

Kulmbacher Backträume

**Sonderführung durch das Bayerische Bäckereimuseum
am Samstag, 9. März 2024, 14:00 Uhr, mit anschließendem
Geschmackserlebnis**

5 **Kulmbach, 05. Februar 2024: Die Museen im
Kulmbacher Mönchshof bieten am Samstag, 09.
März 2024, um 14:00 Uhr unter dem Motto
„Kulmbacher Backträume“ eine Sonderführung
durch das Bayerische Bäckereimuseum an. Die
10 Teilnehmer*innen begeben sich dabei auf die
Spurensuche nach der Historie des
Bäckereihandwerks, dessen grundlegender
Bedeutung, seiner Weltentwicklung und der
Vielzahl an Backköstlichkeiten.**

15 Im Rahmen der Sonderführung erfahren diese zudem
Vieles über die typische Bäckertradition in Franken
und in der Lebensmittelstadt Kulmbach. Von der
Theorie zum Genuss: Im Museen-Foyer genießen die
Besucher*innen nach der Führung einen typisch
20 fränkischen Backraum sowie eine Tasse Kaffee oder
Tee.

Besondere Erinnerung zur Mitnahme für zuhause

Eine besondere Spezialität Kulmbachs sind
„Butterbrote“. Hierbei handelt es sich nicht um das
25 übliche Butterbrot. Die Kulmbacher Version
überrascht vielmehr mit einer himmlischen Süße. Die

Teilnehmer*innen nehmen sich die spezielle „Butterbrot“-Backform und das Rezept mit nach Hause, um diese Köstlichkeit dort backen und genießen zu können.

Das Bayerische Bäckereimuseum

Im Bayerischen Bäckereimuseum treffen die Besucher*innen als Erstes auf das alte Backhaus aus dem 17. Jahrhundert: Man hat ein Gefühl, als würde die Hexe aus „Hänsel und Gretel“ jeden Augenblick um die Ecke kommen.

Landwirtschaftliche Abhandlungen „vom Halm zum Korn“ geben dann den Blick frei auf die dreistöckige Neids-Mühle, die seit 1526 in der Nähe von Thurnau Korn zu Mehl verarbeitet hat. Im Jahr 1956 wurde der Müllerbetrieb eingestellt. Hier können sich die Teilnehmer*innen am Rundgang über Antriebsarten historischer Mühlen und unterschiedliche Mehlsorten informieren. Rund um die alte Backstube ist das Thema „vom Mehl zu zum Brot“ dargestellt.

Welche Gebäckarten gibt es? Welche Zutaten werden benötigt und wie werden die verschiedenen Gebäckarten zubereitet? Welche Maschinen und Backformen werden verwendet? Welche Essgewohnheiten sind uns überliefert? Auf all diese Fragen erhalten die Besucher*innen Antworten von den Museumsführer*innen.

60 Kleine Ausflüge in verschiedene Epochen, wie das alte Ägypten, das Römische Reich, das Mittelalter, in die Zeit der Industrialisierung und in das hier und heute, bieten spannende Einblicke in längst vergangene Zeiten und die Gegenwart. Kurz und gut: von ägyptischer Backkultur bis zur heutigen Brotsortenvielfalt – all das erfahren die Besucher*innen bei der Führung durch das Bayerische Bäckereimuseum.

65

Die „Kulmbacher Backräume“ beinhalten:

- Führung durch das Bayerische Bäckereimuseum
- 1 Tasse Kaffee oder Tee sowie eine fränkische Gebäckspezialität
- 0,2l Probierschluck Museumsbier
- 70 • Butterbrotform und Rezept für zuhause

Beginn: 14:00 Uhr

Dauer: ca. 2 Stunden

Kosten: 23,90 Euro pro Person

75

Weitere Informationen und Buchung bitte unter:

www.kulmbacher-moenchshof.de

Öffnungszeiten der Museen im Kulmbacher Mönchshof:

80 Dienstag bis Sonntag 10:00 Uhr – 17:00 Uhr.

Medienkontakt:

85 Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V.
Dr. Helga Metzel | Geschäftsführung
Hofer Str. 20 | 95326 Kulmbach
helga.metzel@kulmbacher-moenchshof.de
www.kulmbacher-moenchshof.de