

## Ernährung

### (Medienauswahl, Neuanschaffungen und Nachkäufe)

Stand: 2018

Die kommunalen Medienzentren bieten für die Arbeit im Unterricht aller Schularten eine Fülle größtenteils neuer Medien an. Diese sind erworben worden mit dem Recht zur nichtgewerblich-öffentlichen Vorführung, d. h., die Medien dürfen 1. privat, 2. im Unterricht („nicht öffentlich“) und 3. öffentlich in der Jugend- und Erwachsenenbildung eingesetzt werden. Die genannten Bestellnummern in der folgenden Medienauswahlliste gelten grundsätzlich bayernweit, unsere Ausleihe selbst erfolgt aus Lizenzgründen nur an Lehrkräfte und Kindergartenpersonal von Einrichtungen in Nürnberg und Fürth sowie an Lehramtsstudent(inn)en an Nürnberger Departments der FAU. Unsere Online-Medien sind auch in der Mediathek von „mebis – Landesmedienzentrum Bayern“ nutzbar.

Die **Medienkennziffern** bedeuten:

- 24 ..... Audio-CD
- 46 ..... DVD-Video
- 50 ..... Medienpaket
- 55 ..... Online-DVD/-Medium
- 67 ..... DVD-ROM (nur für PC/Whiteboard)
- 69 ..... Download-Software (kein Stream!)

Die **Adressaten** geben eine Empfehlung an:

- E(5-6) Elementarbereich, Vorschule,  
Kindergarten (5 - 6 Jahre)
- A(8-13) Allg. bildende Schule (8. - 13. Jgst.)
- J(12-16) Jugendarbeit (12 - 16 Jahre)
- T Lehrerbildung
- Q Erwachsenenbildung

55er-Online-Medien stehen in der Regel auch als 46er-DVDs zur Verfügung.

4667898	<p><b>Allergien</b> <i>Wenn der Körper überreagiert</i> A(5-10); J(12-18); Q; 2012 N</p> <p>Der Film behandelt, was eine Allergie ist, welche Symptome es gibt und wie diese zustande kommen. Bei einem Arztbesuch wird ein Allergietest durchgeführt. Eine Animation macht deutlich, was zum Beispiel bei einer Pollenallergie im Körper geschieht. Manche Menschen reagieren auf Tiere allergisch, andere auf Hausstaub oder Lebensmittel. Heuschnupfen, Neurodermitis und Asthma sind auf dem Vormarsch. Die Anzahl der Allergiker ist schon jetzt sehr groß und sie steigt ständig weiter. Der Film zeigt, wie Allergien behandelt und wie Symptome gelindert werden können. Er versucht aber auch aufzuklären, was Menschen tun können, um sich vor einer Allergie zu schützen. Zusatzmaterial: Zusätzliche Filmclips; Fotos; Texttafeln; Schaubilder; Diagramm; Arbeitsblätter.</p>	16 min f
5558928 4667669	<p><b>Grundwasser</b> <i>Schatz unter unseren Füßen</i> A(4-9); SO; 2012 O</p>	18 min f

	<p>Wenn der Wasserhahn aufgedreht wird, sprudelt es heraus: Trinkwasser – klar und sauber. Es ist das wichtigste Lebensmittel und kann durch nichts ersetzt werden. Im Schnitt verbraucht jeder Einwohner Deutschlands 125 Liter jeden Tag! Aber woher kommt das Trinkwasser? Ein Drittel des Trinkwassers in Deutschland stammt aus Flüssen und Seen. In Gebirgen lassen sich Flüsse gut aufstauen und die Stauseen als Trinkwasserspeicher nutzen. In regenreichen Zeiten, wenn genügend Wasser auf die Erde fällt, versickert es und gelangt infolge der Schwerkraft in große Tiefen. Dort sammelt es sich und fließt als Grundwasser in den Hohlräumen der Erdrinde entlang. Ganze Ökosysteme sind auf Grundwasser angewiesen. Tritt Grundwasser natürlicherweise von allein an die Oberfläche, entstehen Quellen. In den Quellen Mitteleuropas leben rund 1.500 verschiedene Tierarten. Der Film gibt einen Überblick über den Schatz unter unseren Füßen. Wir erhalten Einblicke in die Tierwelt des Grundwassers und lernen einige Lebewesen, die verborgen im Grundwasser leben, kennen. Zusatzmaterial: Arbeitsblätter; Testaufgaben; Ergänzende Unterrichtsmaterialien; Interaktive Arbeitsblätter.</p>	
5551524	<p><b>Weinbau</b>  <i>Von der Traube zum Wein</i>  A(3-10); J(10-16); Q; 2007 O</p> <p>Am Beginn gibt der Film einen Überblick über die Bedeutung des Weinbaus in Deutschland und Österreich und über die bedeutendsten Weinbaugebiete dieser beiden Länder. Anschließend werden die wichtigsten Voraussetzungen und Anbauformen sowie die am meisten verbreitetsten Rebsorten Deutschlands und Österreichs erörtert. Im Hauptteil des Films wird ein Winzer ein Arbeitsjahr lang bei seiner Tätigkeit im Weingarten begleitet: Aussehen des Rebstocks, Winterarbeiten, Häckseln, Unterstützungsarbeiten, Freilegen der Veredelungsstelle, Pflanzenschutzarbeiten, Anbau einer Gründüngung, Entfernen der überflüssigen Triebe, Weinblüte, Entfernen des Unkrauts, biologische Nematodenbekämpfung durch Anbau von Ölrettich und schließlich Traubenernte. Auch auf Erntemaschinen wird eingegangen. Zusatzmaterial ROM-Teil: Sprechertexte; Arbeitsmaterialien; Bildungsstandards; Lehrpläne und Bildungspläne; Mediendidaktik; Links und Hinweise.</p>	19 min f
4675178 5563663	<p><b>Die Zukunft der Fischerei</b>  <i>Fischbestände und Fischerträge im Wandel</i>  A(8-10); Q 2015</p> <p>Die Überfischung hat bei vielen Fischbeständen und Fischereigemeinschaften bereits verhängnisvolle Auswirkungen gezeigt. Die kommerzielle Fischerei, wie sie in vielen Regionen der Welt heute noch praktiziert wird, wird sich dringend verändern müssen. Das Medium diskutiert Ansätze und konkrete Maßnahmen für die Förderung einer ökonomisch und ökologisch ausgewogenen Fischerei der Zukunft. Es werden gegensätzliche Anforderungen erfüllt werden müssen, um positive Zukunftstrends in der Fischerei zu gewährleisten. Veränderungen der Fischereipraktiken, die Einhaltung von neuen Fischereivorschriften und die Förderung der Aquakultur sind wesentliche Elemente, nicht nur um eine ausgewogene Fischerei für die Zukunft zu schaffen, sondern auch um das Überleben der Fischerei als Wirtschaftstätigkeit zu gewährleisten. Zusatzmaterial: Experten beantworten 19 häufig gestellte Fragen (FAQs); Arbeitsblätter; Glossar; Internet-Links und Informationen.</p>	24 min f
4675179 5563664	<p><b>Nachhaltige Fischerei</b>  <i>Eine Herausforderung für alle Beteiligten</i>  A(8-10); Q 2015</p> <p>Die Überfischung verursacht weltweit ökologische und sozioökonomische Probleme. Der Wandel zu einer nachhaltigen Fischerei wird unerlässlich sein, damit Fischbestände und Meeresökosysteme erhalten bleiben oder sich wieder erholen können. Dieses Medium stellt die Hauptinteressengruppen des EU-Fischereisektors vor und gibt einen Einblick in ihre Rollen und Aufgaben bei der Etablierung einer nachhaltigen Fischerei in Europa. Wissenschaftler untersuchen, wie sich Fischbestände in bestimmten Gewässern verändern. Entscheidungsträger in der Fischereipolitik bestimmen Fanggrenzen und Fangquoten. Fischereikontrollbehörden sorgen für die Einhaltung von EU-Fischereivorschriften. Vertreter der EU-Fischereiindustrie integrieren ökologische Überlegungen in ihre Arbeit. Verbraucher unterstützen eine nachhaltige Fischerei durch ein entsprechendes Kaufverhalten. Die Fischer spielen jedoch die Schlüsselrolle für mehr Nachhaltigkeit in der Fischerei. Ihre Einhaltung von Fangquoten und Umsetzung von neuen Fangmethoden und -techniken sind entscheidende Faktoren, um dieses Ziel zu erreichen. Zusatzmaterial: Experten beantworten 18 häufig gestellte Fragen (FAQs); Arbeitsblätter; Glossar; Internet-Links und Informationen.</p>	16 min f
4675180 5563665	<p><b>Fangquoten</b>  <i>Auf die richtigen Zahlen kommt es an</i>  A(8-10); Q 2015</p> <p>Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung von Fischfangtechniken und -praktiken und den Einsatz von großen Fischereifloten kann in der Industriefischerei mehr Fisch gefangen werden als je zuvor. In Europa, so wie in anderen Regionen der Welt, wurde bereits damit begonnen, den Fischfang zu regulieren. Dieses Medium bietet eine Einführung in den komplexen Prozess der Berechnung und Festlegung von zulässigen Fangmengen und Fangquoten für die EU-Handelsfischerei. Ein Beispiel zeigt, wie Wissenschaftler des Spanischen Ozeanographischen Instituts vorgehen, um Größe und Gesundheit eines Fischbestandes zu ermitteln. Ein Einblick in die Arbeit des Internationalen Rates für Meeresforschung (ICES) verdeutlicht, wie diese und ähnliche Daten über gewerblich genutzte Fischbestände von einem multidisziplinären Team von</p>	18 min f

