

„Ulmer 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 Schillerstraße 30 beim Landratsamt Alb-Donau-Kreis in Ulm.

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 Ulm/Langenau abgelegt?**

1. Station :

Wie heißen die örtlichen Zusammenschlüsse der Bäcker?

- a) 8
- b) 4
- 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) 9
- b) 3
- c) 1

3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Mit welcher Maschine startet die im Filmausschnitt beschriebene Mühlenreinigung?

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

4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang

Warum wird das Mehl mit jedem Mahlvorgang dunkler?

- a) 3
- b) 1
- c) 9



5. Station: - Brot backen

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

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

6. Station: - Lagerung Brot

Wie kann Brot im eigenen Haushalt an besten gelagert werden?

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

