

Pizza Mulino Ihr Pizza-Anlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 30 Personen

Dicker Boden, dünner Boden, oval, kreisrund, eine grosse Pizza oder mehrere kleine – Pizzavorlieben sind verschieden. Bei uns können Sie die Pizza nach Ihrem Gusto kreieren.

Es besteht die Möglichkeit, die Pizza von Grund auf selber zuzubereiten: Unter Anleitung mischen und kneten Sie den Teig, lassen ihn gehen, belegen und backen dann die Pizza.

Gerne bereiten wir den Teig aber auch schon vor, so dass Sie sich in aller Ruhe dem Apéro oder den Gästen widmen dürfen und dann gleich mit dem Belegen der Pizze loslegen können. Wie Sie wollen!

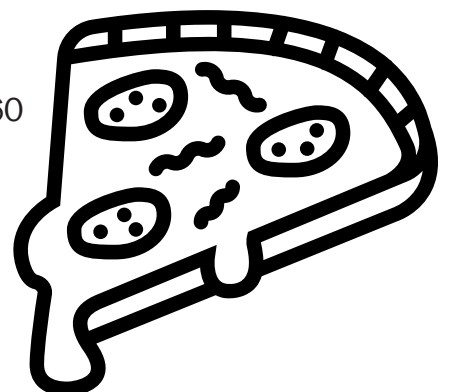
Der Pizzaschmaus kann um hausgemachte Suppe und Dessert ergänzt werden.

Ablauf: Vom Teige kneten, Tische decken über Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Preise: Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–
Inklusive Museumseintritt, Apéro und kurzer Mühlenführung
Getränke separat nach Getränkekarte
Apero Italiano (versch Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.
Minestra Verde CHF 9.–/P.
Dolci (nach Absprache) CHF 8.–/P.

Dauer: 4 Stunden inkl. Essen

Buchungen und Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.



Pasta, Amore! Ihr Kochanlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 30 Personen

Das Rezept fürs Leben: Ragù alla bolognese ist wohl der berühmteste und gleichzeitig umstrittenste Sugo der Welt – fragt man zwei Personen nach dem Rezept, bekommt man drei verschiedene Antworten. Aber in einem sind sich die Italiener einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop kochen wir das «Originalrezept» der Accademia Italiana della Cucina und als vegetarische Alternative Ragù di lenticchie, stellen frische Tagliatelle her und geniessen im Anschluss das Essen.

Ablauf: Vom Teige kneten, Tische decken über Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Preis: CHF 90.–/Person
Inklusive Museumseintritt, Apéro und kurzer Mühlenführung
Dauer: 3.5 – 4 Stunden (ohne und mit Zubereitung Sugo)

Dauer: 4 Stunden inkl. Essen

**Buchungen
und Beratungen:** Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via Email info@muehlerama.ch



MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Brot backen und Führung durch die historische Mühle oder Sonderausstellung

Ihre Brotteige sind bereits aufgegangen, wenn Sie im Mühlerama eintreffen. Unter Ihren Händen entstehen Brötchen in Tiergestalt, dekorative Rosetten oder kunstvolle Zöpfe. Während Ihre Brote im Ofen backen, staunen Sie auf der Mühlenführung, welchen Weg die Weizenkörner zurückgelegt haben, bis sie als feines Mehl in den Sack schweben oder Sie vertiefen sich mit einer Kuratorin in das Thema der aktuellen Sonderausstellung. Ihre frischen Brötchen nehmen Sie nach Hause oder geniessen diese ofenfrisch beim gemütlichen Apéro in unserer Backstube.

Zusatzaufwand bei Apéro in Backstube: Miete inkl. Reinigung CHF 100.–/h
Getränke und Apéroplatten können vorbestellt werden.
(Siehe Angebot Backstube mieten www.muehlerama.ch)

Gruppengrösse: max. 25 Personen, bei grösserer Personenzahl 2 Gruppen möglich.
Preis CHF 200.– zuzüglich
Backen pro Person CHF 30.– (ab 8 zahlenden Personen)
Backen mit Zopfteig CHF 35.– (ab 8 zahlenden Personen)
Dauer: 1¾ Stunde
Buchungen und Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60 oder via email info@muehlerama.ch.



MÜHLERAMA

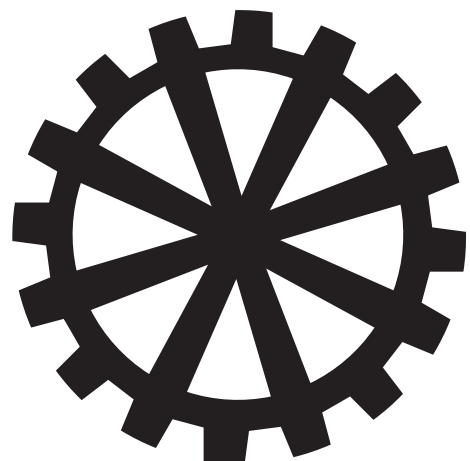
Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Führung durch die historische Mühle

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!

