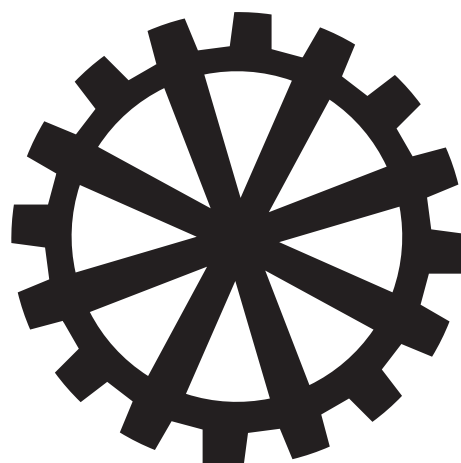


Mühlentührung

Die imposante 100-jährige Mühlentanlage 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 9. Schuljahr
Dauer insgesamt: 1 Stunde
Preis pauschal: CHF 200.– 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.



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.



Knusprige Bürli und feine Weggli backen & Mühlenführung

Weggli und Bürli sind typische, regionale Gebäcke. Die Herstellung ist nicht ganz einfach, aber lässt es uns probieren! Während der vorbereitete Bürliteig aufgeht mischen wir die Zutaten für die Weggli und verarbeiten sie zu einem feinen, geschmeidigen Teig. Nun machen wir uns ans Formen!

Während die Bürli und Weggli im Ofen backen 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 4. Schuljahr bis 9. 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.



MÜHLERAMA

Industriemühle
Museum für Esskultur
Backschule

Mahlworkshop und Mühlenerführung

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 einem Kilogramm Mehl stecken.

Auf dem anschliessenden Rundgang sehen wir dann, wie heute das Mehl industriell gemahlen wird:

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. Klasse bis 6. Schuljahr
Dauer: insgesamt 2.5 Stunden
Preis pauschal: CHF 300.– 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



