



Oberfranken Offensiv e.V. · Maximilianstr. 6 · 95444 Bayreuth

Pressemitteilung

Kulmbach, 14.09.2018

Nr.31/2018

„In Sachen Genuss ist Oberfranken die Region der Superlative!“

Lebensmittel, Ernährung und Genuss - Oberfranken Offensiv lädt zusammen mit den Museen im Kulmbacher Mönchshof Genussexperten zum Dialog in die Räume des Museumspädagogischen Zentrums (MUPÄZ), Kulmbach, ein.

- **10 Jahre Bayerisches Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof.**
- **„Unser täglich Brot“: Die Genussregion Oberfranken besitzt weltweit höchste Dichte an Bäckereien.**
- **Kulmbach als Zentrum für Lebensmittelverarbeitung und Ernährung wird weiter ausgebaut: 1.000 neue Studierende, 150 neue Arbeitsstellen.**

Das Bayerische Bäckereimuseum im Kulmbacher Mönchshof kann auf eine 10-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. Seit 2008 zeigt es Besuchern, was sie schon immer übers Backen und „unser tägliches Brot“ wissen wollten. „Zusammen mit dem Bayerischen Brauerei- und dem Deutschen Gewürzmuseum glänzt es als touristisches Highlight in der Region“, betont die Vorsitzende von Oberfranken Offensiv e.V., Staatsministerin Melanie Huml. Dr. Helga Metzel, Geschäftsführerin der Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V., erklärt: „In unserer täglichen Arbeit setzen wir uns mit Herzblut für den Erhalt und die Pflege der Lebensmittelkultur ein. Es geht uns darum, den Menschen Geschichte, Traditionen und Hintergründe im Zusammenhang mit Lebensmitteln an sich, deren Herstellung und ihrem Genuss sowie Ernährung im Allgemeinen näher zu bringen. Dabei schlagen wir mit unseren informativ und gleichzeitig auch erlebnisreich gestalteten Museen den Bogen zwischen dem Lebensmittelstandort Kulmbach, ja der Genussregion Oberfranken und der Lebensmittelkultur“.

Welche Bedeutung dem Nahrungsmittel Brot in der alltäglichen Lebenswelt beigemessen wird, zeigt die Aufnahme der Deutschen Brotkultur in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes der Deutschen Unesco-Kommission vor einigen Jahren. Das Bayerische Bäckereimuseum bringt das Bäckerhandwerk auf anschauliche Art und Weise seinen Besuchern näher.

Die Aktivitäten des Vereins werden gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,
für Landesentwicklung und Heimat



OBERFRANKEN OFFENSIV e.V.

Maximilianstraße 6
95444 Bayreuth

Telefon +49 921 52523
Telefax +49 921 52524
E-Mail info@oberfranken.de
www.oberfranken.de

Seite 1 von 3

Vorstand

Vorsitzende
Melanie Huml MdL
Staatsministerin

Vorsitzende
Heidrun Piwernetz
Regierungspräsidentin

Stv. Vorsitzender
Dr. Günther Denzler
Bezirkstagspräsident

Stv. Vorsitzende
Dr. Birgit Seelbinder
Präsidentin EUREGIO EGRESSIS
Arbeitsgemeinschaft Bayern e.V.

Vereinsregister

Amtsgericht Bayreuth
Nr. VR 200138

Bankverbindungen

VR-Bank Bayreuth
IBAN: DE77 7739 0000 0005 0080 00
BIC: GENODEF1BT1

Sparkasse Bayreuth
IBAN: DE40 7735 0110 0009 0243 32
BIC: BYLADEM15BT

Commerzbank Bayreuth
IBAN: DE30 7734 0076 0152 0311 00
BIC: COBADEFFXXX



„Eines unserer Hauptziele ist die Entwicklung von Respekt und Wertschätzung für das tägliche Brot und unsere Backwaren“, so Stefan Soiné, Vorsitzender der Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V. und Geschäftsführer der IREKS GmbH.

