

Anlage 1

Das Herz Oberfrankens.



LANDRATSAMT KULMBACH - POSTFACH 1660 - 95307 Kulmbach

An die  
Vorstände der  
LAG Kulmbacher Land e.V.

Sachbearbeiter/in: Klemens Angermann  
Abteilung/Sachgebiet: 030  
Zimmer-Nr.: 104  
Telefon: 09221 / 707 - 160  
Telefax: 09221 / 707 95 - 160  
E-Mail: [angermann.klemens@landkreis-kulmbach.de](mailto:angermann.klemens@landkreis-kulmbach.de)

Ihre Zeichen:

Ihre Nachricht vom:

Unser Zeichen:  
AnK

Kulmbach,  
23.11.2012

### Einladung zur Vorstandssitzung und ordentlichen Mitgliederversammlung des Vereins Lokale Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V. am 06.12.2012

Sehr geehrte Damen und Herren,  
sehr geehrte Mitglieder des Vorstandes,

hiermit lade ich Sie zur Vorstandssitzung am

**Dienstag, 06.12.2012, 15.00 Uhr,  
in das Landratsamt Kulmbach, Kleiner Sitzungssaal, 1. Stock**

ein. Im Anschluss daran wird um 16.00 Uhr die ordentliche Mitgliederversammlung stattfinden.

Im Mittelpunkt der Vorstandssitzung steht der Bericht über zahlreiche Maßnahmen sowie die Präsentation des Leitprojektes „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ mit LAG-Stellungnahme und Fassung des Zustimmungsbeschlusses durch den Vorstand. Wenn Sie **nicht** an der Sitzung teilnehmen, bitten wir um kurze Rückmeldung unter Tel. 09221 / 707-160.

Mit freundlichen Grüßen

Klaus Peter Söllner  
Landrat und 1. Vorsitzender der  
Lokalen Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V.

Dienstgebäude  
Konrad-Adenauer-Str. 5  
95326 Kulmbach

Telefon 09221 707-0  
Telefax 09221 707-240  
E-Mail [poststelle@landkreis-kulmbach.de](mailto:poststelle@landkreis-kulmbach.de)  
Internet [www.landkreis-kulmbach.de](http://www.landkreis-kulmbach.de)

Besuchszeiten	Servicecenter	Außerhalb der Besuchszeiten
Mo-Mi 7.45 - 15.00 Uhr	Mo-Mi 7.30 - 16.30 Uhr	Termine nach Absprache
Do 7.45 - 17.30 Uhr	Do 7.30 - 17.30 Uhr	
Fr 7.45 - 12.00 Uhr	Fr 7.30 - 12.30 Uhr	

Bankverbindungen  
Sparkasse Kulmbach-Kronach Konto 100 305 - BLZ 771 500 00  
Kulmbacher Bank - Konto 738 638 - BLZ 771 900 00



LANDRATSAMT  
KULMBACH

## Tagesordnung Vorstandssitzung

### Vorbereitung der ordentlichen Mitgliederversammlung

- Top 1: Begrüßung
- Top 2: Bericht über aktuelle Leader in ELER Projekte; LAG-Stellungnahme und Fassung von Beschlüssen
- a) „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“  
(vgl. Anlage 1; Bericht Frau Daum)
  - b) Besucherbergwerk Kupferberg, Ergänzungen und Veränderungen  
(vgl. Anlage 2; Bericht eines Mitglieds des Vorstandes)
  - c) Kooperationsprojekt Energievision Naturpark Frankenwald; Beschluss über die Begleitung der Orte Gössenreuth, Schwand und Marienweiher  
(vgl. Anlage 3)
  - d) „Deutsches Tanzlindenmuseum Limmersdorf“  
(Bericht des 1. Vorsitzenden, Herrn Pöhlmann)
  - e) Projektbeginn „Lehr- und Informationspfad Schiefe Ebene“
  - f) Projektbeginn „Fertigstellung und Aufwertung der Baille-Maille-Lindenallee
  - g) Projektbeginn „Genussregion Oberfranken Erleben / Wissensmanagement“
- Top 3: Leader-Finanzmanagement und Leader-Qualitätsmanagement; Schreiben des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten vom 20.08.12
- Top 4: Verschiedenes
- Top 5: Wünsche und Anträge

## Tagesordnung Ordentliche Mitgliederversammlung

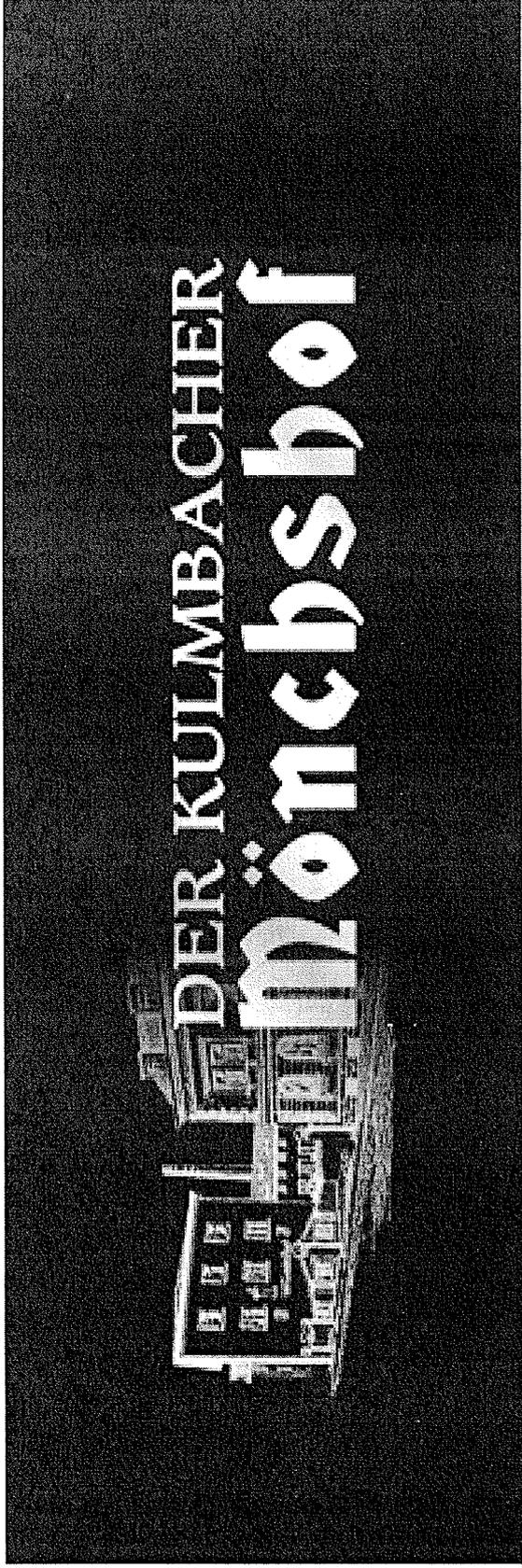
am 06.12.12 um 16.00 Uhr im Großen Sitzungssaal, Landratsamt Kulmbach

- Top 1: Begrüßung und Bericht über die Vereinstätigkeit
- Top 2: Bericht des Schatzmeisters
- Top 3: Bericht der Kassenprüfer
- Top 4: Entlastung des Vorstandes
- Top 5: Bericht über aktuelle Leader in ELER Projekte; 10 Jahre LAG Kulmbacher Land e.V. (vgl. Anlage 4)
- Top 6: Überblick „Aktuelle Situation von Leader in Bayern“ durch Herrn Leadermanager Michael Hofmann (angefragt)
- Top 7: Verschiedenes
- Top 8: Wünsche und Anträge

### Anlagen:

- 1) LAG-Stellungnahme und Zustimmungsbeschluss zum Leader-Projekt „Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach“
- 2) Zustimmungsbeschluss Besucherbergwerk Kupferberg, Nachfinanzierung
- 3) Vorschlagsliste der Energievision Frankenwald e.V.
- 4) Heftung „10 Jahre LAG Kulmbacher Land e.V.“

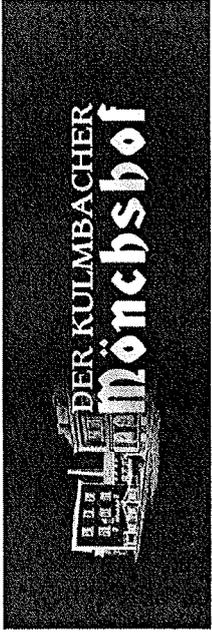
Teilnehmerliste			
Lokale Aktionsgruppe, Leader in ELER; Vorstandssitzung			
Termin: 06.12.2012			
Name	Vorname	Funktion/Firma/ Behörde	Unterschrift
1	Angstmann	LAG Vörsbacher Löss	
2	Beck	u	
3	Ertl	BHG Kreisstelle Kitz	
4	Ströhlein	idea Neuenmarkt	
5	Eckert	Reitclub Wunsdorf	
6	ZIEGLER	WA + WR VULFBACH	
7	Miasch	BSM Kupferst	
8	Jansch	"	
9	Damm	Bayer. Brauerei - u. Säbrenmuseum	
10	Zimmermann	Wiesendorf	
11	Pöhlmann	Wohnverein Wiesendorf 1. Vors.	
12	LOCKNER	Arbeitskreis Finkenwäldchen Löss	
13	SÄUNER	LAG 1. Vors.	
14			
15			
16			



*Der nächste Schritt auf dem Weg  
von einer Industriebrache ...*

*...zur lebendigen  
Museumslandschaft  
ist möglich.*

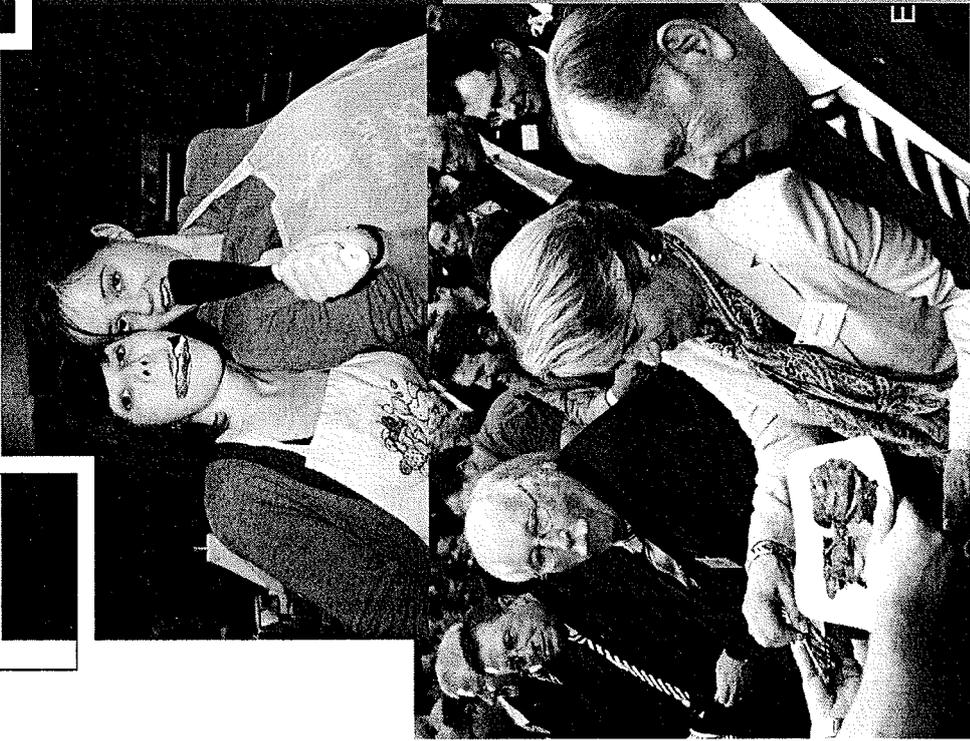
*Anlage W*



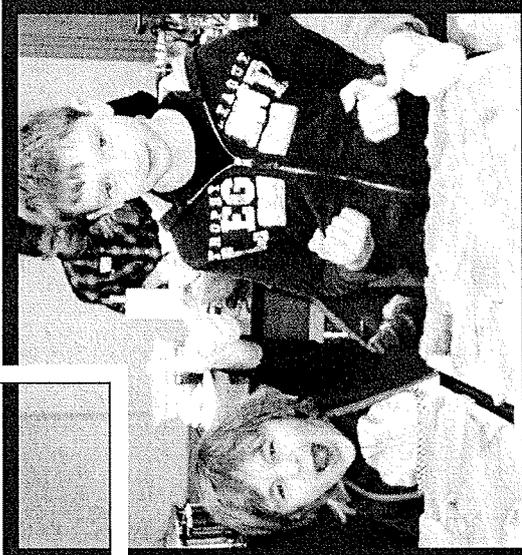
# Museumspädagogisches Zentrum – MUPÄZ

*- studieren - Probieren - spielen -*

Kochen.jpg

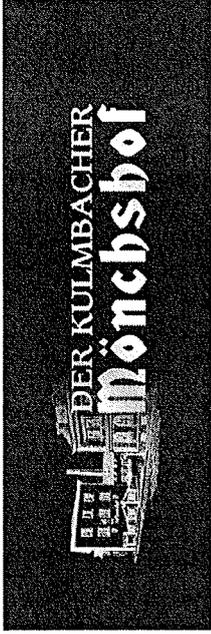


MuPäZ.jpg



Bibliothek.jpg



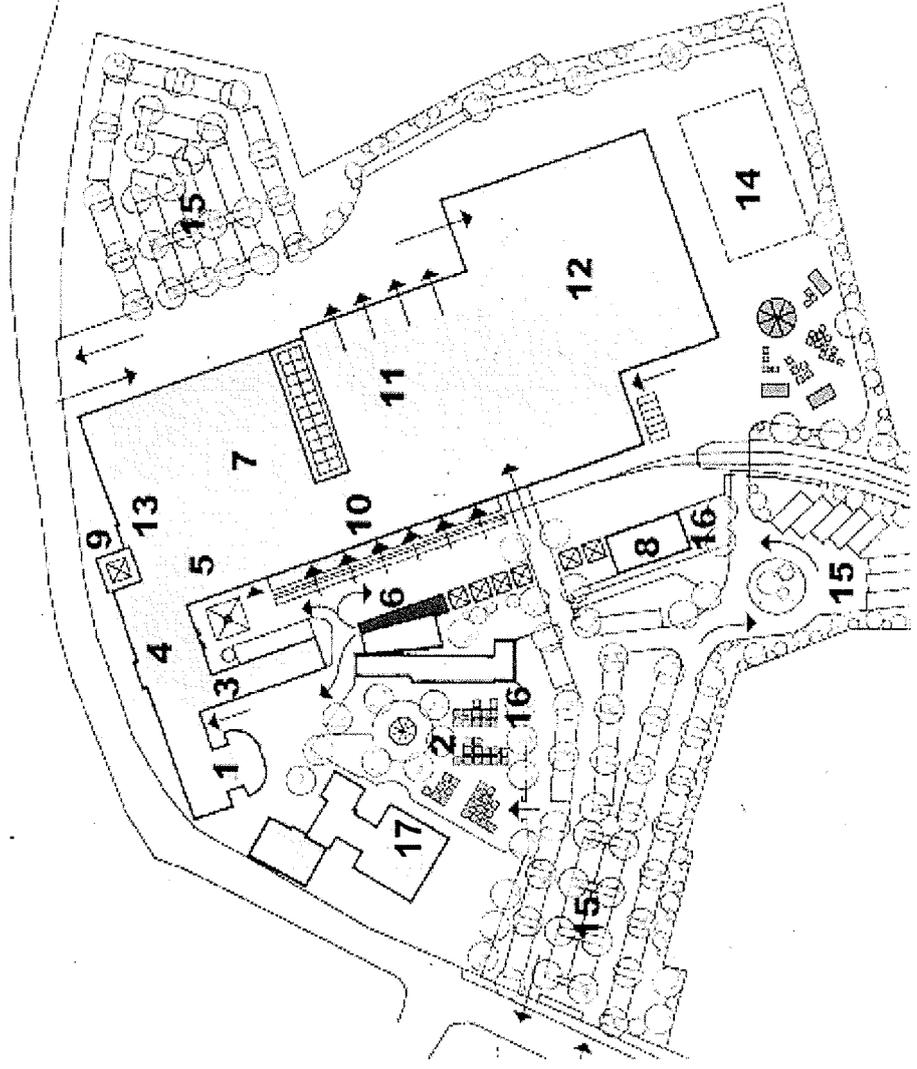


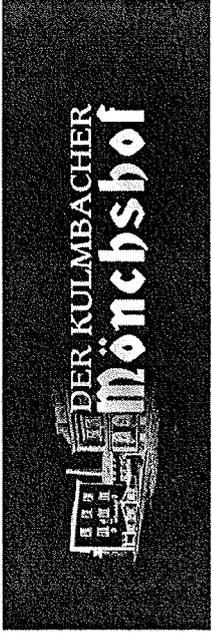
# Ziele und Weiterentwicklung

- Sanierung der gesamten Anlage –
- zur Erinnerung -

»

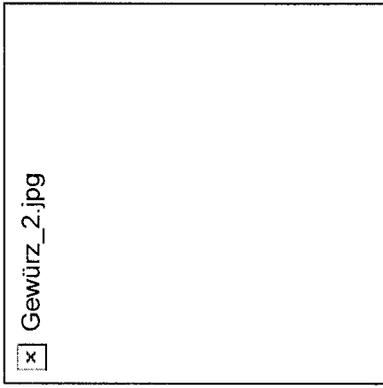
- 1 Bräuhaus
- 2 Biergarten
- 3– 5 Brauereimuseum
- 6 Verwaltungsgebäude
- 7 geplantes Gewürzmuseum
- 8 altes Eishaus
- 9 Wasserturm
- 10 MUPÄZ
- 11 Flaschenkeller
- 12 Festhallen
- 13 Bäckereimuseum
- 14 Freigelände
- 15 Parkflächen
- 16 Kinderspielplatz
- 17 Kern