	Wissenschaftlern diskutiert und interpretiert werden. Es sind ihre Schlussfolgerungen und Empfehlungen auf deren Basis Entscheidungsträger der EU-Fischereipolitik Fangbegrenzungen und Fangquoten für gewerblich genutzte Fischbestände herausgeben. Zusatzmaterial: Experten beantworten 19 häufig gestellte Fragen (FAQs); Arbeitsblätter; Glossar; Internet-Links und Informationen.	
4675181 5563666	<b>Rückwurfverbot</b> <i>Der Kampf gegen die Verschwendung in der Fischerei</i> A(8-10); Q 2015 Beifang ist zu einem immer dringlicher werdenden Problem für die moderne Fischerei geworden. Fische und Meeresfrüchte, die nicht verkauft werden können, werden noch an Bord zurück ins Meer geworfen. In diesem Medium geht es um den Umgang mit Beifang in der kommerziellen Fischerei und um die Herausforderungen und Chancen eines EU-weiten Rückwurfverbotes. Im Rahmen der neuen Gemeinsamen Fischereipolitik (GFP) soll für die Fischer der EU-Mitgliedstaaten eine Anlandeverpflichtung für alle an Bord befindlichen Fänge eingeführt werden. Diese Verpflichtung kann zusätzliche Geschäftsmöglichkeiten für die Fischer schaffen. Das Rückwurfverbot stellt sie aber auch vor finanzielle und organisatorische Herausforderungen. Eine Reihe von Initiativen wurde bereits ins Leben gerufen, um den EU-Fischern dabei zu helfen, die neuen Regelungen umzusetzen. Zusatzmaterial: Experten beantworten 23 häufig gestellte Fragen (FAQs); Arbeitsblätter; Glossar; Internet-Links und Informationen.	20 min f

\* **4672308** Nahrungsketten und Nahrungsnetze 16 min f  
**5561686** A(8-10) 2014 N

Der Film erläutert die dynamische Beziehung zwischen Pflanzen und Tieren in einem gemeinsamen Ökosystem. Er erklärt, warum alle Lebewesen Energie benötigen und wie sie ihren Nahrungs- und Energiebedarf decken. Die Begriffe Produzenten, Konsumenten und Destruenten werden definiert und ihre unterschiedlichen Funktionen im Ökosystem veranschaulicht. Der Film erläutert dabei auch die Relevanz von Räubern und Aasfressern für die Aufrechterhaltung eines gesunden Ökosystems. Zusatzmaterial: Bilder; Tafelbilder; Arbeitsblätter.

#### WissensWerte – Animationsclips

\* **4959630** Fleisch und Nachhaltigkeit 8 min f  
A(7-13) 2014 O

Jeder Deutsche konsumiert im Schnitt knapp 90 Kg Fleisch pro Jahr. Das ist zu viel und in vielerlei Hinsicht problematisch. Flächenverbrauch, Welternährung, Klimawandel, Tierrechte, Umweltverschmutzung, Gesundheit- die industrielle Produktion von Fleisch ist in vielen Bereichen nicht nachhaltig. Aber was genau sind die Probleme der industriellen Fleischproduktion? Was sind die globalen Auswirkungen? Und was kann dagegen getan werden?

#### WissensWerte – Animationsclips

\* **4959633** Welternährung 5 min f  
A(9-13) 2014 O

Weltweit leiden heute 850 Millionen Menschen unter Hunger. Gleichzeitig werden 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel jährlich verschwendet. Wie passt das zusammen? Nach den weltweiten Hungerunruhen 2007 und 2008 ist das globale Welternährungssystem wieder in den Fokus der Internationalen Gemeinschaft gerückt. Obwohl weltweit genug Nahrungsmittel produziert werden, um die Weltbevölkerung satt zu bekommen, hat jeder achte Mensch zu wenig zu essen. Aber wie genau funktioniert dieses System? Wo liegen die Probleme? Und was muss getan werden?

#### Willi will's wissen

\* **4610490** Ach du dickes Ei! 25 min f  
**5510490** A(1-4); J(6-10) 2005 N

Heute will Willi alles rund ums Ei erfahren. Er besucht einen Hühnerhof mit 1600 Hennen und 20 Hähnen! In der Eiersammelstelle ist Willi dabei, wenn die Eier gestempelt, kontrolliert, nach Größen sortiert, verpackt und etikettiert werden. Eine Tierärztin zeigt ihm, wo die Hühner herkommen: auf einem Röntgenbild sieht man, wo im Huhn das Ei liegt, bevor es gelegt wird. In einem Ei ist alles drin, damit ein Küken heranwachsen kann, vorausgesetzt, das Ei ist befruchtet und wird behütet. Normalerweise brüten Hennen die Eier aus. Es gibt aber auch riesige Brutschränke für Tausende von Küken. Drei Wochen dauert es, bis ein Küken schlüpft. Zum Schluss macht Willi Bekanntschaft mit dem Tier, das die größten Eier der Welt legt: dem Vogel Strauß.

