

„Karlsruher Mehlspur“ - Laufblatt blaue 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 Bäcker/innen haben im Jahr 2013 die Prüfung bei der Bäcker-Innung Karlsruhe erfolgreich abgelegt?

1. Station :

Wie heißen die örtlichen Zusammenschlüsse der Bäcker?

- a) 1
- b) 5
- c) 2

2. Station - Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Bei wie viel Grad muss das Getreide im Mühlensilo gelagert werden, bis das Getreide verarbeitet wird?

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

3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Mit welcher Maschine startet die im Filmausschnitt beschriebene Mühlenreinigung?

- a) 1
- b) 2
- c) 3

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Wie nennt man die Mahlmaschinen in der Getreidemühle?

- a) 7
- b) 2
- c) 3



5. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 2

Warum wird das Mehl mit jedem Mahlvorgang dunkler?

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

6. Station: - Brot backen

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

- a) 5
- b) 1
- c) 3

7. Station: - Lagerung Brot

Wie kann Brot im eigenen Haushalt an besten gelagert werden?

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

