

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

Apéro in unserer schönen Backstube?  
[Getränke](#) und [Apéroplatten](#) können vorbestellt werden.

