

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 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 Berechtigte der Schule+Kultur Angebote:
CHF 150.– 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

