

## 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 Mühlfachperson 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

