Ein Museum für alle Sinne

03.11.2015, 11:41 | Kunst & Kultur

Pressemitteilung von: *Deutsches Gewürzmuseum Kulmbach*
Presseagentur: *catchay communications*

Deutsches Gewürzmuseum in Kulmbach eröffnet

Seit Mitte Oktober hat die Region Oberfranken eine Attraktion mehr: Das Deutsche Gewürzmuseum ist nach umfangreicher Gebäudesanierung fertiggestellt und nun offen für alle, die sich für die vielfältige Welt der Gewürze begeistern. Durch das interaktive, lebendige Ausstellungskonzept wird der Museumsbesuch zum Erlebnis für alle Sinne. Denn was da in Kulmbach auf über 1200 Quadratmetern Fläche entstanden ist, bietet weit mehr als Vitrinen und Hinweistafeln. Das Deutsche Gewürzmuseum versetzt die Besucher in eine andere Welt: Ins Reich der Gewürze, ihrer Herkunft, ihrer Geschichte, ihrer kulturellen Bedeutung und nicht zuletzt ihrer Verwendung damals wie heute.

Schon die ersten Schritte führen den Besucher auf einen orientalischen Bazar, auf dem er eine Fülle von Gewürzen schmecken, riechen und befühlen kann. So eingestimmt macht er sich auf den Weg entlang der historischen Gewürzroute, um an verschiedensten Stationen buchstäblich zu „erfahren“, wie die kostbaren Substanzen einst über Land und Wasser in die Handelsstädte und von dort über die Alpen bis nach Deutschland kamen. Reiseberichte und Exponate aus dieser Zeit bringen den Besucher an die Seidenstraße, auf prächtige Handelsschiffe oder nach Venedig. Den Machern der Ausstellung ist es dabei gelungen, geschichtliches Wissen anschaulich und wie nebenbei zu vermitteln.

Lebendige Inszenierungen
Sigrid Daum, Geschäftsführerin des Gewürzmuseums: „Besucher finden bei uns keine klassische „Vitrinenausstellung“. Wir inszenieren Themenräume rund um das vielschichtige Thema Gewürze. Unser Anspruch war immer ein lebendiges Museum, in dem sich der Besucher gut unterhalten fühlt und sich mit Freude Wissenswertes über Gewürze aneignet. Wir sind froh, dass wir die Gewürzexpertin Dr. Manuela Mahn für die wissenschaftliche Konzeption gewinnen konnten. Mit ihrem umfangreichen Hintergrundwissen war es möglich, das Thema so facettenreich darzustellen.“ So erfährt der Besucher in dem sehr wertig gestalteten Botanikum alles über die Herkunft von Gewürzpflanzen, über ihre Nutzung und geographische Einordnung. Weitere Themenräume widmen sich der Gewürzverarbeitung im Wandel der Zeit, der Verwendung von Gewürzen in Handwerk und Kochkunst sowie ihrer Bedeutung als Heilmittel. In dem geheimnisvoll inszenierten Teil zu Gewürzen in Mythos und Magie mag der ein oder andere Besucher vielleicht auch ganz nützliche Informationen finden – sei es zur Verwendung von Gewürzen als Liebeszauber oder in der Schönheitspflege.

Der Museumsbesuch klingt gemütlich im lounge-artigen Spice-Club aus, in dem man in den Koch- und Gewürzbüchern der Adalbert-Raps-Bibliothek stöbern, in Food-Magazinen blättern oder per Gewürz-App raffinierte Rezepte herunterladen kann.

Einen Tagesausflug wert: Der Kulmbacher Mönchshof
Die Räume des Gewürzmuseums befinden sich im historischen Gemäuer des Kulmbacher Mönchshofs. Knapp eineinhalb Jahre dauerte es vom Beginn des Umbaus bis zur Museumseröffnung. Sigrid Daum: „So ein riesiges Projekt konnte der Trägerverein des Museums natürlich nicht alleine stemmen. Ein Großteil der Mittel stammt aus öffentlichen Töpfen, wie z.B. aus dem „LEADER in Eler“-Programm des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und „Forsten“, der Oberfrankenstiftung, der bayerischen Landesstiftung und dem bayerischen Kulturfonds.“

Im Kulmbacher Mönchshof haben auch schon das Bayerische Brauereimuseum und das Bayerische Bäckereimuseum ein Zuhause gefunden haben. Für Familien, (Hobby-)Köche, Schulklassen und Geschichtsinteressierte ist also genug geboten, um einen ganzen Tag zu füllen – gemütlich einkehren lässt es sich zwischendurch im Mönchshof-Bräuhaus oder bei schönem Wetter im Biergarten. Und wer seinen Besuch noch mit einem Abstecher ins Deutsche Dampflokomotivenmuseum verbinden will, nimmt ab dem „Bierbahnhof“ im Mönchshof die Direktverbindung dorthin.

Das Gewürzmuseum ist von Dienstag bis Sonntag jeweils von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Der Eintrittspreis beträgt regulär 6 Euro, für Kinder unter 6 Jahren ist der Eintritt frei und für Jugendliche, Senioren und Gruppen ab zehn Personen gibt es Ermäßigungen. Mit einem Kombi-Ticket können alle drei Museen zum Preis von 12 Euro besucht werden. Unter dem Motto „Kultur & Genuss“ stellen die Museen im Mönchshof zudem gerne abwechslungsreiche, individuelle Tagesprogramme für verschiedene Zielgruppen zusammen.

Portrait

Im oberfränkischen Kulmbach eröffnete im Oktober 2015 das größte Gewürzmuseum Deutschlands. Mit einem interaktiven, lebendigen Ausstellungskonzept versetzt das Deutsche Gewürzmuseum die Besucher auf über 1200 Quadratmetern Fläche in eine andere Welt: Ins Reich der Gewürze, ihrer Herkunft, ihrer Geschichte, ihrer kulturellen Bedeutung und nicht zuletzt ihrer Verwendung damals wie heute.
Die Räume des Gewürzmuseums befinden sich im historischen Kulmbacher Mönchshof, dort haben bereits das Bayerische Brauereimuseum und das Bayerische Bäckereimuseum ein Zuhause gefunden.

Das Gewürzmuseum ist von Dienstag bis Sonntag jeweils von 10 bis 17 Uhr geöffnet. Der Eintrittspreis beträgt regulär 6 Euro, für Kinder unter 6 Jahren ist der Eintritt frei und für Jugendliche, Senioren und Gruppen ab zehn Personen gibt es Ermäßigungen. Mit einem Kombi-Ticket können alle drei Museen zum Preis von 12 Euro besucht werden.

News-ID: 877794 • Views: 262 (Stand: 30.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

https://www.openpr.de/news/877794/Ein-Museum-fuer-alle-Sinne.html