



Immer einen Besuch wert:

10 Jahre Bayerisches Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof

Kulmbach, 14. September 2018: Im Europäischen
5 Kulturerbejahr 2018 wird auch das 10-jährige
Bestehen des Bayerischen Bäckereimuseums gefeiert.
Der herausragenden Bedeutung des Nahrungsmittels
Brot in der historischen Erinnerungskultur und in der
alltäglichen Lebenswelt wurde mit der Aufnahme der
10 Deutschen Brotkultur in das Verzeichnis des
immateriellen Kulturerbes der Deutschen Unesco-
Kommission 2014 eine angemessene Wertschätzung
zuteil. Das Bayerische Bäckereimuseum, das am 12.
September 2008 seine Pforten öffnete, stellt diese
15 Auszeichnung in bemerkenswerter Art und Weise in
eine museale Präsentation, vermittelt seit nun 10
Jahren Besucher/innen das Bäckerhandwerk grenz-
überschreitend als gesamteuropäisches Erbe und
macht Brot als Kulturbotschafter greifbar.

20 „Das Universum beginnt mit dem Brot“ – in nüchternen
Lettern begrüßt dieser Satz des Pythagoras die
Besucher/innen des Bayerischen Bäckereimuseums und
stimmt sie ein auf die räumliche, zeitliche und geistige
Dimension des eigentlich sehr handlichen Lebensmittels –
25 Brot.

„Unser tägliches Brot“ ist keine Selbstverständlichkeit, es ist das Ergebnis vieler Hände Arbeit. Bauer, Müller, Bäcker – deren Arbeit spiegelt sich in den Ausstellungen des Museums wider. Ein ländliches Backhäuschen um
30 1700 und ein historischer Abriss über die Landwirtschaft bilden den Auftakt im Museum. Während man sich noch über die Landwirtschaft im Jahresreigen informiert, wartet im Hintergrund schon die dreistöckige Mühle, das Korn zu vermahlen. Backen ist Handwerk, Erfahrung und Wissen –
35 Backen sind Rohstoffe, Gerätschaften und technischer Fortschritt. Mit einem alten Backofen und einem historischen Bäckerladen als Mittelpunkt, illustriert und erläutert mit vielen Kleinexponaten, tauchen die Besucher/innen in die Arbeitswelt des Bäckers ein. Die
40 geschichtliche Dimension des Brotes und des Backens wird in fünf Epochenräumen erlebbar: von Ägypten über Rom in das Hier und Heute - von Mangel und Überfluss, von alten Backtechniken und Bräuchen zu Sortenvielfalt und aktuellen Vermarktungsstrategien.

45 Die authentischen Objekte rund um das Bäckereihandwerk spiegeln, eingebettet in sorgfältigen Inszenierungen, das materielle Erbe des Kulturgutes Brot wider. Eine kluge Bildauswahl, interaktive Elemente und audiovisuelle Medien lassen die über Jahrtausende entwickelte Vielfalt
50 und Qualität des Backens sowie des Brotes lebendig werden. Das Bayerische Bäckereimuseum präsentiert die geistig-kulturelle Tragweite des Brotes und seines tiefgreifenden Einflusses auf die menschliche Lebenswelt. Gemälderepliken von Breughel und Spitzweg, welche die
55 Arbeit im bäuerlichen Umfeld darstellen, bilden den

Auftakt und setzen damit die Anfänge des Brotes motivisch um. Doch das lebensnotwendige „tägliche Brot“ fand seinen Weg auch auf andere Weise in die bildenden und darstellenden Künste. So steht die Zeichnung „Brot“
60 von Käthe Kollwitz, die den Mangel ins Bild setzt, neben dem gleichnamigen Hörspiel von Wolfgang Borchert.

Hintergrundinformationen zum Kulmbacher Mönchshof

**Kultur und Genuss unter einem Dach: Der Kulmbacher Mönchshof gilt als Schaufenster des Lebensmittelstandortes
65 Kulmbach und der bayerischen Nahrungsmittelkultur. Mit dem Bayerischen Brauereimuseum inklusive Gläserner Brauerei, dem Bayerischen Bäckereimuseum und dem Deutschen Gewürzmuseum sowie dem Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ) hat sich der
70 Kulmbacher Mönchshof zu einem starken kulturellen und touristischen Anziehungspunkt entwickelt. Im Kulmbacher Mönchshof werden kulturelle Eigenheiten bewahrt, soziokulturelles Miteinander und somit die touristische Relevanz sowie die strukturelle Entwicklung der
75 Kulmbacher Region gestärkt. Er trägt somit wesentlich zur Schärfung der regionalen Profilierung bei - zum Nutzen für den Lebensmittelstandort Kulmbach, das Bierland Oberfranken und gesamte Genussregion Oberfranken.**

Das Museumspädagogische Zentrum „MUPÄZ“

**80 Studieren, Probieren, Spielen - unter diesem Motto lädt das MUPÄZ ein sich ganz praktisch mit dem Thema Ernährung auseinanderzusetzen. Das MUPÄZ ist kein viertes Museum, sondern eine wichtige museumspädagogische Plattform für die Museen im Kulmbacher Mönchshof. Vorträge, Seminar
85 und Tagungen sind im großen Vortragssaal mit seiner**



modernen Schauküche hervorragend durchzuführen. Ein besonderes Highlight ist die Adalbert-Raps-Gewürzbibliothek.

90 Probieren – ist das Motto der Koch- und Backschule. Hier dürfen die Gäste selbst den Kochlöffel schwingen. Natürlich immer unter fachlicher Anleitung eines Profikochs! Kochaktionen für Jung und Alt stehen dabei ebenso auf dem Programm wie Koch- und Backseminare für Gruppen, Vereine, Schulen oder Unternehmen. Hier finden sich
95 Gleichgesinnte am richtigen Ort für ihre Aktionen rund um das Thema Ernährung.

Im „Kinderbereich“ mit vielen attraktiven Spielmöglichkeiten können Kinder eigene Erfahrungen sammeln. Das Museumsteam backt und kocht mit den
100 Kindern und vermittelt so spielerisch Wissen rund um unsere Ernährung.

Öffnungszeiten der Museen im Kulmbacher Mönchshof:

Dienstag bis Sonntag 10:00 Uhr – 17:00 Uhr durchgehend

105 Weitere Informationen:

<http://www.kulmbacher-moenchshof.de/Baeckereimuseum.htm>

<https://sharingheritage.de/projekte/10-jahre-bayerisches-baeckereimuseum/>

110 Kontakt:

Museen im Kulmbacher Mönchshof

Dr. Helga Metzel | Geschäftsführung

Hofer Str. 20 | 95326 Kulmbach



Tel.: 09221/805-11 | Fax: 09221/705-15

115 helga.metzel@kulmbacher-moenschhof.de

www.kulmbacher-moenschhof.de



120

Die Museen im Kulmbacher Mönchshof unterstützen die Kampagne „**Bier bewusst genießen**“ der „Deutschen Brauer“. Diese rufen damit gemeinsam zum verantwortungsvollen Biergenuss auf. www.bier-bewusst-geniessen.de