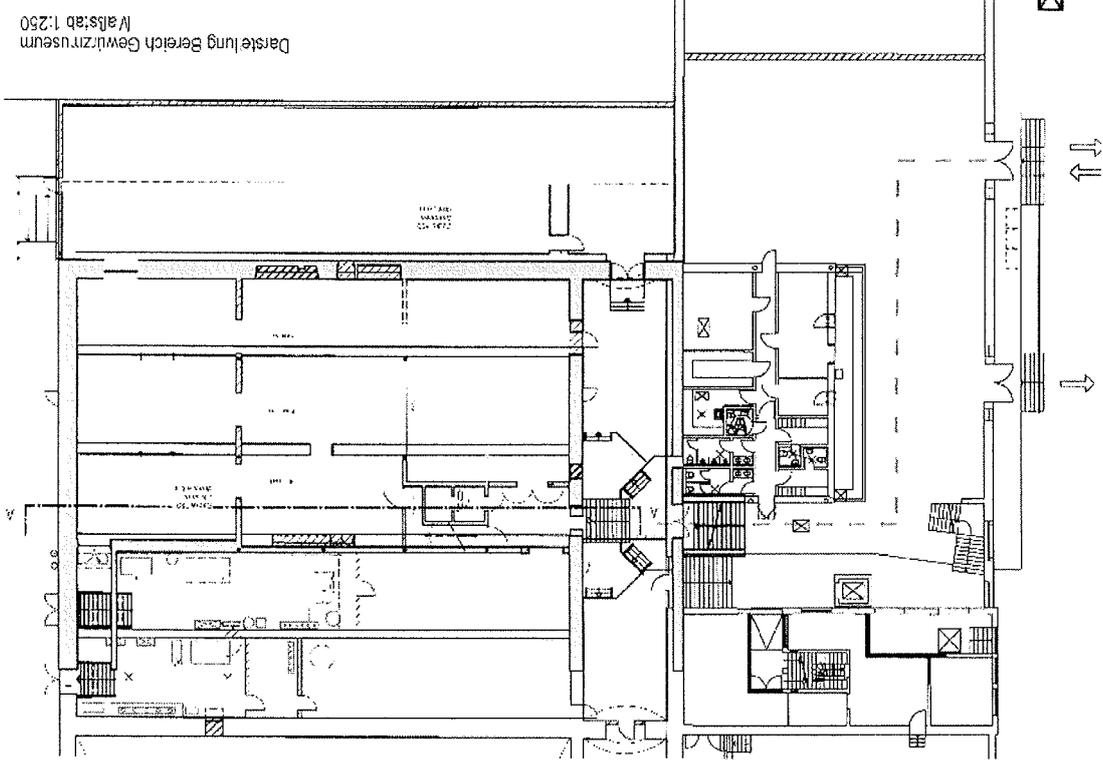
# — Bayerisches Gewürzmuseum

— wie ist der Plan? —



Um- und Anbau der  
brachliegenden Räume  
(alter Flaschenkeller  
aus den 1950er  
Jahren):

rund 1.200 qm  
Ausstellungsfläche

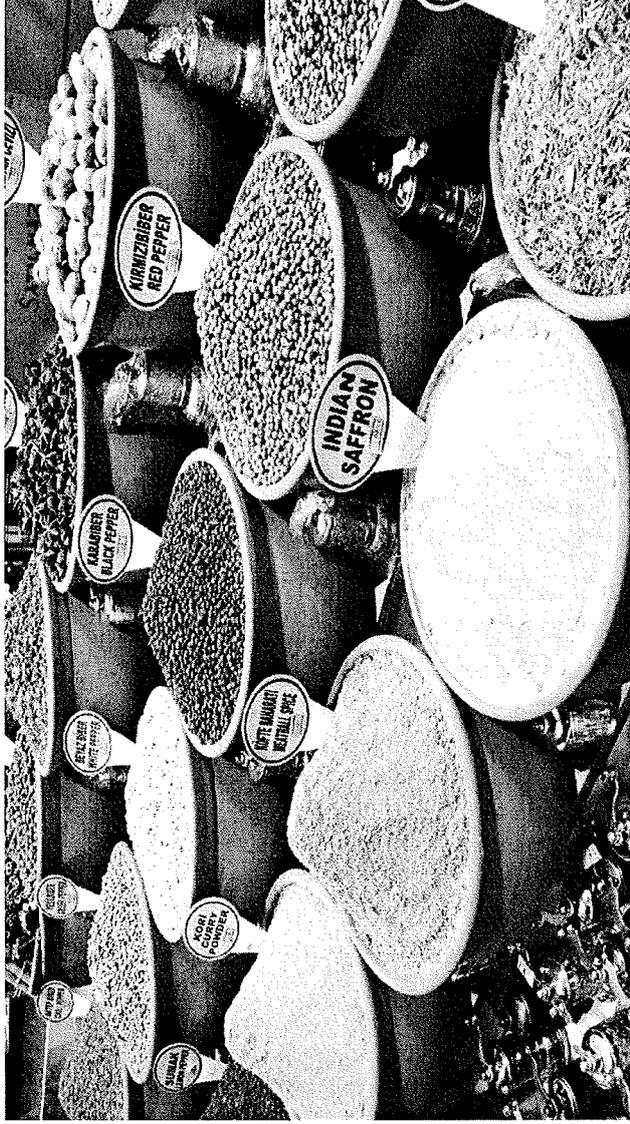


Entwurf Sigfrid Daum - 19. 11. 2012

# Bayerisches Gewürzmuseum

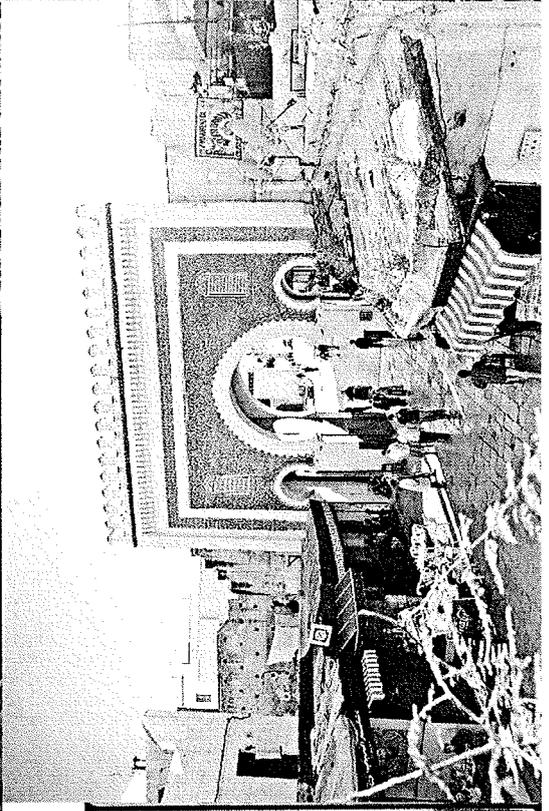
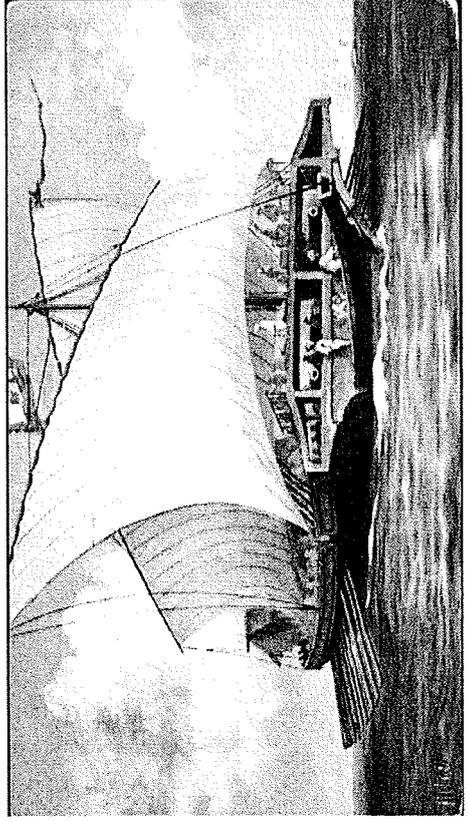
- wie soll es aussehen?

Gewürz\_2.jpg  
Das Entree  
Sehen – Riech



## Entree Gewürzbasar

### I. Der lange Weg der Gewürze

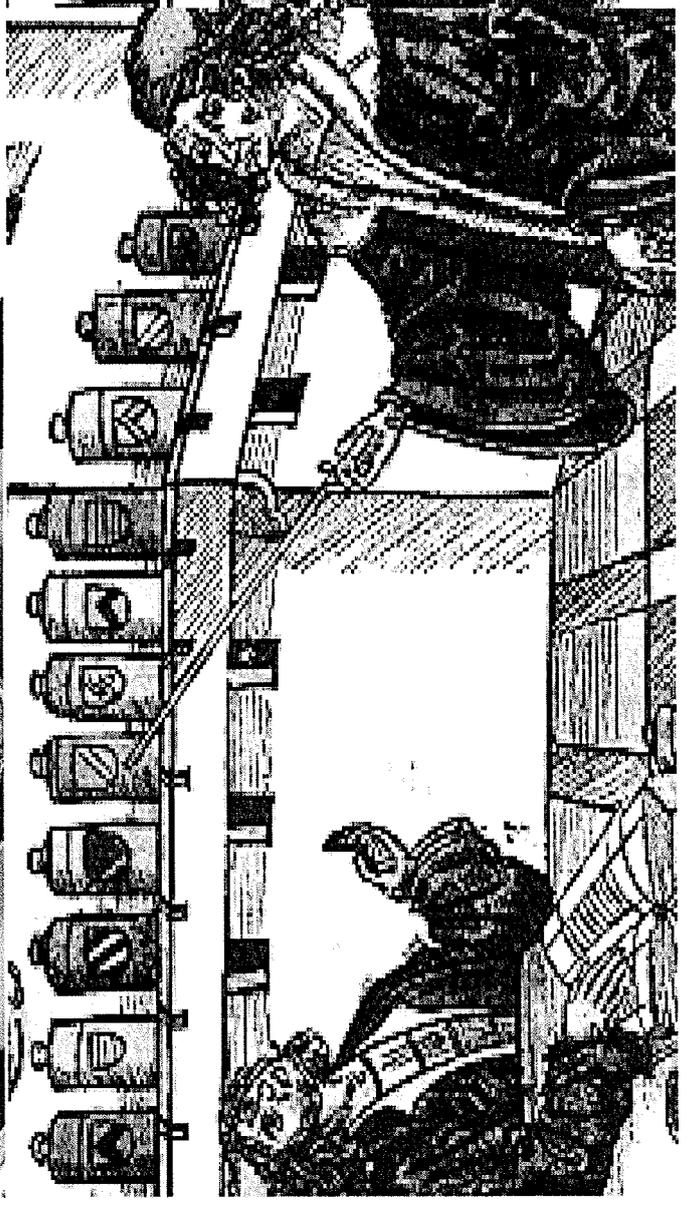


# Bayerisches Gewürzmuseum

- wie soll es aussehen?



Gewürz\_2.jpg  
Das Entree  
Sehen – Riech



II. Die Botanik

III. Veredelung  
und Verarbeitung

IV. Die Verwendung:

# Bayerisches Gewürzmuseum

- wie soll es aussehen?

Gewürz\_2.jpg  
Das Entre  
Sehen – Riech

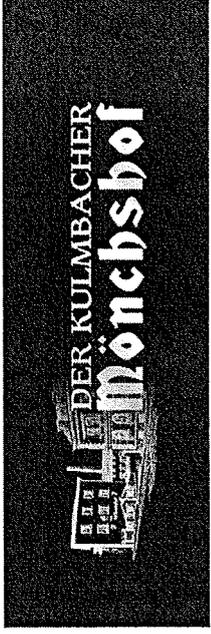


V. Magie der Gewürze

IV Gewürze heute

vom Luxus - zum  
Alltagsgut





# Bayerisches Gewürzmuseum

- wie lange soll das dauern?

## 2013

- ab KW 15- Genehmigungsplannung, Feinkonzept , Exponate- und Bildbeschaffung
- ab KW 30 - Planung Grafik und Innenarchitektur mit Baugenehmigung
- ab KW 48- Auftragsvergabe (Submissionen)

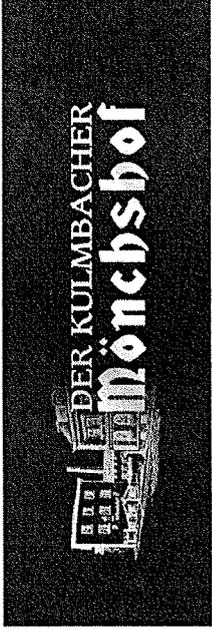
## 2014

- ab KW 3- Baubeginn
- ab KW 10 - Ausschreibung Innenarchitektur und Grafik
- ab KW 45- Installationen d. Inszenierungen u. der Exponate
- KW 50 – Baufertigstellung

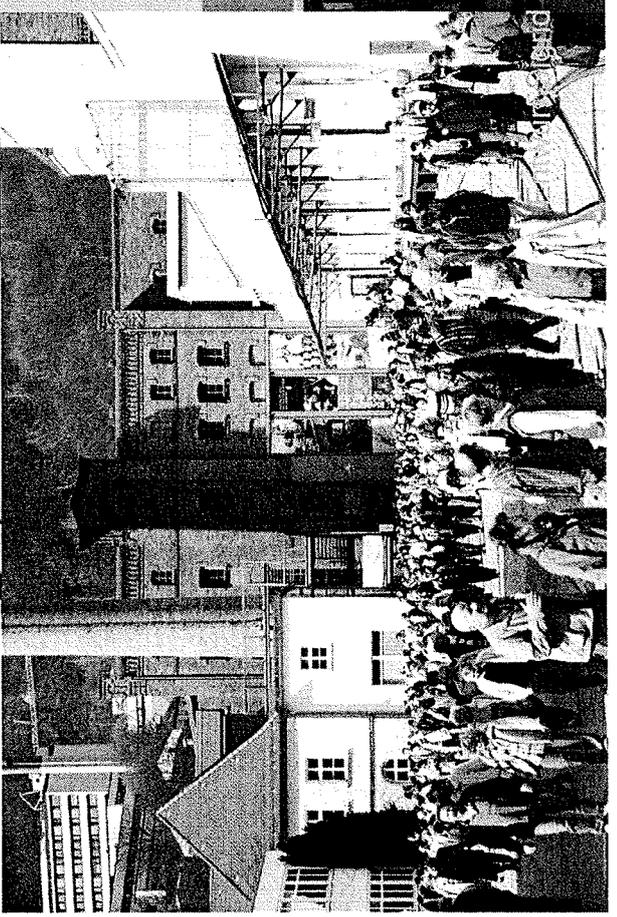
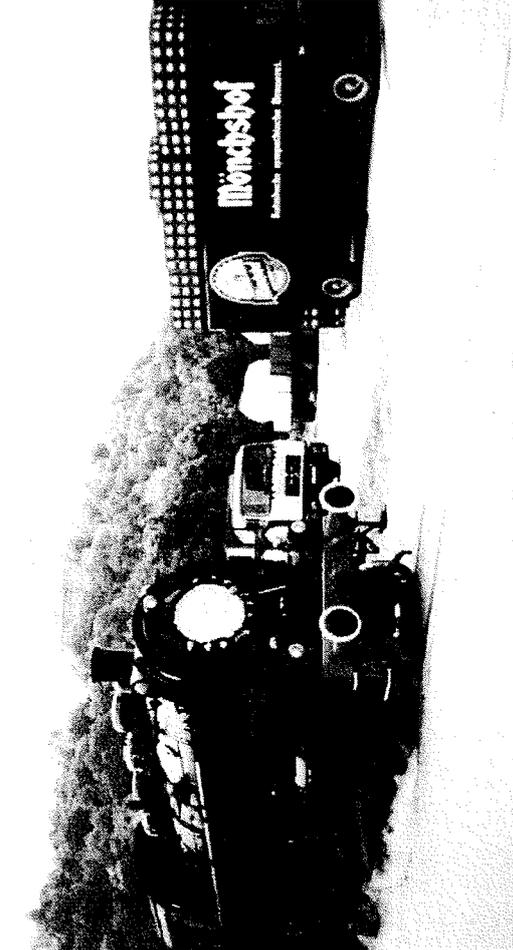
## 2015

- KW 10 - Fertigstellung Innenarchitektur und Grafik
- Juni - Stille Eröffnung

- **Ende Sept. offizielle Eröffnungsfeier**



# Schlusswort



**Bitte  
unter-  
stützen  
Sie uns!**



## Stellungnahme zum Leader-Projekt

### **„Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“**

durch die LAG Kulmbacher Land e.V.

- Projekttitle

Der Projekttitle lautet:

„Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“

- Projektkurzbeschreibung

Am Kulmbacher Mönchshof entsteht ein „museales Schaufenster für Lebensmittel“, das insbesondere den Lebensmittelstandort Kulmbach präsentiert. Neben den Themen Bier und Brot, welchem sich die bereits auf dem Areal bestehenden Museen „Bayerisches Brauereimuseum“ und „Bayerisches Bäckereimuseum“ widmen, stehen weitere in Kulmbach wirtschaftlich und kulturell wichtige Themen an: Gewürze und Fleisch- und Wurstwaren. Sie alle sollen als Mosaiksteine das Gesamtbild der Region darstellen. Hinter den genannten Themen stehen Wirtschaftskraft, Arbeitsplätze, die Schärfung einer regionalen Profilbildung, sowie die Bewahrung kultureller Eigenheiten der Kulmbacher Region.

