

# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Mahlworkshop, Crackers & Mühlenführung

Seit Jahrtausenden mahlen Menschen Getreidekörner und fertigen daraus energiereiche Nahrung. Die Schülerinnen und Schüler mahlen auf unterschiedlichen Handmühlen und erleben am eigenen Leib wieviel Aufwand und Kraft in 1 kg Mehl stecken. Mit dem hergestellten Mehl werden knusprige, nach eigenem Geschmack gewürzte Crackers kreiert.

Auf der Mühleführung erleben die Kinder hautnah ein Stück Technikgeschichte – kaum hat unsere Müllerin oder unser Müller den Startknopf gedrückt, geht ein Rucken durch das imposante Gebäude: Die Mühle läuft ächzend an. Bald erklingt ein rhythmisches Surren, die Riemen flirren, die Maschinen rütteln und schütteln, wie sie dies bereits vor hundert Jahren getan haben. Die Klasse taucht ein in die Welt der Industrialisierung und staunen, wie eines unserer wichtigsten Lebensmittel entsteht: Das Mehl!

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen  
Stufe: Ab 4. Klasse bis 9. Schuljahr  
Dauer: insgesamt 3,5 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