#### Willi will's wissen

\* **4610531** Jetzt geht's um die Wurst 25 min f  
**5510531** A(3-4); SO 2007 N

Wie wird Wurst hergestellt? Willi geht dieser Frage nach und zeigt behutsam, aber realistisch die wichtigsten Stationen der Produktion von Fleisch und Wurst. Als Erstes besucht Willi eine ökologisch orientierte Schweinezucht. Die Ferkel werden artgemäß aufgezogen, um dann nach neun Monaten geschlachtet zu werden. Willis nächste Station ist ein Kuhstall. Von dort begleitet er den Transport einer Kuh, die geschlachtet werden soll, zur Metzgerei. Der Metzgermeister erklärt Willi, wie die Tiere betäubt und getötet werden. Ob die Tiere gesund sind und das Fleisch in Ordnung ist, überprüft der Tierarzt bei seinen Routineuntersuchungen vor und nach dem Schlachten. Und dann geht es für Willi endlich richtig um die Wurst! Willi erfährt, wie aus dem Fleisch Würste werden und schließlich noch, warum die Wiener Wiener heißen.

\* **4611027** Einheimische Süßwasserfische 27 min f  
**5511027** A(5-8) 2013 N

In unseren Flüssen und Teichen tummeln sich die unterschiedlichsten Fischarten. Die FWU-Produktion zeigt mit beeindruckenden Unterwasseraufnahmen, wie gut Fische an ihren Lebensraum angepasst sind. Ganz nebenbei werden die wichtigsten Fischarten und ihre Erkennungsmerkmale genauer gezeigt und beschrieben. Die Schülerinnen und Schüler begeben sich auf eine spannende Entdeckungsreise durch die heimische Fauna. Im Arbeitsmaterial stehen Arbeitsblätter und weitere ergänzende Unterrichtsmaterialien zur Verfügung.

FSK: ab 6

\* **4632533** We feed the world (de) 90 min f  
A(7-13); J(14-18); Q; 2005 N

Ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse - ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in Bildern Einblick in die Produktion von Lebensmitteln sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat. Zu Wort kommen neben Fischern, Bauern, Agronomen, Biologen und Jean Ziegler auch der Produktionsdirektor des weltgrößten Saatgutherstellers Pioneer sowie Peter Brabeck, Konzernchef von Nestlé International, dem größten Nahrungsmittelkonzern der Welt. Zusatzmaterial: Interview mit Erwin Wagenhofer; Gedanken von Jean Ziegler; Trailer; Schul- und Unterrichtsmaterialien; Making Of.

Die Öko-Rolle

\* **4652396** good film food 80 min f  
A(7-11); BB; Q; T; 2004 N

Diese Sammlung ist das Ergebnis des "Wettbewerbs Filmhochschulen", einer Maßnahme aus dem Bundesprogramm Ökologischer Landbau des Ministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft. Gestartet wurde dieses Programm mit dem Ziel, den ökologischen Landbau in der Bundesrepublik zu fördern und alle Akteure - vom Verbraucher über den Landwirt, den Produzenten und den Händler bis hin zum Wissenschaftler - umfassend über den ökologischen Landbau zu informieren. Beleuchtet werden Themen wie ökologischer Anbau, ökologische Viehhaltung, der Einfluss gesunder Ernährung auf die Gesundheit des Menschen, das Bevorzugen von Bio-Produkten bei der Kaufentscheidung. Zusatzmaterial: Ausschnitt aus der Preisverleihung in Berlin; Naturspots; Archivmaterial; Bio-song von Hannes Orange. NATUR PUR: Dieser Beitrag präsentiert perfekte Bauernhof-Wohlfühl-Ästhetik. DER PFERDEBAUER: Der Film erzählt vom süddeutschen Gemüsebauern Thomas Kessler, der komplett auf tierische Arbeitskraft umgesattelt hat und dafür selbst bei seiner eigenen Zunft aneckt. DOG FOOD; MÜLLER VS. RENGO: In diesem Beitrag wird fröhlich und unreflektiert homöopathische Bodenveredelung angepriesen - eine Methode, die mit gesundem Menschenverstand nichts, aber mit Latzhosen alles zu tun hat. PLANTING IN REALTIME; EXPERTEN; LOFT; THEA; DAS FEINSTE VOM FEINSTEN; DER FEINE UNTERSCHIED: Erzählt wird die Geschichte eines Jungen, der im Supermarkt plötzlich seherische Fähigkeit entwickelt - nämlich, Öko-Nahrung von bösem Industriefraß zu unterscheiden. PICKELFACE; KONTAKTANZEIGE. README: (Regie: Jenny Kneis) BIOLATORS: (Regie: Andreas Pohr, Alex M. Lehmann) I'M WALKING: (Regie: Bodo v. Braunmühl, Gero v. Braunmühl)

\* **4652444** Ernährung und Verdauung des Menschen 46 min f  
**5550319** A(7-9); SO; Q; 2005 N

Markus, ein junger Architekturstudent, liefert als Protagonist des Films mit kurzen Episoden aus seinem täglichen Leben den Rahmen für aufwendige 3D-Computeranimationen zu den nachfolgenden Themen. ZUSAMMENSETZUNG DER NAHRUNG (9 min): Optimale Zusammensetzung der menschlichen Nahrung; Haupt-Nährstoffe und deren chemischer Aufbau: Kohlenhydrate, Fette und Eiweiße; Bedeutung von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen für die menschliche Ernährung; Brennwert (Energiehaushalt) der Nährstoffe; Wirkungsgrad (Energieausbeute) des menschlichen Organismus. ORGANE DES VERDAUUNGSTRAKTS (ca. 7 min): Detaillierter Einblick in den menschlichen Verdauungstrakt; Aufbau und Funktion der Verdauungsorgane: Mund, Speiseröhre, Magen, Gallenblase, Bauchspeicheldrüse, Zwölffingerdarm, Dünndarm, Dickdarm und Mastdarm; Verweildauer der Nahrung in den einzelnen Verdauungsorganen. VERDAUUNG DER KOHLENHYDRATE (ca. 12 min): Kohlenhydrate als energiereiche, pflanzliche Speicherstoffe und deren chemische Zusammensetzung: Mono-, Di- und Polysaccharide; Orte und Ablauf der Kohlenhydrat-Verdauung; Kohlenhydrat-Verdauung durch die entsprechenden Enzyme (Amylase, Maltase, Laktase, Saccharase); Aufnahme der Monosaccharide im Darm und Transport bis in die Körperzellen; Kohlenhydrate als Energielieferanten des Körpers. VERDAUUNG DER FETTE (ca. 11 min)

\* **4656528** Gesunde Ernährung 23 min f  
**5551292** A(1-4); SO; 2008 N

Die DVD gibt einen Einblick in Themenaspekte der gesunden Ernährung. Grundschulkindern erfahren, wozu der Körper die verschiedenen Nährstoffe benötigt und lernen zugehörige Fachbegriffe kennen. Sie werden angeregt, über unterschiedliche Essgewohnheiten zu sprechen und über das eigene Essverhalten nachzudenken. Der Film zeigt die Bedeutung der regelmäßigen und abwechslungsreichen Ernährung für das eigene Wohlbefinden, die Leistungskraft und die Gesundheit. Folgende Schwerpunkte sind enthalten: Unser Körper braucht Nährstoffe (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, ...); Unser Frühstück (Ernährungskreis, Lebensmittel mit künstlichen Inhaltsstoffen, Schulfrühstück, Leistungskurve); Kauen und Verdauen (Weg der Nahrung durch den Körper); Ernährung und Bewegung (Essgewohnheiten, sportliche Betätigung); Salz - Fett - Zucker (unsichtbare Bestandteile der Nahrung).