Gegenstand der musealen Darstellung ist bei jedem Ausbauschritt ein Nahrungsmittel und dessen Genuss. Dieses Präsentationskonzept kommt bei der Bevölkerung und Gästen gleichermaßen gut an. Der Erlebniswert des Mönchshofs ist heute schon beeindruckend und wird sich durch die weiteren Facetten verstärken. Das Projekt bereitet die Historie der Gewürzkultur, sowie den Werdegang der Gewürze vom Saatkorn über die Ernte, die Gewürzmühle bis zur Verkaufstheke und dem heimischen Küchentisch didaktisch klar und verständlich auf. Damit ist es auch von erheblichem öffentlichen Interesse im Sinne einer Aufklärung der Verbraucher über die selbstverständlich zu jeder Speisenzubereitung verwendeten Gewürze.

Das Projekt soll dazu beitragen, den Lebensmittelstandort Kulmbach überregional noch stärker zu profilieren und bekannter zu machen. Einen zentralen Stellenwert nimmt hierbei die Weiterentwicklung des Kulmbacher Mönchshofs ein.

- Die Tagesordnung der Sitzung des LAG-Vorstandes (Auswahlgremium) wurde im Internet veröffentlicht (siehe Anlage 1; Screen-Shot). Das Ergebnis der Sitzung wurde im Internet veröffentlicht (siehe Anlage 2; Screen-Shot).
- Es waren 67 Prozent „Wirtschafts- und Sozialpartner sowie andere Vertreter der Zivilgesellschaft“ an der Auswahlentscheidung beteiligt. Es müssen mindestens 50% WiSo-Partner bei der Pro-

jektentscheidung beteiligt sein (Nachweis über Teilnehmerliste in der die WiSo-Partner gekennzeichnet sind; siehe Anlage 3).

- Es lagen keine Interessenskonflikte bei den Mitgliedern, die über das Projekt abgestimmt haben, vor.
  
- Leader-Kriterien

Das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ erfüllt alle Leader-Kriterien:

- Gebiet

Das Projekt wird in der Stadt Kulmbach, Landkreis Kulmbach, umgesetzt. Es liegt damit im Gebiet der Lokalen Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V.

- Bedeutung / Nutzen und Einbindung der Bevölkerung

Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird die Bedeutung der Stadt Kulmbach aber auch des Kulmbacher Mönchshofes als starken Anziehungspunkt weiter hervorheben und unterstreichen. Das Projekt ist somit als herausragende kulturelle Einrichtung im Gebiet der LAG Kulmbacher Land e.V. einzuordnen.

Kulmbach ist ein wichtiger Lebensmittelstandort mit den Hauptakzenten Bier (Kulmbacher Brauerei – EKU, Mönchshof, Kapuziner und Kulmbacher), Brot (IREKS - international agierender Backmittelhersteller) und Gewürzen (Raps - eine der größten europäischen Gewürzmühlen). Den Themen Bier und Brot widmen sich vertieft das Bayerische Brauerei- und das Bayerische Bäckereimuseum Kulmbach. Mit der Ergänzung des Themas Gewürze durch das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird das gesamte regionale Lebensmittelhandwerk und die Lebensmittelindustrie museal abgebildet. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird aufgrund seines Konzeptes und seiner Einzigartigkeit eine besonders attraktive Stellung in der Museenlandschaft Oberfrankens einnehmen. Es wird auch von der Einbeziehung des Museumspädagogischen Zentrums (MUPÄZ) profitieren.

Ein Bezug zur Bevölkerung ergibt sich in mehrerer Hinsicht. In keiner anderen oberfränkischen Stadt spielt die Lebensmittelwirtschaft eine solch bedeutende Rolle wie in Kulmbach. Das Brauerei- und Bäckereimuseum inklusive Museumspädagogischem Zentrum (MUPÄZ) sind ein Treffpunkt der Bevölkerung. Alleine am Tag der offenen Tür, der alljährlich in Verbindung mit einem Weihnachtsmarkt jeweils am 3. Adventssonntag stattfindet, strömen bis zu 8.000 einheimische Besucher in die Museumsanlage, um „ihre Museen“ an-

zuschauen und zu sehen, „was es wieder neues gibt“. Die Besucher bestätigen, dass sie von dem Erlebniswert der Einrichtung schon jetzt beeindruckt sind. Die Abrundung durch die geplanten Erweiterungen wird noch um weitere wichtige Facetten ergänzt und angereichert. Das Projekt wird damit seine Ausstrahlungskraft steigern und zu einer weiteren Steigerung der Lebensqualität der Region beitragen. Für die Zukunft sind Vorträge zum Thema Gewürze geplant, sowie Museumspädagogische Aktionen, die speziell der einheimischen Bevölkerung die Möglichkeit geben, sich in der Welt der Gewürze besser zu recht zu finden, z.B. durch diverse Kochkurse, Spiele und Themenführungen. Die Gründung eines „MUPÄZ-Kinderclubs“ zielt darauf ab, speziell die Jüngsten der Bevölkerung zu animieren, die drei Museen zu erkunden, leckere und gesunde Speisen zu kochen und die Geschichte von Brot, Bier und Gewürzen zu erforschen. Um Bedürftigen einen Einblick in die „preiswerte Küche“ zu gewähren, bei der aus regionalen Produkten schmackhafte Gerichte bereitet werden, besteht eine Kooperation mit der Kulmbacher Tafel.

Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach komplettieren sich die bereits bestehenden Museen mit dem Museumspädagogischen Zentrum zu einem fachkompetenten Forum, das sowohl Einzelpersonen, Firmen und Behörden in Sachen Aufklärung und Prophylaxe im Umgang mit Nahrungsmitteln bietet. Die Besucher können im Gewürzmuseum ihren Horizont in den Bereichen der Kultur- wie auch der Wirtschaftsgeschichte erweitern, erfahren jedoch ebenso viel über Ernährung und Gesundheit. Dieses Museum wird sich somit auch als interessantes Ausflugsziel für Schulklassen entwickeln, die hier interaktiven „Geschichtsunterricht“ erhalten, aber zugleich auch wichtige Informationen über Ernährung und Gesundheit mit nach Hause nehmen können. Es wird davon ausgegangen, dass bereits im Jahr 2016 ca. 30 Schulklassen dieses Angebot wahrnehmen werden.

Die Besucherzahlen der gesamten Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof werden maßgeblich gesteigert werden können. Schon durch die Erweiterung des Bayerischen Brauereimuseums Kulmbach und der Errichtung des Bayerischen Bäckereimuseums Kulmbach sind die Besucherzahlen um über 40% auf rund 40.000 angewachsen. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach, wird neben den Liebhabern von Bier- und Brotkultur noch eine weitere Zielgruppe gewinnen. Von den bisherigen rund 40.000 Besuchern pro Jahr wird bis 2016 eine Steigerung um ca. 10.000 – 15.000 Besucher jährlich erwartet.

- Beitrag zur Nachhaltigkeit

Die Entscheidung für das Projekt ist von strategischer Wichtigkeit und sichert die regionale Entwicklung nachhaltig. Die Lebensmittel Museen im Kulmbacher Mönchshof, zu denen nun das Gewürzmuseum dazu stoßen soll, sind darauf angelegt, die kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Strukturen der Region nachhaltig zu verbessern und der hier verwurzelten Landwirtschaft und der Lebensmittelwirtschaft das Überleben zu sichern, relevante Themen und Exponate didaktisch aufzuarbeiten und der Nachwelt zu erhalten und zu vermehren.

Das Projekt steht für ökonomische Nachhaltigkeit durch ein erfolgreiches und bewährtes Marketingkonzept und entsprechende Wertschöpfung. Kulmbach bietet mit seiner langjährigen Tradition als Lebensmittelstandort das geeignete Umfeld für ein Schaufenster der bayerischen Nahrungsmittelkultur. Unternehmen wie Ireks und Raps, die Brauereien, Mälzereien, das Max-Rubner-Institut und die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach sind nicht nur der lebendige Beleg für diese aktive Kompetenz, sondern sie halten engen Kontakt mit den Museen u.a. auch messbar an laufenden Besuchen mit Kundengruppen oder Mitarbeitern. Ein weiterer Grund für die ökonomische Nachhaltigkeit besteht darin, dass das Projekt rund 10.000 zusätzliche Besucher pro Jahr nach Kulmbach ziehen wird. Das Projekt wird deshalb als ökonomisch nachhaltig eingestuft.

Kulturelle und soziale Nachhaltigkeit wird durch die Weiterführung der historischen Gewürz- und Esskultur gewährleistet. Jahrhunderte alte Ausstellungsstücke werden verbunden mit moderner Technik die Jahrtausende alte Geschichte der Gewürze, deren Anbau, Transport, Handel und Verarbeitung steht der Darstellung moderner Abläufe gegenüber. Das Gewürzmuseum bietet spannende Inszenierungen, lehrreich, aber ohne Zeigefinger. Das ist ein guter Weg, langfristig Spaß an Bildung zu vermitteln. Das Projekt wird als kulturell nachhaltig eingestuft. Aufgrund der vielseitigen Angebote u.a. für Gruppen, Senioren und auch Kinder wird das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach einem generationenübergreifenden Anspruch gerecht. Das Projekt wird deshalb auch als sozial nachhaltig eingestuft.

Ökologische Gesichtspunkte spielen bei der Umsetzung des Gesamtkonzepts „museales Schaufenster für Lebensmittel“ im Kulmbacher Mönchshof stets eine wichtige Rolle. Vor allem im Hinblick auf den richtigen Umgang mit historischer Bausubstanz. Diesem Anspruch wird auch beim Abschnitt Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach gerecht. Die ökologische Nachhaltigkeit ergibt sich durch mehrere Faktoren:

Durch die Nutzung alter Bausubstanz (die ehemaligen Brauereigebäude wären ohne das museale Konzept zur Bauruine verkommen), durch den umsichtigen Umbau (Berücksichtigung der Raumstruktur und schonende Heizungssysteme, sprich Temperierung), durch die Nutzung der vorhandenen Bausteine (Museumspädagogisches Zentrum mit Koch- und Gewürzbibliothek, Vorführküche, Kochschule und Kleinkinderbereich) und schließlich durch die Infrastruktur (gemeinsamer Eingangs- und Kassen- und Sanitärbereich). Die Neukonzipierung der Gebäudesystemtechnik insbesondere im Bereich Heizung / Abwärmenutzung / Stromerzeugung macht den Mönchshof zu einem energieeffizienten Objekt. Das Projekt wird als ökologisch nachhaltig eingestuft.

o Zuordnung zu einem REK-Handlungsfeld

Das Projekt wird dem REK-Handlungsfeld B, Kulinaristik, Gastronomie und Ernährung, zugeordnet (vgl. REK, S. 34). Der Kulmbacher Mönchshof ist Heimat sowohl von Kulinaristik, von Gastronomie, als auch von Einrichtungen, deren zentrales Thema Ernährung ist. Er ist Standort für eine fränkische Traditionsgaststätte, dem Mönchshof-Bräuhaus mit 450 Sitzplätzen und einem Biergarten mit ca. 2.000 Sitzplätzen mit altem Kastanienbestand, einem historischen Pavillon und einem Abenteuerspielplatz. Daneben ist er seit 01.09.2011 auch Standort für das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Er beherbergt die beiden Lebensmittelmuseen Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach mit dem kürzlich eröffneten Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ), das weit über die Region Furore macht.

Das REK-Handlungsfeld B formuliert das spezifische Handlungsfeld „Profilbildung als Lebensmittelstandort“ (vgl. REK, S. 35). Aufbauend auf den realisierten Leader+ Projekten „Miniköche des Kulmbacher Landes“, „Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach“ und der „Koordinierungsstelle Kompetenz-Zentrum Lebensmittelwirtschaft Kulmbach“ trägt das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ zu einer weiteren Stärkung des Lebensmittelstandorts Kulmbach bei.

Zudem deckt das Projekt in einzigartiger Weise auch die weiteren drei Handlungsfeldern der LAG Kulmbacher Land e.V. ab, die im REK definiert wurden. Das Projekt hat Brückenfunktion und verbindet auf praktischer und ideeller Ebene die Schwerpunkte miteinander:

- Handlungsfeld A, Tourismus und Lebenskultur (vgl. REK, S. 31): Das Gewürzmuseum wird durch seine touristischen Angebote, Pauschalpakete für Bus-Touristen, Vereine und Verbände, Seminare und Sonderaktionen und gezielte Öffentlichkeitsarbeit den Tourismus in der Region entscheidend vorwärts bringen. Der Aspekt Lebenskultur wird in den Abteilungen „Essgewohnheiten“ und

„die Bedeutung der Gewürze im Wandel der Zeit“ im Projekt didaktisch aufbereitet.

- Handlungsfeld C, Land- und Forstwirtschaft, regenerative Energien (vgl. REK, S. 37): Ausgehend von einem sich fortsetzenden Strukturwandel in der Landwirtschaft, auch in der Region Kulmbacher Land, ist es erforderlich, Perspektiven und Lösungsansätze aufzuzeigen. Deshalb formuliert das REK den Projektkorridor „Kooperation mit Nahrungsmittelbereich, Gastronomie und Tourismus“. Zur Stärkung des Lebensmittelstandorts Kulmbach ist insbesondere ein hoher vertikaler Kooperationsgrad zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft und Gastronomiebereich anzustreben. Dem Lebensmittelschaufenster am Mönchshof kommt dabei eine Schlüsselfunktion zu. Das Projekt Gewürzmuseum setzt hierbei besondere Akzente und sorgt für eine Attraktivitätssteigerung des Angebots.
- Handlungsfeld D, Familienfreundliches Kulmbacher Land (vgl. REK, S. 38): Das Gewürzmuseum mit seinem o. g. Umfeld mit Kinderspielplatz und Kleinkinderbereich im MUPÄZ mit Spielstationen wie Mühle, Backstube, Küche und Bäckerladen, familiengerechten Eintrittspreisen, Familienkarte und seinen speziellen Koch- und Back-Aktionen „Zimtstern- und Anisplätzchen“, „Gesundes Frühstück“ usw., wird kind- und familiengerecht im Kaleidoskop der regionalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen.

- o Beitrag zur Umsetzung der integrierten regionalen Entwicklungsstrategie der LAG

Die integrierte regionale Entwicklungsstrategie „Kulmbacher Land: First Class Region für Genuss – Kultur – Natur“ wird durch die Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof eins zu eins umgesetzt; das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach gibt diesem Anspruch einen besonderen Akzent.

Die Symbiose von Genuss, z.B. Kochkurse, Seminare für Bier- und Käsesommeliers usw. und Kultur, z.B. didaktisch aufbereitete Geschichte von Bier, Brot, und Gewürzen in den Museen, wird gelebt. Abgerundet wird das Projekt durch die Anlage eines Kräuter-, Gewürz- sowie eines Hopfengartens, der Durchführung von Aktionen wie „Sammeln und Kochen mit Wildkräutern“. Das Projekt folgt dem Dreiklang Genuss-Kultur-Natur in herausragender Weise.

Darüber hinaus formuliert das REK auf Seite 28 eine Reihe von Zielen, um die Nachhaltigkeit der Entwicklungsstrategie zu gewährleisten. Das Projekt trägt u.a. zu folgenden Zielen bei:

- Der Lebensmittelsektor hat Tradition im Landkreis Kulmbach. Gemeinsam mit der Landwirtschaft, den Wirtschaftsunternehmen und dem Bildungssektor soll diese wirtschaftliche Basis in der Region ausgebaut werden. Gesunde Lebensmittel erfordern eine intakte Natur als Grundlage für die Lebensqualität in der Region.
- Stärkung der Museenlandschaft
- Durch die Vernetzung von Kultur, Tradition, Wirtschaft und Museum entstehen Attraktionen rund um Ernährung und Lebensmittel.



- Projektauswahlkriterien der LAG Kulmbacher Land e.V.

Das Projekt erfüllt sämtliche der im REK unter Punkt 10.2.2 genannten LAG-spezifischen Auswahlkriterien, womit ihm höchste Priorität einzuräumen ist. Deshalb wird dem Projekt im Zustimmungsbeschluss der LAG vom 06.12.2012 das Prädikat „Leader-Projekt mit höchster Qualität“ verliehen.

- Sektorübergreifende Vernetzung

Durch das Projekt werden sektorübergreifend kulturelle und touristische Initiativen und Angebote in der Region miteinander vernetzt. Die Zusammenarbeit und Stärkung von Kultur, Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Ernährungsforschung und -bildung trägt wesentlich zur Entwicklung der Region bei. Der Tourismus wird gestärkt, die Lebensqualität steigt und damit auch der Zuzug von Neubürgern.

Es werden Perspektiven für die Jugend und ein kulturhistorisches Bewusstsein geschaffen.

Seit Jahren arbeiten die Museen im Kulmbacher Mönchshof eng mit Museen, Behörden, Schulen und Verbänden zusammen. Diese Vernetzungen sind erfolgreich, zeigen sich zukunftssträftig und werden im Zuge des Projektes Gewürzmuseum noch ausgebaut. Kooperationen und Vernetzungen bestehen mit:

- Museen

Dem Deutschen Dampflokomotiv-Museum in Neuenmarkt:

Seit mehreren Jahren organisieren und finanzieren die Museumsträger gemeinsame Sonderzugfahrten unter dem Motto „Vom Eisenbahnhimmel ins Bier- und Brotparadies“ von einem Museum zum anderen. Dies soll ein Beitrag zur weiteren Belebung beider Museen sein.

Dem Landschaftsmuseum Obermain und den staatl. Museen auf der Plassenburg zu Kulmbach (siehe lange Münchner Museumsnacht im Info-Point u.a.) und dem europäischen Museum für Brotkultur in Ulm, mit denen gemeinsame Veranstaltungen, z.B. zum Thema Welthunger und regionalspezifischer Brotkultur, organisiert werden.

Den oberfränkischen Museen, die unter der Leitung der Servicestelle für Museen des Bezirks Oberfranken zusammenarbeiten, z.B. bei der Aktion „Blau“ und der Aktion „Erde“, verschiedenen Seminaren und Workshops, die z. B. Museen als außerschulischer Lernort in den Fokus rücken, Museen zukunftssträftig machen sollen usw.

Den bayerischen Museen im Verbund der Landesstelle für nichtstaatliche Museen, bei vielen Seminaren und Tagungen im In- und Ausland mit Vorträgen bei anlässlich der Bayerischen Museumstage.

