

## **Brotbackseminar**

**Sa. 18. Januar 2014, 9.30 – ca. 14.00 Uhr**

Mit Hans Dieter Herold

Brotbacken wie zu Großmutterns Zeiten. Vom Sauerteig bis zum fertigen duftenden Bauernbrot. Vom Teigansatz, Teigführung, Formen und Backen, Infos, Tipps und Tricks vom Profi. Jeder Gast bäckt sein eigenes Brot und kann es am Ende der Veranstaltung mit nach Hause nehmen. Für das leibliche Wohl ist bei der Aktion gesorgt. Manuskript, Material und Essen sind im Preis inbegriffen. Preis je Teilnehmer 54,-- €.

## **Erstes Gewürzseminar 2014 Mit Gewürzen neuen Schwung nehmen!**

**Fr. 07. Februar 2014, 19 – 21.30 Uhr**

Mit Dr. Manuela Mahn und einem charmanten Koch Gewürze, exotisch und köstlich, können unseren wintermüden Stoffwechsel richtig in Schwung bringen. Sie vertreiben düstere Stimmung, helfen beim Fasten und eröffnen neue Geschmackswelten. Unsere Expertin Dr. Manuela Mahn führt durch den in jeder Hinsicht köstlichen Abend. Es wird wieder ein leckeres Gewürz-Menü gemeinsam gekocht und gegessen.

Preis je Person einschließl. Essen,  
Manuskript 49,-- €



♥ ♥ ♥ **Valentinstag** ♥ ♥ ♥

## **Wie koch ich meine Liebste weich?**

**Fr. 14. Februar 2014, 18.30 – 22.00 Uhr**

Die Männer kochen, die Partner(innen) genießen. Ein Kochabend für verliebte Männer, die ihrer Liebsten mal ein ganz besonderes Geschenk machen wollen. Liebe geht durch den Magen, Kochen mit gleichgesinnten macht Spaß und die Liebste wird beeindruckt sein. Ein Profikoch leitet die Männer

an, ein dreigängiges Menü wird gezaubert und der Tisch festlich eingedeckt. Die Damen gehen während der „Kochzeit“ durchs Museum und nehmen einen Drink zur Einstimmung. Beim gemeinsamen Candle-Light-Dinner genießen die Paare den Abend. Kosten je Paar für einen unvergleichlichen Abend 138,-- € (einschließlich Material, Getränken und Rezepten).

## **Pasta und Sughì**

**Do. 20. Februar 2014, 18.30 – 21.30 Uhr**

Mit Ulla u. Hans-Dieter Herold

Selbstgemachte Pasta in Varianten ist etwas ganz Besonderes! Viel Liebe, Wissen u. Erfahrung gehören zu ihrer Herstellung. Gewalkt, gefüllt, gedreht und geschnitten, die Gäste stellen alles selbst her. Was wäre ursprüngliche, selbstgemachte Pasta ohne Shugi? Aromatische Sughì gehören auch zu diesem genussvollen Abend. Ein feiner Wein rundet den genussreichen Abend ab. Das gemeinsame Essen gehört nach „getaner Arbeit“ selbstverständlich dazu.

Preis je Person 49,-- €.

## **Fasten – leicht mit Genuss!**

**Do. 13. März 2014, 19 – 21.30 Uhr**

Mit der Diätassistentin Kathrin Landgraf

Winterliche Völlerei und Fasching sind vorbei; her mit den guten Vorsätzen und gleich in die Tat umsetzen.

Die Fastenzeit beginnt – ein guter Zeitpunkt die Ernährung ein wenig zu überdenken. Mit viel Schwung und vielleicht ein paar Pfunden weniger in den Frühling starten. Frische Kräuter und junges Gemüse sind auf dem Markt. Viele Informationen, Tipps und auch ein paar Tricks verrät die Diätassistentin, einige Ernährungsfallen werden aufgedeckt und einige „schlanke Leckereien“ gemeinsam zubereitet und gegessen. Sinnvolle, „schlanke“, gesunde, aber richtig leckere Ernährung ist gar nicht so schwer!

Preis je Teilnehmer 29,-- €.

## **Backseminar herzhaftes Kleingebäck**

**Sa. 29. März 2014, 9.30 – 14.00 Uhr**

Mit Hans-Dieter Herold

Brötchen, Stangen, Brezen oder Bildgebäck selbst herstellen. Für Party, als Geschenk oder einfach für das eigene Frühstück oder Vesper. Kleingebäck selbst herstellen ist nicht ganz einfach. Aber mit dem Profibäcker Hans-Dieter Herold gelingen den Teilnehmern sicher alle Backherausforderungen. Vom Teigansatz, über die Teigführung bis zur Formung und dem eigentlich Abbacken. Die Teilnehmer erhalten jede Menge Infos, Tipps und Tricks. Ein Manuskript fürs Nachbacken sowie eine Brotzeit und Getränke sind im Preis von 49,-- € pro Person enthalten.



