



Müllheimer Mehlspur – Lösung blaue Fragen

Lösungsfrage:

Wie viel Kilogramm Brot und Backwaren werden von einem durchschnittlichen Deutschen jährlich gegessen? **85 kg**

1. Station: Was ist auf dem Müllheimer Wappen zu sehen?

- a) Ein mit drei schwarzen Sparren belegter goldener Pfahl, rechte Hälfte eines Mühlrads und ein Halbmond
- b) Ein mit drei schwarzen Sparren belegter goldener Pfahl, linke Hälfte eines Mühlrads und ein Vollmond.
- c) Ein mit zwei schwarzen Sparren belegter goldener Pfahl, linke Hälfte eines Mühlrads und ein Vollmond.
- d) Ein mit zwei schwarzen Sparren belegter goldener Pfahl, rechte Hälfte eines Mühlrads und ein Halbmond.

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

- a) Mehl, Milch, Hefe und Zucker
- b) Mehl, Wasser, Hefe und Sauerteig
- c) Mehl, Wasser, Backtriebmittel und Salz
- d) Mehl, Wasser, Hefe und Zucker

2. Station: Wie viele verschiedene Brotsorten gibt es in Deutschland?

- a) weniger als 200
- b) 200 bis 250
- c) 250 bis 300
- d) mehr als 300

3. Station: Was ist der Unterschied zwischen Weizenmehl Type 405, 1050 und Vollkorn?

- a) Je höher der Mehltyp (405 → 1050), desto dunkler ist das Mehl und desto mehr Schalenanteil ist im Mehl enthalten. Vollkorn ist am dunkelsten, weil die gesamte Schale darin enthalten ist.
- b) Die Typen geben an, welches Mehl (Weizen (405), Roggen (1050) oder Dinkel (Vollkorn)) enthalten ist.
- c) Die Mehltypen geben die Feinheit des Mehles an. Je höher die Mehltypen (405 → 1050), desto feiner ist das Mehl gemahlen. Bei Vollkorn ist es am feinsten gemahlen.
- d) Je niedriger der Mehltyp (1050 → 405) desto höher ist der Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen im Mehl. Vollkorn hat die wenigsten Anteile an Mineralstoffen und Vitaminen.



Namen der ehemaligen Mühlen:

4. Station: Wie unterscheiden sie sich im Geschmack?

- a) Hefeteig ist süßlich und Sauerteig säuerlich
- b) Hefeteig ist bitter und Sauerteig ist süßlich.
- c) Hefeteig und Sauerteig sind süßlich.
- d) Es gibt kaum einen Unterschied zwischen dem Geschmack.

5. Station: Welche Getreidesorten werden überwiegend fürs Brotbacken verwendet?

- a) Hafer, Dinkel und Roggen
- b) Hafer, Roggen und Weizen
- c) Gerste, Weizen und Roggen
- d) Dinkel, Weizen und Roggen

6. Station: Wie kann Brot im eigenen Haushalt am besten gelagert werden?

- a) Brot wird am besten offen und luftig gelagert, weil es so nicht schimmeln kann.
- b) Brot lässt sich am besten in einem Brotkasten oder Brottopf lagern
- c) Brot gehört in den Kühlschrank, wenn es nicht sofort gegessen wird.
- d) Brot sollte gar nicht gelagert werden, spätestens nach einem Tag ist es nicht mehr gut.

7. Station: Was ist das Ziel einer Getreidemühle?

- a) Die Schale schonend vom Mehlkörper zu trennen, um Weißmehl zu mahlen.
- b) Das gesamte Korn zu Mehl zermahlen.
- c) Das Getreide zu reinigen und zu sortieren.
- d) Die Schale schonend vom Mehlkörper zu trennen, um Vollkornmehl zu mahlen.

Wie viele Wasserschaukeln hat das Mühlrad?

- a) 50
- b) 60
- c) 70
- d) 80