- touristischen und Marketing-Verbänden

Die praktizierte Vermarktung des Projektträgers bindet ganz stark die Angebote der Region mit ein. So werden touristische Pakete geschürt, die die Besucher animieren sollen einen Tag, ein Wochenende oder länger im Kulmbacher Land zu bleiben und sich u.a. auch die



Plassenburg, die idyllische spätmittelalterliche Altstadt Kulmbachs oder weitere Museen der Region anzuschauen.

Der Museumsverein besucht mit der Stadt Kulmbach und Partnern aus der Gastronomie und Hotellerie gemeinsam Messen und Ausstellungen, wie z.B. den RDA-Workshop in Köln, der als wichtigstes Forum für die Zielgruppe Busreisen gilt.

Der Museumsverein ist Mitglied der „Genussregion Oberfranken“ und beim „Bierland Oberfranken“ und beteiligt sich an gemeinsamen Aktionen.

Seit Jahren arbeitet der Museumsverein konstruktiv an der touristischen „Bier- und Burgenstraße“ mit (die Geschäftsführerin ist Mitglied des Beirats) und integriert hiesige Hotels in mehrtägigen Programmen. Daneben laufen verschiedene Schülerprogramme, so z.B. mit der regionalen Tageszeitung Frankenpost das Projekt „Klasse!“, bei dem kostenlose Führungen für Schulklassen angeboten werden, die dann einen Beitrag in der Zeitung veröffentlichen.

- Fachverbänden und der Getränke- und Lebensmittelindustrie

Der Museumsverein arbeitet eng mit dem Bayerischen Brauerbund zusammen, z.B. bei der Ausbildung von Bier- und Käsesommeliers, bei der Vermittlung von Bierkultur bei unterschiedlichen Zielgruppen, Vorbereitung der Favoritinnen zur Wahl der Bayerischen Bierkönigin usw. und mit dem Bayerischen Landesverband der Bäckerinnung, z.B. bei der Erfassung der unterschiedlichen Brotsorten der bayerischen Landschaften sowie der örtlichen Bäckerinnung, mit der zahlreiche Veranstaltungen zusammen organisiert und durchgeführt wurde. Dazu zählen z.B. Aktion „Brot für die Welt“, „Gott sei Dank Brot“, Backen mit Konfirmanden, Erntedankfest, Weihnachtsmarkt.

Die Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband ist intensiv, z.B. hinsichtlich Berufsfindungsmaßnahmen für Ausbildungsberufe in der Gastronomie mit Schulen, Erntedankfest, Kartoffelschälwettbewerb. Darüber hinaus war der Museumsverein Partner beim vielbeachteten und ersten Leader+ Projekt „Europäische Miniköche im Kulmbacher Land“.

- Unternehmen aus der Getränke- und Lebensmittelbranche, insbesondere die Kulmbacher Brauerei AG, die Firma IREKS GmbH sowie die Firma Raps GmbH

- Behörden, Schulen und Kindergärten

Seit Sept. 2011 ist die neu geschaffene Abteilung des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten „KERN“, Kompetenzzentrum für Ernährung, im Mönchshof beheimatet, mit der sich bereits zahlreiche Möglichkeiten der Zusammenarbeit ergeben haben, z.B. bei der Durchführung des Fachsymposiums „Ernährung ist Mehrwert“, dem „Marktplatz der Ernährung“ und einer Veranstaltung „Fragen an Politiker“, bei der hochkarätige Experten mit Ministerpräsident Horst Seehofer im MUPÄZ zu Ernährungsthemen Stellung genommen haben und mit dem bekannten Fernsehkoch Alexander Herrmann im Vortragsraum eine Kochshow aufführten.

Mit dem AELF Kulmbach besteht seit Jahren eine lebendige Partnerschaft mit vielen praktischen Umsetzungen, genannt seinen u.a. hier

die Ausstellung „Essen im Wandel der Zeit – von 1950 bis heute“ und das Projekt „Junge Familie“.

Mit der AOK und weiteren Krankenkassen sind Präventivaktionen geplant. Eine Versuchs-Aktion mit dem Titel „Gesundes Frühstück“ ist bereits durchgeführt worden.

Im Jahr 2012 wurden rund 40 Aktionen „Wasser“ mit Kindergärten und Schulen in der Region durchgeführt. Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach kommen weitere interessante Komponenten hinzu, mit denen „alle Sinne“ der Schüler angesprochen werden.

- Modellcharakter

Das Konzept des „musealen Schaufensters der Lebensmittelregion Kulmbach“ ist einzigartig. Die Erweiterung des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums um ein Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach auf dem Weg zu einem Schaufenster der regionalen Lebensmittelkultur ist sicher von europäischem Rang und in vielerlei Hinsicht vorbildlich: Sie stellt den Menschen und seine Versorgung in den Mittelpunkt und kann als Spiegelbild für die Region als Lebensmittelstandort in allen Facetten betrachtet werden.

Das Konzept kann sowohl auf andere Lebensmittelstandorte mit einem ausdifferenzierten Ernährungsschwerpunkt übertragen werden, als auch auf viele weitere Lebensbereiche, wie z.B. auf einen Textilstandort (Schuhe, Weben, Färben, Schneidern).

Die Präsentation des Themas Lebensmittel unter Berücksichtigung des Gewürzaspekts hat in der konzipierten Form Modellcharakter. Das Projekt ist vorbildlich, weil die Vernetzung auf verschiedenen Ebenen geplant ist, große Teile der Bevölkerung eingebunden sind und das Museum eine wissenschaftliche und didaktische Basis hat. Es kann auf andere Regionen übertragen werden, setzt allerdings gehobene Ansprüche und eine effektive Koordination voraus. Das Projekt fügt sich in die spezifische Struktur des Raumes ein und passt zum Stärken-Schwächen-Profil der LAG Kulmbacher Land.

- Berücksichtigung bestehender Planungen und Entwicklungskonzepte

Das Projekt hat seine Geburtsstunde im Jahre 1990 als der gemeinnützige Verein „Bayerisches Brauereimuseum e.V.“ von Mitgliedern aus dem gesamt-bayerischen Raum gegründet wurde. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach ist der museale Schlusspunkt eines Gesamtkonzeptes, das 1997 weiterentwickelt wurde, als die Produktion der damaligen Mönchshofbrauerei stillgelegt und in die Kulmbacher Brauerei integriert wurde. Damals wurde die Idee geboren, die ehemalige Klosterbraustätte in ein lebendiges Zentrum für Lebensmittelkultur umzustrukturieren und neben dem

Brauereimuseum weitere Museen, die Lebensmittel zum Thema haben, anzusiedeln. Die Umnutzung des Mönchshofareals war stets Bestandteil der Stadtplanung der Stadt Kulmbach. Die Entwicklung des Mönchshofs ist eingegangen in das REK der LAG Kulmbacher Land e.V. in der Programmperiode Leader+ und auch in der Periode Leader in ELER. Tatkräftig hat der Trägerverein das Brauereimuseum auf 3.000 m<sup>2</sup> und das Bäckereimuseum auf ca. 1.200 m<sup>2</sup> eingerichtet, ein Museumspädagogisches Zentrum (MUPÄZ) dazu gefügt, um sich nun dem Thema Gewürze anzunehmen.

Alle Schritte wurden stets in Abstimmung mit Stadt und Landkreis Kulmbach, der Regierung von Oberfranken, der Landesstelle für nichtstaatliche Museen und der Servicestelle für Museen des Bezirks eingeleitet und durchgeführt.

- Sicherung oder Schaffung von Arbeitsplätzen

Das Projekt trägt fundamental zur Sicherung von Arbeitsplätzen bei:

- Indirekt profitiert das Gastgewerbe, Hotels und Gaststätten und auch weitere touristische Einrichtungen von den touristischen Programmen, die aktiv vermarktet werden und für höhere Besucherzahlen in der Region sorgen. Arbeitsplätze werden gesichert und im Idealfall sogar ergänzt.
- Die Umsetzung des Projektes begünstigt zudem die Aufbruchstimmung in der Region, die diese benötigt, da sich in Oberfranken der demographische Wandel besonders ausgeprägt zeigt. Die Bevölkerung ist stolz auf das, was sich museal im Mönchshof tut - das steigert das Lebensgefühl in der Region. Sicher spielt das eine Rolle bei der Wahl des Lebensmittelpunktes, bewegt zum Verbleiben in der Region und im Idealfall führt es zum Zuzug.
- Direkt im Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach werden die bestehenden Arbeitsplätze gesichert, da mit steigenden Besucherzahlen durch das Gewürzmuseum die Wirtschaftlichkeit der gesamten Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof gewährleistet wird. Zur Koordination und Umsetzung des Projektes wird eine zusätzliche feste Stelle geschaffen, die mit einer wissenschaftlichen Fachkraft besetzt werden wird. Zudem wird der Pool an freien Mitarbeitern (geringfügig Beschäftigte) um mindestens zwei Personen erweitert.

- Beitrag zu überregionalen Profilierung der Region

Oberfranken, „Genussregion“ und „Bierland“, stehen für Lebensmittelvielfalt von hoher Qualität. Hier gibt es die meisten Brauereien und Mälzereien und hier wird quantitativ und qualitativ die meiste Braugerste angebaut. Zudem gibt es hier die meisten Bäckereien und die meisten Metzgereien. Und es gibt eine ausgeprägte gastronomische Vielfalt. Sowohl Bäcker als auch Metzger und Gastronomen brauchen für ihr Handwerk Gewürze. Kulmbach ist als Lebensmittelstandort wichtiges Zentrum für Lebensmittelhandwerk und -industrie.



Kulmbach ist berühmt als Bierstadt, weil sie Heimat der Kulmbacher Brauerei mit ihren Marken Mönchshof, EKU, Kapuziner und Kulmbacher ist. Kulmbach ist auch als Brotstadt (Firmensitz des global agierenden Backmittelherstellers IREKS) und auch als Gewürzstadt (die Fa. RAPS ist eine der größten europäischen Gewürzmühlen) international bekannt.

Seinen Anspruch als wichtiger Lebensmittelstandort begründet Kulmbach aber auch durch die Berufsschule für Brauer und Mälzer, die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach, das Max Rubner Institut, vormals Bundesanstalt für Fleischforschung, aber auch die ehemalige CENAS AG, dem Centrum für Nahrungsmittel-Sicherheit. Seit 1. September 2011 ist zudem im Kulmbacher Mönchshof auch das neu geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beheimatet.

Die Museen im Kulmbacher Mönchshof wurden sowohl vom ehemaligen Staatsminister Miller als auch vom ehemaligen Ministerpräsidenten Beckstein als das „größte europäische Demonstrationszentrum für Lebensmittel“ bezeichnet. Das Gewürzmuseum verspricht dem noch „eine Krone aufzusetzen“ und das Profil des Kulmbacher Landes und der Region Oberfranken in einem Ausmaß zu schärfen, welches positive Auswirkung über die Grenzen der Region hinaus erwarten lässt.

- Steigerung des Erlebniswertes der Region für Gäste und Familien

In Kulmbach, am Fuße des bekannten Wahrzeichens der Stadt, der Plassenburg, sind in den letzten Jahren wichtige, überregionale Kultureinrichtungen mit starker touristischer Anziehungskraft entstanden. So bestehen mittlerweile das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach und das Bayerische Bäckereimuseum Kulmbach. Beide sind in den ehemaligen Fabrikgebäuden der Kulmbacher Mönchshof-Bräu angesiedelt. Das erst vor kurzem neu eröffnete Museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) rundet dieses in Bayern einmalige Museumsangebot mit Schwerpunkt auf Nahrungsmitteln ab. Die Besucherzahlen haben sich bislang bei ca. 40.000 Personen pro Jahr eingependelt. Durch das Projekt wird ein deutlicher Schub erwartet.

Das Bayerische Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach ist bei diversen touristischen Verbänden und Einrichtungen impulsgebendes Mitglied, z.B. bei „Genussregion Oberfranken“ und „Bierland Oberfranken“. Dies sind Einrichtungen, die darauf abzielen, dass Touristen auf den Geschmack kommen, die Region zu besuchen, sich von zauberhaften alten Städtchen, herrlicher Landschaft und unverwechselbarem Kulturerlebnis faszinieren zu lassen, authentisches



Brauchtum, gelebte Traditionen und stilvollen Genuss, Oberfranken kulinarisch, zu erleben.

Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach würde die Genussregion Oberfranken in seiner überregionalen touristisch und kulturellen Ausstrahlung ein einzigartiges Highlight bekommen. Das Projekt lädt ein zur Entdeckungsreise durch die Welt der Gewürze. Der Erlebniswert der Region wird mit dem Gewürzmuseum für alle Alters- und Interessengruppen extrem gesteigert. Erlebnisorientiertes Lernen, spektakuläre Inszenierungen, wie z.B. ein Gewürzbasar oder eine Karawane auf der historischen Gewürzstraße, spannende und abwechslungsreiche Museumspädagogik, die den Umgang mit Gewürzen mit allen Sinnen erlebbar machen, bieten Jung und Alt, insbesondere Familien einen großen Anreiz.

Das Gewürzmuseum bietet den kleinsten „Gewürzkundlern“ kindgerechte Räumlichkeiten, um mit Gewürzen zu experimentieren, zu backen oder die Eindrücke aus dem Museumsbesuch kreativ zu verarbeiten. Für die etwas größeren Kinder gibt es in der „Koch- und Backschule“ Podeste, damit sie „über den Herdrand schauen können“. Für das Austoben nach den Museumspädagogischen Aktionen oder dazwischen gibt es im Mönchshof einen Abenteuerspielplatz.

- Das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ erfüllt die Pflichtkriterien der Leader-Förderrichtlinie und entspricht den Projektauswahlkriterien der LAG.
- Eine Förderung des Projektes nach der bayerischen Leader-Förderrichtlinie wird in der vorgelegten Form befürwortet.
- Die LAG Kulmbacher Land e. V. befürwortet einen Zuschuss aus Leader in ELER in Höhe von bis zu € 1.700.000, --.
- Die LAG ist der Ansicht, dass das Projekt dem Zweck der Förderrichtlinie entspricht. Mit Leader sollen gebietspezifische Verbesserungen im Leader-Gebiet erreicht werden. Es sollen mit dem Projekt durch den Leader-Ansatz insbesondere positive Wirkungen in folgenden Bereichen erreicht werden:
  - Stärkung der regionalen Identität und der regionalen Profilbildung

Kulmbach ist einer der wichtigsten europäischen Lebensmittelstandorte, eingebettet in die „Genussregion Oberfranken“. Ein Großteil der Bevölkerung hat seinen Arbeitsplatz in der Getränke- oder in der Lebensmittel produzierenden Wirtschaft, die eine lange Tradition in Kulmbach hat. Das „Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach“ fungiert mit dem „Bayeri-

schen Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach“ zusammen als museale Visitenkarte und als Schaufenster des Lebensmittelstandorts Kulmbach. Es wird in erheblichem Maße die regionale Identität und die regionale Profilbildung stärken, nicht nur nach außen, sondern auch nach innen. Es ist davon auszugehen, dass im ersten Jahr der Eröffnung beim alljährlichen „Tag der offenen Tür“, jeweils am 3. Adventssonntag, sich rund 10.000 Besucher aus der Region das neue Museum ansehen werden. Die Region verspricht sich von der Erweiterung des Mönchshofs um ein „Gewürzmuseum“ positive Auswirkungen auf bisherige und zukünftige Partner. Das zielgerichtete Vorgehen ist beispielgebend und wird sich impulsgebend für die Region auswirken.

- Verbesserung der Lebensqualität

Lebensqualität entsteht in hohem Maße durch Kultur – die Gesellschaft braucht ein vielfältiges Angebot. Kultur ist eine Investition in die Zukunft. Das Gewürzmuseum verstärkt das breite kulturelle Angebot im Kulmbacher Mönchshof. Die interessante Geschichte der Gewürze wird durch lebendige Inszenierungen präsentiert; die Besucher werden sprichwörtlich in die Themen hineintreten. Zusammen mit dem Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ) wird es ein Zugpferd für Lebensmittelkultur und Ernährungsbildung werden. Das Wissen in Bezug auf Struktur und Funktionen des Lebens hat sich explosionsartig vermehrt; bahnbrechende Veränderungen in so verschiedenen Bereichen wie Gesundheitsfürsorge, Pharmazie, aber auch Lebensmittel und Landwirtschaft sind die Folge. Kulmbach verfügt über eine starke Tradition bei der Lebensmittelproduktion und hervorragende Leistungen in der Lebensmittelforschung. Leider genügen wissenschaftliche Leistung und Kapazität auf regionaler Ebene oft jedoch nicht, um die Menschen anzuregen, sich mit ihren Lebensgewohnheiten, insbesondere ihrem Essverhalten auseinander zu setzen. Das Projekt unterstützt genau diese Bemühungen und bietet didaktische Führungen und Mitmachaktionen, die bilden – jedoch „nicht mit dem Zeigefinger“, sondern auf unterhaltsame Art und Weise. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird dazu beitragen, die Lebensqualität der Stadt und der Region zu verbessern.

- Beitrag zur Lösung demographischer Probleme

Hinter den Themen der Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof stehen Wirtschaftskraft, Arbeitsplätze und Schärfung einer regionalen Profilierung, aber auch Bewahrung kultureller Eigenheiten und Stärkung der touristischen Relevanz sowie der strukturellen Entwicklung der Kulmbacher Region. Die Erweiterung um ein Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach bringt zusätzliche Angebote in Kultur und Bildung, insbesondere bei Kindern, Jugendlichen und Familien und leis-

tet sicher einen Beitrag, um Kulmbach als familienfreundlichen Ort zu positionieren und den Zuzug von Familien und Kindern zu begünstigen. Die Stärkung der Wirtschaft und die damit einhergehende Schaffung von Arbeitsplätzen bietet reizvolle Möglichkeiten für Jugendliche, in der Region zu bleiben und nicht in die Ballungsräume abzuwandern, womit ein Lösungsansatz für demographische Probleme geboten wird. Auch wird es den ansässigen Unternehmen, bei Erhöhung der Lebensqualität und ein positives Image, der Region erleichtert, Fachpersonal von außerhalb zu einem Zuzug zu bewegen.

