



Unsere Tages-Programme für Sie

„Kulmbacher Bierkocherey“ (ab 15 Personen)



Eine kulinarische Reise durch das Kulmbacher Land!
Zaubern Sie gemeinsam mit unserem Chefkoch ein Menü mit typisch fränkischen Köstlichkeiten. Bier aus unserer gläsernen Museumsbrauerei und frische, regionale Zutaten spielen dabei die Hauptrolle. Saisonal ausgewählt, bieten die fränkischen Genüsse immer eine kulinarische Überraschung. Natürlich genießen Sie Ihre „Werke“ gemeinsam in unseren stilvollen, gemütlichen Räumen im Museumspädagogischen Zentrum.
Der Besuch des Bayerischen Brauereimuseums und des Deutschen Gewürzmuseums runden den Streifzug durch das Kulmbacher Land ab.

- Kochaktion zum Mitmachen mit Genuss, Spaß und Einblick in die fränkische Seele
- saisonales, fränkisches Menü mit einem Seidla Museumsbier aus der Gläsernen Brauerei
- Kombieintritt und -führung durch das Bayerische Brauerei- und Deutsche Gewürzmuseum mit Probierschluck und goldgeprägter Bierkenner-Urkunde

Preis: 75,90 € p.P.

Leistungen im Überblick:

- Kochaktion eines fränkischen Menüs, 0,5l Museumsbier
- Kombiführung durch das Bayerische Brauereimuseum und das Deutsche Gewürzmuseum, Probierschluck, Urkunde, Gewürzprobe



„1 Tag Burg & Bier“ (ab 10 Personen) Kultur & Genuss in der heimlichen Hauptstadt des Bieres



- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Gestärkt gehen Sie in den Tag mit einem deftigen Weißwurstfrühschoppen mit 1 Paar Weißwürsten mit süßem Senf und Breze, dazu gibt es ein spritzig-fruchtiges Kapuziner Weißbier.
- Eintritt in zwei Museen auf der Plassenburg - dem Wahrzeichen Kulmbachs:
Sie besuchen anschließend die Kulmbacher Plassenburg und besichtigen dort das Deutsche Zinnfigurenmuseum – die größte Zinnfigurensammlung der Welt mit über 150 Dioramen zur Welt- und Literaturgeschichte, in denen sich über 300.000 Zinnfiguren ein Stell-Dich-Ein geben – und das Landschaftsmuseum Obermain, ein Museum für die Phantasie – Sie gewinnen dort einen Einblick in das bürgerliche Kulmbach, die Markgrafenzzeit, sowie die Vor- und Frühgeschichte.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne, dazu einen Pott Kaffee
- Führung durch das Bayerische Brauereimuseum:
Auf einer Ausstellungsfläche von 3.000 m² erleben Sie eindrucksvoll wie die Ägypter, Römer und Kelten Bier gebraut haben, wie das Bier im Mittelalter zubereitet wurde, und dass es auch heute noch eine hohe, handwerkliche Kunst ist, guten Gerstensaft zu brauen. Die bierige Reise endet in der „Gläsernen Brauerei“ mit Probierschluck und Bierkennertest mit Urkunde.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Hier werden Sie bei einer moderierten Kostprobe mit drei beliebten Kulmbacher Bieren (je 0,3l) von unserem Bierkenner in die Farbe und den Geschmack des Bieres eingewiesen – kleine Anekdoten und Geschichten rund ums Bier erwarten Sie. Und zur Stärkung wartet zünftig, fränkische Küche auf Sie. Wählen Sie ein Gericht aus unserer Auswahl.

Preis: 49,90 € p.P.

Auf Wunsch dazu buchbar:

- Führung im Deutschen Zinnfigurenmuseum: 30,00 € pauschal (max. 30 Personen)
- Führung im Landschaftsmuseum Obermain: 30,00 € pauschal (max. 30 Personen)

Leistungen im Überblick:

- Weißwurstfrühschoppen
- Eintritt in zwei Museen auf der Kulmbacher Plassenburg
- 1 Apfelstrudel und 1 Kaffee
- Führung durch das Bayerische Brauereimuseum, Probierschluck, Urkunde
- Bierprobe mit drei beliebten Kulmbacher Bieren
- Abendessen laut Auswahlkarte



Tagesbierseminar

Sehen, riechen, schmecken, hören – einfach alles rund ums Bier!
(Nur zu bestimmten Terminen oder nach Wunsch in Gruppen buchbar!)



Genießen Sie einen Tag in gemütlicher Atmosphäre, wo es mal nicht so „bierernst“ zugeht!