\* **4658906** Dick und Dünner 28 min f  
A(7-10); J(12-16); Q; 2008 N

Ein Lehrfilm zum Thema Übergewicht, gesunde Ernährung und Sport: Der Schulalltag ist für den übergewichtigen elfjährigen

Richard, den alle nur Dick nennen, wie Spießrutenlaufen. Zwar geht Richard seit einigen Monaten in eine Ernährungsgruppe, doch seine Erfolge sind für seine Klassenkameraden nicht sichtbar, und so bleibt er ein Außenseiter, dessen viele Talente unentdeckt bleiben. Richards Freundin, die elfjährige Dany, die auch übergewichtig war und jetzt schon 15 kg abgenommen hat, will weiter abnehmen. Sie verweigert Frühstück und Mittagessen, kauft dann aber im Supermarkt lauter ungesunde Sachen, die sie heimlich in sich hineinstopft. Als Richard Dany auf der Schultoilette beim Erbrechen erwischt und ihr Problem erkennt, muss sich Dany entscheiden: Wird sie Richard zu seiner Ernährungsgruppe begleiten oder muss Richard ihre Eltern und die Schulleitung informieren?

\* **4659131** Welternährung 18 min f  
**5552222** A(9-13); 2008 N

Der Film gibt einen Überblick über die Probleme auf der Welt. Überfluss und Übergewicht auf der einen und Hunger und Unterernährung als eines der bedrückendsten Probleme auf der anderen Seite. Die DVD gibt Einblick in die vielfältigen Ursachen der Ernährungssicherheitskrise wie Bevölkerungsentwicklung, Kreislauf der Armut und die Politik von Internationalem Währungsfonds (IWF) und Weltbank. Am Beispiel von Fischfang und Landwirtschaft werden Einfluss und Wirkung globaler Märkte auf die Welternährung gezeigt und der Wettbewerb um Agrarflächen, wie beispielsweise bei der Energieversorgung, thematisiert. Die Folgen sind Landflucht und Migration sowie regionale Konflikte, die Fluchtbewegungen hervorrufen. All das führt wiederum zu weiterer Armut, Hunger und Unterernährung. In einem letzten Kapitel stellt der Film Wege zur globalen Ernährungssicherheit zur Diskussion: Von Konzepten der Gen- und Agrartechnologien sowie Aquakulturen bis hin zu Konzepten der gerechteren Verteilung und Änderungen im Ernährungsverhalten. Außerdem ist die DVD Bestandteil der Medienbox -Ressourcen-, welche sich mit der Knappheit von Wasser, der Energieversorgung, der Reinhaltung der Luft und dem Klimawandel befasst. Zusatzmaterial: Kapitelanwahl, Stichwortanwahl, Bildergalerie, Linkliste, Arbeitsblätter und Kommentartext.

\* **4665333** Das Geheimnis des Bienensterbens 91 min f  
A(8-10); Q 2010 N

Ein Drittel der menschlichen Nahrung hängt unmittelbar von der Biene ab. Doch seit mehreren Jahren sterben weltweit Millionen von Bienen ohne sichtbaren Grund. Dies bringt nicht nur die Bienenzüchter in eine schwierige Situation sondern stellt auch eine Bedrohung für die biologische Vielfalt dar. Internationale Wissenschaftler aus zahlreichen Fachrichtungen suchen fieberhaft nach einer Erklärung. Der Dokumentarfilm zeigt, was die Forscher in den vergangenen Jahren in Erfahrung gebracht haben und welche Lösungen sie anbieten.

#### Willi will's wissen

\* **4666069** Wie kommt der Zucker aus der Rübe? 25 min f  
**5558342** A(3-7); J(8-14) 2011 N

Der bekannte Reporter Willi Weitzel möchte wissen, woher der Zucker kommt und macht sich auf Entdeckungsreise. Zunächst erklärt ihm ein Zuckerrübenbauer, wie dank Sonne, Wasser und CO<sub>2</sub> die Zuckerrübe den Zucker in ihrer verdickten Wurzel produziert. Willi darf auf einem Rübenroder die Rüben ernten helfen und kann in einer Zuckerfabrik miterleben, wie aus den gehackten Rübenschnitzeln durch Kochen und Eindicken des Zuckerrübensaftes schließlich Zucker wird. – Die Ernährungsberaterin Andrea erklärt ihm, wie viel Zucker in Süßigkeiten und vielen Getränken ist. Zucker, in großen Mengen genossen, ist für die Gesundheit gefährlich – macht nicht nur dick, sondern kann auch Diabetes auslösen. – Bei Bonbonkocher Joachim hilft Willi mit, Waldmeister-Bonbons zu kochen. DVD-Video-Ebene: Dokumentarfilm; Film in vier Kapiteln; Animationsfilm zur Photosynthese; Bilder aus dem Film und weitere Fotos zum Thema. DVD-ROM-Ebene: Infos zum Film; Das Thema in der Schule; Info-Bögen mit Hintergrundinfos; Unterrichtsmaterialien; Unterrichtsvorschläge; Schülerarbeitsblätter; Bildergalerie; Glossar; kommentierte Linktipps

#### Der gelbe Planet

\* **4666172** Unsere Welt ist der Mais 8 min f  
A(7-10); SO; 2010 N

Ob als Nahrungsmittel, Futtermittel oder als nachwachsender Rohstoff, die Vielfalt des Maises ist unvergleichlich. Die wichtigste Kulturpflanze der Welt wird aus vielen unterschiedlichen Blickwinkeln, mit Interviews und Statements vorgestellt. Der Bogen spannt sich von Christoph Kolumbus, der den Mais nach Europa brachte, bis hin zur modernen Züchtung, zum Anbau und der Verwertung.

#### Bibliothek der Sachgeschichten K 7

\* **4667190** Kartoffel – Spezial 30 min f  
**5562080** A(1-4); SO; J(6-10) 2010 N

In dieser Ausgabe der Bibliothek der Sachgeschichten geht es um die Kartoffel. Gezeigt wird, wie heutzutage Kartoffeln geerntet werden. Pommes Frites kennt jeder und viele essen die auch sehr gerne. Aber wo und wie wurden die erfunden? Die Deutschen gelten als die Kartoffeleesser überhaupt, aber die Reise der Kartoffel von Amerika nach Europa und schließlich bis zu uns war sehr lang und dauerte einige hundert Jahre. Friedrich der Große hat die Kartoffeln in Preußen eingeführt und dabei soll er eine List benutzt haben. Wie wurden die Kartoffelchips erfunden? Eine Geschichte aus Amerika von einem reichen Mann und einem wütenden Koch. Woher kommt der Spruch: "Etwas fallen lassen wie eine heiße Kartoffel"? Unter einem Mikroskop wird gezeigt, was in einer Kartoffel geschieht, wenn sie gekocht wird.

\* **4667495** Wir machen unser Essen selbst 23 min f  
**5558881** A(3-6); SO; 2011 N

Viele Lebensmittel, die man im täglichen Leben als fertige Produkte konsumiert, kann man auch einfach zu Hause herstellen. In fünf Kapiteln bereiten Felicia und Tristan ein gesundes und ausgewogenes Abendessen zu, mit kleineren Hilfestellungen von Seiten der Mutter. So werden beispielsweise ein Brot gebacken, sowie Butter und Frischkäse hergestellt. Als Getränk wird eine Limonade selbst gemacht. Zum Abschluss gibt es das gemeinsame Abendessen der Familie am dafür gedeckten Tisch. Im Verlauf des Filmes auftretende Fragen werden anhand von Animationen erklärt: Was macht die Hefe im Vorteig und wozu braucht es diesen?; Warum ist das richtige Kneten des Teiges so wichtig?; Warum entsteht durch das Schütteln der Sahne Butter?; Warum wird aus Milch und Sauermilch Frischkäse und Molke?; Wieswegen schäumt es so stark, wenn der Sprudel auf den Zucker trifft?; Welche Nährstoffe sind im Essen enthalten? Zusatzmaterial: Rezepte (pdf). Ausführliche Beschreibung: KAPITEL: 1. Wir backen ein Brot - 9:11 2. Butter, geschüttelt oder gerührt - 4:23 3. Frischkäse, schnell und lecker - 2:51 4. Orangen-Zitronenlimonade - 2:06 5. Gemeinsam Essen macht Spaß - 3:02 MODULE: 1. Brot: Hefe - 0:38 2. Brot: Gluten - 0:53 3. Butter: Fettkügelchen - 0:25 4. Frischkäse: Kasein - 0:28 5. Limonade: Zuckerkristalle - 0:28 6. Essen: Nährstoffe - 0:50