Die Umsetzung des Projektes begünstigt zudem die Aufbruchstimmung in der Region, die erforderlich ist, da sich in Oberfranken der demographische Wandel besonders ausgeprägt zeigt. Die Bevölkerung ist stolz auf das, was sich museal im Mönchshof tut - das steigert das Lebensgefühl in der Region. Sicher spielt das eine Rolle bei der Wahl des Lebensmittelpunktes, bewegt zum Verbleiben in der Region und im Idealfall führt es zum Zuzug.

- Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen

Durch das Projekt werden Arbeitsplätze gesichert und geschaffen (Vgl. S. 10).

- Verbesserung der Chancengleichheit einschließlich der Berücksichtigung der Belange von Jugendlichen, Senioren und Behinderten

Mit der Erarbeitung von speziell auf Kinder, Jugendliche und Senioren zugeschnittenen museumspädagogischen Angeboten und Veranstaltungen und mit der Einbeziehung derselben in die museale und touristische Arbeit wird ein wesentlicher Beitrag zur Chancengleichheit geleistet – inkludierend und integrierend. Mit dem bereits errichteten MUPÄZ bietet das Gewürzmuseum den kleinsten „Gewürzkundlern“ kindgerechte Räumlichkeiten, um mit Gewürzen zu experimentieren, zu backen oder die Eindrücke aus dem Museumsbesuch kreativ zu verarbeiten. Für die etwas größeren Kinder gibt es in der „Koch- und Backschule“ Podeste, damit sie „über den Herd- rand schauen können“. Für das Austoben nach den Museumspädagogischen Aktionen oder dazwischen gibt es im Mönchshof einen Abenteuerspielplatz. Sowohl das MUPÄZ, als auch das Gewürzmuseum sind barrierefrei zu erreichen. Im MUPÄZ gibt es vier Arbeitsplätze, die mit dem Rollstuhl unterfahren werden können und ein Behinderten-WC“. Ein weiteres Behinderten-WC ist vom Museumsfoyer aus zu erreichen. Sehbehinderten werden die Gerüche der Gewürze ein Erlebnis verschaffen.

Das Thema „Gewürze“ birgt hohes integrierendes Potential in sich. Die internationalen Landsmannschaften, die in der

Kulmbacher Region beheimatet sind, werden die Gewürze Ihrer Region in diversen Kochvorführungen vorstellen können. Sie bekommen dadurch Wertschätzung ihrer Nationalität und ihrer Speisen. Die Kulmbacher Bevölkerung erfährt dadurch eine Bereicherung und lernt die Kultur der Mitbewohner über die Gewürze kennen. Der erste Versuch lief bereits sehr erfolgreich in diesem Jahr zur interkulturellen Woche.

- Erhöhung der regionalen Wertschöpfung und Wettbewerbsfähigkeit

Das Projekt dient der Profilierung des Kulmbacher Landes und der Genussregion Oberfrankens als Urlaubs- und Wohnregion. In Kulmbach, am Fuße des bekannten Wahrzeichens der Stadt, der Plassenburg, sind in den letzten Jahren wichtige, überregionale Kultureinrichtungen entstanden. So gibt es mittlerweile das Bayerische Brauereimuseum und das Bayerische Bäckereimuseum. Beide sind in den ehemaligen Fabrikgebäuden der Kulmbacher Mönchshof-Bräu angesiedelt. Das erst vor kurzem neu eröffnete Museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) rundet dieses, in Bayern, einmalige Museumsangebot mit Schwerpunkt auf Nahrungsmittel, ab. Zusammen mit dem neuen Projekt „Gewürzmuseum“ wird der Kulmbacher Mönchshof einmal mehr als lohnenswertes Ausflugsziel ins Bewusstsein gerückt werden. Die regionale Wertschöpfung und Wettbewerbsfähigkeit wird durch den Wirtschaftsfaktor Tourismus nachhaltig gesteigert.

- Beitrag zu Ressourcenschonung und Umweltschutz

Das Projekt „Gewürzmuseum“ wird in den Räumen der aufgelassenen Mönchshof-Brauerei eingerichtet, einem sanierungsbedürftigen Altbau. Dadurch wird verhindert, dass am Standort eine Bauruine entsteht und es werden auf beispielgebende Weise Ressourcen geschont. Anzumerken ist in diesem Zusammenhang auch, dass bereits vorhandene Infrastruktur, wie z.B. Kassenbereich, WC-Anlagen und Sozialräume genutzt werden. Dem Umweltschutz wird sowohl bei der Auswahl der Baumaterialien Rechnung getragen, als auch bei der Wahl des Heizungssystems. Wie bei den beiden vorherigen Museen hat man sich dafür entschieden, im Niedrigtemperaturbereich mit einer Gebäude-Temperieranlage, wie von der Landesstelle für Nichtstaatliche Museen empfohlen, zu fahren, die sowohl der Gebäudesubstanzsanierung, wie auch den konservatorischen Anforderungen der Exponate gerecht wird. Dieses Verfahren zeichnet sich durch allerhöchste Energieeffizienz hinsichtlich des Einsatzes der Primärenergie aus.

- Steigerung der Attraktivität der Regionen

Durch das Projekt wird sowohl die Attraktivität des Standortes Kulmbacher Mönchshof, museales Schaufenster des Lebensmittelstandorts Kulmbach, als auch der Stadt Kulmbach und der Region gesteigert. Sowohl baulich, als auch inhaltlich werden hier Signale gesetzt, die sich weit über die Region hinaus bemerkbar machen werden. Spannende Inszenierungen, lebendige Museumsdidaktik und wechselnde kulturelle Angebote werden zum Anziehungspunkt in der Region. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird mit den bereits vorhandenen kulturellen und touristischen Einrichtungen, dem Mönchshof-Bräuhaus, dem Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum und dem MUPÄZ mit der Adalbert-Raps-Bibliothek zu einem Kristallisationspunkt für Genuss und Kultur und zu einem Ausflugsziel ersten Ranges.

- Nutzung von Synergie-Effekten in der regionalen Entwicklung

Der Kulmbacher Mönchshof birgt als Standort unterschiedliche Bausteine, von denen jeder etwas mit dem Thema Ernährung im engsten oder weiteren Sinne zu tun hat und viele Synergiepotentiale in sich birgt. So ist er Heimat für:

- eine traditionsreiche fränkische Gastronomie, (Mönchshof-Bräuhaus) mit ca. 450 Sitzplätzen und einem wunderschönen Biergarten mit einem Musikpavillon, altem Kastanienbestand und einem Abenteuerspielplatz
- das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach
- das Bayerische Bäckereimuseum Kulmbach
- das Museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) mit einer Vorfürhküche für ca. 100 Personen, einer Kochschule für ca. 40 Personen, und einem Kleinkinderbereich mit einer zweistöckigen Mühle, einem Bäckerladen, einer Backstube und einer Spielküche
- einer Gewürz- und Kochbuchbibliothek, der Adalbert-Raps-Bibliothek, mit rund 12.000 Bänden
- das neu geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
- einen Gleisanschluss, auf dem Dampfzüge und historische Triebwagen von und zum Deutschen Dampflokotiv-Museum fahren können

Zusammen mit dem Projekt Bayerisches Gewürzmuseum Bayern „**ist das Ganze mehr als die Summe seiner Teile**“, frei nach Aristoteles.

Durch das Zusammenwirken touristischer, sozialer, kultureller und wirtschaftlicher Faktoren mit den o.g. Partnern werden umfangreiche Synergieeffekte erzielt. Ein städtischer „Museumsweg“ wird das Projekt mit der Innenstadt und der Plassenburg anbinden. Neue touristische Angebote werden die Angebotspalette sowohl des städtischen Tourist-Büros, als auch den Tourismus im Frankenwald, im Fichtelgebirge und in der fränkischen Schweiz bereichern. Tourismusförderung ist zugleich auch Wirtschaftsförderung, von der Hotels, Privatvermieter, Gastronomie, Einzelhandel, Dienstleister und Verkehrsunternehmer der Region profitieren können. Das Thema „Nahrungsmittel-Kultur im Wandel der Zeit“ erfährt durch das Gewürzmuseum einen neuen kulturellen Mosaikstein. Durch die Vollendung der Gesamtschau werden weitere Zielgruppen angesprochen und frühere Besucher zu einem erneuten Besuch animiert oder nutzen die „Kombikarte“ und besuchen bei einem Aufenthalt mehrere Museen. Durch die Nutzung der vorhandenen Infrastruktur im Mönchshof-Museumsbereich ergeben sich wirtschaftliche und räumliche Synergien. Aus gemeinsamen werblichen Auftritten mit den bereits vorhandenen Museen im Kulmbacher Mönchshof und Gemeinschaftsaktionen mit den Museen auf der Plassenburg wird ein gemeinsamer wirtschaftlicher Nutzen resultieren.

- Der Vorstand der LAG Kulmbacher Land e.V. hat seinen Zustimmungsbeschluss auf der Grundlage der Bewertung des Projektes über die „Checkliste Leader- und Projektauswahlkriterien“ gefasst (vgl. REK 2007, S. 61 ff).
- Abschließende Wertung, Nennung der besonderen Stärken (analog Punkteskala), Abstimmungsergebnis, Mindestpunktzahl, erreichte Punktezahl:

Der Zustimmungsbeschluss der LAG Kulmbacher Land e.V. wurde am 06.12.12 einstimmig gefasst. Der Beschluss erfolgt auf der Grundlage der Bewertung des Projekts über die Leader- und Projektauswahlkriterien. Die Kriterien haben im vorgelegten Zustimmungsbeschluss ihre Würdigung erfahren. Das Projekt hat die Punktzahl 12 von 12 möglichen Punkten erhalten.

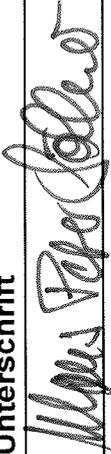
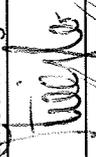
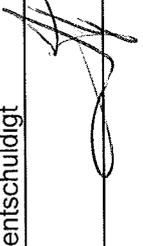
Kulmbach, 12.12.2012

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Söllner".

Klaus Peter Söllner  
Landrat und

1. Vorsitzender Lokale Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V.

## Vorstandssitzung der LAG Kulmbacher Land e.V. - Leader-Projekt "Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach"

Nr.	Vorname	Name	Organisation	Ort	WISO-Partner	Unterschrift
1	Landrat Klaus Peter	Söllner	Landkreis Kulmbach	Kulmbach	nein	
	Oberbürgermeister					
2	Henry	Schramm	Stadt Kulmbach	Kulmbach	nein	entschuldigt
3	Jürgen	Ziegler	Kreisjugendring Kulmbach	Kulmbach	nein	
4	Stephan	Ertl	BHG-Kreisstelle Kulmbach	Kulmbach	ja	
5	Wolfram	Kliesch	Bergbau-Museum e.V. Kupperberg	Kupferberg	ja	
6	Erhard	Hildner	Touristik Steinachtal e.V.	Presseck	ja	
7	Herbert	Hofmann	Herrn Altlandrat	Untersteinach	ja	Enthaltung (Vorstand des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums Kulmbach e.V.)
8	Frank	Eckert	Hotel Reiterhof Wirsberg	Wirsberg	ja	
9	Gabriele	Döppmann	AK Schule-Umwelt	Presseck	ja	entschuldigt
10	Stefan	Wunderlich	CENAS AG	Kulmbach	ja	entschuldigt
11	Manfred	Ströhlein	idea Dschungelparadies Freunde der Wallfahrtsbasilika	Kulmbach	ja	
12	Oswald	Purucker	Marienweiher e.V.	Marktleugast	ja	

### Wirtschafts- und Sozialpartner bzw. Vertreter der Zivilgesellschaft: 9 und 3 von 12

Wirtschafts- und Sozialpartner sind alle Vertreter des wirtschaftlichen und sozialen Lebens. Ausgenommen sind Personen, die als Funktion ein kommunalpolitisches Amt ausüben oder eine Behörde vertreten. Bürgermeister und Landräte sind bei Mehrfachfunktionen immer als öffentliche Vertreter einzustufen, d.h. sie sind damit keine Wirtschafts- und Sozialpartner. (Arbeitsdefinition des Bay. Landwirtschaftsministeriums, 2011)



- Tourismus
- Verkehr, ÖPNV
- Online Mitfahrzentrale (MiFaZ)
- Wirtschaft
  - Investitionsstandort
  - Existenzgründerberatung
  - LAG Kulmbacher Land e.V.
    - Was ist LEADER?
    - Kernelemente des LEADER-Ansatzes
    - Wie wurde der Landkreis Kulmbach LEADER-Region?
    - Regionales Entwicklungskonzept (REK)
    - Was ist die LAG Kulmbacher Land e.V.?
    - Möglichkeiten der Mitwirkung in der LAG
    - Der LAG-Vorstand
    - Aufgaben der LAG-Geschäftsführung / Ansprechpartner
    - Mitgliedschaft
    - 10 Jahre LAG Kulmbacher Land e.V.
    - Termine
    - Protokolle
    - Fördersatz
    - Entscheidungsfindung
    - Leader-Kriterien
    - LAG-Kriterien
    - Projektübersicht
    - Kontakt
    - nützliche Links
  - Immobilienbörse
  - Gewerbeflächen (SISBY)
  - EU-Netz-Bayern
  - Europatage
- Immobilienbörse
- Ausbildungsmesse 2012

Sie befinden sich hier: [Start](#) » [Tourismus, Wirtschaft & Verkehr](#) » [Wirtschaft](#) » [LAG Kulmbacher Land e.V.](#) » [Termine](#)

## LAG Kulmbacher Land e.V. – Termine

### Termine:

Die nächste LAG-Vorstandssitzung wird am 06.12.12 um 15.00 Uhr im Landratsamt Kulmbach stattfinden.

Die nächste ordentliche Mitgliederversammlung der LAG Kulmbacher Land e.V. wird am 06.12.12 um 16.00 Uhr im Landratsamt Kulmbach stattfinden.

### Anlagen:

AG-Stellungnahme und Zustimmungsbeschluss zum Leader-Projekt „Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach“

Zustimmungsbeschluss Besucherbergwerk Kupferberg, Nachfinanzierung

Vorschlagsliste der Energievision Frankenwald e.V.

### Tag der offenen Tür – Impressionen



[Auf dieser Seite finden Sie Bilder vom Tag der offenen Tür im Landratsamt Kulmbach am Samstag, 29. September. Viel Spaß beim Anschauen!](#)

### Studium Dual Kulmbach



[studium-dual-kulmbach.de](#) bietet Ihnen alle Informationen zum dualen Studienangebot Technischer Systemplaner VAT/Maschinenbauingenieur – ein Angebot der Fachhochschule Hof und des Landkreises Kulmbach im Rahmen von Hochschule Dual.

### Online Mitfahrzentrale



Schluss mit der Einsamkeit im Auto und Benzinkosten sparen! "Gemeinsam fahren und sparen" lautet das Motto der Mitfahrzentrale. [Erfahren Sie, wie einfach das geht.](#)

### Abfallwirtschaft des Landkreises Kulmbach

Alles Rund ums Thema Abfall - Ihr Landratsamt Kulmbach informiert und berät Sie gerne. [Klicken Sie hier.](#)



### KFZ-Zulassung Online





## **Zustimmungsbeschluss für das Leader in ELER-Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“**

Die LAG Kulmbacher Land e.V. unterstützt ausdrücklich das Leader in ELER Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“, das durch den Projektträger, den Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach e.V., umgesetzt wird und fasst ... (einstimmig) den folgenden

### **Zustimmungsbeschluss:**

**Wegen der nachhaltigen Impulse für das Kulmbacher Land befürwortet die LAG Kulmbacher Land e.V. das Projekt ausdrücklich. Das Projekt ist im „Leader in ELER 2007 – 2013; Regionales Entwicklungskonzept der LAG Kulmbacher Land e.V.“ verankert. Die Beurteilung des Projektes anhand der Leader- und LAG-Kriterien ergibt die Einstufung als „Projekt von höchster Qualität“ und untermauert damit die weit überdurchschnittliche Bedeutung dieses Leader-Projekts. Das Projekt entspricht den Vorgaben des Regionalen Entwicklungskonzepts der LAG. Das Projekt erfüllt die gestellten Anforderungen. Es ist innovativ, modellhaft und übertragbar, weil es für das LAG-Gebiet einzigartig ist. Eine Förderung aus Leadermitteln in Höhe von bis zu € 1.700.000,-- wird befürwortet.**

- Das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ erfüllt die Pflichtkriterien der Leader-Förderrichtlinie und entspricht den Projektauswahlkriterien der LAG.
- Eine Förderung des Projektes nach der bayerischen Leader-Förderrichtlinie wird in der vorgelegten Form befürwortet.
- Die LAG Kulmbacher Land e.V. befürwortet einen Zuschuss aus Leader in ELER in Höhe von max. € 1.700.000,--.
- Der Vorstand der LAG Kulmbacher Land e.V. hat seinen Zustimmungsbeschluss auf der Grundlage der Bewertung des Projektes über die „Checkliste Leader- und Projektauswahlkriterien“ gefasst (vgl. REK 2007, S. 61 ff).
- Projektbeschreibung:

Am Kulmbacher Mönchshof entsteht ein „museales Schaufenster für Lebensmittel“, das insbesondere den Lebensmittelstandort Kulmbach präsentiert. Neben den Themen Bier und Brot, welchem sich die bereits auf dem Areal bestehenden Museen „Bayerisches Brauereimuseum“ und „Bayerisches Bäckereimuseum“ widmen, stehen weitere in Kulmbach wirtschaftlich und kulturell wichtige Themen an: Gewürze und Fleisch- und Wurstwaren. Sie alle sollen als Mosaiksteine das Gesamtbild der Region darstellen. Hinter den genannten Themen stehen Wirtschaftskraft, Arbeitsplätze, die Schärfung einer regionalen Profilbildung, sowie die Bewahrung kultureller Eigenheiten der Kulmbacher Region.