- Einführung in die Biersensorik & Schematik einer Brauerei
- Live dabei beim Bierbrauen in der Gläsernen Brauerei
- Bierprobe mit sechs beliebten Kulmbacher Biersorten
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions gastronomie:
 - Fränkische Brot-Bier-Suppe
 - Kulmbacher Bierfleisch
 - 0,5l Kapuziner Weißbier
- Informationen vom Chefkoch über die Möglichkeiten „Bier in der Küche“
- Führung durch das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach
- Bierkennertest mit goldgeprägter Urkunde, Diplom und Bierprobe mit vier Kulmbacher Biersorten für zu Hause

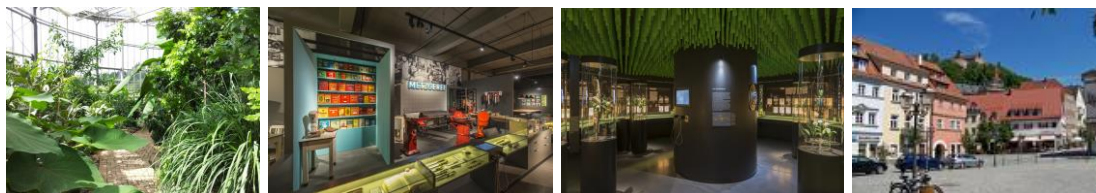
Preis: 99,00 € p.P.

Leistungen im Überblick:

- Live dabei bei Bierbrauen
- Biergeschichte
- Biersensorik und Bierverskostung von sechs beliebten Kulmbacher Bieren
- „Bieriges“ Mittagessen und Infos zum Kochen mit Bier
- Kurzführung durch das Bayerische Brauereimuseum
- Urkunde/ Diplom, Bierprobe für zu Hause



Gewürzreise Nr. 1 (ab 15 Personen) „Von der Pflanze bis zum Endprodukt“



- Führung in „Klein-Eden“ – dem Tropenhaus am Rennsteig:
Im oberfränkischen Kleintettau werden seit 2013 exotische Früchte und tropische Speisefische in Bio-Qualität gezüchtet. Das Tropenhaus „Klein-Eden“ ist ein Referenzprojekt für die energieeffiziente Abwärmenutzung im Niedertemperaturbereich. Es wird mit der laufend anfallenden industriellen Abwärme der benachbarten Firma Heinz Glas beheizt, die bisher ungenutzt entwich. Wichtige Ressourcen wie Energie, Regenwasser und Nährstoffe werden mehrfach genutzt und bilden so einen nahezu geschlossenen Kreislauf. Das Wasser der Fischzuchtanlage dient als Dünger der Pflanzen. Diese filtern das Wasser, bevor es wieder in die Fischtanks zurückfließt. Der 3.500 m² große und barrierefreie Tropengarten besteht aus einem Besucherhaus und einem angrenzenden Produktions- und Forschungsgewächshaus. Erleben Sie über 220 verschiedene Pflanzenarten und entdecken Sie Früchte, die normalerweise in Deutschland nicht erhältlich sind, wie z.B. Naranjilla (Lulo). Ziel von „Klein-Eden“ ist es, intelligente ökologische Kreisläufe und nachhaltiges Wirtschaften erlebbar zu machen. „Klein-Eden“ ist ein vorbildhaftes Projekt für Umweltschutz und Energieeffizienz.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Exotisches Mittagessen - wählen Sie aus folgenden Gerichten:
 - Tropischer Fruchtsalat angerichtet auf Curryreis und Putenbruststecken
 - Exotisches Hähnchencurry mit Mango, serviert mit Reis
 - Tropisches Fischcurry mit Couscous und buntem Gemüse
- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum:
Wandeln Sie auf den Spuren Marco Polos und der Nürnberger Kaufleute und lernen Sie die Welt der Gewürze kennen. Sie können dem Pfad der Gewürze vom Ursprungsland bis zum Gewürzkrämer um die Ecke folgen. Am Ende Ihres Rundgangs erhalten Sie eine kleine Gewürzprobe für zu Hause.
- Kaffeepause in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Sie erwartet 1 Stück Gewürzkuchen und 1 Pott Kaffee
- Stadtführung „Erleben Sie Kulmbach“:
Unsere geschulten Gästeführer bringen Ihnen in einer guten Stunde die Kulmbacher Altstadt und ihre verwinkelten Gassen näher. Dabei erfahren Sie vieles über die Geschichte und die Gegenwart Kulmbachs und die Kulmbacher Lebensart. Sie sehen den historischen Marktplatz und Holzmarkt, den früheren Straßenmarkt der Oberen Stadt und vieles mehr.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditionsgastronomie:
Abendessen á la carte in einer Kulmbacher Gastronomie – wählen Sie Ihr Wunschgericht aus der Auswahlkarte selbst!

Preis: 45,00 € p.P.



