

Getreidemühle

Die Berufsschule Scala besucht die Bio-Getreidemühle in Geuensee

Eine Lernende der PrA Küchenangestellte aus dem 1. Lehrjahr berichtet vom Ausflug und den Eindrücken, die sie mit nach Hause genommen hat.



Der Teig wird in gleich grosse Stücke geteilt, die anschliessend zu Brot geformt werden.

Brot formen

Am Freitag, den 22.03.2019 haben wir, die Lernenden PrA Küchenangestellte und PrA Bäckerei/Konditorei, einen Ausflug in eine Getreidemühle nach Geuensee gemacht. Dort angekommen, erklärte uns Frau Bucheli, die Besitzerin der Mühle, wie man Brot backt und was man alles dafür benötigt. Frau Bucheli zeigte uns auch verschiedene Getreidesorten, die in der Mühle gemahlen werden. Danach schauten wir uns verschiedene Mehlsorten an und durften dann auch selber ein Brot formen. Den Teig hatte sie vorgängig schon für uns vorbereitet.



Hier wird das Getreide gemahlen.

Es war sehr interessant für mich zuzusehen, wie Frau Bucheli mit dem Brot umging. Man sah, dass sie ihre Arbeit mit Liebe macht.

Rundgang durch die Mühle

Nach dem Brotformen sind wir zu Herrn Bucheli gegangen und er hat uns gezeigt, wie die Getreidemühle funktioniert. Er hat uns verschiedene Mahlgrade gezeigt: von Weissmehl bis Vollkornmehl. Der Beruf ist sicher kein leichter: man muss schwere Sachen tragen und es ist sehr laut und auch sehr staubig. Es war aber trotzdem sehr interessant, einen Einblick zu bekommen. Am Ende des Rundgangs hat uns ein feines Z'vieri erwartet: Selbst gemachter Apfelsaft, selbst gebackenes Brot und Äpfel. Es war ein toller Ausflug. Der Tag war anders als ein normaler Schultag. Er war sehr abwechslungsreich. Danke.