

„Karlsruher 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 in der Südenndstraße 5 beim Badischen Bäckerinnungs-Verband.

Bitte die Zahl der richtigen Antwort markieren. Die richtigen Zahlen aller Fragen addiert ergeben eine Lösungszahl.

Wie viele Bäckereien sind Mitglied bei der Bäcker-Innung Karlsruhe?

1. Station :

Aus welchen Elementen besteht das Bäckerwappen?

- a) 5
- b) 6
- c) 7

2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Was ist der sogenannte Kleber im Getreide?

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



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) 6
- b) 9
- c) 3

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Was ist Gries?

- a) 7
- b) 9
- c) 8

5. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 2

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

- a) 8
- b) 3
- c) 4

6. Station: - Brot backen

Wovon hängt die Backfähigkeit von Weizenmehlen ab?

- a) 5
- b) 9
- c) 3

7. Station: - Lagerung Brot

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

- a) 9
- b) 11
- c) 8

