

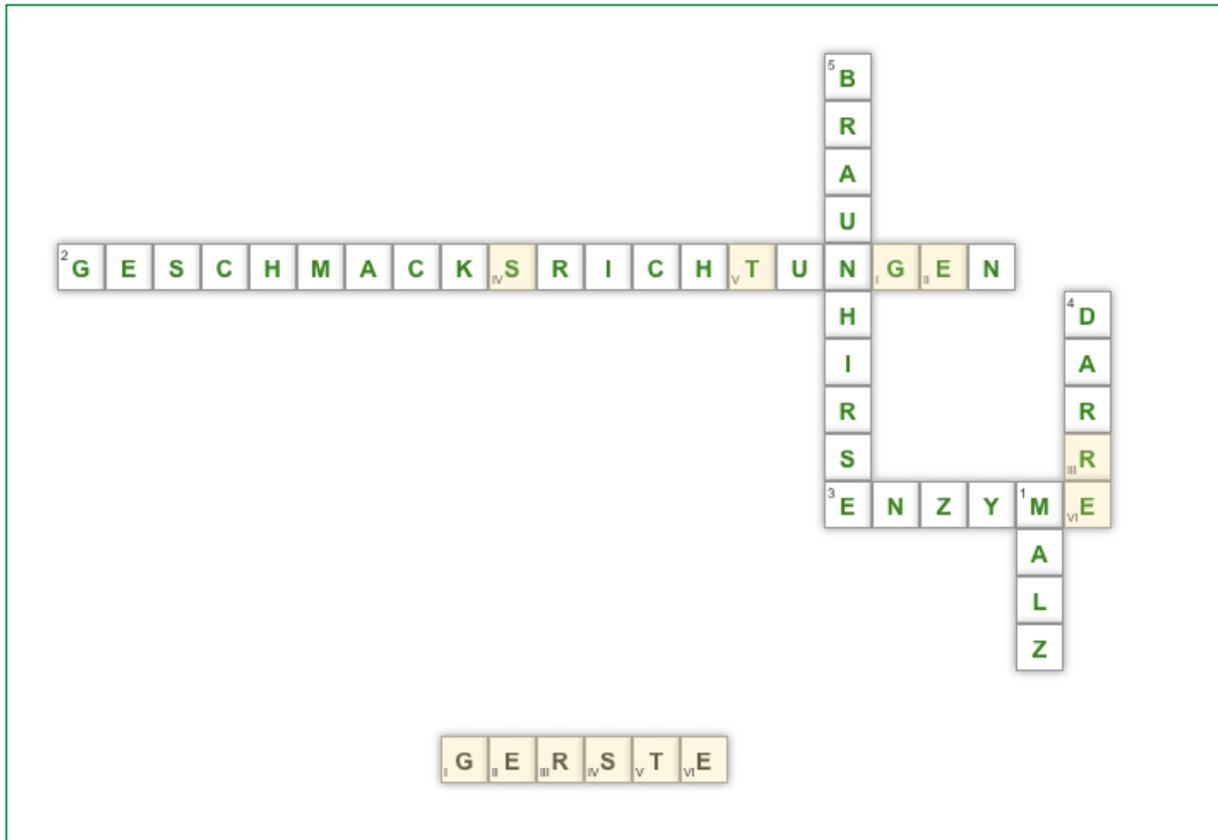


Dem Bier auf der Spur

Teil 1: Aus Gerste wird Malz

1. **Learning App:** Kreuzworträtsel:
<https://learningapps.org/display?v=phnhsudm521>

LÖSUNGEN:



Teil 2: Brauprozess

1. Learning App: Paar-Findung:

<https://learningapps.org/display?v=p2cpvisca21>

LÖSUNGEN:

Die letzte Lagerung erfolgt im:
Drucktank

Gekochte Würze kommt nach Klärung in den:
Gärbottich

Läuterpfanne
Hier wird abgeläutert:

Sudbottich
Hier wird gekocht und Hopfen hinzugegeben:

Hier wird eingemaischt:
Sudhaus

Gerstenweiche
Die Gerste wird hier eingeweicht:

Lagertank
Nach der Gärung kommt es zur Reifung im:

Brunnenhaus
Das Brauwasser befindet sich dort:

