

„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 Bäckereien haben bei der Brotprüfung 2014 in Ulm die Qualität ihrer Ware testen lassen?**

1. Station :

Aus welchen Elementen besteht das Bäckerwappen?

- a) 7
- b) 4
- c) 3

2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Was ist der sogenannte Kleber im Getreide?

- a) 5
- b) 2
- c) 9



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) 9
- c) 3

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang

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

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

5. Station: - Brot backen

Wovon hängt die Backfähigkeit von Weizenmehlen ab?

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

6. Station: - Lagerung Brot

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

- a) 5
- b) 8
- c) 3

