

■ Angebote für Schulklassen

Eine einstündige Führung informiert über den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln; dazu gibt es auch praktische Aktionen.

Beim zweistündigen Programm wird zusätzlich in der Museumsküche ein leckeres „Resteessen“ zubereitet.

Die Programme sind für alle Schularten und Jahrgangsstufen geeignet.

Führung: 35 €*
Führung mit Kochen: 90 €* (inkl. Essenszutaten)

*zzgl. 10 € an Wochenenden

■ Kindergeburtstag

„Mmmh – das schmeckt!“

Wir besuchen die Ausstellung und bereiten ein leckeres und phantasievolles Menü zu.

zweistündig, ab 6 Jahren
90 €* (inkl. Essenszutaten)

*zzgl. 10 € an Wochenenden

Anmeldung:

Tel.: 089/179589-120

Dienstag und Donnerstag: 8-12 Uhr

Dienstag und Mittwoch: 12:30-16:30 Uhr

Weitere Informationen unter: www.musmn.de

■ Öffentliche Familienführungen

3. Juli 2015, 15:30 Uhr

Von leeren Akkus und voller Energie – wie man sich clever und gesund ernähren kann!

24. Juli 2015, 15:30 Uhr

Warum landen Lebensmittel im Mülleimer? – Eine Spurensuche

Beide Führungen sind kostenlos und geeignet für Kinder ab 6 Jahren.

Öffnungszeiten Dienstag bis Freitag 9 bis 17 Uhr
Abendöffnung Donnerstag bis 20 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag 10 bis 18 Uhr

Eintrittspreise Erwachsene 3,50 €
Ermäßigt 2,50 €
Sonntageintritt 1 €
Freier Eintritt für Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren sowie Schulklassen

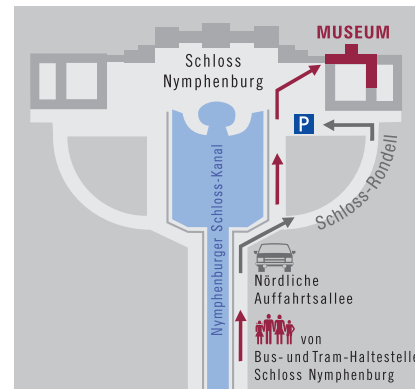
Für die Sonderausstellung „Restlos Gut Essen“ wird kein Zusatzeintritt erhoben.

Mit freundlicher Unterstützung durch den Verein der Freunde und Förderer des Museums Mensch und Natur e.V.

Anfahrt

Öffentliche Verkehrsmittel:
Trambahn 17
Bus 51 und 151

PKW: Parkplatz am Schlossrondell



Adresse

Schloss Nymphenburg
80638 München
Tel.: 089/179589-0
Fax: 089/179589-100
museum@musmn.de
www.musmn.de



RESTLOS GUT ESSEN

Eine Wanderausstellung zum Thema **Wertschätzung und Verschwendung von Lebensmitteln**



Sonderausstellung
6. Mai bis 26. Juli 2015

Museum Mensch und Natur
München, Schloss Nymphenburg
www.musmn.de



RESTLOS GUT ESSEN

82 Kilogramm Lebensmittel im Wert von etwa 250 Euro wirft jeder Bundesbürger im Durchschnitt in einem Jahr in den Müll. Weltweit gesehen geht etwa ein Drittel aller Lebensmittel auf dem Weg vom Erzeuger bis zum Verbraucher verloren. Grund genug, für einen bewussteren Umgang mit unseren Lebensmitteln aufzurufen.

Die Gründe, warum wir Essen in die Tonne werfen, sind vielfältig und entsprechend viele Möglichkeiten gibt es, das Wegwerfen zu vermeiden. In der Ausstellung „Restlos Gut Essen“ kann man sich umfassend darüber informieren.



Das Memory „culinary misfits“ lädt zum Spielen ein.



Testen Sie an der Riechstation Ihre Nase.

Interaktive und spielerische Stationen regen an, sich mit dem sorgsamem und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln auch ganz praktisch auseinanderzusetzen.

So kann man in einem virtuellen Supermarkt einkaufen, beim Kühlschrankcheck mitmachen oder herausfinden, welche Lebensmittel gesund sind und wie umweltverträglich sie erzeugt werden. Außerdem gibt es Tipps, wie man aus Lebensmittelresten ein schmackhaftes Essen zubereitet und Sie sind eingeladen, Ihr eigenes Lieblingsrezept aufzuschreiben.



Mitmachaktionen am Internationalen Museumstag Sonntag, 17. Mai von 10 bis 18 Uhr

Neben verschiedenen Infoständen und Mitmachstationen gibt es kostenlose Workshops* zum Mitkochen für Kinder und Familien in der neuen Museumsküche. Im Vortragssaal werden Filme gezeigt, die die Verschwendung von Lebensmitteln zum Inhalt haben.

* Anmeldung am Internationalen Museumstag im Museum



Die Ausstellung wurde vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten entwickelt und vom Museum Mensch und Natur mit Exponaten ergänzt.