Gegenstand der musealen Darstellung ist bei jedem Ausbauschnitt ein Nahrungsmittel und dessen Genuss. Dieses Präsentationskonzept kommt bei der Bevölkerung und Gästen gleichermaßen gut an. Der Erlebniswert des Mönchshofs ist heute schon beeindruckend und wird sich durch die weiteren Facetten verstärken. Das Projekt bereitet die Historie der Gewürzkultur, sowie den Werdegang der Gewürze vom Saatkorn über die Ernte, die Gewürzmühle bis zur Verkaufstheke und dem heimischen Küchentisch didaktisch klar und verständlich auf. Damit ist es auch von erheblichem öffentlichen Interesse im Sinne einer Aufklärung der Verbraucher über die selbstverständlich zu jeder Speisenzubereitung verwendeten Gewürze.

Das Projekt soll dazu beitragen, den Lebensmittelstandort Kulmbach überregional noch stärker zu profilieren und bekannter zu machen. Einen zentralen Stellenwert nimmt hierbei die Weiterentwicklung des Kulmbacher Mönchshofs ein.

### **Das Projekt erfüllt die übergeordneten LEADER-Kriterien:**

- Gebiet

Das Projekt wird in der Stadt Kulmbach, Landkreis Kulmbach, umgesetzt. Es liegt damit im Gebiet der Lokalen Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V.

- Bedeutung / Nutzen und Einbindung der Bevölkerung

Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird die Bedeutung der Stadt Kulmbach aber auch des Kulmbacher Mönchshofes als starken Anziehungspunkt weiter hervorheben und unterstreichen. Das Projekt ist somit als herausragende kulturelle Einrichtung im Gebiet der LAG Kulmbacher Land e.V. einzuordnen.

Kulmbach ist ein wichtiger Lebensmittelstandort mit den Hauptakzenten Bier (Kulmbacher Brauerei – E.K.U., Mönchshof, Kapuziner und Kulmbacher), Brot (IREKS - international agierender Backmittelhersteller) und Gewürzen (Raps – eine der größten europäischen Gewürzmühlen). Den Themen Bier und Brot widmen sich vertieft das Bayerische Brauerei- und das Bayerische Bäckereimuseum Kulmbach. Mit der Ergänzung des Themas Gewürze durch das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird das gesamte regionale Lebensmittelhandwerk und die Lebensmittelindustrie museal abgebildet. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach wird aufgrund seines Konzeptes und seiner Einzigartigkeit eine besonders attraktive Stellung in der Museenlandschaft Oberfrankens einnehmen. Es wird auch von der Einbeziehung des Museumspädagogischen Zentrums (MUPÄZ) profitieren.

Ein Bezug zur Bevölkerung ergibt sich in mehrerlei Hinsicht. In keiner anderen oberfränkischen Stadt spielt die Lebensmittelwirtschaft eine solch bedeutende Rolle wie in Kulmbach. Das Brauerei- und Bäckereimuseum inklusive Museumspädagogischem Zentrum (MUPÄZ) sind ein Treffpunkt der Bevölkerung. Alleine am Tag der offenen Tür, der alljährlich in Verbindung mit einem Weihnachtsmarkt jeweils am 3. Adventssonntag stattfindet, strömen bis zu 8.000 einheimische Besucher in die Museumsanlage, um „ihre Museen“ anzuschauen und zu sehen, „was es wieder neues gibt“. Die Besucher bestätigen, dass sie von dem Erlebniswert der Einrichtung schon jetzt beeindruckt sind. Die Abrundung durch die geplanten Erweiterungen wird noch um weitere wichtige Facetten ergänzt und angereichert. Das Projekt wird damit seine Ausstrahlungskraft steigern und zu einer weiteren Steigerung der Lebensqualität der Region beitragen. Für die Zukunft sind Vorträge zum Thema Gewürze geplant, sowie Museumspädagogische Aktionen, die speziell der einheimischen Bevölkerung die Möglichkeit geben, sich in der Welt der Gewürze besser zu orientieren zu finden, z.B. durch diverse Kochkurse, Spiele und Themenführungen. Die Gründung eines „MUPÄZ-Kinderclubs“ zielt darauf ab, speziell die Jüngsten der Bevölkerung zu animieren, die drei Museen zu erkunden, leckere und gesunde Speisen zu kochen und die Geschichte von Brot, Bier und Gewürzen zu erforschen. Um Bedürftigen einen Einblick in die „preiswerte Küche“ zu gewähren, bei der aus regionalen Produkten schmackhafte Gerichte zubereitet werden, besteht eine Kooperation mit der Kulmbacher Tafel.



Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach komplettieren sich die bereits bestehenden Museen mit dem Museumspädagogischen Zentrum zu einem fachkompetenten Forum, das sowohl Einzelpersonen, Firmen und Behörden in Sachen Aufklärung und Prophylaxe im Umgang mit Nahrungsmitteln bietet. Die Besucher können im Gewürzmuseum ihren Horizont in den Bereichen der Kultur wie auch der Wirtschaftsgeschichte erweitern, erfahren jedoch ebenso viel über Ernährung und Gesundheit. Dieses Museum wird sich somit auch als interessantes Ausflugsziel für Schulklassen entwickeln, die hier interaktiven „Geschichtsunterricht“ erhalten, aber zugleich auch wichtige Informationen über Ernährung und Gesundheit mit nach Hause nehmen können. Es wird davon ausgegangen, dass bereits im Jahr 2016 ca. 30 Schulklassen dieses Angebot wahrnehmen werden.

Die Besucherzahlen der gesamten Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof werden maßgeblich gesteigert werden können. Schon durch die Erweiterung des Bayerischen Brauereimuseums Kulmbach und der Errichtung des Bayerischen Bäckereimuseums Kulmbach sind die Besucherzahlen um über 40% auf rund 40.000 angewachsen. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach, wird neben den Liebhabern von Bier- und Brotkultur noch eine weitere Zielgruppe gewinnen. Von den bisherigen rund 40.000 Besuchern pro Jahr wird bis 2016 eine Steigerung um ca. 10.000 – 15.000 Besucher jährlich erwartet.

- Beitrag zur Nachhaltigkeit

Die Entscheidung für das Projekt ist von strategischer Wichtigkeit und sichert die regionale Entwicklung nachhaltig. Die Lebensmittel Museen im Kulmbacher Mönchshof, zu denen nun das Gewürzmuseum dazu stoßen soll, sind darauf angelegt, die kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Strukturen der Region nachhaltig zu verbessern und der hier verwurzelten Landwirtschaft und der Lebensmittelwirtschaft das Überleben zu sichern, relevante Themen und Exponate didaktisch aufzuarbeiten und der Nachwelt zu erhalten und zu vermehren.

Das Projekt steht für ökonomische Nachhaltigkeit durch ein erfolgreiches und bewährtes Marketingkonzept und entsprechende Wertschöpfung. Kulmbach bietet mit seiner langjährigen Tradition als Lebensmittelstandort das geeignete Umfeld für ein Schaufenster der bayerischen Nahrungsmittelkultur. Unternehmen wie Ireks und Raps, die Brauereien, Mälzereien, das Max-Rubner-Institut und die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach sind nicht nur der lebendige Beleg für diese aktive Kompetenz, sondern sie halten engen Kontakt mit den Museen u.a. auch messbar an laufenden Besuchen mit Kundengruppen oder Mitarbeitern. Ein weiterer Grund für die ökonomische Nachhaltigkeit besteht darin, dass das Projekt rund 10.000 zusätzliche Besucher pro Jahr nach Kulmbach ziehen wird. Das Projekt wird deshalb als ökonomisch nachhaltig eingestuft.

Kulturelle und soziale Nachhaltigkeit wird durch die Weiterführung der historischen Gewürz- und Esskultur gewährleistet. Jahrhunderte alte Ausstellungsstücke werden verbunden mit moderner Technik die Jahrtausende alte Geschichte der Gewürze, deren Anbau, Transport, Handel und Verarbeitung steht der Darstellung moderner Abläufe gegenüber. Das Gewürzmuseum bietet spannende Inszenierungen, lehrreich, aber ohne Zeigefinger. Das ist ein guter Weg, langfristig Spaß an Bildung zu vermitteln. Das Projekt wird als kulturell nachhaltig eingestuft. Aufgrund der vielseitigen Angebote u.a. für Gruppen, Senioren und auch Kinder wird das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach einem generationenübergreifenden Anspruch gerecht. Das Projekt wird deshalb auch als sozial nachhaltig eingestuft.

Ökologische Gesichtspunkte spielen bei der Umsetzung des Gesamtkonzepts „museales Schaufenster für Lebensmittel“ im Kulmbacher Mönchshof stets eine wichtige Rolle. Vor allem im Hinblick auf den richtigen Umgang mit historischer Bausubstanz. Diesem Anspruch wird auch beim Abschnitt Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach gerecht. Die ökologische Nachhaltigkeit ergibt sich durch mehrere Faktoren: Durch die Nutzung von alter Bausubstanz (die ehemaligen Brauereigebäude wären ohne das museale Konzept zur Bauruine verkommen), durch den umsichtigen Umbau (Berücksichtigung der Raumstruktur und schonende Heizungssysteme, sprich Temperierung), durch die



Nutzung der vorhandenen Bausteine (Museumspädagogisches Zentrum mit Koch- und Gewürzbibliothek, Vorführküche, Kochschule und Kleinkinderbereich) und schließlich durch die Infrastruktur (gemeinsamer Eingangs- und Kassen- und Sanitärbereich). Die Neukonzipierung der Gebäudesystemtechnik insbesondere im Bereich Heizung / Abwärmenutzung / Stromerzeugung macht den Mönchshof zu einem energieeffizienten Objekt. Das Projekt wird als ökologisch nachhaltig eingestuft.

- Zuordnung zu einem REK-Handlungsfeld

Das Projekt wird dem REK-Handlungsfeld B, Kulinaristik, Gastronomie und Ernährung, zugeordnet (vgl. REK, S. 34). Der Kulmbacher Mönchshof ist Heimat sowohl von Kulinaristik, von Gastronomie, als auch von Einrichtungen, deren zentrales Thema Ernährung ist. Er ist Standort für eine fränkische Traditionsgaststätte, dem Mönchshof-Bräuhaus mit 450 Sitzplätzen und einem Biergarten mit ca. 2.000 Sitzplätzen mit altem Kastanienbestand, einem historischen Pavillon und einem Abenteuerspielplatz. Daneben ist er seit 01.09.2011 auch Standort für das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Er beherbergt die beiden Lebensmittelmuseen Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach mit dem kürzlich eröffneten Museumspädagogischen Zentrum (MUPÄZ), das weit über die Region Furore macht.

Das REK-Handlungsfeld B formuliert das spezifische Handlungsfeld „Profilbildung als Lebensmittelstandort“ (vgl. REK, S. 35). Aufbauend auf den realisierten Leader+ Projekten „Miniköche des Kulmbacher Landes“, „Bayerisches Bäckereimuseum Kulmbach“ und der „Koordinierungsstelle Kompetenz-Zentrum Lebensmittelwirtschaft Kulmbach“ trägt das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ zu einer weiteren Stärkung des Lebensmittelstandorts Kulmbach bei.

Zudem deckt das Projekt in einzigartiger Weise auch die weiteren drei Handlungsfeldern der LAG Kulmbacher Land e.V. ab, die im REK definiert wurden. Das Projekt hat Brückenfunktion und verbindet auf praktischer und ideeller Ebene die Schwerpunkte miteinander:

- Handlungsfeld A, Tourismus und Lebenskultur (vgl. REK, S. 31): Das Gewürzmuseum wird durch seine touristischen Angebote, Pauschalpakete für Bus-Touristen, Vereine und Verbände, Seminare und Sonderaktionen und gezielte Öffentlichkeitsarbeit den Tourismus in der Region entscheidend vorwärts bringen. Der Aspekt Lebenskultur wird in den Abteilungen „Essgewohnheiten“ und „die Bedeutung der Gewürze im Wandel der Zeit“ im Projekt didaktisch aufbereitet.
  - Handlungsfeld C, Land- und Forstwirtschaft, regenerative Energien (vgl. REK, S. 37): Ausgehend von einem sich fortsetzenden Strukturwandel in der Landwirtschaft, auch in der Region Kulmbacher Land, ist es erforderlich, Perspektiven und Lösungsansätze aufzuzeigen. Deshalb formuliert das REK den Projektkorridor „Kooperation mit Nahrungsmittelbereich, Gastronomie und Tourismus“. Zur Stärkung des Lebensmittelstandorts Kulmbach ist insbesondere ein hoher vertikaler Kooperationsgrad zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft und Gastronomiebereich anzustreben. Dem Lebensmittelschaufenster am Mönchshof kommt dabei eine Schlüsselfunktion zu. Das Projekt Gewürzmuseum setzt hierbei besondere Akzente und sorgt für eine Attraktivitätssteigerung des Angebots.
  - Handlungsfeld D, Familienfreundliches Kulmbacher Land (vgl. REK, S. 38): Das Gewürzmuseum mit seinem o. g. Umfeld mit Kinderspielplatz und Kleinkinderbereich im MUPÄZ mit Spielstationen wie Mühle, Backstube, Küche und Bäckerladen, familiengerechten Eintrittspreisen, Familienkarte und seinen speziellen Koch- und Back-Aktionen „Zimstern- und Anisplätzchen“, „Gesundes Frühstück“ usw., wird kind- und familiengerecht im Kaleidoskop der regionalen Aktionen eine wichtige Rolle spielen.
- Beitrag zur Umsetzung der integrierten Regionalen Entwicklungsstrategie der LAG

Die integrierte regionale Entwicklungsstrategie „Kulmbacher Land: First Class Region für Genuss – Kultur – Natur“ wird durch die Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof eins zu eins umgesetzt; das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach gibt diesem Anspruch einen besonderen Akzent.

Die Symbiose von Genuss, z.B. Kochkurse, Seminare für Bier- und Käsesommeliers usw. und Kultur, z.B. didaktisch aufbereitete Geschichte von Bier, Brot, und Gewürzen in den Museen, wird gelebt. Abgerundet wird das Projekt durch die Anlage eines Kräuter-, Gewürz- sowie eines Hopfengartens, der Durchführung von Aktionen wie „Sammeln und Kochen mit Wildkräutern“. Das Projekt folgt dem Dreiklang Genuss-Kultur-Natur in herausragender Weise.



Darüber hinaus formuliert das REK auf Seite 28 eine Reihe von Zielen, um die Nachhaltigkeit der Entwicklungsstrategie zu gewährleisten. Das Projekt trägt u.a. zu folgenden Zielen bei:

- Der Lebensmittelsektor hat Tradition im Landkreis Kulmbach. Gemeinsam mit der Landwirtschaft, den Wirtschaftsunternehmen und dem Bildungssektor soll diese wirtschaftliche Basis in der Region ausgebaut werden. Gesunde Lebensmittel erfordern eine intakte Natur als Grundlage für die Lebensqualität in der Region.
- Stärkung der Museenlandschaft
- Durch die Vernetzung von Kultur, Tradition, Wirtschaft und Museum entstehen Attraktionen rund um Ernährung und Lebensmittel.

### **Beurteilung anhand der LAG-spezifischen Auswahlkriterien:**

Das Projekt erfüllt sämtliche der im REK unter Punkt 10.2.2 genannten LAG-spezifischen Auswahlkriterien, womit ihm höchste Priorität einzuräumen ist. Deshalb wird dem Projekt im Zustimmungsbeschluss der LAG vom 06.12.2012 das Prädikat „Leader-Projekt mit höchster Qualität“ verliehen.

- Sektorübergreifende Vernetzung

Durch das Projekt werden sektorübergreifend kulturelle und touristische Initiativen und Angebote in der Region miteinander vernetzt. Die Zusammenarbeit und Stärkung von Kultur, Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Ernährungsforschung und -bildung trägt wesentlich zur Entwicklung der Region bei. Der Tourismus wird gestärkt, die Lebensqualität steigt und damit auch der Zugang von Neubürgern.

Es werden Perspektiven für die Jugend und ein kultur-historisches Bewusstsein geschaffen.

Seit Jahren arbeiten die Museen im Kulmbacher Mönchshof eng mit Museen, Behörden, Schulen und Verbänden zusammen. Diese Vernetzungen sind erfolgreich, zeigen sich zukunftssträchtig und werden im Zuge des Projektes Gewürzmuseum noch ausgebaut. Kooperationen und Vernetzungen bestehen mit:

- Museen

Dem Deutschen Dampflokomotiv-Museum in Neuenmarkt:

Seit mehreren Jahren organisieren und finanzieren die Museumsträger gemeinsame Sonderzugfahrten unter dem Motto „Vom Eisenbahnerhimmel ins Bier- und Brotparadies“ von einem Museum zum anderen. Dies soll ein Beitrag zur weiteren Belebung beider Museen sein.

Dem Landschaftsmuseum Obermain und den staatl. Museen auf der Plassenburg zu Kulmbach (siehe lange Münchner Museumsnacht im Info-Point u.a.) und dem europäischen Museum für Brotkultur in Ulm, mit denen gemeinsame Veranstaltungen, z.B. zum Thema Welthunger und regionalspezifischer Brotkultur, organisiert werden.

Den oberfränkischen Museen, die unter der Leitung der Servicestelle für Museen des Bezirks Oberfranken zusammenarbeiten, z.B. bei der Aktion „Blau“ und der Aktion „Erde“, verschiedenen Seminaren und Workshops, die z. B. Museen als außerschulischer Lernort in den Fokus rücken, Museen zukunftssträchtig machen sollen usw.

