

Mahlworkshop, Crackers & Mühlenführung

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

Während sie im Ofen gebacken werden, geht's auf die Mühlenführung: Hautnah erleben Sie 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. Sie tauchen ein in die Welt der Industrialisierung und staunen, wie eines unserer wichtigsten Lebensmittel entsteht: Das Mehl!

Nun gehts zurück in die Backstube – wo die noch warmen Cracker verpackt oder gleich zu einem Apéro aufgegessen werden.

Gruppengrösse: max. 25 Personen
Preis pauschal: CHF 550.– inklusive Museumseintritt
Dauer: insgesamt 3,5 Stunden
Buchungen und
Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.

Apéro in unserer schönen Backstube? Getränke und Apéroplatten können vorbestellt werden. (Siehe Angebot Backstube mieten www.muehlerama.ch)