Als Festredner konnte Pater Johannes Pausch, Prior des Europaklosters Aich, gewonnen werden. Der aus St. Gilgen angereiste Geistliche berichtet aus theologischer Sicht: „In allen Kulturen der Menschheitsgeschichte spielt das Brot eine wirklich entscheidende Rolle. Es ist Realität und Symbol zugleich. Eine Verachtung des Brotes in einer Wegwerfgesellschaft ist immer ein Zeichen der Verachtung und nicht Wertschätzung menschlichen Lebens und menschlicher Arbeit.“

Seite 2 von 3

Deutschland ist das Land des Brotes. Handwerkskammerpräsident Thomas Zimmer geht auch auf die Bedeutung des Handwerks ein. Mit 11.347 Meisterbetrieben, einem Gesamtumsatz von 14,48 Mrd. Euro und 273.700 Mitarbeitern zählt das deutsche Bäckerhandwerk zu den wichtigsten Wirtschaftsfaktoren Deutschlands. „Die Menschen sehnen sich nach gutem, ehrlichem Brot. Nach Brot, von dem man weiß, wer es wo und wie hergestellt hat. Das ist eine der großen Chancen für uns Handwerksbäcker“, so Zimmer.

Oberfranken hat weltweit - gemessen an der Einwohnerzahl - nicht nur die meisten Bäckereien und Konditoreien, sondern auch die meisten Metzgereien und Brauereien. Der Vorsitzende des Genussregion Oberfranken e. V., Landrat Klaus Peter Söllner, betont in besondere Weise die einmalige Netzwerkarbeit innerhalb der Region. Über 330 Mitglieder stehen für Qualität und Vielfalt der oberfränkischen Spezialitäten. „Die Gemeinschaft macht die Stärke unserer Region aus. Die Kooperation zwischen der Genussregion Oberfranken und Oberfranken Offensiv ist ein gutes Beispiel dafür“, so Söllner.

„In Sachen Genuss sind wir eben die Region der Superlative!“, schwärmt Staatsministerin Melanie Huml. Ziel ist es nun, die in Oberfranken vorhandenen Kompetenzen im Bereich Lebensmittel zu bündeln, durch Spitzenforschung weiter auszubauen und dringend benötigte Fachkräfte auszubilden, erläutert Huml. Das gelingt beispielsweise durch die Ansiedlung eines neuen Landesinstituts für vernetzte Lebensmittelwissenschaften und der Standorterweiterung der Universität Bayreuth durch die „Fakultät für Lebenswissenschaften: Ernährung und Gesundheit“ in Kulmbach. Insgesamt sollen bis zu 1.000 Studierende zwei Bachelor- bzw. fünf Masterstudiengänge in Ernährung und Gesundheit belegen. 150 neue Arbeitsstellen werden dadurch entstehen. „Der Freistaat investiert am Standort Kulmbach in den nächsten fünf Jahren insgesamt 136 Millionen Euro und stärkt damit das wirtschaftliche Profil der gesamten Region Oberfranken“, freut sich die Vorsitzende von Oberfranken Offensiv, Staatsministerin Melanie Huml.



Informationen zur Dialogreihe „Strukturwandel in Oberfranken“:

Auf die Bedeutung der wichtigsten Themen für Oberfranken aufmerksam zu machen und konkret und praxisnah zu diskutieren, diese in die Region hinein zu tragen und die Bildung von Netzwerken zu unterstützen sind wichtige Aufgaben, die mit der Dialogreihe von Oberfranken Offensiv e.V. begleitet werden. Seit 2010 bis heute fanden bereits 26. Dialoge und vier Sonderdialoge statt.

Informationen zu den Museen im Kulmbacher Mönchshof e. V.:

Kultur und Genuss unter einem Dach: Der Kulmbacher Mönchshof gilt als Schaufenster des Lebensmittelstandortes 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 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 Kulmbacher Region gestärkt. Er trägt somit wesentlich zur Schärfung der regionalen Profilierung bei - zum Nutzen für den Lebensmittelstandort Kulmbach, das Bierland Oberfranken und die gesamte Genussregion Oberfranken.

Seite 3 von 3

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.oberfranken.de/de/projekte/dialogreihe/26-Dialog-Strukturwandel-in-Oberfranken.php>

www.kulmbacher-moenchshof.de

Bildunterschrift:

Bild 1: Vorsitzende von Oberfranken Offensiv e.V., Staatsministerin Melanie Huml MdL

Bild 2: Festredner Pater Johannes Pausch

Bild 3: Interessierte Zuhörer beim Festakt zum 10-jährigen Jubiläum des Bayerisches Bäckereimuseums Kulmbach

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:
Oberfranken Offensiv e.V.
T +49 921 5 25 23 F +49 921 5 25 24
E-Mail: info@oberfranken.de