Leistungen im Überblick:

- Führung im Tropenhaus „Klein-Eden“
- Exotisches Mittagessen
- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum, Gewürzprobe
- 1 Stück Gewürzkuchen und 1 Kaffee
- Stadtführung „Erleben Sie Kulmbach“
- Abendessen laut Auswahlkarte



Gewürzreise Nr. 2 (ab 15 Personen) „Von der Pflanze bis zum Endprodukt“



- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum:
Wandeln Sie auf den Spuren Marco Polos und der Nürnberger Kaufleute und lernen Sie die Welt der Gewürze kennen. Sie können dem Pfad der Gewürze vom Ursprungsland bis zum Gewürzkrämer um die Ecke folgen. Am Ende Ihres Rundgangs erhalten Sie eine kleine Gewürzprobe für zu Hause.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions-gastronomie:
Exotisches Mittagessen - wählen Sie aus folgenden Gerichten:
 - Tropischer Fruchtsalat angerichtet auf Curryreis und Putenbruststecken
 - Exotisches Hähnchencurry mit Mango, serviert mit Reis
 - Tropisches Fischcurry mit Couscous und buntem Gemüse
- Führung in „Klein-Eden“ – dem Tropenhaus am Rennsteig:
Im oberfränkischen Kleintettau werden seit 2013 exotische Früchte und tropische Speisefische in Bio-Qualität gezüchtet. Das Tropenhaus „Klein-Eden“ ist ein Referenzprojekt für die energieeffiziente Abwärmenutzung im Niedertemperaturbereich. Es wird mit der laufend anfallenden industriellen Abwärme der benachbarten Firma Heinz Glas beheizt, die bisher ungenutzt entwich. Wichtige Ressourcen wie Energie, Regenwasser und Nährstoffe werden mehrfach genutzt und bilden so einen nahezu geschlossenen Kreislauf. Das Wasser der Fischzuchtanlage dient als Dünger der Pflanzen. Diese filtern das Wasser, bevor es wieder in die Fischtanks zurückfließt. Der 3.500 m² große und barrierefreie Tropengarten besteht aus einem Besucherhaus und einem angrenzenden Produktions- und Forschungsgewächshaus. Erleben Sie über 220 verschiedene Pflanzenarten und entdecken Sie Früchte, die normalerweise in Deutschland nicht erhältlich sind, wie z.B. Naranjilla (Lulo). Ziel von „Klein-Eden“ ist es, intelligente ökologische Kreisläufe und nachhaltiges Wirtschaften erlebbar zu machen. „Klein-Eden“ ist ein vorbildhaftes Projekt für Umweltschutz und Energieeffizienz.
- Kaffeepause im Erlebnis-Café der Confiserie Lauenstein:
Sie erwartet 1 Stück Kuchen und 1 Pott Kaffee – keine Platzreservierung möglich. Außerdem können Sie im Werksverkauf der Confiserie Lauenstein noch eine kleine Leckerei für zu Hause einkaufen.

Preis: 32,00 € p.P.

Leistungen im Überblick:

- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum, Gewürzprobe
- Exotisches Mittagessen
- Führung im Tropenhaus „Klein-Eden“
- 1 Stück Kuchen und 1 Kaffee



„Kulmbach erleben“ (ab 10 Personen) Bier, Brot & Gewürze



- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum im Kulmbacher Mönchshof:
Wandeln Sie auf den Spuren Marco Polos und der Nürnberger Kaufleute und lernen Sie die Welt der Gewürze kennen. Sie können dem Pfad der Gewürze vom Ursprungsland bis zum Gewürzkrämer um die Ecke im Gewürzmuseum folgen.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions gastronomie:
Mittagessen á la carte in einer Kulmbacher Gastronomie – wählen Sie Ihr Wunschgericht aus der Auswahlkarte selbst!
- Zeit zur freien Verfügung:
Schlendern Sie durch die Kulmbacher Altstadt oder bummeln Sie durch die Fußgängerzone oder vielleicht möchten Sie die Zeit bei einem Eis oder einer Kaffeespezialität in einer der zahlreichen Cafés genießen.
- Stadtführung „Erleben Sie Kulmbach“:
Unsere geschulten Gästeführer bringen Ihnen in einer guten Stunde die Kulmbacher Altstadt und ihre verwinkelten Gassen näher. Dabei erfahren Sie vieles über die Geschichte und die Gegenwart Kulmbachs und die Kulmbacher Lebensart. Sie sehen den historischen Marktplatz und Holzmarkt, den früheren Straßenmarkt der Oberen Stadt und vieles mehr.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions gastronomie:
Zur Stärkung gibt es jetzt: 1 Kaffee und 1 Stück Kuchen
- Führung durch das Bayerische Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof:
Das Museum rund ums Brot zeigt Brotgeschichte vom Getreide bis zum Bäckerladen, von ägyptischer Backkultur bis zur heutigen Brotsortenvielfalt. Lebendige Inszenierungen versprechen einen kurzweiligen und spannenden Aufenthalt. Am Ende des Rundgangs dürfen Sie einen Happen Brot aus dem Steinbackofen probieren.
- In einer Kulmbacher Traditions gastronomie dreht sich der Abschluss des Tages ums Bier:
Unser Bierkenner weist Sie in die Farbe und den Geschmack des Bieres ein! Geschichten rund ums Bier, kleine Anekdoten, witzige Sprüche und drei verschiedene Kulmbacher Biersorten (je 0,2l). Dies erwartet Sie bei unserer heiteren Bierprobe! ...und dazu gibt es eine deftige Brauerbrotzeit.

