



Programm:

SAMSTAG

14:30 Uhr

Abfahrt Kutsche zur Brauerführung am Museumseingang

15 Uhr

Führung durch das alte Sudhaus der Brauerei Kronburg in Kronburg

16 Uhr

Offene Museumsführung, Treffpunkt am Empfang

18 Uhr

Bierseminar mit Simon Fehr, mit Anmeldung

Hopfen & Hefe

04./05. Mai 2024

Samstag 14 - 20 Uhr

Sonntag 11 - 18 Uhr

SONNTAG

11 Uhr

Begrüßung und offizieller Fassanstich mit dem stellvertretenden Bezirkstagspräsident Alfons Weber, Bäckerinnungsmeister Günther Landerer und Museumsleiter Dr.-Ing. Bernhard Niethammer anschließend Frührschoppen

11:30 Uhr

Wirtshausszenen mit den Wendjacken aus Kempten

13 Uhr

Vortrag „6000 Jahre Brot - heute werfen wir es weg“ mit Dr. Fadani vom Museum Brot und Kunst Ulm

13 Uhr

Offene Museumsführung, Treffpunkt am Empfang

14 Uhr

Wirtshausszenen mit den Wendjacken aus Kempten

15 Uhr

Vortrag zur bayerischen Wirtshauskultur mit Corinna Malek von der Bezirksheimatpflege Schwaben

16 Uhr

Wirtshausszenen mit den Wendjacken aus Kempten

1 St. Ulrich-Sölde

Stube: Spinnen am Spinnrad mit Birgit Schilling
Flachsausstellung: Märchenstunde „Rumpelstilzchen“ mit Franzi Wacker

2 Arlesrieder Pfarrstadel

Brotbacken mit Produkten aus gebranntem Ton mit Elli Müller aus Legau

6 Grieshof

Stube: Hopfen und Malz verloren? Sprichwörtliches mit Dr. Rolf-Bernhard Essig (nur So.)
Sattlerei: Bierflaschenhalter aus Leder

7 Kornkasten

Getreide von Hand mahlen

7 Kornkasten, Wiese

Bier-Ausschank u. Verkostung mit der GenussBrauerei aus Urlau

10 Woringer Häusle

Regionale Produkte vom Dorfladen
Heimat & Genuss aus Urlau

11 Backhäusle

Frische Backwaren aus dem Holzofen von der Bäckerei Heim aus Illerbeuren

12 Buxheimer Haus

Bunte Töpferwaren von der Töpferei Kretschmann

14 Haus zur Schützenkultur

Kleine Bierkrugausstellung
Seminarraum: Vorträge s. Programm (nur So.)

15 Kapelle Hettisried, Wiese

Brotsorten verkosten und Bäckerzöpfe flechten mit der Bäckerinnung Memmingen-Mindelheim

19a Museumspädagogischer Raum

Gebildbrot backen und Wendebilder aus Bierdeckeln basteln

20b Natterer Stadel, Wiese

Schaubrauen mit Otmar Baiz aus Nesselwang (nur So.)
Bier-Erlebnisse mit Simon Fehr aus Leutkirch (nur So.)
Resteverwertung: Kochen mit altem Brot
Hoch hinaus: Kletterbaum mit Brezen

20b Natterer Stadel

Kartenhäuser aus Bierfilzen bauen
Ausmalbilder: „Rumpelstilzchen“ & „Die Backstube“