

Brot backen & Mühlenführung

Brot ist bis heute eines der wichtigsten Nahrungsmittel. Doch was steckt dahinter? Im Workshop lernen die SchülerInnen die Grundzutaten kennen: Mehl, Salz, Hefe und Wasser. Jedes Kind stellt eigenhändig einen Teig her und erfährt, wie viel Zeit und Kraft es für die Brotherstellung braucht.

Während die Brote gebacken werden 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 3. Schuljahr bis 6. Schuljahr
Dauer: insgesamt 3 Stunden