Preis: 57,90 € p.P.

Leistungen im Überblick:

- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum, Gewürzprobe
- Mittagessen laut Auswahlkarte
- Stadtführung „Erleben Sie Kulmbach“
- 1 Stück Kuchen und 1 Kaffee
- Führung durch das Bayerische Bäckereimuseum, Probierhappen
- Moderierte Bierprobe mit drei beliebten Kulmbacher Bieren
- Brauerbrotzeit



„Kulmbacher Allerlei“ (ab 10 Personen) Rohrstock – „Die weiße Frau“ – Bier, Brot & Gewürze



- Unterhaltsame Schulstunde im Dorfschulmuseum Ködnitz:
Lesen, Schreiben, Rechnen, Rohrstock! - Eine „lustige“ Schulstunde ganz wie in Omas Zeiten. Hier können Sie die dörfliche Schulgeschichte nacherleben! Ein echtes Erlebnis für Jung & Alt!
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions gastronomie:
Mittagessen á la carte in einer Kulmbacher Gastronomie – wählen Sie Ihr Wunschgericht aus der Auswahlkarte selbst!
- Themenführung „Sagen aus Kulmbach“
Kulmbachs Geschichte ist reich an Sagen. Im Spaziergang durch die Altstadt wird zu historischen Gebäuden und Plätzen passend verschiedene Sagen erzählt, wie z.B. das „graue Männla“, das „Bindfadengässla“, die „Weiße Frau“, die „Schwarze Frau“, die „Männer ohne Kopf am Weiherdamm“... Ihr Gästeführer erzählt Ihnen diese Sagen und noch vieles mehr.
- Kulinarisches in einer Kulmbacher Traditions gastronomie:
Zur Stärkung gibt es jetzt: 1 Kaffee und 1 Stück Kuchen
- Führung durch das Bayerische Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof:
Das Museum rund ums Brot zeigt Brotgeschichte vom Getreide bis zum Bäckerladen, von ägyptischer Backkultur bis zur heutigen Brotsortenvielfalt. Lebendige Inszenierungen versprechen einen kurzweiligen und spannenden Aufenthalt. Am Ende des Rundgangs dürfen Sie einen Happen Brot aus dem Steinbackofen probieren.
- Führung durch das Deutsche Gewürzmuseum im Kulmbacher Mönchshof:
Wandeln Sie auf den Spuren Marco Polos und der Nürnberger Kaufleute und lernen Sie die Welt der Gewürze kennen. Sie können dem Pfad der Gewürze vom Ursprungsland bis zum Gewürzkrämer um die Ecke im Gewürzmuseum folgen.
- In einer Kulmbacher Traditions gastronomie dreht sich der Abschluss des Tages ums Bier:
Unser Bierkenner weist Sie in die Farbe und den Geschmack des Bieres ein! Geschichten rund ums Bier, kleine Anekdoten, witzige Sprüche und drei verschiedene Kulmbacher Biersorten. Dies erwartet Sie bei unserer heiteren Bierprobe!
...und dazu gibt es eine deftige Brauerbrotzeit.

Preis: 59,90 € p.P.

Leistungen im Überblick:

- Schulstunde im Dorfschulmuseum Ködnitz
- Mittagessen laut Auswahlkarte
- Themenführung „Sagen aus Kulmbach“
- 1 Stück Kuchen und 1 Kaffee
- Kombiführung durch das Bayerische Bäckereimuseum und das Deutsche Gewürzmuseum, Probierhappen, Gewürzprobe
- Moderierte Bierprobe mit drei beliebten Kulmbacher Bieren
- Brauerbrotzeit



**Gerne gestalten wir Ihnen auch Ihr ganz individuelles Programm!
Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit.**

Kontakt:

Stefanie Rau

Telefon 09221/ 80514

Fax 09221/ 80515

stefanie.rau@kulmbacher.de