Den bayerischen Museen im Verbund der Landesstelle für nichtstaatliche Museen, bei vielen Seminaren und Tagungen im In- und Ausland mit Vorträgen bei anlässlich der Bayerischen Museumstage.



- touristischen und Marketing-Verbänden

Die praktizierte Vermarktung des Projektträgers bindet ganz stark die Angebote der Region mit ein. So werden touristische Pakete geschnürt, die die Besucher animieren sollen einen Tag, ein Wochenende oder länger im Kulmbacher Land zu bleiben und sich u.a. auch die Plassenburg, die idyllische spätmittelalterliche Altstadt Kulmbachs oder weitere Museen der Region anzuschauen.

Der Museumsverein besucht mit der Stadt Kulmbach und Partnern aus der Gastronomie und Hotellerie gemeinsam Messen und Ausstellungen, wie z.B. den RDA-Workshop in Köln, der als wichtigstes Forum für die Zielgruppe Busreisen gilt.

Der Museumsverein ist Mitglied der „Genussregion Oberfranken“ und beim „Bierland Oberfranken“ und beteiligt sich an gemeinsamen Aktionen.

Seit Jahren arbeitet der Museumsverein konstruktiv an der touristischen „Bier- und Burgenstraße“ mit (die Geschäftsführerin ist Mitglied des Beirats) und integriert hiesige Hotels in mehrtägigen Programmen.

Daneben laufen verschiedene Schülerprogramme, so z.B. mit der regionalen Tageszeitung Frankenpost das Projekt „Klasse!“, bei dem kostenlose Führungen für Schulklassen angeboten werden, die dann einen Beitrag in der Zeitung veröffentlichen.

- Fachverbänden und der Getränke- und Lebensmittelindustrie

Der Museumsverein arbeitet eng mit dem Bayerischen Brauerbund zusammen, z.B. bei der Ausbildung von Bier- und Käsesommeliers, bei der Vermittlung von Bierkultur bei unterschiedlichen Zielgruppen, Vorbereitung der Favoritinnen zur Wahl der Bayerischen Bierkönigin usw. und mit dem Bayerischen Landesverband der Bäckerinnung, z.B. bei der Erfassung der unterschiedlichen Brotsorten der bayerischen Landschaften sowie der örtlichen Bäckerinnung, mit der zahlreiche Veranstaltungen zusammen organisiert und durchgeführt wurde. Dazu zählen z.B. Aktion „Brot für die Welt“, „Gott sei Dank Brot“, Backen mit Konfirmanden, Erntedankfest, Weihnachtsmarkt.

Die Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband ist intensiv, z.B. hinsichtlich Berufsfindungsmaßnahmen für Ausbildungsberufe in der Gastronomie mit Schulen, Erntedankfest, Kartoffelschälwettbewerb. Darüber hinaus war der Museumsverein Partner beim vielbeachteten und ersten Leader+ Projekt „Europäische Miniköche im Kulmbacher Land“.

- Unternehmen aus der Getränke- und Lebensmittelbranche, insbesondere die Kulmbacher Brauerei AG, die Firma IREKS GmbH sowie die Firma Raps GmbH
- Behörden, Schulen und Kindergärten

Seit Sept. 2011 ist die neu geschaffene Abteilung des bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten „Kern“, Kompetenzzentrum für Ernährung, im Mönchshof beheimatet, mit der sich bereits zahlreiche Möglichkeiten der Zusammenarbeit ergeben haben, z.B. bei der Durchführung des Fachsymposiums „Ernährung ist Mehrwert“, dem „Marktplatz der Ernährung“ und einer Veranstaltung „Fragen an Politiker“, bei der hochkarätige Experten mit Ministerpräsident Horst Seehofer im MUPÄZ zu Ernährungsthemen Stellung genommen haben und mit dem bekannten Fernsehkoch Alexander Herrmann im Vortragsraum eine Kochshow aufführten.

Mit dem AELF Kulmbach besteht seit Jahren eine lebendige Partnerschaft mit vielen praktischen Umsetzungen, genannt seinen u.a. hier die Ausstellung „Essen im Wandel der Zeit – von 1950 bis heute“ und das Projekt „Junge Familie“.

Mit der AOK und weiteren Krankenkassen sind Präventivaktionen geplant. Eine Versuchsaktion mit dem Titel „Gesundes Frühstück“ ist bereits durchgeführt worden.

Im Jahr 2012 wurden rund 40 Aktionen „Wasser“ mit Kindergärten und Schulen in der Region durchgeführt. Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach kommen weitere interessante Komponenten hinzu, mit denen „alle Sinne“ der Schüler angesprochen werden.



- Modellcharakter

Das Konzept des „musealen Schaufensters der Lebensmittelregion Kulmbach“ ist einzigartig. Die Erweiterung des Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseums um ein Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach auf dem Weg zu einem Schaufenster der regionalen Lebensmittelkultur ist sicher von europäischem Rang und in vielerlei Hinsicht vorbildlich: Sie stellt den Menschen und seine Versorgung in den Mittelpunkt und kann als Spiegelbild für die Region als Lebensmittelstandort in allen Facetten betrachtet werden.

Das Konzept kann sowohl auf andere Lebensmittelstandorte mit einem ausdifferenzierten Ernährungsschwerpunkt übertragen werden, als auch auf viele weitere Lebensbereiche, wie z.B. auf einen Textilstandort (Schuhe, Weben, Färben, Schneidern).

Die Präsentation des Themas Lebensmittel unter Berücksichtigung des Gewürzaspekts hat in der konzipierten Form Modellcharakter. Das Projekt ist vorbildlich, weil die Vernetzung auf verschiedenen Ebenen geplant ist, große Teile der Bevölkerung eingebunden sind und das Museum eine wissenschaftliche und didaktische Basis hat. Es kann auf andere Regionen übertragen werden, setzt allerdings gehobene Ansprüche und eine effektive Koordination voraus. Das Projekt fügt sich in die spezifische Struktur des Raumes ein und passt zum Stärken-Schwächen-Profil der LAG Kulmbacher Land.

- Berücksichtigung bestehender Planungen oder Entwicklungskonzepte

Das Projekt hat seine Geburtsstunde im Jahre 1990 als der gemeinnützige Verein „Bayerisches Brauereimuseum e.V.“ von Mitgliedern aus dem gesamt-bayerischen Raum gegründet wurde. Das Bayerische Gewürzmuseum Kulmbach ist der museale Schlusspunkt eines Gesamtkonzeptes, das 1997 weiterentwickelt wurde, als die Produktion der damaligen Mönchshofbrauerei stillgelegt und in die Kulmbacher Brauerei integriert wurde. Damals wurde die Idee geboren, die ehemalige Klosterbraustätte in ein lebendiges Zentrum für Lebensmittelkultur umzustrukturieren und neben dem Brauereimuseum weitere Museen, die Lebensmittel zum Thema haben, anzusiedeln. Die Umnutzung des Mönchshofareals war stets Bestandteil der Stadtplanung der Stadt Kulmbach. Die Entwicklung des Mönchshofs ist eingegangen in das REK der LAG Kulmbacher Land e.V. in der Programmperiode Leader+ und auch in der Periode Leader in ELER. Tatkräftig hat der Trägerverein das Brauereimuseum auf 3.000 m<sup>2</sup> und das Bäckereimuseum auf ca. 1.200 m<sup>2</sup> eingerichtet, ein Museumspädagogisches Zentrum (MUPÄZ) dazu gefügt, um sich nun dem Thema Gewürze anzunehmen. Alle Schritte wurden stets in Abstimmung mit Stadt und Landkreis Kulmbach, der Regierung von Oberfranken, der Landesstelle für nichtstaatliche Museen und der Servicestelle für Museen des Bezirks eingeleitet und durchgeführt.

- Sicherung oder Schaffung von Arbeitsplätzen

Das Projekt trägt fundamental zur Sicherung von Arbeitsplätzen bei:

- Indirekt profitiert das Gastgewerbe, Hotels und Gaststätten und auch weitere touristische Einrichtungen von den touristischen Programmen, die aktiv vermarktet werden und für höhere Besucherzahlen in der Region sorgen. Arbeitsplätze werden gesichert und im Idealfall sogar ergänzt.
- Die Umsetzung des Projektes begünstigt zudem die Aufbruchstimmung in der Region, die diese benötigt, da sich in Oberfranken der demographische Wandel besonders ausgeprägt zeigt. Die Bevölkerung ist stolz auf das, was sich museal im Mönchshof tut - das steigert das Lebensgefühl in der Region. Sicher spielt das eine Rolle bei der Wahl des Lebensmittelpunktes, bewegt zum Verbleiben in der Region und im Idealfall führt es zum Zuzug.
- Direkt im Bayerischen Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach werden die bestehenden Arbeitsplätze gesichert, da mit steigenden Besucherzahlen durch das Gewürzmuseum die Wirtschaftlichkeit der gesamten Museenlandschaft im Kulmbacher Mönchshof gewährleistet wird. Zur Koordination und Umsetzung des Projektes wird eine zusätzliche feste Stelle

geschaffen, die mit einer wissenschaftlichen Fachkraft besetzt werden wird. Zudem wird der Pool an freien Mitarbeitern (geringfügig Beschäftigte) um mindestens zwei Personen erweitert.



- Beitrag zur überregionalen Profilierung der Region

Oberfranken, „Genussregion“ und „Bierland“, stehen für Lebensmittelvielfalt von hoher Qualität. Hier gibt es die meisten Brauereien und Mälzereien und hier wird quantitativ und qualitativ die meiste Braugerste angebaut. Zudem gibt es hier die meisten Bäckereien und die meisten Metzgereien. Und es gibt eine ausgeprägte gastronomische Vielfalt. Sowohl Bäcker als auch Metzger und Gastronomen brauchen für ihr Handwerk Gewürze. Kulmbach ist als Lebensmittelstandort wichtiges Zentrum für Lebensmittelhandwerk und -industrie. Kulmbach ist berühmt als Bierstadt, weil sie Heimat der Kulmbacher Brauerei mit ihren Marken Mönchshof, EKU, Kapuziner und Kulmbacher ist. Kulmbach ist auch als Brotstadt (Firmensitz des global agierenden Backmittelherstellers IREKS) und auch als Gewürzstadt (die Fa. RAPS ist eine der größten europäischen Gewürzmühlen) international bekannt. Seinen Anspruch als wichtiger Lebensmittelstandort begründet Kulmbach aber auch durch die Berufsschule für Brauer und Mälzer, die Staatliche Fachschule für Lebensmitteltechnik Kulmbach, das Max Rubner Institut, vormals Bundesanstalt für Fleischforschung, aber auch die ehemalige CENAS AG, dem Centrum für Nahrungsmittel-Sicherheit. Seit 1. September 2011 ist zudem im Kulmbacher Mönchshof auch das neu geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten beheimatet. Die Museen im Kulmbacher Mönchshof wurden sowohl vom ehemaligen Staatsminister Miller als auch vom ehemaligen Ministerpräsidenten Beckstein als das „größte europäische Demonstrationzentrum für Lebensmittel“ bezeichnet. Das Gewürzmuseum verspricht dem noch „eine Krone aufzusetzen“ und das Profil des Kulmbacher Landes und der Region Oberfranken in einem Ausmaß zu schärfen, welches positive Auswirkung über die Grenzen der Region hinaus erwarten lässt.

- Steigerung des Erlebniswertes der Region für Gäste und Familien

In Kulmbach, am Fuße des bekannten Wahrzeichens der Stadt, der Plassenburg, sind in den letzten Jahren wichtige, überregionale Kultureinrichtungen mit starker touristischer Anziehungskraft entstanden. So bestehen mittlerweile das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach und das Bayerische Bäckereimuseum Kulmbach. Beide sind in den ehemaligen Fabrikgebäuden der Kulmbacher Mönchshof-Bräu angesiedelt. Das erst vor kurzem neu eröffnete Museumspädagogische Zentrum (MUPÄZ) rundet dieses in Bayern einmalige Museumsangebot mit Schwerpunkt auf Nahrungsmitteln ab. Die Besucherzahlen haben sich bislang bei ca. 40.000 Personen pro Jahr eingependelt. Durch das Projekt wird ein deutlicher Schub erwartet.

Das Bayerische Brauerei- und Bäckereimuseum Kulmbach ist bei diversen touristischen Verbänden und Einrichtungen impulsgebendes Mitglied, z.B. bei „Genussregion Oberfranken“ und „Bierland Oberfranken“. Dies sind Einrichtungen, die darauf abzielen, dass Touristen auf den Geschmack kommen, die Region zu besuchen, sich von zauberhaften alten Städtchen, herrlicher Landschaft und unverwechselbarem Kulturerlebnis faszinieren zu lassen, authentisches Brauchtum, gelebte Traditionen und stilvollen Genuss, Oberfranken kulinarisch, zu erleben.

Mit dem Bayerischen Gewürzmuseum Kulmbach würde die Genussregion Oberfranken in seiner überregionalen touristisch und kulturellen Ausstrahlung ein einzigartiges Highlight bekommen. Das Projekt lädt ein zur Entdeckungsreise durch die Welt der Gewürze. Der Erlebniswert der Region wird mit dem Gewürzmuseum für alle Alters- und Interessengruppen extrem gesteigert. Erlebnisorientiertes Lernen, spektakuläre Inszenierungen, wie z.B. ein Gewürzbasar oder eine Karawane auf der historischen Gewürzstraße, spannende und abwechslungsreiche Museumspädagogik, die den Umgang mit Gewürzen mit allen Sinnen erlebbar machen, bieten Jung und Alt, insbesondere Familien einen großen Anreiz.

Das Gewürzmuseum bietet den kleinsten „Gewürzkundlern“ kindgerechte Räumlichkeiten, um mit Gewürzen zu experimentieren, zu backen oder die Eindrücke aus dem Museumsbesuch kreativ zu verarbeiten. Für die etwas größeren Kinder gibt es in der „Koch- und Backschule“ Podeste, damit sie „über den Herdrand schauen können“. Für das Austoben nach den Museumspädagogischen Aktionen oder dazwischen gibt es im Mönchshof einen Abenteuerspielplatz.



**Das Projekt „Bayerisches Gewürzmuseum Kulmbach“ erfüllt die Pflichtkriterien der Leader-Förderrichtlinie und entspricht den Projektauswahlkriterien der LAG. Das Projekt erfüllt sechs von sechs LAG-spezifischen Auswahlkriterien. Für die LAG Kulmbacher Land e.V. ist dieses Projekt damit von höchster Qualität.**

Kulmbach, 6. Dezember 2012

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Klaus Peter Söllner".

**KLAUS PETER SÖLLNER**

Landrat und 1. Vorsitzender der LAG Kulmbacher Land e.V.

Lokale Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V.  
Konrad-Adenauer-Str. 5

95326 Kulmbach

Anlage 5



## Projekt Besucherbergwerk Kupferberg

### Zustimmungsbeschluss „Ergänzung und Veränderung“ (Nachfinanzierung)

Durch unvorhersehbare Sicherungsarbeiten untertage sind dem Projektträger, dem Bergbau-Museum Kupferberg e.V. Kosten entstanden, die nicht in der Finanzplanung zum Projekt Besucherbergwerk Kupferberg vorgesehen waren. Der Museumsverein hat die aktuelle Situation ausführlich dargestellt und die Mehrkosten belegt.

Der Museumsverein führt im Schreiben vom 14.11.12 an den Landkreis aus:  
„Durch Umplanungen ist die Betriebsfähigkeit in dürftiger bzw. spartanischer Ausstattung hergestellt. Allerdings ist aufgrund mangelnder Attraktivität der aufgefahrenen Grubenbaue, die durch die zusätzlichen Sicherungsmaßnahmen begründet wurden, zu erkennen, dass der wirtschaftliche Erfolg offensichtlich ausbleiben könnte.“ Aufgrund der stark veränderten Tatsachen ist der Projektträger gezwungen, das Projekt der Realität anzupassen. Einzelmaßnahmen sind u.a. eine breitere Auffahrung für bergmännische untertägige Vorträge und Veranstaltungen, historische Auffahrung, Sicherung durch Einzäunung, Grundstücks- und Stollenzugang, Außenanlagen Busparkplatz, Gestaltung von Bergbauszenen, mediale Information, Ausgaben für Printmedien, Grafiktafeln etc. sowie Erwerb eines Teilgrundstückes.

Die LAG Kulmbacher Land e.V. hat bereits am 14.09.2004 sowie am 08.10.2008 per Beschluss unterstrichen, dass sie das Projekt „Besucherbergwerk Kupferberg“ unterstützt und das Projekt in Einklang mit den vorliegenden und genehmigten Leader Entwicklungskonzepten der Lokalen Aktionsgruppe Kulmbacher Land e.V. steht. Das Projekt Besucherbergwerk Kupferberg erfüllt die im REK beschriebenen Projektauswahlkriterien und erhielt deshalb von der LAG Kulmbacher Land e.V. das Prädikat „Leader-Projekt mit höchster Qualität“. Wegen der hohen Bedeutung des Projekts für die Entwicklungsstrategie der LAG und wegen seiner besonderen Qualität unter Berücksichtigung der Projektauswahlkriterien wurde eine maximale Förderung aus Leadermitteln unterstützt.