## **Veranstaltungsreihe für Kinder Info für April 2014**

Im April startet eine **Veranstaltungsreihe für Kinder**, die erste Probleme mit dem Gewicht selbst in den Griff bekommen wollen. Mit einer zertifizierten Ernährungsberaterin für Kinder soll sinnvolle Ernährung eigenverantwortlich umgesetzt werden, natürlich mit Begleitung der Eltern. 6 Aktionen für starke Kids mit viel Spaß rund um die Ernährung.

**Locker leichter werden** ist das Motto!

**Infostunde für Kinder und Eltern am  
Do 03. April 2014 um 17.30 Uhr.**

6 Aktionen im 2-wöchentlichen Abstand. Mehr dazu entnehmen Sie bitte der Presse sowie dem nächsten Veranstaltungskalender und unserer Internetseite. Für Fragen stehen wir gerne unter der Tel. Nr. 09221/ 805 24 zur Verfügung.

## **Veranstaltungen der Juniorakademie**

Alle Veranstaltungen der Juniorakademie können natürlich auch von Nichtmitgliedern besucht werden, sind dann aber kostenpflichtig. Wer Mitglied in der Juniorakademie werden möchte, kann sich jederzeit noch anmelden. Mitgliedsbeitrag 15,- € pro Jahr.

### **Wasseraktion** (Alter 5 – 10 Jahre) **Di 28. Febr. 2014, 15.00 – 17.00 Uhr**

Wasser ist Leben. Es geht um die Bedeutung des Wassers für den Menschen. Vom Anbau der Nahrungsmittel bis zu Ernährung und Hygiene. Kosten je Nichtmitglied 12,- €.

### **Nudeln selbst gemacht!** (Alle Altersstufen) **Mi, 05. März 2014, 11.00 – ca. 14.00 Uhr** mit Marcus Schulz

Teig zubereiten, auswalken, Nudeln formen und richtig kochen. Der Fantasie sind beim Formen keine Grenzen gesetzt. Natürlich wird gleich mit leckeren Soßen probiert. Kosten für Nichtmitglieder: 12,- €. Bei Bedarf wird die Gruppe nach Alter geteilt und ein zusätzlicher Termin angeboten.

### **Girls` Day** **Do 27. März 2014, vormittags**

In Zusammenarbeit mit dem Verein der Köche Deutschlands findet der diesjährige Girls` Day statt. Eine junge Köchin wird die Mädchen in die „Küchenwunderwelt“ einführen und aus eigener Erfahrung berichten. Berufsausbildung, Chancen für Weiterbildung und Einsatzmöglichkeiten für junge Köchinnen. Spannende gemeinsame Kochaktion mit viel Spaß und jeder Menge Leckereien. Anmeldungen bitte direkt ans Landratsamt Kulmbach.

Die beliebten Kindergeburtstage im Museum sind jetzt noch schöner. Das MUPÄZ-Kinderreich ist liebevoll ausgestattet und bietet jede Menge Spiel und Spaß, natürlich immer mit einem sinnvollen aktionsreichen Hintergrund. Preis 139,- € + 5,- € je Kind.



### **„Kulmbacher Bierkocherei“**

Weißbier, Pils, Kellerbier, Malzbier oder Starkbier lassen sich raffiniert in leckere Gerichte einbauen. Wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihr Lieblingsgetränk auch beim Kochen die Hauptrolle spielen lassen können. Bierköstlichkeiten verarbeiten Sie gemeinsam mit unserem Koch zu leckeren Gerichten, die dann gemeinsam verkostet werden. Eine Kochaktion mit Verkostung von drei Bieren. Preis pro Person € 39,-; Dauer ca. 2½ Std.

### **„Orient und Okzident - Gewürze sind das geheimnisvolle Band!“**

Wir tauchen ein in die wunderbare Welt der Gewürze, erleben Duft und Genuss und erfahren jede Menge Spannendes, Kurioses oder Abenteuerliches rund um die Spezereien. Interessantes zu Herkunft, Anbau und Verwendung der Gewürze, verpackt in leckeren „Köstlichkeiten“, die unser Koch für Sie zubereitet. Vortrag mit diversen gewürzten Leckereien. Preis pro Person € 39,-; Dauer ca. 1½ Std.

**Individuelle Buchungen sind jederzeit möglich.**

**Gerne erstellen wir für Sie  
Geschenkgutscheine!**

# MUPÄZ

## Museumspädagogisches Zentrum



## *Aktionskalender* **Januar bis März 2014**

Hofer Str. 20 • 95326 Kulmbach  
Tel 09221 / 80514 und 09221 /80524  
Fax 09221/805 15  
E-Mail: kulmbacher-moenschshof@kulmbacher.de

Besuchen Sie auch das  
Bayerische Brauerei- und Bäckereimuseum  
im Kulmbacher Mönchshof  
[www.kulmbacher-moenschshof.de](http://www.kulmbacher-moenschshof.de)