\* **4667673** Basiswissen BIO II 25 min f  
**5558932** A(7-10) 2012 N

Das Medium beschäftigt sich u.a. mit der Nahrungskette. Die Produzenten als Basis der Nahrungskette und die Konsumenten als Pflanzen- und Fleischfresser werden vorgestellt. Weitere Schwerpunkte sind die Energieaufnahme durch Nahrung sowie die damit zusammenhängenden Energieverluste. Die daraus resultierende Energieeffizienz eines Pflanzenfressers wird durch einen Versuch dargestellt. Daran schließt sich der Kohlenstoffkreislauf an: Sein Vorkommen sowie der Kreislauf des Kohlenstoffs vom Produzenten zum Konsumenten und letztlich der Funktion der Destruenten. Als nächster Naturkreislauf wird der Stickstoffkreislauf behandelt. Schwerpunkte sind dabei der Vorgang der Nitrifikation sowie die Funktion der Stickstoff bindenden Mikroorganismen und deren natürliche Düngung unserer landwirtschaftlich genutzten Böden. Die Wichtigkeit des Nitrats für die Pflanzen wird im Laborversuch gezeigt. Zusatzmaterial ROM-Teil: 16 Bilder; 2 Farbfolien; 14 Arbeitsblätter (PDF) in Schüler- und Lehrerfassung; 5 interaktive Arbeitsblätter; 20 Testaufgaben; 8 Seiten ergänzendes Unterrichtsmaterial; Sprechertexte (de, en, tr); Glossar; Internet-Links. Sprachen: deutsch, englisch und türkisch

#### Willi will's wissen

\* **4669507** Wer ist der Held auf dem Kartoffelfeld? 25 min f  
**5560281** A(3-6); SO; J(8-12) 2012 N

Chips, Pommes, Reiberdatschi - mehr Nahrungsmittel als man denkt werden aus Kartoffeln zubereitet. Woher die Kartoffeln kommen und wie sie wachsen, das will Willi diesmal wissen und ist deshalb mit Bauer Pauli Strixner aus Schönesberg unterwegs, um bei der Ernte zu helfen. Wie viel man wirklich aus Kartoffeln kochen kann, das erfährt Willi von Antonie. Sie führt eine Gaststätte und bereitet jeden Tag viele verschiedene Kartoffelgerichte zu. Anschließend trifft der Reporter die bayerische Kartoffelkönigin. Von Andrea erfährt er, dass Kartoffel nicht gleich Kartoffel ist: Über 200 verschiedene Sorten gibt es und jede hat ihren eigenen Namen: Agnes, Nicola oder Camilla. Auch Tiernamen sind möglich, Forelle oder Möwe zum Beispiel. Was man Leckeres aus der Knolle „Lady Rosetta“ herstellen kann, erfährt Willi bei einer Firma in Frankenthal: Kartoffelchips! Produktionsleiter Antonius führt ihn von Station zu Station. Zusatzmaterial: Didaktisches Begleitmaterial.

#### Willi will's wissen

\* **4671813** Wer kriegt das Brot gebacken? 25 min f  
**5561574** A(3-4); SO; J(8-10) 2004 N

"Wer kriegt das Brot gebacken?" Der Bäcker natürlich! Aber bis der loslegen kann, braucht es erst einmal einen Müller für das Mehl. Und der wiederum kann erst arbeiten, wenn Bauern ihre Getreideernte eingefahren haben. Biobauer Hans aus der Nähe von Landshut erklärt Willi, wann der Roggen reif ist. Dann legt der Mährescher los: Vorne säbeln superscharfe Messer die Halme ab, innen werden die Körner aus den Ähren gedroschen. Übrig bleiben Spreu und Stroh für die Tiere. In der Meyermühle in Landshut zieht Willi mit Müller Andi eine Probe des angelieferten Roggens. Nur einwandfreies Getreide wird angenommen und zu Mehl verarbeitet. Als Erstes werden die Körner gereinigt. Dann laufen sie durch Walzenstühle, bis alles Mehl aus den Körnern draußen ist. Und jetzt kann gebacken werden! Bäckermeister Rolf erklärt Willi, wie's geht: Man nehme Sauerteig, Wasser, Salz und Roggenmehl. Alles kräftig durchkneten und dann rein in den Ofen. Über 300 Brotsorten soll es in Deutschland geben. Weltrekord! Zusatzmaterial: Kurzfilm; Bilder; Grafiken; Audiodatei; Einführung ins Thema; 22 Infoblätter; 27 Arbeitsblätter in Schülerfassung; 20 Unterrichtsmaterialien; Vorschläge zur Unterrichtsplanung; Bilder; Glossar; Medien-Tipps; Internet-Links.

\* **5551903** Übergewicht bei Kindern 15 min f  
A(4-6); SO; Q 2005 O

Übergewicht ist mittlerweile in vielen Ländern unserer Erde zu einem großen Problem geworden. Bei uns bringt bereits jedes dritte Kind zu viele Pfunde auf die Waage. Der Film stellt eine Gruppe von Kindern vor, die an einem Programm gegen Übergewicht teilnehmen. Mit viel Bewegung, einer gesunden, ausgewogenen Ernährung und einer guten psychologischen Betreuung wird dem Übergewicht der Kampf angesagt. Auch normalgewichtige Kinder sollten über gesunde Ernährung Bescheid wissen, denn der Weg vom Normalgewicht zum Übergewicht ist manchmal kürzer als man denkt. Auf dem Wochenmarkt und im Supermarkt bekommen die Kinder Tipps, worauf sie beim Einkauf achten sollten. Abschließend stellt der Film ein junges Mädchen vor, dem es gelungen ist, sich aus der Zwickmühle "Übergewicht" zu befreien. Zusatzmaterial: didaktisch aufbereitete Materialien.

#### Meilensteine der Menschheit 6

\* **5558768** Chemie in der Landwirtschaft 15 min f  
A(7-13); Q 2011 O

Mitte des letzten Jahrhunderts zeichnete sich ein sozialer Wandel ab. Die Menschen zogen aus den ländlichen Regionen in die

entstehenden Industriegebiete. Die Nahrungsmittelversorgung der ständig wachsenden städtischen Bevölkerung wurde zu einem ernsthaften Problem für die Landwirtschaft. Auf Justus von Liebig gehen Idee und Praxis der Ertragssteigerung durch künstlichen Dünger zurück. (1997) Zusatzmaterial: Kurzbiographie von Justus Liebig