Gerstesilo
Die Gerste wird hier gelagert:

Das Braumalz kommt zuerst dorthin:
Malzkasten

Bierfilter
Die Filtrierung erfolgt über den:

Schrotmühle
Das Braumalz wird hier gemahlen:

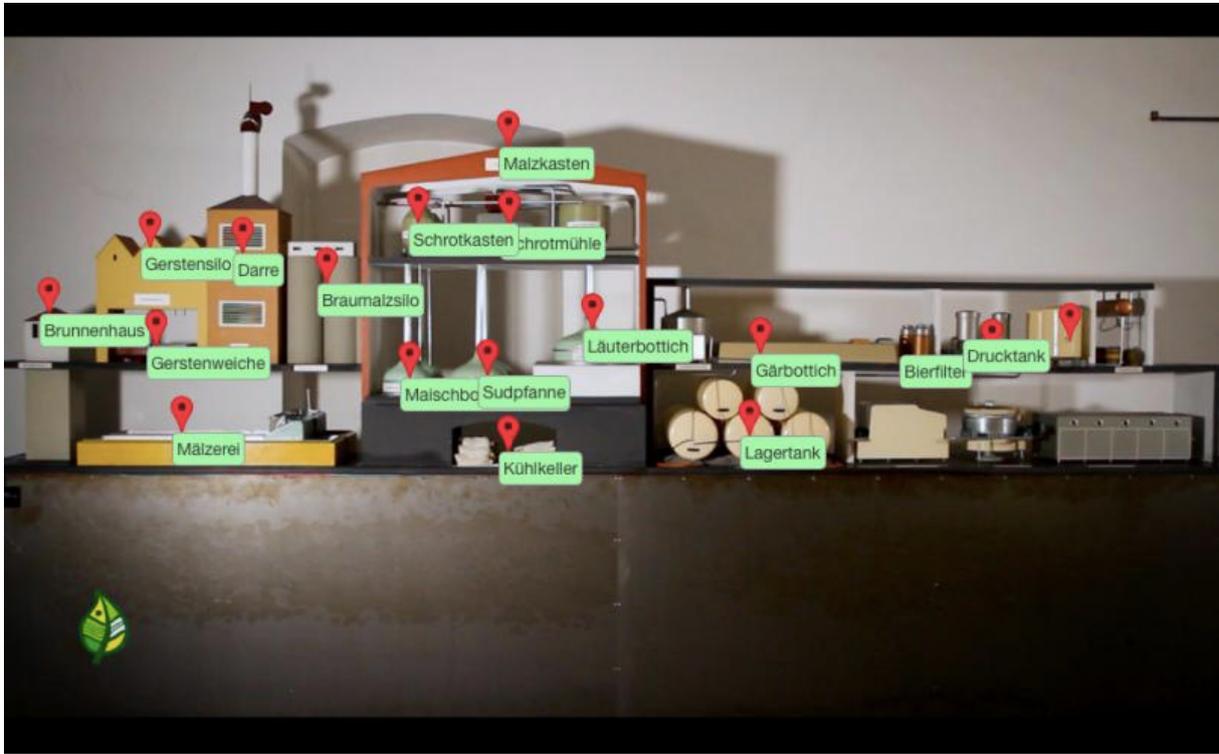
Mälzerei
Die Gerste wird hier gekeimt und gedarrt:

2. Learning App: Zuordnung am Bild:

<https://learningapps.org/display?v=p0o75t22n21>

LÖSUNGEN für LehrerInnen:

(Tipp: für genaue Information das Video „Der Brauprozess“ von Minute 0:00 bis 1:15 nochmal ansehen)



3. Learning App: Gruppenzuordnung: Wasser, Hopfen, Hefe:

<https://learningapps.org/display?v=p17oogkhn21>

LÖSUNGEN für LehrerInnen:

