

„Ulmer Mehlspur“ - Laufblatt rote Fragen

So funktioniert die Mehlspur: An jeder Station befindet sich ein kleines Plakat mit QR-Codes, die eingescannt werden können. Diese QR-Codes führen zu den Aufgaben und Lösungsvorschlägen. Hier findet der Teilnehmer auch den Wegweiser zur nächsten Station. Start ist in der Schillerstraße 30 beim Landratsamt Alb-Donau-Kreis in Ulm.

Bitte die Zahl der richtigen Antwort markieren. Die richtigen Zahlen aller Fragen addiert ergeben eine Lösungszahl. **Wie viele Mitglieder zählt die Bäcker-Innung Ulm/Langenau?**

1. Station :

Was ist das Zunftzeichen der Bäcker?

- a) 3
- b) 5
- c) 7

2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Welche Laboruntersuchungen muss ein Müller durchführen, bevor er das Getreide vom Bauern annehmen kann?

- a) 6
- b) 1
- c) 9



3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Wie funktioniert der im Filmausschnitt beschriebene Steinausleser?

- a) 4
- b) 5
- c) 2

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang

Was bedeutet der Begriff „Mehltype“?

- a) 1
- b) 3
- c) 8

5. Station: - Brot backen

Was ist Sauerteig und warum wird manchen Broten Sauerteig beigelegt?

- a) 2
- b) 4
- c) 7

6. Station: - Lagerung Brot

Welche Brotsorte ist am längsten lagerfähig?

- a) 5
- b) 1
- c) 3

