze, bis Seefahrer und Entdecker mit Schiffen in die fremden Länder segelten. Auf dem beschwerlichen Weg über die Alpen gelangten die Gewürze in unsere Kochtöpfe.

Vertiefen, spielen und probieren

Wir lernen die Seidenstraße mit ihren geografischen Gegebenheiten kennen. Und beschäftigen uns mit der Navigation zur Zeit der großen Entdecker.

Wir kreieren unsere eigene Gewürzmischung.

6,00 € pro Kind, mind. 150,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 2 h

„Mangel im Überfluss“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Was ist unser Essen wert? Die Schüler lernen Aspekte wie das luxuriöse Überangebot an Nahrungsmitteln, den globalen Handel mit Agrarprodukten oder Lebensmittelverschwendung kritisch zu hinterfragen. Der Bäcker, sein Handwerk und das Brot stehen exemplarisch für die historische Entwicklung, die gesellschaftliche Bedeutung und die kulturelle Wertzuweisung unserer Essgewohnheiten. Dabei steht eine Frage im Raum: Was ist Hunger?

Vertiefen, spielen und probieren

Die Schüler erschließen sich gemeinsam die ungleiche Verteilung auf der Welt. Wie erreichen wir eine gesunde Ernährung mit ökologischer, ökonomischer und sozialer Dimension: Diesen Weg beschreiten die Schüler spielerisch mit Handlungskarten. Bei einem dunklen Brot aus der Museumsbackstube lassen wir uns die gewonnenen Eindrücke schmecken.

6,00 € pro Kind, mind. 150,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 1,5 h



„Vom Halm ins Glas“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Authentische Objekte am originalen Schauplatz der ehemaligen Mönchshofbrauerei lassen die historische Entwicklung des Bierbrauers und der Nebenhandwerke bis zur heutigen Produktion moderner Brauereien erleben. Die Stadt Kulmbach und die Region Oberfranken blicken auf eine lange Biertradition zurück, welche heute noch im Kulmbacher Land präsent ist. ...als kleine praktische Übung gibt es am Ende des Rundgangs ein Erfrischungsgetränk.

Themenführung: 3,00 € pro Kind, mind. 60,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 1h



„Der lange Weg der Gewürze“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Auf dem Gewürzbasar im **Deutschen Gewürzmuseum** bestaunen wir die Vielfalt der Gewürze. Auf den Spuren Marco Polos ziehen wir quer durch Asien bis ans Mittelmeer. Lange war Venedig der bedeutendste Markplatz für Gewürze. Auf dem beschwerlichen Weg über die Alpen gelangten die Gewürze in unsere Kochtöpfe. ...als kleine praktische Übung gibt es am Ende des Rundgangs einen Happen dunkles Brot aus der Museumsbackstube mit Butter und Gewürzen.

Themenführung: 3,00 € pro Kind, mind. 60,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 1h



„Das Universum beginnt mit dem Brot“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Im **Bayerischen Bäckereimuseum** lernen wir, wie Brot entsteht: Wie sich der Bauer in früheren Zeiten für die Ernte abmühte und wie heute das Getreidekorn seinen Weg in die Backstube findet. In der Mühlstube begegnen uns neben den unterschiedlichen Antriebskräften und Technologien auch Geschichten über kleine Mühlgeister. Mehl, Hefe, Salz und Wasser: In der Backstube erfahren wir, wie der Bäcker unser Brot herstellt.

...als kleine praktische Übung gibt es am Ende des Rundgangs einen Happen dunkles Brot aus der Museumsbackstube.

Themenführung: 3,00 € pro Kind, mind. 60,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 1h