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 :**

Wie heißen die örtlichen Zusammenschlüsse der Bäcker?

1. 5
2. 3
3. 7

**2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides**

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

1. 9
2. 1
3. 6

**3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung**

Mit welcher Maschine startet die im Filmausschnitt beschriebene Mühlenreinigung?

1. 4
2. 2
3. 5

**4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang**

Warum wird das Mehl mit jedem Mahlvorgang dunkler?

1. 8
2. 3
3. 1

**5. Station: - Brot backen**

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

1. 2
2. 7
3. 4

**6. Station: - Lagerung Brot**

Wie kann Brot im eigenen Haushalt an besten gelagert werden?

1. 1
2. 3
3. 5