



Müllheimer Mehlspur – Lösung schwarze Fragen

Lösungsfrage:

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

1. Station: Was ist Grieß?

- a) Eine Getreidesorte
- b) Körnig gemahlenes Getreide
- c) Fein gemahlenes Getreide
- d) Eine Mehltpe

Wie viele Wasserschaufeln hat das Mühlrad?

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

2. Station: Was bedeutet der Begriff „Mehltppe“?

- a) Die Mehltpe gibt den Gehalt an Mineralstoffen im Mehl an.
- b) Die Mehltpe gibt die Feinheit des Mehls an.
- c) Die Mehltpe gibt den Gehalt an Vitaminen im Mehl an.
- d) Die Mehltpe gibt den Gehalt an Ballaststoffen im Mehl an.

3. Station: Welche Getreidesorten werden für das Backen hauptsächlich angebaut?

- a) Weizen ist robuster als Roggen, deswegen wird er heute mehr angebaut.
- b) Roggen ist ertragreicher als Weizen, deswegen wird er heute mehr angebaut.
- c) Weizen ist robuster als Roggen, deswegen wurde er früher am häufigsten angebaut. Da Roggen allerdings ertragreicher ist, wird er heute mit Abstand am meisten angebaut.
- d) Roggen ist robuster als Weizen, deswegen wurde er früher am häufigsten angebaut. Da Weizen allerdings ertragreicher ist, wird er heute mit Abstand am meisten angebaut.

Wie werden die körnerähnlichen Verwachsungen genannt, die zu Vergiftungserscheinungen oder sogar Tod führen können?

- a) Mutterkorn
- b) Schwarzkorn
- c) Giftkorn
- d) Tochterkorn



4. 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
- c) Mehl, Wasser, Backtriebmittel und Salz
- b) Mehl, Wasser, Hefe und Sauerteig
- d) Mehl, Wasser, Hefe und Zucker

5. Station: Was ist ein Sauerteig und warum wird er manchen Broten beigefügt?

- a) Sauerteig ist eine Mischung aus Säuren und Basen, die für einen angenehmen Geschmack im Brot sorgen.
- c) Sauerteig ist das älteste Backtriebmittel und besteht aus einem Teig mit Milchsäurebakterien und Hefen.
- b) Sauerteig wird ein Brotteig aus Mehl, Wasser, Essigsäure und Salz genannt, der aufgrund seines PH-Wertes leicht verdauliche Brote ergibt.
- d) Sauerteig sorgt für einen säuerlichen Geschmack und gibt dem Brot durch seinen natürlichen Farbstoff eine dunkle Optik.

6. Station: Welche Brote werden in Deutschland am häufigsten gegessen?

- a) Vollkornbrot/ Schwarzbrot
- c) Mischbrot
- b) Toastbrot
- d) Roggenbrot

7. Station: Welche Brotsorte ist am längsten lagerfähig?

- a) Roggenbrot
- c) Dinkelmischbrot
- d) Knäckebrötchen
- b) Weizenvollkornbrot