Gruppe Wasser: wird enthärtet, sollte weich sein

Gruppe Hopfen: Öle werden daraus hergestellt, liefert Geschmacksstoffe

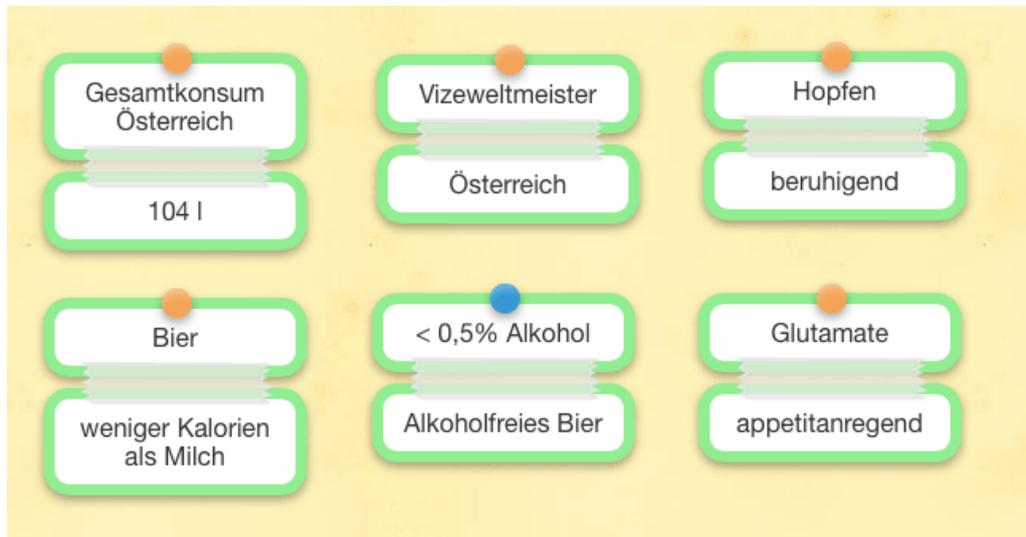
Gruppe Hefe: Trinkalkohol, Kohlendioxid, untergärig

Teil 4: Prost! Bier ist (un)gesund

1. Learning App: Paar-Findung:

<https://learningapps.org/display?v=pcgqki0kc21>

LÖSUNGEN Screenshot:

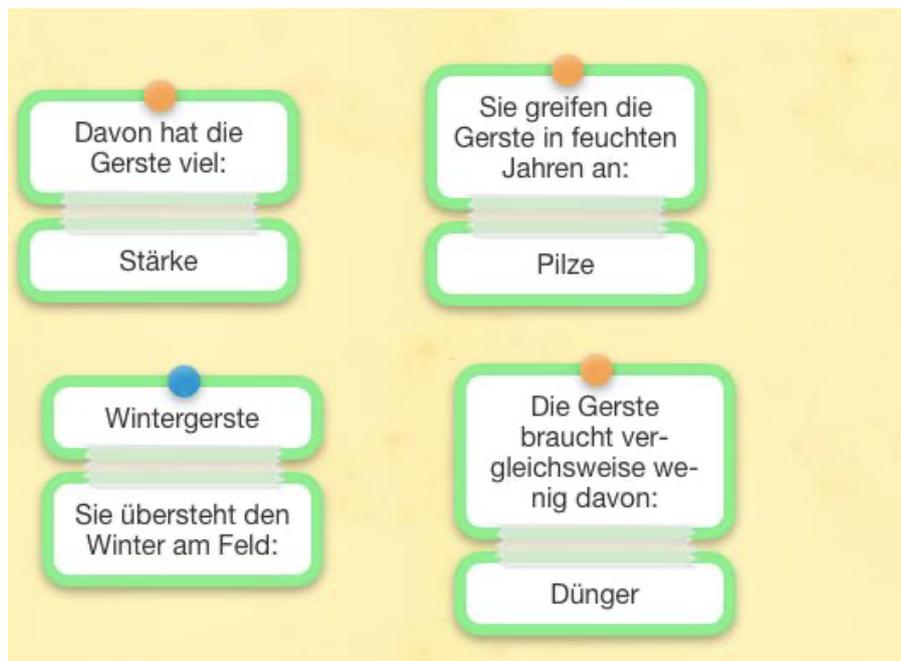


Teil 5: Rohstoff Braugerste

1. Learning Apps: Paare finden:

<https://learningapps.org/display?v=pgvchf13j21>

LÖSUNGEN Screenshot:



Teil 6: Rohstoff Hefe

1. Learning App: Lückentext:

<https://learningapps.org/display?v=phpyat72521>

LÖSUNGEN:

Bier ist deshalb so bekömmlich, weil die Hefe das Bier praktisch **vorverdaut**. Für eine **Geschmacksstabilität** sollten immer die gleichen **Hefezellen** hergenommen werden. Verschiedene Hefen können nämlich unterschiedliche **biertypische** Aromen hergeben, wie beispielsweise die Geschmäcker **Banane** oder Nelke.

