

## "Gmünder 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 die Bäckerei Berroth im Bahnhofsgebäude. Bitte die Zahl der richtigen Antwort markieren. Die richtigen Zahlen aller Fragen addiert ergeben eine Lösungszahl.

Wie viele Bäcker/innen aus Schwäbisch Gmünd haben im Jahr 2013 die Prüfung bei der Handwerkskammer in Schwäbisch Gmünd erfolgreich abgelegt?

### 1. Station: Frage eine Verkäuferin in dieser Filiale oder suche auf der Internetseite dieses Bäckers:

Was ist ein Römerhappen?

- a) 2
- b) 8
- c) 5

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

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

- a) 7
- b) 4
- c) 1

### 3. Station: - Filmsequenz: Mühlenreinigung

Mit welcher Maschine startet die im Filmausschnitt beschriebene Mühlenreinigung?

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

### 4. Station: - Filmsequenz: Mahlvorgang 1

Wie nennt man die Mahlmaschinen in der Getreidemühle?

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

### 5. Station: : Frage eine Verkäuferin in der Filiale oder suche auf der Internetseite dieses Bäckers:

Seit wann gibt es die Bäckerei Stemke?

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

### 6. Station: - Brot backen

Aus welchen Grundzutaten wird Brot hergestellt?

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

### 7. Station: - Lagerung Brot

Wie kann Brot im eigenen Haushalt am besten gelagert werden?

- a) 4
- b) 2
- c) 3

