

## Pizza Mulino Ihr Pizza-Anlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 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!

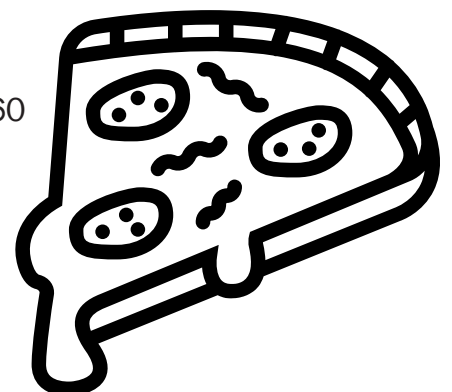
Der Pizzaschmaus kann um hausgemachten Salat und Dessert ergänzt werden.

**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:** Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–  
Inklusive Welcome-Drink und kurzer Mühlenführung  
Getränke separat nach Getränkekarte  
Apero Italiano (versch Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.  
Salat CHF 8.–/P.  
Dolci (nach Absprache) CHF 8.–/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](mailto:info@muehlerama.ch).



# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Pasta, Amore! Ihr Kochanlass in der Backstube

Teamanlass für Gruppen ab 15 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 die Italiener einig: Niemals mit Spaghetti!

Im Workshop stellen wir frische Tagliatelle her und geniessen diese im Anschluss gemeinsam mit vorbereitetem Ragù nach dem Originalrezept\* der Accademia Italiana della Cucina und mit Sugo di lenticchie als vegetarischer Alternative.

Der Pastaschmaus kann um hausgemachten 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:** Workshop inkl. Essen pro Person CHF 90.–  
Inklusive Welcome-Drink und kurzer Mühlenführung  
Getränke separat nach Getränkekarte  
Apero Italiano (versch Hartkäse, Oliven, Nüsse) CHF 8.–/P.  
Salat CHF 8.–/P.  
Dolci (nach Absprache) CHF 8.–/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](mailto:info@muehlerama.ch).

\* Hinweis: Das Originalrezept enthält Pancetta (italienischer Speck).  
Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie den Sugo ohne Schweinefleisch wünschen.



# 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.  
(Siehe Angebot Backstube mieten [www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch))

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



# MÜHLERAMA

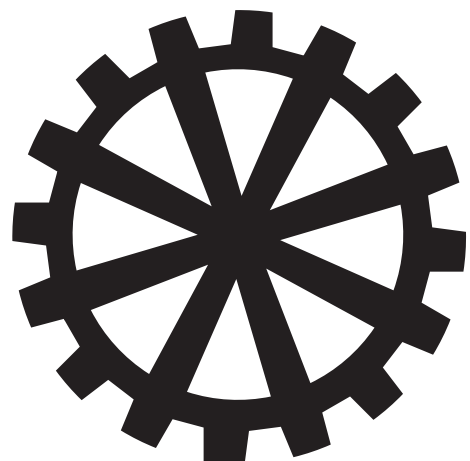
Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## 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.  
(Siehe Angebot Backstube mieten [www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch))

Gruppengrösse: max. 25 Personen, bei grösserer Personenzahl 2 Gruppen  
möglich.  
Preis CHF 370.- (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](mailto: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: 8–20 Personen  
Preis pauschal: CHF 200.– zuzüglich  
Backen pro Person CHF 35.– (ab 8 zahlenden Personen)  
Dauer: insgesamt 3,5 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. (Siehe Angebot Backstube mieten [www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch))

