

## 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](mailto:info@muehlerama.ch).

Für VegetarierInnen auch geeignet – bitte bei Anmeldung angeben