- \* **5559782** Das grüne Gold der Inkas 52 min f  
 A(9-13); Q 2008 O  
 Eine Reise auf den Spuren der Kartoffel von den Campesinos der Hochanden Perus zu den Kartoffelfarmern Idahos im Nordwesten der USA. Der Film beschreibt das Potential der Kartoffel, den Hunger in der Welt zu bekämpfen und die weltweite Ernährungssicherheit zu stärken. Die Ernährung der Welt beruht auf dem Gedeihen von immer weniger Nutzpflanzen, von immer weniger verschiedenen Sorten. Der Film betrachtet die Rolle der biologischen Vielfalt für diese Aufgaben und untersucht, welche Faktoren die Vielfalt traditioneller Kartoffelsorten bedrohen. Es wird deutlich gemacht, wie engagierte Schülerinnen und Schüler aktiv werden können, um die Ernährungssicherheit in Nord und Süd zu verbessern. Zusatzmaterial: Unterrichtsmaterialien.
- \* **5551292** Gesunde Ernährung 23 min f  
**4656528** A(1-4); SO 2008 O  
 Die DVD gibt einen Einblick in Themenaspekte der gesunden Ernährung. Grundschulkindern erfahren, wozu der Körper die verschiedenen Nährstoffe benötigt und lernen zugehörige Fachbegriffe kennen. Sie werden angeregt, über unterschiedliche Essgewohnheiten zu sprechen und über das eigene Essverhalten nachzudenken. Der Film zeigt die Bedeutung der regelmäßigen und abwechslungsreichen Ernährung für das eigene Wohlbefinden, die Leistungskraft und die Gesundheit. Folgende Schwerpunkte sind enthalten: Unser Körper braucht Nährstoffe (Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, ...); Unser Frühstück (Ernährungskreis, Lebensmittel mit künstlichen Inhaltsstoffen, Schulfrühstück, Leistungskurve); Kauen und Verdauen (Weg der Nahrung durch den Körper); Ernährung und Bewegung (Essgewohnheiten, sportliche Betätigung); Salz - Fett - Zucker (unsichtbare Bestandteile der Nahrung).
- \* **4665261** Unser Essen 88 min f  
 A(11-13); BB; J(16-18); Q 2009 N  
 Dokumentation über die fragwürdigen Methoden und Ziele der Genfood-Industrie und deren katastrophale Auswirkungen auf Mensch und Umwelt. Essen bestimmt unser Leben und hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Aber wo kommt es her, unter welchen Umständen ist es entstanden? Immer mehr genmanipuliertes Essen findet sich in den Regalen der Supermärkte. Essen, das nicht nur für den Verbraucher, sondern auch für das ökologische Gleichgewicht unkalkulierbare Gefahren birgt. Der Film serviert erschreckende Fakten über eine Industrie, die nur eins im Sinn hat: Profit. Dokumentiert werden die Zusammenhänge zwischen politischen und marktwirtschaftlichen Faktoren, die für Entstehung und Qualität unserer Nahrung verantwortlich sind. Die Machenschaften multinationaler Unternehmen, deren Ziel es ist, die weltweite Nahrungsmittelindustrie zu kontrollieren, werden beleuchtet. Sprachen: Deutsch, Englisch, deutsche Untertitel
- \* **4667061** Kaffee 30 min f  
 A(7-10) 2011 N  
 Folgende Beiträge sind enthalten: FAIRTRADE-KAFFEE (7:26 min): Eine Kaffeebäuerin erzählt von ihrem Alltag in einer Kaffeekooperative in Peru. "Fairtrade" garantiert den Kleinbauerngenossenschaften feste Mindestpreise und langfristige Handelsbeziehungen zu gleichbleibend fairen Konditionen. (Originalfilmtitel: Fair gehandelter Kaffee: Kleiner Einkauf mit großer Wirkung) KAFFEEANBAU VIETNAM (4:39 min): Kaffeeplantage in der Provinz Quan Tri im Zentrum Vietnams. Hier haben nach und nach die Bauern ihre Felder auf Kaffee umgestellt. KAFFEEANBAU IN SÜDAMERIKA (9:55 min): Säen von Kaffee, Pflege der Setzlinge, Pflücken der Kaffeeirschen von Hand, Transport in bergigem Gelände, Einweichen, maschinelle Trennung des Fruchtfleisches von der Kaffeebohne, Trocknen in der Sonne, Rösten und Mahlen des Rohkaffees, Wiegen, Verpacken, Transport für Verkauf. (Originalfilmtitel: Kaffee: von der Hacienda el Picacho aus dem Grenzgebiet Venezuela - Columbien) WELTHANDEL (7:50 min): Der Animationsfilm erklärt, wie der Welthandel funktioniert. Zusatzmaterial: 11 Informationsblätter (pdf)
- \* **4658003** Fleisch und Fleischerzeugnisse 30 min f  
 A(5-10); SO; BB; Q; 2004 N  
 Der Film zeigt reportagenhaft den Weg des Lebensmittels Fleisch vom landwirtschaftlichen Betrieb über Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis in die Küche: wie werden Schweine, Rinder, Geflügel, auch Damwild gehalten und gemästet, wie wird Biofleisch erzeugt, was beinhalten Marken-Fleischprogramme, was passiert in einem so genannten Fleischcenter und wie arbeitet ein Lebensmitteluntersuchungsamt. Zusatzmaterial: Begleitmaterial (pdf-Format); Grafiken; Informationsheft.
- \* **4658185** Brot und Kleingebäck 35 min f  
 A(3-4); SO 2007 N  
 Rund 300 verschiedene Brotsorten gibt es in Deutschland - eine weltweit einzigartige Vielfalt. Für die Qualität der Backwaren sind viele Faktoren wichtig. Der Film beschreibt anschaulich den Produktionsweg bis zum fertigen Backwerk. Vom Acker über die Getreidemühle bis in die Bäckerei und den Verkauf werden Sauerteigbrot, Laugengebäck und Co. begleitet. Dabei kommen mehrere Fachleute aus der Praxis zu Wort. Der Blick in handwerkliche Betriebe und Großbäckereien macht Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Arbeitsweise deutlich. Die Warenkunde stellt die Besonderheiten bekannter Brotsorten und Kleingebäcke vor und erklärt Kennzeichnungsvorschriften. Ein Ausblick zeigt die Trends in der Vermarktung und Sortenvielfalt auf.
- \* **4658186** Faszination Fisch 37 min f  
 A(7-10); BB; Q 2007 N  
 Fisch ist eine der größten biologischen Ressourcen der Erde. Ob aus der Küsten- oder Hochseefischerei, der Aquakultur ferner Länder oder der heimischen Süßwasserfischzucht - die Rohware Fisch ist ein Produkt hoher Qualität. Eine ausgeklügelte

Logistikkette stellt sicher, dass die verderbliche Ware schnell zum Verbraucher beziehungsweise in die Verarbeitungsbetriebe gelangt. Der Film zeigt und beschreibt die verschiedenen Fang- und Produktionsmethoden, veranschaulicht die Distribution und stellt die unterschiedlichen Verarbeitungsmöglichkeiten dar. Dabei werden auch Aspekte wie Fischereischutz und Nachhaltigkeit, Fischereiforschung und Gesundheit betrachtet, wobei eine Reihe von Fachleuten zu Wort kommen.

\* **4658244** Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten 54 min f  
A(8-10); BB; Q 2007 N

Damit Gartenbesitzer und Hobbygärtner einen guten Ernteerfolg haben, gibt es hier fachmännische Tipps zu Pflanzung und Pflege. Erfahren wird zudem Wissenswertes über Ernte, Lagerung und Pflanzenschutz. Neben einer harmonischen, organischen Düngung, Aufzucht von Mischkulturen und laufenden Kontrollen heißt es auch, die natürlichen Gegenspieler der Schädlinge zu fördern. Erleben Sie in diesem Film die Vielfalt und Abwechslung eines Gartenjahres (Deutschland, 1997).