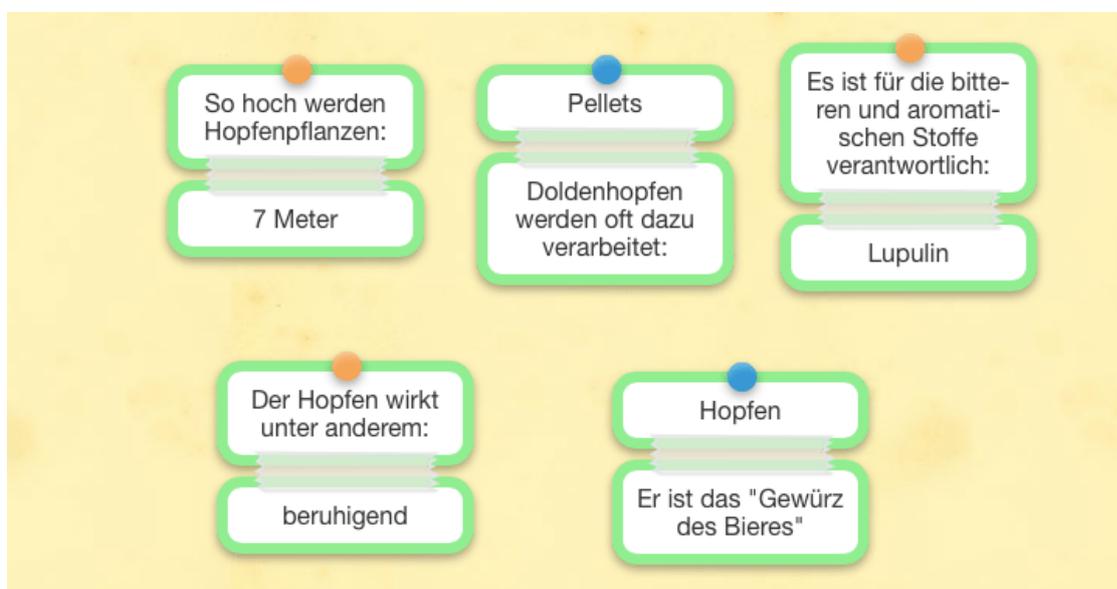
Beim Brauprozess wird die Hefe zur gekochten **Würze** hinzugegeben. Wenn ein Bier **untergärig** ist, bedeutet das, dass die Hefezellen nach unten sinken. Beispiele hierfür wären die Biere Pils oder Märzen. Obergärig hingegen bedeutet, dass die **Hefezellen** oben bleiben. Ein obergäriges Bier wäre zum Beispiel das **Weißbier**.

Teil 7: Rohstoff Hopfen

1. Learning App: Der Hopfen:

<https://learningapps.org/display?v=p987g5jhj21>

LÖSUNGEN:



Teil 8: Wie gefährlich ist Glyphosat im Bier?

1. Learning App: Wahr oder Falsch Quiz:

<https://learningapps.org/display?v=p5v6j82ia21>

LÖSUNGEN:

Frage 1: Glyphosat tötet alle Pflanzen ab, die grüne Pflanzenteile haben. --> **Falsch**

Frage 2: Glyphosat ist fast in allen Böden zu finden. → **Wahr**

Frage 3: Glyphosat ist bei Tieren nicht krebserregend. → **Falsch**

Frage 4: Glyphosat ist bei Menschen wahrscheinlich krebserregend. --> **Wahr**

Frage 5: Glyphosat gelangt nie ins Bier. --> **Falsch**

Frage 6: In Österreich ist es heute noch zulässig, die Kornreife durch Glyphosat herbeizuführen. --> **Falsch**

Frage 7: Ein Mensch müsste ein Leben lang 1000 l Bier am Tag trinken, um die gesundheitlichen Schäden von Glyphosat zu spüren. --> **Wahr**

Frage 8: Von zu viel Alkohol geht nie eine Gefahr aus.-->**Falsch**