Zusatzaufwand bei Apéro in Backstube: Miete inkl. Reinigung CHF 100.-/h
Getränke und Apéroplatten können vorbestellt werden.
(Siehe Angebot Backstube mieten www.muehlerama.ch)

Gruppengrösse: max. 25 Personen, bei grösserer Personenzahl 2 Gruppen
möglich.
Preis CHF 370.- (inkl. Eintritt)
Dauer: 1 Stunde
Buchungen und
Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.



MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

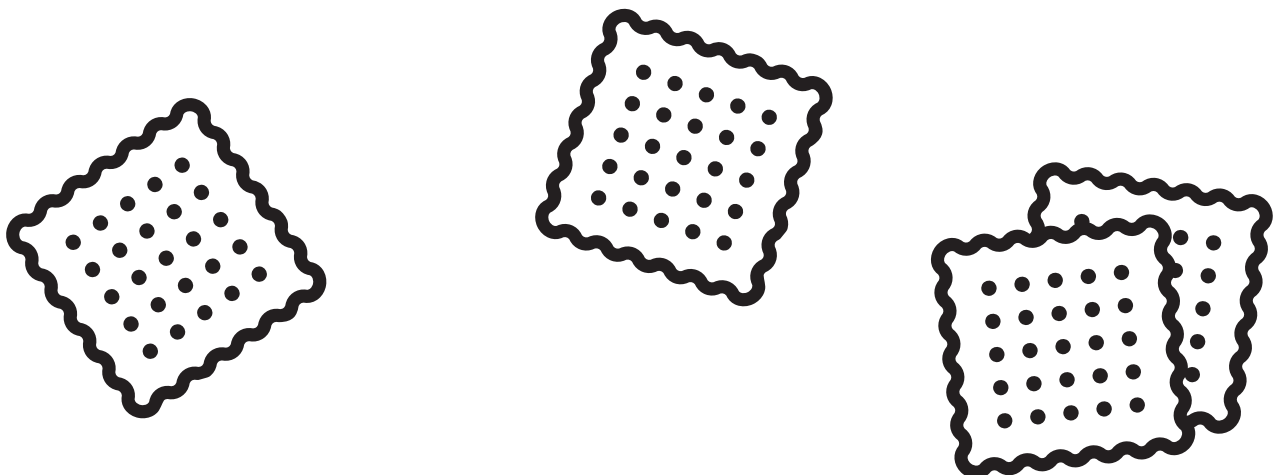
Mahlworkshop, Crackers & Mühlenführung

Seit Jahrtausenden werden Getreidekörner zu Mehl zerrieben. Sie wandeln in den Spuren unserer Vorfahren und mahlen Korn auf verschiedenen Mühlen und erleben wie viel Kraft es dazu braucht. Nebenher gewinnen Sie einen Überblick. Mit dem hergestellten Mehl kreieren Sie knusprige, nach eigenem Geschmack gewürzte Crackers.

Auf der Mühleführung erleben Sie hautnah ein Stück Industriegeschichte - 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!

Gruppengrösse: 8–20 Personen
Preis pauschal: CHF 200.– zuzüglich
Backen pro Person CHF 35.– (ab 8 zahlenden Personen)
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)



Ein ganzes Leben

(in Zusammenarbeit mit Slow Food Youth)

Teamanlass für Gruppen ab 15 bis max. 25 Personen

Der globale Fleischkonsum ist seit 1950 um das Achtfache angestiegen – ein Ende des Wachstums ist nicht in Sicht. Diesem Hunger nach Fleisch ist nur noch mit hoch industrialisierter Fleischproduktion beizukommen. Ein dermassen hochkomplexes System bringt es mit sich, dass kaum noch jemand wissen kann, was es denn genau bedeutet, ein Stück Fleisch zu essen. Anonym, portioniert und hygienisch verpackt, landet es in unserem Einkaufskorb.

Im Workshop, geht es darum, einen Hamburger vom rohen Fleischstück bis zum feinen Burger Menu selbst zu machen. Auch Mayonnaise, Ketchup und Brötchen werden von Hand hergestellt. Es werden unterschiedliche Fleischstücke verwertet und kurz auf deren Besonderheiten hingewiesen. Die Kochrunde endet beim gemeinsamen Mittag- oder Abendessen.

Beilagen: Es wird ein Coleslaw-Salat und Ofenkartoffeln dazu gereicht. Weitere Beilagen oder Dessert sind nach Absprache möglich.

Ablauf: Vom Brötchen formen über Fleisch wolfen, Ketchup einkochen, Flaschen öffnen bis hin zu Teller abräumen: Anpacken ist der Kern dieses Angebotes. Darum ist es bei Gruppen so beliebt, bei denen Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Preise: Workshop inkl. Essen, pro Person 92.–
Getränke separat nach Getränkekarte

Dauer: 4 Stunden inkl. Essen

Buchungen und

Beratungen: Di – Fr von 14 – 17 Uhr unter 044 422 76 60
oder via email info@muehlerama.ch.

Für VegetarierInnen auch geeignet – bitte bei Anmeldung angeben

