

„Backform töpfen“ im Töpfermuseum Thurnau

Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Warum bestanden früher fast alle Koch- und Backformen aus Keramik? Wie viele Jahre kann man eine Backform nutzen? Wie haben die Thurnauer Töpfer ihren Ton gewonnen? Was ist Ton überhaupt und wie macht der Töpfer aus einem Klumpen Erde ein tolles Gefäß? All diesen Fragen gehen wir gemeinsam auf dem Grund.

Hand anlegen und Spaß haben

In der Tonwerkstatt des Museums töpfen wir anschließend unsere eigene Backform! Was beim Töpfermeister so einfach aussieht, erfordert in der Praxis viel Geschick und Geduld. Phantasie bei der Formgebung und beim Dekor ist natürlich auch gefragt. Aber die Mühe zahlt sich aus: Am Ende hat jeder seine eigene, unverwechselbare und einmalige Backform, die er bei einem zweiten Termin im Bayerischen Bäckereimuseum Kulmbach gebrannt und glasiert ausgehändigt bekommt.



Anmeldung unter:

Töpfermuseum Thurnau
Kirchplatz 12 ♦ 95349 Thurnau
Tel. 09228/ 5351
toepfermuseum-thurnau@t-online.de
www.toepfermuseum-thurnau.de

Bitte beachten Sie, dass zwischen dem ersten Termin in Thurnau und dem zweiten Termin in Kulmbach mindestens eine Woche zum Trocknen, Glasieren und Brennen der Keramik liegen muss.

Dauer: ca. 2 Stunden
Kosten: 15,00 € pro Schüler
(max. 25 Schüler)

„Hefeteig formen“ im Bayerischen Bäckereimuseum Kulmbach

Hand anlegen und Spaß haben

Jetzt bekommt Ihr Eure in Thurnau angefertigte Tonform, dann beschriften wir die Fähnchen, legen die Schürzen an und schon geht es in die Backstube. Hier formen wir für jeden einzelnen den Teig vor – jeder legt selbst Hand an. Nach dem Wirken und Formen der Teiglinge kommen diese in die Tonform und anschließend in den Gärraum. Die Wartezeit nutzen wir zu einem Rundgang im Bayerischen Bäckereimuseum, den wir zwischendurch kurz unterbrechen und in die Backstube zurückkehren, um unsere Tonformen mit den Teiglingen in den großen Backofen zu schieben.



Lehrreich, spannend und unterhaltsam

Wir beginnen die altersgerechte Führung im Bayerischen Bäckereimuseum am alten „Backhäusla“ aus dem 17. Jahrhundert. Es wirkt, als würde die Hexe von Hänsel und Gretel jeden Augenblick um die Ecke kommen. Ab hier verfolgen wir den Weg eines Getreidekorns vom Feld bis in die Backstube. Wir erklären den Arbeitsablauf in der Landwirtschaft im Wechsel der Jahreszeiten. Auch die unterschiedlichen Berufsgruppen, die dazu beitragen, dass wir täglich frisches Brot haben können, lernen wir kennen. In der Mühlenstube erfahren wir dann die Entwicklung des Mühlenwesens. Hier begegnen uns unter anderem Wasser und Wind als Antriebskräfte, sowie Geschichten von kleinen Mühlengeistern. Der Weg führt uns nun in die alte Backstube – hier erfahren wir, wie aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser Brot hergestellt wird.

Wir haben nun vieles gelernt und erlebt und dürfen nun unsere Erfahrungen, Backformen und natürlich unser Gebäck mit nach Hause nehmen.

Anmeldung unter:

Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum
Kulmbach e.V.
Hofer Straße 20 ♦ 95326 Kulmbach
Tel. 09221/ 805-14
Kulmbacher-Moenchshof@kulmbacher.de
www.kulmbacher-moenchshof.de

Dauer: ca. 1,5 Stunden
Kosten: 2,00 € pro Schüler zzgl. 160,00 € pauschal
(max. 25 Schüler)

Dazu buchbare Aktion zum Vertiefen im Bayerischen Bäckereimuseum Kulmbach

Vertiefen, spielen und probieren

Spielerisch vertiefen wir das, was wir im Museum erfahren haben, mittels hölzerner Spielstationen im Kinderreich des Museumspädagogischen Zentrums (MUPÄZ). Euch erwarten eine zweistöckige Mühle, eine Backstube, ein Bäckerladen und eine Küche.



„Vor dem Essen Hände waschen nicht vergessen“ – wir besprechen mit Euch, wie wichtig Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln ist.

„Brotzeit ist die schönste Zeit“ – wir decken gemeinsam den Tisch und essen Butterbrote aus der Museumsbäckerei. Die Getränke werden gestellt.

„Brot und Spiele“ – nach diesem Motto lassen wir die Aktion im freien Spiel ausklingen.



Dauer: ca. 1 Stunden
Kosten: 59,00 € pauschal
(max. 25 Schüler)