

# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Brot backen & Mühlenführung

Brot ist bis heute eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Doch was steckt dahinter? Im Workshop lernen die SchülerInnen die Grundzutaten kennen: Mehl, Salz, Hefe und Wasser. Jedes Kind stellt eigenhändig einen Teig her und erfährt, wie viel Zeit und Kraft es für die Brotherstellung braucht.

Während die Brote gebacken werden geht's auf die Mühlenführung: Die imposante 100-jährige Mühlenanlage erstreckt sich über drei Stockwerke hoch bis unter das Dach. Überall befinden sich verschiedene Apparate. Räder drehen, Riemen surren. Es wird geschüttelt, gerüttelt. Auf dem einstündigen Rundgang mit einer Mühlefachperson erleben die Kinder hautnah, was alles nötig ist, bis eines der wichtigsten Produkte unserer Ernährung entsteht: Das Mehl.

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen  
Stufe: Ab 3. Schuljahr bis 6. Schuljahr  
Dauer: insgesamt 3 Stunden  
Preis pauschal: CHF 450.– inklusive Museumseintritt  
Für städtische Schulen werden die Kosten dieses Workshops von Stadt Zürich Schulkultur übernommen.

Buchungen und  
Beratungen: Di–Fr von 14–17 Uhr unter 044 422 76 60 oder via E-Mail  
[info@muehlerama.ch](mailto:info@muehlerama.ch).

