

## 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 (Beginn 8:45 Uhr)

Preis pauschal: CHF 470.– inklusive Museumseintritt  
Für städtische Schulen werden die Kosten dieses Workshops von Stadt Zürich Schulkultur übernommen.

Für Volksschulklassen aus dem Kanton Zürich,  
anerkannte Privat- und Klinikschulen:  
CHF 235.– inkl. ZVV, Eintritt und Materialkosten.  
In Kooperation mit Schule+Kultur, Volksschulamt,  
Bildungsdirektion Kanton Zürich

Buchungen und  
Beratungen: Di–Fr von 14–17 Uhr unter 044 422 76 60  
oder via E-Mail [info@muehlerama.ch](mailto:info@muehlerama.ch).

