

## „Ulmer Mehlspur“ - Laufblatt rote Fragen (schwer)

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 Bäckereien haben bei der Brotprüfung 2014 in Ulm die Qualität ihrer Ware testen lassen?**

### 1. Station: Bäcker-Innungsverband

Aus welchen Elementen besteht das Bäckerwappen?

- a) 7
- b) 4
- c) 3

### 2. Station: Filmsequenz: Anlieferung des Getreides

Was ist der sogenannte Kleber im Getreide?

- a) 5
- b) 2
- c) 9



### 3. Station: Filmsequenz: Mühlenreinigung

Ab und zu wachsen auf Getreidekörnern giftige Pilze, die bei der Mühlenreinigung abgetrennt werden. Wie werden diese kornähnlichen Verwachsungen genannt, die zu Vergiftungserscheinungen oder sogar zum Tod führen können?

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

### 4. Station: Filmsequenz: Mahlvorgang

Wie viele verschiedene Mehle entstehen in einer Getreidemühle insgesamt, bevor der Müller sie zu den handelsüblichen Mehlen kombiniert?

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

### 5. Station: Brot backen

Wovon hängt die Backfähigkeit von Weizenmehlen ab?

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

### 6. Station: Lagerung Brot

Welche Brotsorten gewinnen in den ersten Tagen nach dem Backen noch an Geschmack?

- a) 5
- b) 8
- c) 3

