

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

Wie viele Bäckereifachverkäufer/innen aus Schwäbisch Gmünd haben im Jahr 2013 die Prüfung bei der Handwerkskammer in Schwäbisch Gmünd erfolgreich abgelegt?

1. Station:

Was ist das Zunftzeichen der Bäcker?

- a)
- b)
- c)

2. Station: - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

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

- a)
- b)
- c)

3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Wie funktioniert der im Filmausschnitt beschriebene Steinausleser?

- a)
- b)
- c)

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Was wird als "erster Schrot" bezeichnet?

- a)
- b)
- c)

5. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 2

Was bedeutet der Begriff "Mehltype"?

- a)
- b)
- c)

6. Station: - Brot backen

Was ist Sauerteig und warum wird manchen Broten Sauerteig beigefügt?

- a)
- b)
- c)

7. Station: - Lagerung Brot

Welche Brotsorte ist am längsten lagerfähig?

- a)
- b)
- c)

