

„Karlsruher 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 Südenstraße 5 beim Badischen Bäckerinnungs-Verband.

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

Wie viele Bäckereifachverkäufer/innen haben im Jahr 2013 die Prüfung bei der Bäcker-Innung Karlsruhe erfolgreich abgelegt?

1. Station :

Was ist das Zunftzeichen der Bäcker?

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

2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

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

- a) 5
- b) 3
- c) 4

3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Wie funktioniert der im Filmausschnitt beschriebene Steinausleser?

- a) 9
- b) 3
- c) 6



4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Was wird als „erster Schrot“ bezeichnet?

- a) 7
- b) 5
- c) 3

5. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 2

Warum wird das Mehl mit jedem Mahlvorgang dunkler?

- a) 1
- b) 3
- c) 4

6. Station: - Brot backen

Was ist Sauerteig und warum wird manchen Broten Sauerteig beigefügt?

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

7. Station: - Lagerung Brot

Welche Brotsorte ist am längsten lagerfähig?

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

