

Quizfragen Ulmer Mehlspur

1. Station: Bäcker-Innungsverband

blaue Frage:

Wie heißen die örtlichen Zusammenschlüsse der Bäcker?

- a) Bäcker-Innung
- b) Bäcker-Zunft
- c) Bäcker-Verein

rote Frage:

Was ist das Zunftzeichen der Bäcker?

- a) Brotlaib
- b) Brezel
- c) Bäckermütze

schwarze Frage:

Aus welchen Elementen besteht das Bäckerwappen:

- a) zwei sitzende Löwen, die zwei Brezeln halten unter denen vier Brötchen liegen. Über jedem Löwen eine Krone und ein Schwert.
- b) Zwei sitzende Löwen, die zwei nach oben gekreuzte Schwerter durch vier Brötchen halten, darüber eine Krone und eine Brezel.
- c) Zwei steigende Löwen, die zwei nach oben gekreuzte Schwerter durch eine Brezel halten, darüber eine Krone und darunter vier Brötchen

2. Station: *Filmsequenz: Anlieferung des Getreides*

blaue Frage:

Bei wie viel Grad muss das Getreide im Mühlensilo gelagert werden, bis das Getreide verarbeitet wird?

- a) 20 – 25 °C
- b) etwa 0 °C
- c) 10 – 12 °C

rote Frage:

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

- a) Feuchtigkeit, Proteingehalt, Enzymaktivität, Verunreinigungen, Krankheitsbefall
- b) Getreidesorte, Korngröße, Verunreinigungen, Farbe, Fremdbesatz
- c) Feuchtigkeit, Eiweißgehalt, Kohlenhydratgehalt, Fettgehalt, Mineralstoffgehalt

schwarze Frage:

Was ist der sogenannte Kleber im Getreide?

- a) Als Kleber bezeichnet man Fibrillen zwischen den Getreidekörnern, durch die die Getreidekörner aneinander haften
- b) Kleber ist eine Bezeichnung für Weizenproteine, die in Verbindung mit Wasser eine zähe Struktur bilden.
- c) Kleber ist eine adhäsive Masse, die aus Weizenstärke und Wasser angerührt wird.

3. Station: Filmsequenz: Mühlenreinigung

blaue Frage:

Mit welcher Maschine startet die im Filmausschnitt beschriebene Mühlenreinigung?

- a) Steinausleser
- b) Metallausleser
- c) Siebmaschine

rote Frage:

Wie funktioniert der im Filmausschnitt beschriebene Steinausleser?

- a) Alle optisch abweichenden Bestandteile wie beispielsweise Steine und werden von Hand aussortiert
- b) Das Getreide durchläuft eine automatische Sortiervorrichtung in der Steine und andere optisch abweichende Bestandteile von einer Kamera erkannt und mechanisch entfernt werden.
- c) Alle Teile, die spezifisch schwerer als das Getreidekorn sind, werden in einem Luftstrom abgetrennt

schwarze Frage:

Ab und zu wachsen auf den Getreidekörnern giftige Pilze, die bei der Mühlenreinigung abgetrennt werden.

Wie werden diese kornähnlichen Verwachsungen genannt, die zu schweren Vergiftungserscheinungen oder sogar zum Tod führen können?

- a) Mutterkorn
- b) Schwarzkorn
- c) Giftkorn

4. Station: Filmsequenz: Mahlvorgang

blaue Frage:

Warum wird das Mehl mit jedem Mahlvorgang dunkler?

- a) Weil mit jedem Mahlvorgang winzige Metallstückchen vom Walzenstuhl in das Mehl geraten
- b) Weil sich das Mehl beim Mahlen erhitzt und sich dabei dunkler verfärbt.
- c) Weil mit jedem Mahlvorgang mehr Schale in das Mehl übergeht.

rote Frage:

Was bedeutet der Begriff „Mehltype“?

- a) Die Mehltypen geben den Gehalt an Mineralstoffen im Mehl an.
- b) Die Mehltypen geben die Feinheit des Mehles an
- c) Die Mehltypen geben den Gehalt an Vitaminen im Mehl an.

schwarze Frage:

Wie viele verschiedene Mehle entstehen in einer Getreidemühle insgesamt, bevor der Müller sie zu den handelsüblichen Mehlen kombiniert?

- a) 16
- b) 11
- c) 5

5. Station: Brot backen

blaue Frage:

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

- a) Mehl, Milch, Hefe und Zucker
- b) Mehl, Wasser, Hefe und Sauerteig
- c) Mehl, Wasser, Hefe und Salz

rote Frage:

Was ist Sauerteig und warum wird manchen Broten Sauerteig beigefügt?

- a) Sauerteig ist eine Mischung aus Säuren und Basen, die für einen angenehmen Geschmack im Brot sorgen.
- b) Sauerteig ist das älteste Backtriebmittel und besteht aus einem Teig mit Milchsäurebakterien und Hefen.
- c) Sauerteig wird ein Brotteig aus Mehl, Wasser, Essigsäure und Salz genannt, der aufgrund seines pH-Wertes leicht verdauliche Brote ergibt.

schwarze Frage:

Wovon hängt die Backfähigkeit von Weizenmehlen ab?

- a) Die Backfähigkeit von Weizenmehlen hängt vom Eiweißgehalt ab. Der Eiweißgehalt im Weizen kann je nach Witterung, Düngung und Lage des Weizenfeldes von Ernte zu Ernte variieren.
- b) Die Backfähigkeit von Weizenmehlen hängt von der Weizensorte ab, von den etwa 150 zugelassenen Weizensorten weisen nur wenige optimale Bäckereigenschaften auf.
- c) Die Backfähigkeit von Weizenmehlen hängt von der Kohlenhydratzusammensetzung der Mehle ab. Im Laufe der Reifung verändert sich die Kohlenhydrat-zusammensetzung. Daher muss der Bauer auf den optimalen Erntezeitpunkt achten.