\* **4658245** Tee, Kaffee und Kakao 45 min f  
A(6-10); SO; BB; 2007 N

Der Film verfolgt den Weg der Rohstoffe für die Getränke Tee, Kaffee und Kakao vom Anbau über Ernte, Verarbeitung und Veredlung bis zum Handel. Auf die verschiedenen Inhaltsstoffe und deren Wirkung wird eingegangen, Tipps zur Zubereitung der Getränke werden gegeben (Deutschland, 2000).

\* **4659103** Nahrung und Verdauung 12 min f  
A(5-13); SO; J(12-18); Q 2008 N

Der Film behandelt mittels Trick- und Realaufnahmen die verschiedenen Stationen der Verdauung. Mundhöhle, Magen, Dünn- und Dickdarm werden ausführlich gezeigt. Lernziel: Erkennen, was der Körper aus der Nahrung macht (Deutschland, 1983).

#### Was wir essen ...

\* **4659106** Bio und Co. 30 min f  
A(5-10); SO; 2003 N

Bioprodukte erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Dennoch sind viele Verbraucher nach wie vor skeptisch und wissen nicht genau, was sich hinter -Bio- verbirgt. Dieser Film zeigt anhand folgender Kurzfilme, worauf es bei Bio-Lebensmitteln ankommt und woran man sie erkennt: Bio-Siegel, Dinkel, Vollkornbrot, Bio-Käse, Bio-Wurst, Bio-Chicorée, Bio-Nudeln, Bio-Wein, Öko-Kontrolle.

\* **4659222** Iss dich gesund und fit 45 min f  
A(9-13); Q; 2008 N

Der Film nimmt einzelne Nahrungsmittel mit gesundheitsfördernden Eigenschaften unter die Lupe und erläutert anschaulich und leicht verständlich, welche Inhaltsstoffe für die entsprechenden Wirkungen verantwortlich sind. Dabei erfährt der Zuschauer viel Interessantes und erhält Tipps und Rezepte für eine gesund erhaltende tägliche Kost (Deutschland, 2001).

\* **4659231** Käse 28 min f  
A(5-10); BB; Q; 2007 N

Wie wird Käse hergestellt? Was ist der Unterschied zwischen der traditionellen und industriellen Käseproduktion? Und wie kommt es, dass Schnittkäse hart ist und Frischkäse weich? Der Film zeigt anschaulich die einzelnen Schritte der traditionellen Käseherstellung am Beispiel eines Allgäuer Emmentalers vom Dicklegen der Milch bis zur Pflege des reifenden Käseleibes. Verschiedene industrielle Herstellungsverfahren ausgesuchter deutscher Käsesorten wie Emmentaler oder Harzer können nachvollzogen werden. Ein Blick in die Produktentwicklung und Qualitätssicherung sowie Verbrauchertipps zum Umgang mit Käse runden den Film ab (Deutschland, 1992).

\* **4659232** Birnen, Bohnen und Speck 55 min f  
A(9-10); BB; Q 2008 N

Gegeben wird ein Einblick in die Haltbarmachungsverfahren Trocknen, Einkochen, Kühlen, Einfrieren, Salzen, Pökeln, Räuchern, Einlegen, Vergären und Zuckern. In neun Kurzfilmen werden diese Verfahren erläutert. Vier Hobbyköche erproben in einem Landhaus die verschiedenen Verfahren. Zu jeder Haltbarmachungsmethode werden kurz die geschichtliche Entwicklung und die industrielle Anwendung vorgestellt (Deutschland, 1994).

\* **4656946** Vom Biohof in den Handel 44 min f  
A(10-13); BB; Q 2006 N

Wer auf Ökolandbau umstellen will, sollte wissen, welche Absatzwege es für Bioprodukte gibt. Wie kommen Milch, Fleisch und Gemüse zu den Verarbeitern und letztlich bis an die Ladentheke oder in das Bio-Supermarkt-Regal? In diesem Film werden Höfe im Umstellungsprozess sowie Betriebe, die bereits Erfahrungen im Ökolandbau gesammelt haben, vorgestellt. Aus den Bereichen Milch-, Fleisch- oder Gemüseproduktion berichten nicht nur Öko-Landwirte über ihre Strategien für eine erfolgreiche Vermarktung. Auch die Abnehmer der Bioprodukte äußern ihre Erwartungen an einen professionellen Ökolandbau. Zusatzmaterial: Grundwissen Ökolandbau, Adressen der Bioverbände, Ministerien, staatlichen Kontrollbehörden usw.

#### Was wir essen ...

\* **4632592** Obst und Co. 30 min f



A(5-10); SO; 2003 N  
 Folgende Filmbeiträge zeigen den Weg auserwählter Obstarten und deren Produkte vom Acker über die Verarbeitung bis auf unseren Teller: Äpfel, Beerenobst, Holunder, Steinobst, Zitrusfrüchte, Sommerfrüchte haltbar machen, Fruchtaufstriche, Fruchtsaft, Nektar, Fruchtsaftgetränke, Nüsse.

Was wir essen ...

\* **4632593** **Gemüse und Co.** 40 min f  
 A(5-10); SO; 2003 N

Folgende Filmbeiträge zeigen den Weg ausgewählter Gemüsearten und ähnlicher Lebensmittel, vom Acker über die Verarbeitung bis auf unseren Teller: Karotten, Kohlrabi, Rosenkohl, Grünkohl, Sauerkraut, Kürbis, Tomaten, Spinat, Knoblauch, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Blattsalate, Küchenkräuter.

Was wir essen ...

\* **4632594** **Fitmacher und Co.** 40 min f  
 A(5-10); SO; 2003 N

Fit sein ist in. Doch wie kann man dieses Ideal erreichen? Folgende Filmbeiträge klären auf über echte und vermeintliche Fitmacher unter unseren Lebensmitteln: Vielseitig essen, Getreideprodukte und Kartoffeln, Gemüse und Obst, Milch, fettarm essen, Trinkwasser, Kräuter- und Früchtetee, Fitness- und Energiegetränke, angereicherte Lebensmittel, Light-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel.

\* **4653108** **Hungry hearts** 132 min f  
 A(7-10); J(14-16); Q 2002 N

In diesem Video erzählen mehrere essgestörte junge Frauen über ihren persönlichen Umgang mit der jeweiligen Krankheit (Magersucht, Bulimie, Adipositas). Diese subjektiven Geschichten werden ergänzt durch mehrere Trick- und Kurzspielfilme, in denen Themenbereiche wie Pubertätsmagersucht, Schönheits- und Jugendkult usw. angesprochen werden.

Sendung mit der Maus

\* **4655126** **Ess- und Trinkgeschichten mit der Maus** 48 min f  
 A(1-4); J(6-8); 1997 N

BROT, GEMÜSE, QUARK (ca. 4 min): Die Bedeutung des gesunden Frühstücks DIE NASE SCHMECKT MIT (ca. 4 min): Geschmacks- Seh- und Geruchssinn KAUFEN, WENN DER MILCHZAHN FEHLT (ca. 4 min): Das menschliche Gebiss SPUCKE IST NICHT NUR ZJM SPUCKEN DA (ca. 4min): Speichel und seine Funktion für die Verdauung WENN SICH DAS ESSEN VERLÄUFT (ca. 4 min): Was passiert beim Verschlucken BRUMMT DER MAGEN WIE EIN BÄR, IST ER LEER (ca. 4 min): Verdauungsfunktion des Magens GUT GEKAUT IST HALB VERDAUT (ca. 4 min): Der Weg der Nahrung bei der Verdauung ZUCKER MIT TARNKAPPE (ca. 4 min): Versteckter Zucker in Lebensmitteln - Kariesprophylaxe NICHT JEDES WASSER LÖSCHT DEN DURST (ca. 4 min): Die Bedeutung des Wassers für den Organismus WARUM KOMMT ES HINTEN IMMER BRAUN RAUS (ca. 4 min): Nahrungsverwertung/Stuhlgang.