**Die LAG Kulmbacher Land e.V. fasst am 06.12.2012 den Beschluss, auch die Nachfinanzierung in Höhe von bis zu € 160.000,-- zu befürworten. Für das Gesamtprojekt Besucherbergwerk Kupferberg sind damit bis zu € 570.000,-- Leadermittel vorgesehen.**

**KLAUS PETER SÖLLNER**

Landrat und

1. Vorsitzender der LAG Kulmbacher Land e.V.

## Vorstandssitzung der LAG Kulmbacher Land e.V. - Besucherbergwerk Kupferberg Nachfinanzierung

Nr.	Vorname	Name	Organisation	Ort	WISO-Partner	Unterschrift
1	Landrat Klaus Peter	Söllner	Landkreis Kulmbach	Kulmbach	nein	
	Oberbürgermeister					
2	Henry	Schramm	Stadt Kulmbach	Kulmbach	nein	entschuldigt
3	Jürgen	Ziegler	Kreisjugendring Kulmbach	Kulmbach	nein	
4	Stephan	Ertl	BHG-Kreisstelle Kulmbach	Kulmbach	ja	
5	<del>Heinz</del> <i>Wolfram</i>	Kliesch	Bergbau-Museum e.V. Kupferberg	Kupferberg	ja	entschuldigt - <i>Erhaltung</i>
6	Erhard	Hildner	Touristik Steinachtal e.V.	Presseck	ja	<del>entschuldigt</del> <i>Wolfram</i>
7	Herbert	Hofmann	Herrn Altlandrat	Untersteinach	ja	
8	Frank	Eckert	Hotel Reiterhof Wirsberg	Wirsberg	ja	
9	Gabriele	Döppmann	AK Schule-Umwelt	Presseck	ja	entschuldigt
10	Stefan	Wunderlich	CENAS AG	Kulmbach	ja	entschuldigt
11	Manfred	Ströhlein	idea Dschungelparadies	Kulmbach	ja	
			Freunde der Wallfahrtsbasilika			
12	Oswald	Purucker	Marienweiher e.V.	Marktleugast	ja	entschuldigt

*Anlage 6*

### Wirtschafts- und Sozialpartner bzw. Vertreter der Zivilgesellschaft: 9 und 3 von 12

Wirtschafts- und Sozialpartner sind alle Vertreter des wirtschaftlichen und sozialen Lebens. Ausgenommen sind Personen, die als Funktion ein kommunalpolitisches Amt ausüben oder eine Behörde vertreten. Bürgermeister und Landräte sind bei Mehrfachfunktionen immer als öffentliche Vertreter einzustufen, d.h. sie sind damit keine Wirtschafts- und Sozialpartner. (Arbeitsdefinition des Bay. Landwirtschaftsministeriums, 2011)

**Beschlussvorlage LAG Kulmbacher Land e.V. zur Auswahl weiterer Projektorte im Rahmen  
des LEADER-Kooperationsprojektes „Bioenergiegemeinden im Frankenwald“**

**Projekthintergrund**

Im Rahmen des Projekts „Bioenergiegemeinden im Frankenwald“ werden Orte und Ortsteile mit entsprechendem Potential zu sogenannten Bioenergiegemeinden entwickelt. Dies beinhaltet eine Umstellung der Energieversorgung in den Orten auf regenerative Energien mit dem Schwerpunkt auf einer Versorgung mit Wärme aus Bioenergie über Nahwärmeverbünde.

Die konkrete Auswahl der Projektorte obliegt hierbei den beteiligten LAGen, der Projektträger schlägt der LAG entsprechend geeignete Orte aus fachlicher Sicht vor.

**Aktueller Projektstand: bisherige „Bioenergiedorfinitiativen“**

Das erste vom Projektträger bearbeitete Projekt im LAG-Gebiet Kulmbach war der Stadtsteinacher Ortsteil **Triebenreuth**. In Triebenreuth konnte auf Basis einer Fragebogenaktion und im Rahmen zweier Infoveranstaltungen sowie einer Infofahrt festgestellt werden, dass die Umsetzung eines Nahwärmeverbunds unter den derzeitigen Bedingungen für die Interessenten unwirtschaftlich wäre. Diese Beurteilung konnte erfolgen, nachdem die Kosten für eine Leitungsverlegung und der finanzielle Aufwand für die Installation der Heiztechnik kalkuliert wurden. Grund für die nicht wirtschaftliche Realisierbarkeit war insbesondere die unzureichende Anzahl von potenziellen Anschlussnehmern bzw. späteren Gesellschaftern einer Betreibergesellschaft, auf die sich die notwendige Investitionssumme verteilen müsste.

In **Heinersreuth** wurde das Vorhaben soweit projektiert, dass die gegründete Gesellschaft die konkrete Planung an ein Planungsbüro übergeben hat. Die Beratung durch den Projektträger umfasste folgende Tätigkeiten: Auswertung der Haushaltsbefragung zur Teilnahme am Nahwärmeprojekt, Kalkulation wirtschaftlicher Ausgangsparameter im Hinblick auf eine spätere Realisierung, Unterstützung im Gründungsprozess durch Gründung einer entsprechenden Vorgesellschaft (Dorfheizung Heinersreuth GbR), Ausarbeitung und Abschluss von Wärmeliefervorverträgen mit potenziellen Abnehmern (Konditionen auf Basis der Auswertungsergebnisse) sowie das Ausrichten von Infofahrten zu bestehenden Nahwärmeprojekten. Bei konkreten Anfragen, was die weitere Planungsphase für das Projekt betrifft, steht der Projektträger der Initiativgruppe in Heinersreuth weiterhin zur Verfügung.

Im zweiten Pressecker Ortsteil **Reichenbach** sind mehrere Infoveranstaltungen und Sitzungen mit der Initiativgruppe durchgeführt worden, Wärmebedarf und Anschlussbereitschaft wurden erhoben und in eine erste Wirtschaftlichkeitsabschätzung einbezogen. Auf Basis eines bestehenden Hackschnitzelkessels ist eine Entwicklung zum Bioenergiedorf grundsätzlich wirtschaftlich darstellbar. Derzeit wird die jedoch eine zusätzliche Einbeziehung einer Holzvergasungsanlage mit Kraft-Wärme-Kopplung in das Konzept geprüft. Kann – ähnlich wie beim Projekt in Heinersreuth – eine KWK-Anlage wirtschaftlich mit in den Nahwärmeverbund integriert werden, wird für die weitere Planung eine erste Vorgesellschaft gegründet und Wärmeverträge auf Basis der ersten wirtschaftlichen

Rahmendaten erarbeitet. Erst mit Abschluss und nach Eingang der Wärmeverträge können für Reichenbach die weiteren Planungen auf Grundlage der dann bekannten konkreten Anschlussnehmerzahl forciert werden.

Die Gemeinde **Rugendorf** wurde durch die LAG Kulmbacher Land e.V. als ein weiterer Ort ausgewählt. Hierbei gab es Gespräche mit kommunalen Vertretern (Bürgermeister und Gemeinderat), was eine weitere Wärmenutzung der bestehenden Biogasanlage der Familie Schmidt in Rugendorf betrifft. Derzeit wird lediglich das Haus der Jugend über eine Nahwärmeleitung ausgehend vom BHKW mit Wärme versorgt. Anschlussoptionen für die Integration von weiteren Haushalten in Form eines größeren Nahwärmeverbundes wurden bei der Netzverlegung vorgesehen. Jedoch ergab ein separates Gespräch mit den Anlagenbetreibern, dass man es zunächst bei der Versorgung des Einzelanschlusses „Haus der Jugend“ belassen möchte. Eventuell ist für die nächsten Jahre eine Erweiterung angedacht. Die Investition und der Betrieb könnte in Kombination mit einer Spitzenlastabdeckung (z.B. über einen zentralen Hackschnitzelkessel) auch durch eine eigens hierfür gegründete externe Nahwärme-Gesellschaft erfolgen. Zudem wurde der Betreiber der zweiten Biogasanlage im Gemeindegebiet in Feldbuch einerseits durch Bürgermeister Weiß sowie auch durch den Projektträger angesprochen. Dieser hatte jedoch Bedenken hinsichtlich der technischen Realisierbarkeit der Auskopplung ausreichend zur Verfügung stehender Wärme beim laufenden Betrieb seines BHKWs. Aus diesen Gründen kommt für ihn keine weitere Zusammenarbeit mit dem Projektträger in Frage.

In **Marktschorgast** hat sich eine bürgerschaftliche Initiative vor Ort gegründet. In Zusammenarbeit mit dieser Initiative wurden mehrere kleine und eine große Infoveranstaltung durchgeführt. Die durchgeführte Fragebogenaktion erbrachte nach derzeitigem Stand über 60 an einem Anschluss interessierte Haushalte (darunter auch größere industrielle Abnehmer). Eine Exkursionsfahrt nach Nordhalben fand am 10.11.2012 statt. Im Rahmen des Herbstmarktes in Marktschorgast am 25.11. sollen mit einem Stand unter Einbeziehung des Infomobils weitere Interessenten angesprochen und gewonnen werden. Den Bürgern wird bis etwa Mitte Dezember die Möglichkeit gegeben, ihr Interesse mithilfe des Fragebogens zu bekunden. Danach erfolgt eine Auswertung der zu diesem Zeitpunkt dem Projektträger vorliegenden Daten.

#### **Weitere Dorfauswahl: Vorschläge des Projektträgers Energievision Frankenwald**

Gemäß Zuwendungsbescheid vom 22.12.2010 und ergänzendem Beiblatt K obliegt es jeder LAG bis zu 8 Projektorte auszuwählen. Neben den vier bereits bearbeiteten Ortschaften (Rugendorf ausgenommen, da hier bisher nicht in die konkrete Erhebungsphase übergegangen wurde) können somit vier weitere Ortschaften innerhalb des Projektgebietes zur Bearbeitung durch den Projektträger durch die LAG Kulmbacher Land ausgewählt werden.

Der Verein Energievision Frankenwald hat weitere drei Vorschläge erarbeitet, die aus Sicht des Projektträgers ausreichend Potenzial bzw. eine positive Ausgangsvoraussetzung hinsichtlich einer möglichen Entwicklung zum Bioenergiedorf haben.

**Gössenreuth:** Im Himmelkroner Ortsteil Gössenreuth ist bereits seit 2001 eine Biogasanlage mit einer Leistung von 82 kW elektrisch (ca. 100 kW nutzbare thermische Leistung) in Betrieb, die nach derzeitigem Kenntnisstand über keine Abwärmenutzung verfügt. Ausreichend potentielle Wärmeabnehmer sind jedoch in dem Ort mit knapp 350 Einwohnern vorhanden. Eine bestehende Biogasanlage bietet äußerst positive Effekte hinsichtlich einer Nahwärmeprojektentwicklung für die

beteiligten Akteure: eine zusätzliche Wärmeauskopplung und Vergütung der Wärmenutzung (KWK-Bonus) für den Biogasbetreiber sowie für die Anschlussnehmer im Ort eine günstigere Wärmequelle als dies z.B. bei der Erzeugung über ein Hackschnitzelheizwerk der Fall ist. Diese günstige Ausgangssituation wirkt sich meist förderlich im Hinblick auf eine spätere Projektrealisierung aus.

**Schwand/Stadtsteinach:** Im Stadtsteinacher Ortsteil Schwand könnte sich die Dorfgemeinschaft zu nahezu zwei Dritteln mit Wärmeenergie aus den heimischen Wäldern versorgen. Die Größe des Ortes (245 EW) stellt einen weiteren Vorteil für eine Bioenergiedorfentwicklung dar. Zudem bestehen zu gute Verbindungen zu entsprechenden kommunalen Vertretern durch die bereits erfolgte Betreuung im weiteren Stadtsteinacher Ortsteil Triebenreuth. Da Schwand im Vergleich eine höhere Dichte an potenziellen Abnehmern aufweist, wäre - was die Grundvoraussetzungen für einen späteren wirtschaftlichen Betrieb einer derartigen Anlage betrifft - eine spätere Umsetzung in Schwand weitaus aussichtsreicher.

**Marienweiher:** Der Marktleugaster Ortsteil Marienweiher mit seinen ca. 550 Einwohnern und ca. 180 Haushalten, der durch seine Wallfahrtsbasilika mit Kantoratsgebäude und Franziskanerkloster bekannt ist, könnte sich zu knapp 50% mit Wärme aus den Wäldern der eigenen Gemarkung versorgen. Weiterhin befinden sich im Zentrum von Marienweiher mehrere größere potentielle Wärmeabnehmer (u.a. die kirchlichen Gebäude sowie Gastronomie-Betriebe und weitere private Haushalte). Zudem hat sich gezeigt, dass sich das zuständige Erzbistum Bamberg Projekten im Bereich der Erneuerbaren Energien gegenüber sehr aufgeschlossen zeigt. Dies spiegelt sich in Beteiligungen bei Nahwärmeprojekten wie z.B. in Effelter oder Nordhalben wieder. Auch wurden erste Gespräche mit Bürgermeister Volk geführt, der im Rahmen der LQN-Initiative das Bioenergiedorf in Effelter besichtigte. Mit der Firma Hörath ist ein Heizungsunternehmen vor Ort ansässig, das zudem bei der Installation des Nahwärmeprojektes in Gundlitz (Markt Stammbach) beteiligt war und diesbezüglich entsprechende Erfahrung in der Umsetzung der Heiztechnik besitzt. Dies könnte einen zusätzlichen positiv beeinflussenden Faktor darstellen.

LAG-Vorstand, 06.12.12  
TOP3, Tischvorlage

Anlage 10

Handlungsfelder

Umsetzung REK Leader in ELER - LAG Kulmbacher Land e.V. nach Handlungsfeldern

In der Tabelle sind alle Leitprojekte (alle mit Projektdatenblatt, die in der Finanztafel erscheinen) aus dem REK zu erfassen.

Projektbezeichnung	Projektplanung		Projektumsetzung				Bemerkungen Umsetzungsstand
	Einordnung REK  L = Leitprojekt; S = Neues zum REK passendes Projekt)	Kosten nach REK	Förderung/ Finanzierung durch: Leader, Leader und andere Förderung/en (angeben welche); nur andere Förderung (angeben welche); ohne Förderung	Gesamtkosten insgesamt	Förderung nach Leader	Projektstatus  O = Keine Aktivitäten A = in Vorbereitung, B = beantragt, C = bewilligt, D = abgeschlossen, E = Nicht umgesetzt	
<b>Handlungsfeld A: Tourismus und Lebenskultur</b>							
Eisenbahnerlebnis	L	6.000.000 €	Leader und andere	1.161.325 €	478.302 €	C	in Umsetzung
Wallfahrtsort Marienweiher	L	430.000 €	Leader und andere	130.000 €	57.832 €	D	Fortführung für ein Jahr ohne Leader
Schloss Thurnau / Kunsthandwerk	L	350.000 €	Leader und andere	435.157 €	150.000 €	B	Beginn 2013
Hohenzollerstraße u. Sanspareil	L	75.000 €	nur andere Förderung			D	nicht über LAG
Besucherbergwerk Kupferberg	L	690.000 €	Leader und andere	986.070 €	408.000 €	C	Eröffnung 2013; Ergänzung
Besucherbergwerk Wirsberg	L	230.000 €				E	Geprüft durch Markt Wirsberg
Magische Punkte im Kulmbacher Land	L	150.000 €	nur andere Förderung			O	Veraltet, nun Darstellung über Landkreis-GIS
Erlebnis Mainzusammenfluss	L	250.000 €	Leader und andere	33.800 €	14.201 €	D	Infopoint und Brücke am Mainzusammenfluss, vielbesucht
Die Schiefe Ebene	L	550.000 €	Leader und andere	354.015 €	148.746 €	C	Vorarbeiten laufen, Start nach Winterpause
Lebensader Main in Oberfranken	L	300.000 €				A	Lichtenfels steigt ein, Bespr. 11.12.12 im LRA LIF
Jakobswege in Oberfranken	L	80.000 €				O	Alternativ: "Jakobswege über das Fichtelgebirge"
Ausstellung zum Thema Hochzeit	S		Leader und andere	38.080 €	16.000 €	D	Vorprojekt zum Hochzeitsmuseum in Wirsberg
Fertigstellung und Aufwertung der Baile-Maille-Lindenallee	S		Leader und andere	127.000 €	27.807 €	C	Marktgrafenzzeit, Himmelkron
<b>SUMME</b>		<b>9.105.000 €</b>		<b>3.265.447 €</b>	<b>1.300.888 €</b>		

**Handlungsfeld B: Kulinaristik, Gastronomie und Ernährung**

Gewürzmuseum	L	3.500.000 €	Leader und andere	4.022.000 €	1.689.915 €	A	Abschluss des Lebensmittelschauferstern am Kulmbacher Mönchshof
Schokoladen Manufaktur	L	1.000.000 €				O	Unternehmer ist gestorben
Gastronomieführer Fränkische Küche im Kulmbacher Land	L	25.000 €				O	Genusswegweiser von Grafikbüro aus Bamberg
Genussregion Oberfranken I (Kultur, Vielfalt + Netz)	L	300.000 €	Leader und andere	366.485 €	183.900 €	D	Beste Initiative Oberfrankens
Genussregion Oberfranken II (Erleben + Wissensmanagement)	S		Leader und andere	267.210 €	153.960 €	C	Beste Initiative Oberfrankens
<b>SUMME</b>		<b>4.825.000 €</b>		<b>4.655.695 €</b>	<b>2.027.775 €</b>		

**Handlungsfeld C: Land- u. Forstwirtschaft, regenerative Energien**

Genießen in der Region	L	45.000 €				O	
Kräuterregion Kulmbacher Land	L	300.000 €				E	
Kräuter- und Erlebnispfad (Rugendorf/Wurbach)	L	11.000 €	nur andere Förderung			D	
Holzlistizentrum Neuenmarkt	L	100.000 €				O	
Energiewende Oberfranken / Energievision Frankenwald	L	300.000 €	Leader und andere	398.604 €	231.000 €	C	Kooperationsprojekt; Federführung LAG Kronach
<b>SUMME</b>		<b>756.000 €</b>		<b>398.604 €</b>	<b>231.000 €</b>		

**Handlungsfeld D: Familienfreundliches Kulmbacher Land**

Familienzeitplatz	L	200.000 €				E	
Marketingoffensive Familienfreundlichkeit	L	40.000 €				E	
Familienfreundliches Oberfranken	L	300.000 €				O	Umgesetzt durch die Regierung von Oberfranken und Oberfranken Offensiv e. V.
<b>SUMME</b>		<b>540.000 €</b>		<b>0 €</b>	<b>0 €</b>		
<b>GESAMTSUMME</b>		<b>15.226.000 €</b>		<b>8.319.746 €</b>	<b>3.559.663 €</b>		