

Zuckersieb

Altes Handwerk
neu belebt –
Lebensmittel
früher und heute



Erlebnis Lebensmittel-
produktion über alle Sinne:
Zuerst gemeinsam alte
Werkzeuge blind erspüren und
danach diese auch selbst
benutzen. Zum Abschluss die
eigenhändig erzeugten und
absolut frischen Lebensmittel
geniessen und ein Muster mit
nach Hause nehmen.

Einblicke in den Workshop und Fernsehbeitrag DRS 1

Der Link zu den Kurzvideos:

www.zuckersieb.ch

Das Konzept wurde von der Museumspädagogin Annette Brüschweiler-Fabritius entwickelt

Die Teilnehmer vergleichen in einer
(interaktiven) kleinen Ausstellung
alte mit modernen Verfahren.
In Tastkisten finden sie alte Geräte
und spüren danach die Originale
auf. Sie stellen wie früher
Lebensmittel her und verfeinern
ihre Wahrnehmung durch „blindes“
Tasten und Schmecken.

Unsere Lebensmittel: Früher und heute

Selber Süssmost pressen, abfüllen,
Flaschen verkorken, etikettieren ...
Butter machen, mit alten Mühlen
Getreide, Nüsse oder Kaffee mahlen.
Anschliessend folgt das Genuss-
erlebnis im Blindvergleich zwischen
selbst Hergestelltem und Gekauftem
(Degustation 2 ½ h), oder auf
Wunsch wird aus den selber
hergestellten Produkten ein Essen
zubereitet, welches ein ausser-
gewöhnliches frisches Geschmacks-
erlebnis bietet (Dauer 5 h).

Zielgruppe

Kinder oder Erwachsene in Gruppen
bis höchstens 20 Personen;
Vermittlung und Diskussion erfolgen
für Kinder selbstverständlich
altersgerecht.

Sparten

Volkskunde, Geschichte, Sensorik
und Lebensmittelproduktion

Zeit und Ort

Der Workshop findet auf dem
Schlosshof, beziehungsweise im
Pfadiheim Dornach oder in Ihren
eigenen Räumlichkeiten statt.

Kosten

Schulen:

mit Degustation Fr. 10.- pro Person,
mit Mittagessen Fr. 15.- pro Person

Erwachsenen Gruppen:

mit Degustation Fr. 20.- pro Person,
mit Mittagessen Fr. 25.- pro Person

Kontakt

Annette Brüschweiler-Fabritius
Lehrerin, Museumspädagogin
Telefon: +41 (0)61 701 63 40
Mobile: +41 (0)76 515 48 93
a.brueschweiler@gmail.com