

"Gmünder Mehlspur" - Laufblatt schwarze 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 die Bäckerei Berroth im Bahnhofsgebäude. Bitte die Zahl der richtigen Antwort markieren. Die richtigen Zahlen aller Fragen addiert ergeben eine Lösungszahl.

Wie viele Bäckereien aus Schwäbisch Gmünd sind Mitglied der Bäcker-Innung Alb-Neckar-Fils, Region Schwäbisch Schwäbisch Gmünd?

1. Station: Frage eine Verkäuferin in dieser Filiale oder suche auf der Internetseite dieses Bäckers:

Was versteht man unter „slow baking“?

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



2. Station: - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Was ist der sogenannte Kleber im Getreide?

- a) 4
- b) 2
- c) 6

3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Ab und zu wachsen auf Getreidekörnern giftige Pilze, die bei der Mühlenreinigung abgetrennt werden. Wie werden diese kornähnlichen Verwachsungen genannt, die zu Vergiftungserscheinungen oder sogar zum Tod führen können?

- a) 1
- b) 4
- c) 5

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Was ist Gries?

- a) 5
- b) 4
- c) 9

5. Station: Frage eine Verkäuferin in der Filiale oder suche auf der Internetseite dieses Bäckers:

Was sind Demeter - Brote?

- a) 6
- b) 7
- c) 9

6. Station: - Brot backen

Wovon hängt die Backfähigkeit von Weizenmehlen ab?

- a) 1
- b) 4
- c) 8

7. Station: - Lagerung Brot

Welche Brotsorten gewinnen in den ersten Tagen nach dem Backen noch an Geschmack?

- a) 2
- b) 7
- c) 8