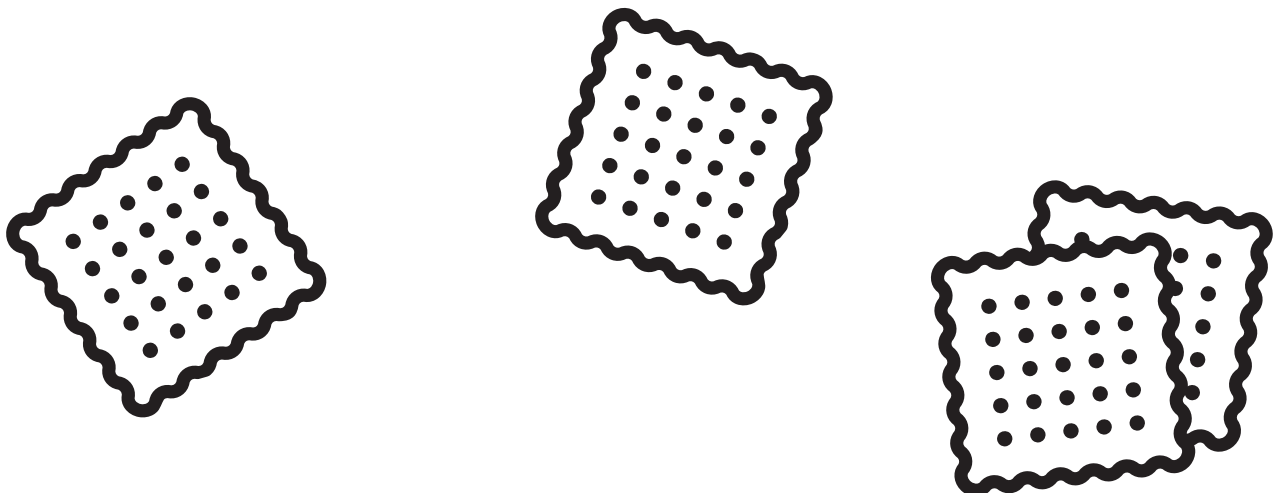
Mahlworkshop, Crackers & Mühlenführung

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



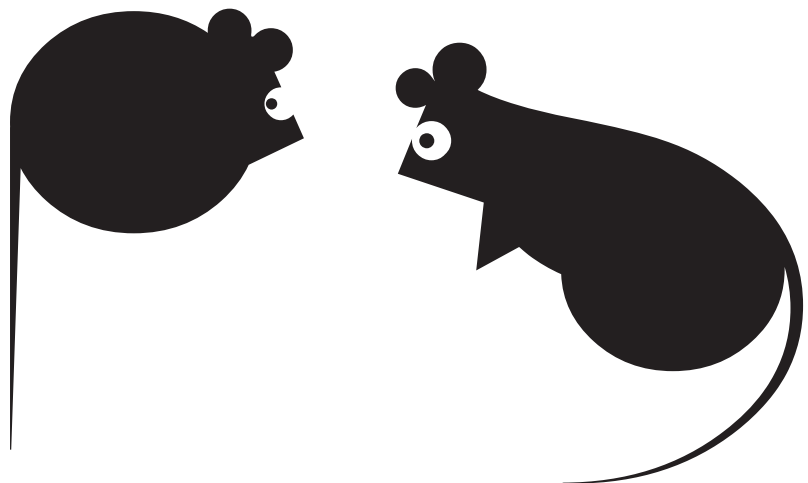
Mäuseabenteuer

Ganz oben unter dem Dach ist das heimelige Mäusenest eingerichtet. Auf dem Weg dorthin kommen wir an verschiedenen Maschinen vorbei und sehen, was es alles braucht, bis das Mehl im Sack landet.

Oben angekommen, lernen wir Mimi, die Museumsmaus kennen. Sie ist ganz aufgeregt, weil der Mehlgeist einen Schatz versteckt hat. Aber weil sie kaum noch etwas sieht, ist die Schatzsuche viel zu schwierig für sie. Ob ihr die Kinder wohl helfen, den Schatz zu finden?

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen
Stufe: Kindergarten und 1. Schuljahr
Dauer: insgesamt 2.5 Stunden
Preis pauschal: CHF 320.– inklusive Museumseintritt
Für städtische Schulen 1. Schuljahr 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



Das Geheimnis – ein Detektivspiel

Müller und Geselle werden tot aufgefunden. Der Nachtmüller ist verschwunden. Mit Schauern lesen wir den Polizeirapport. Was ist in der Silvesternacht 1934 geschehen?

Du lüftest das Geheimnis, indem du das spannende Kombinatorikspiel machst. Gelingt es dir den Code zum Safe, der das Geheimnis lüftet, herauszufinden? Während des Spieles erfährst du viel Wissenswertes über Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Du kommst nur ans Ziel, wenn Du die Rätsel der Mühle richtig löst.

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen
Stufe: ab 5. Schuljahr bis 9. Schuljahr
Dauer: insgesamt 1.5 Stunden
Preis pauschal: CHF 200.– inklusive Museumseintritt
kombinierbar mit Mühlenbesichtigung + CHF 100.00
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





Ein ganzes Leben

(in Zusammenarbeit mit Slow Food Youth)

Der globale Fleischkonsum ist seit 1950 um das Fünffache 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 Fleischstück bis zum feinen Mittagslunch selbst zu machen. Mayonnaise, Ketchup und Brötchen werden von Hand hergestellt. Während der Vorbereitung wird mit den Schülern über ihre Essgewohnheiten und Vorlieben gesprochen. Die Kochrunde endet beim gemeinsamen Mittagessen.

Vermittlungsziele:

- Bezug zum Lebensmittel Fleisch schaffen
- Ausmasse/Konsequenzen des heutigen Fleischkonsums realisieren
- Wertschätzung steigern: Fleisch nicht als etwas Selbstverständliches oder Alltägliches betrachten
- Sensibilisiert durch den Alltag gehen, kritische Fragen stellen, den Fleischkonsum auch zuhause und unter Gleichaltrigen, im Alltag thematisieren

Dauer: insgesamt 4 Stunden inkl. Mittagessen (9–13 Uhr)
Preis pauschal: CHF 600.– inklusive Museumseintritt, Mittagessen und Getränken.

Dieser Workshop ist nicht im Angebot von Stadt Zürich Schulkultur enthalten.

