

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
Einzeleintritt, Erwachsene	6,00 € / 4,50 €
Einzeleintritt, 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?

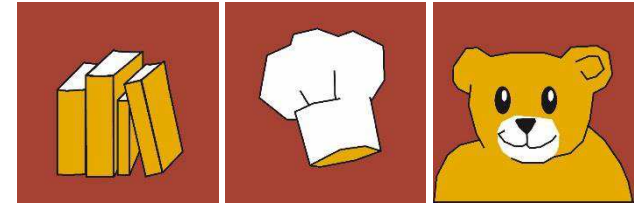
Sehr gerne können Sie sich bei uns näher informieren.

Details zu unseren Angeboten finden Sie auch unter:

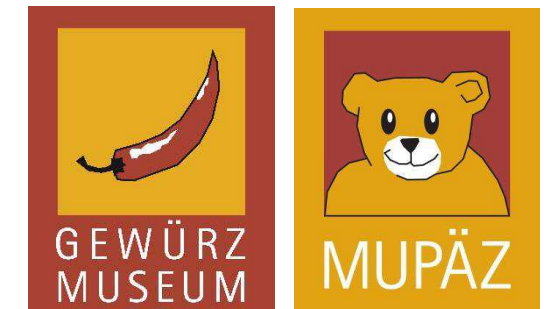
www.musbi.de

MUSbi
MUSEUMBildet

Lernen mit Spaß & Genuss!



**Spannende,
lehrreiche & unterhaltsame
Exkursionen für Kinder von
4 - 10 Jahren**



„Wassergeflüster“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Wasser ist Leben. Im **Bayerischen Bäckereimuseum** begeben wir uns auf die Spuren des „nassen Elements“: Wir betrachten die Landwirtschaft im Reigen der Jahreszeiten, wir lauschen der klappernden Mühle am rauschenden Bach und wir erfahren, welche Rolle das Wasser in der Backstube für unser Brot spielt.

Vertiefen, spielen und probieren

Wir werden selbst zum Wasser und lernen spielerisch das Prinzip einer Mühle kennen. Bei einer Wasserverkostung mit Brotzeit lassen wir uns die gewonnen Eindrücke schmecken.

„Vor dem Essen Hände waschen nicht vergessen“ – beim Händewaschen nutzen wir das Wasser zur Reinigung.

Die kindgerechte Backstube, die Küche und der Bäckerladen laden zum freien Spielen ein.

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

„Gewürze – lieb & teuer“

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 Marktplatz für Gewürze. Auf dem beschwerlichen Weg über die Alpen gelangten die Gewürze in unsere Kochtöpfe.

Vertiefen, spielen und probieren

Wir betrachten unterschiedliche Gewürze, riechen ihre Aromen beim Zerreiben im Mörser und kreieren unsere eigene Gewürzmischung. Ein dunkles Brot aus der Museumsbäckerei stärkt Körper und Geist, damit wir in der zweistöckigen Mühle, der kindgerechten Backstube, dem Bäckerladen und der Küche unser neues Wissen spielerisch umsetzen können.

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

„Vom Korn zum Brot“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Im **Bayerischen Bäckereimuseum** lernen wir, wie ein 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.

Vertiefen, spielen und probieren

„Brot und Spiele“: Ein dunkles Brot aus der Museumsbäckerei stärkt Körper und Geist, damit wir in der zweistöckigen Mühle, der kindgerechten Backstube, dem Bäckerladen und der Küche unser neues Wissen spielerisch umsetzen können.

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

„Kleine Bäckermeister“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

In der Backstube formen und kneten wir unsere Gebäckstücke. Anschließend lernen wir im **Bayerischen Bäckereimuseum**, wie ein 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 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.

Vertiefen, spielen und probieren

„Brot und Spiele“: Ein dunkles Brot aus der Museumsbäckerei stärkt Körper und Geist, damit wir in der zweistöckigen Mühle, der kindgerechten Backstube, dem Bäckerladen und der Küche unser neues Wissen spielerisch umsetzen können.

Jedes Kind darf sein Backwerk mit nach Hause nehmen.

7,00 € pro Kind, mind. 180,00 €
(max. 30 Kinder)
Dauer: ca. 3 h



„Die Reise des Pfeffers“

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 Marktplatz 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.

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

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

„Unser tägliches Brot“

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Im **Bayerischen Bäckereimuseum** lernen wir, wie ein 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