

Pizza Mulino Ihr Pizza-Anlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 10 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!

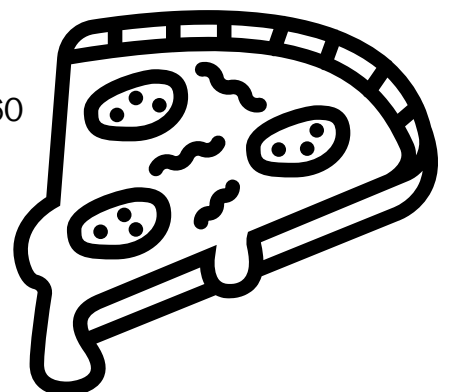
Der Pizzaschmaus kann um Apéro, Salat und Dessert ergänzt werden.

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: CHF 95.–/Person
Inklusive Museumseintritt und Welcome-Drink
Getränke separat nach [Getränkekarte](#)
Apéro Italiano (Käse, Oliven, Nüsse, Antipasti) CHF 10.–/P.
Salat CHF 10.–/P.
Dolci (nach Absprache) CHF 10.–/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 10 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 Italiener:innen einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop stellen wir frische Tagliatelle her und geniessen diese im Anschluss mit Ragù nach dem Rezept der Accademia Italiana della Cucina (ohne Pancetta / Schweinefleisch) und als vegetarische Alternative mit Ragù di lenticchie beim gemeinsamen Essen.

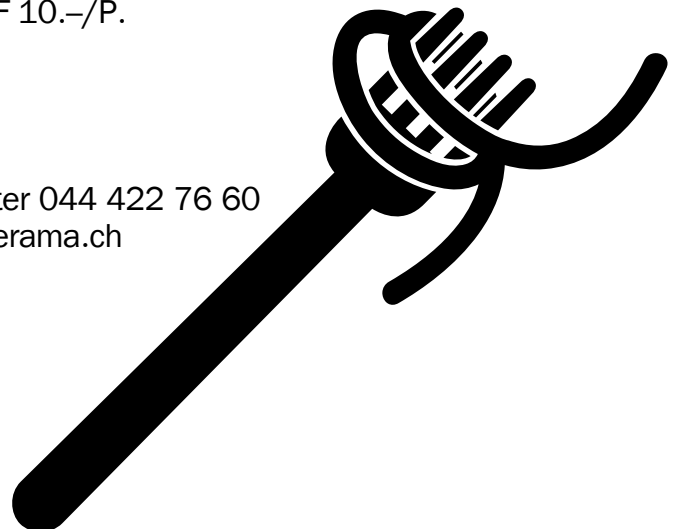
Der Pastaschmaus kann um Apéro, Salat und Dessert ergänzt werden.

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.

Preis: CHF 95.–/Person
Inklusive Museumseintritt und Welcome-Drink
Getränke separat nach [Getränkekarte](#)
Apéro Italiano (Käse, Oliven, Nüsse, Antipasti) CHF 10.–/P.
Salat CHF 10.–/P.
Dolci (nach Absprache) CHF 10.–/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



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.

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 Zopf Teig 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

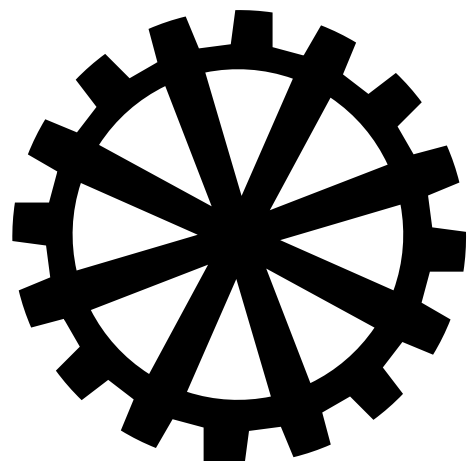
Führung durch die historische Mühle

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.

Gruppengrösse: max. 25 Personen
Preis CHF 390.- (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: 8–25 Personen
Preis pauschal: CHF 200.– zuzüglich
Backen pro Person CHF 35.– (ab 8 zahlenden Personen)

Dauer: insgesamt 3 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.