Benimm aktuell – Gute Umgangsformen für Leute von heute

\* **4655799** **Tischmanieren** 50 min f  
 J(16-18); Q; 2006 N

Gutes Benehmen - Basis für Erfolg und Sympathie. Was ist In? Was ist Out? Der Benimm-Coach zeigt die häufigsten Fehler bei Tisch und den richtigen Umgang mit dem Menügedeck. Die Fehler werden in unterhaltsamen Filmen und Szenen dargestellt. INHALT: - Das Geschäftsessen: Die häufigsten Fehler bei Tisch - Tischkultur: Der richtige Umgang mit Besteck und Gedeck - Am Buffet: Die häufigsten Fehler am Buffet - Do & Do Not: Das Wichtigste in Kürze - Das Servicepersonal: Der richtige Umgang mit dem Servicepersonal - In & Out: Was ist neu - was ist veraltet? - Dresscodes: Kleiderempfehlungen zum Nachlesen

\* **4657594** **Zu dick? Zu dünn?** 60 min f  
 A(7-10); SO; J(12-16); 2002 N

SERIE ZU DICK? ZU DÜNN? HAUPTSACHE SCHÖN (ca. 15 min): Jugendliche beiderlei Geschlechts zwischen 14 und 17 Jahren äußern sich zum Thema Aussehen und Schönheit: Mädchen müssen superschlank, Jungen athletisch sein. Es wird deutlich, wie sehr sich Jugendliche bei ihren Selbstinszenierungen an Vorbildern aus der Werbe-, TV-, Mode- und Musikwelt orientieren und wie sehr sich Wirtschaft und Industrie auf diesen Markt eingestellt haben. Der Film betont den Widerspruch zwischen den als Ideal propagierten Medienbildern und der Realität eigener Erfahrungen. ESSEN, ABER WIE? (ca. 15 min): Fast Food, Süßigkeiten, Essen aus Kummer, Wut oder Langeweile: Der Film zeigt am Beispiel Betroffener, vor allem von Mädchen in der Pubertät, dass die moderne Ernährungsweise von Jugendlichen oft sehr problematisch ist. Neben Alternativen zu diesem Essverhalten - Bewegung, Entspannung, gesunde Ernährung im Rahmen der Familie - wird auch darüber informiert, wie Diät und Gewichtsreduzierung in eine Essstörung führen können. SICH KRANK ESSEN (ca. 15 min): Der Film informiert über die typischen Kennzeichen von Magersucht, Bulimie und Adipositas. Betroffene Jugendliche berichten von Gründen und Auslösern ihrer Essstörung. Mögliche Alarmzeichen werden ebenso angesprochen wie Handlungsmöglichkeiten von Freunden, Lehrern und Eltern. SICH HELFEN LASSEN (ca. 15 min): Der Film zeigt Beispiele mehrerer von Essstörungen betroffener Mädchen und junger Frauen - auch ein Junge ist dabei.

\* **4658326** **Zucker – Von der Rübe zum Kristall** 20 min f  
**5551746** A(4-6); SO; 2008 N

Die DVD widmet sich ausführlich der Zuckerrübe und der Zuckergewinnung. Einfache und verständliche Sachinformationen erleichtern es den Kindern, die einzelnen Stationen von der Saat bis zur Verarbeitung in der Zuckerfabrik nachzuvollziehen. Der Film vermittelt, dass der gewonnene Zucker kein Industrieprodukt ist, sondern ein Naturprodukt, das in der Zuckerfabrik lediglich aus der Zuckerrübe herausgelöst wird. Fragen wie zum Beispiel: Seit wann gibt es Zucker? Wozu verwendet man Zucker? Welche Eigenschaften hat Zucker? werden den Schülern detailliert beantwortet. Die DVD setzt sich mit folgenden Schwerpunkten zum Thema Zucker auseinander: Zucker versüßt unser tägliches Leben (Zucker als Inhaltsstoff in vielen Lebensmitteln, Bedeutung des Zuckers in unserer Ernährung), Geschichte des Zuckers (Zucker als Luxusgut vor 200 Jahren), Zuckerbildung in der Rübe (Photosynthese), Zuckergewinnung (verschiedene wichtige Verfahren in der Zuckerfabrik), Zuckersorten (Eigenschaften des Zuckers, vielfältige Zuckersorten und ihre Verwendung). Zusatzmaterial ROM-Teil: Sprechertexte; Arbeitsmaterialien; Bildungsstandard; Lehrpläne; Mediendidaktik; Links und Hinweise.

It's British – isn't it?

\* **4664741** **Food and Drink** **40 min f**  
 A(3-6); SO 2010 N

Wie sieht ein traditionelles englisches Frühstück aus? Was essen britische Schüler mittags in der Schulkantine? Wie bestellt man den -Sunday roast- in einem Pub? Welche Worte muss man kennen, um ein Kochrezept zu verstehen? Diese und viele andere Fragen werden beantwortet. Viele Aspekte der Esskultur, der Küche und der Landeskunde werden in fünf Filmmodulen behandelt. Alle Filme liegen jeweils in zwei Schwierigkeitsgraden vor. Themen: In the Morning (traditional english breakfast); At Lunchtime (School meals, Sunday roast at a pub, At the take-away); In the Evening (Cooking dinner). Zusatzmaterial: Grafiken; Bilder; Arbeitsmaterialien.

\* **5550111** **Wie entsteht ein Produkt?** **16 min f**  
**4652267** A(8-13); BB 2004 D

An den Beispielen der Entwicklung eines Vital-Brötchens und eines Fährschiffes am Bodensee wird die Bandbreite wirtschaftlichen Handelns, aber auch der Übertragbarkeit der Grundlagen deutlich. Der Film gibt einen Einblick in betriebswirtschaftliche Grundlagen und in die ökonomische Praxis. Er schafft alltägliche und verständliche Bezüge zu Begriffen wie Geschäftsidee, Marktforschung, Produktdefinition, Entwurf, Konzeption, Prototyp, Arbeitsvorbereitung, Kalkulation, Beschaffung, Ablauf, Management, Werbung, Marketing, Verbraucher und Kaufpreis. Durch den Film führt die Comic-Figur "Herr Zweistein". Neben mehreren Kurzclips zu verschiedenen "Stichworten" wie 'Marktforschung', 'Beschaffungsprozess', 'Werbung' etc. ist zudem der Film in folg. Sequenzen gegliedert, die ebenfalls einzeln abrufbar sind: 1. Eine gute Idee finden (3:25 min) 2. Wie ein Produkt entwickelt wird (2:36 min) 3. Planung muss sein (3:01 min) 4. Jetzt kann's losgehen: Herstellung (3:16 min) 5. Verkaufen nicht vergessen! (2:42 min) 6. Zusammenfassung (1:02 min) Darüber hinaus geben einige Kurzfilme einen Einblick in die folg. Berufe: 1. Dipl.-Ing. Maschinenbau (9:22 min) 2. Patentanwaltsfachangestellte/r (8:44 min) 3. Modellbauer/in (8:39 min) 4. Bauzeichner/in (9:21 min) 5. Industriekaufmann/frau (9:22 min) 6. Kaufmännische(r) Assistent/in (8:36 min) 7. Bootsbauer/in (8:09 min) 8. Bäcker/in (10:49 min) 9. Fachkaufmann/frau für Marketing (9:22 min) 10. Dipl. Wirtschaftsingenieur/in (9:19 min)