Klassengrösse: max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen
Stufe: ab 6. Schuljahr und Oberstufe

Für VegetarierInnen auch geeignet – bitte bei Anmeldung angeben

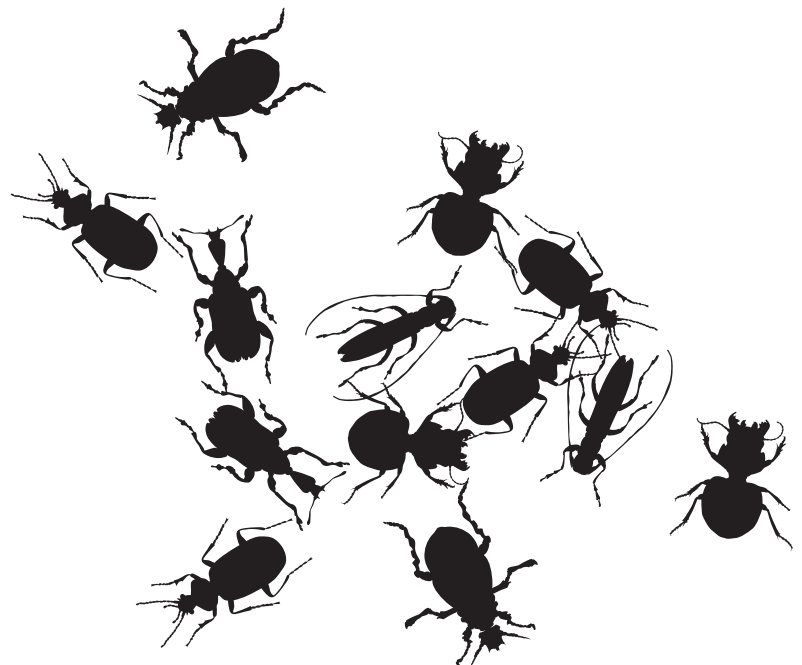


Workshop für Schulen «Was essen wir morgen? Proteine für die Welt: Insekten im Fokus»

Kannst Du Dir vorstellen, deine Pizza statt mit Schinken mal mit Mehlwürmern oder Bienenlarven zu essen? Schmecken den Insekten überhaupt gut? Und wieso sollen wir Insekten essen?

Bereits 2 Milliarden Menschen weltweit essen traditionell Insekten! Wir gehen auf eine spannende Entdeckungsreise durch den Kosmos der Ernährung mit oder ohne Probieren!

- Dauer: 2 Stunden
Preis pauschal: CHF 350.– inklusive Museumseintritt
Dieser Workshop ist nicht im Angebot von Stadt Zürich Schulkultur enthalten.
- Klassengrösse: max. 22 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen (es wird in 2 Halbklassen gearbeitet)
- Alterstufe: ab 12 Jahren
Termine: ab Januar 2019; Mo, Di, Mi, Fr nur vormittags
- Buchung und Beratung: Di–Fr 14–17 Uhr unter 044 422 76 60 oder via e-mail info@muehelrama.ch



Überall Zucker – ein süsses Vergnügen?

Zuviel davon kann uns jedoch das Leben versauern. Was sind die Folgen, wenn wir zu viel Zucker essen oder trinken? Wie weiss ich, wo überhaupt Zucker drin ist? Wie weiss ich, ob ich zu viel Zucker esse?

Wir lernen Lebensmittel auf Ihren Zuckergehalt hin zu überprüfen und kennen einige der über 60 Zucker- und Süsstoffe, die wir täglich meist unbewusst zu uns nehmen.

Natürlich lassen wir es uns auch schmecken: Die Schülerinnen und Schüler backen einen Zvieri-Riegel und produzieren einen individuell gesüssten Eistee.

Dauer:	Insgesamt: 3 Stunden
Preis pauschal:	CHF 480.– inklusive Museumseintritt. Für städtische Schulen werden die Kosten dieses Workshops von Stadt Zürich Schulkultur übernommen.
Klassengrösse:	max. 25 Kinder und 2 erwachsene Begleitpersonen
Altersstufe:	Ab 5. Schuljahr bis 7. Schuljahr
Buchung und Beratung:	Di–Fr von 14–17 Uhr unter 044 422 76 60 oder E-Mail info@muehlerama.ch .

