



Ernährung

(Neuanschaffungen und Nachkäufe) (Stand 28. März 2011)

Die kommunalen Medienzentren (Stadt- und Kreisbildstellen) bieten für die Arbeit im Unterricht aller Schularten eine Fülle größtenteils neuer Medien an. Diese sind erworben worden mit dem Recht zur nichtgewerblichen 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 nur an Lehrkräfte und Kindergartenpersonal an Nürnberger Einrichtungen sowie an EWF-Student(inn)en.

Die **Medienkennziffern** bedeuten:

- 24 Audio-CD
- 42 Video (VHS)
- 46 DVD-Video**
- 50 Medienpaket
- 55 Online-Lernobjekt (nur zum Download)
- 57 Online-DVD (nur zum Download)
- 67 DVD-ROM

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

Willi will's wissen

- * **46 66069** **Wie kommt der Zucker aus der Rübe?** 25 min f
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 CO₂ 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

- * **46 58003** **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.

- * **46 58185** 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.
- * **46 58186** Faszination Fisch (Fassung 2007) 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.
- * **46 58244** 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).
- * **46 58245** 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).
- * **46 59103** 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...
- * **46 59106** 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.
- * **46 59222** 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).
- * **46 59231** 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).
- * **46 59232** 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).

- * **46 56946** **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...
- * **46 32592** **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...
- * **46 32593** **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...
- * **46 32594** **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.
- * **46 54450** **Rund um Wein** 45 min f
 BB; J(16-18); Q; 2000 N
 Der Film zeigt anschaulich, welchen Weg die Traube von der Rebe bis zum edlen Tropfen im Glas nimmt - von der Lese über das Einmaischen und Kelnern bis zum Ausbau und zur Lagerung im Weinkeller. Im Rahmen einer kleinen Weinkunde werden die gesetzlich vorgeschriebenen Qualitätsanforderungen erklärt, die in Deutschland wichtigsten Rebsorten und bedeutendsten Anbauggebiete vorgestellt. Ausführliche Informationen über die möglichen - positiven und negativen - Wirkungen des Weines auf unsere Gesundheit sowie Verbrauchertipps zu Einkauf, Lagerung und Weingenuss runden den Film ab.
- * **46 54451** **Rund ums Bier** 45 min f
 BB; J(16-18); Q; 2000 N
 Der Film veranschaulicht die Kunst des Bierbrauens, indem er durch Mälzerei und Brauerei führt und die einzelnen Produktionsschritte genau erklärt. Eine ausführliche Warenkunde macht mit den einzelnen Bierarten, -gattungen und -sorten vertraut und hilft, das Fachchinesisch zu verstehen. Den positiven wie negativen Wirkungen, die Bier auf unsere Gesundheit haben kann, ist ein breiter Raum gewidmet. Zudem wird erläutert, was sich hinter gesetzlichen Rahmenbedingungen wie Reinheitsgebot und Bierverordnung verbirgt. Natürlich kommen auch Verbrauchertipps, zum Beispiel zum Fassanstich und Zapfen, nicht zu kurz.
- * **46 32533** **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.
- Ökologisches Wirtschaften:
- * **46 40109** **Was in unserem Essen steckt - Lebensmittel als Industrieprodukte** 43 min f

A(3-13); BB; Q;

2000

N

Eine Schulstunde der besonderen Art: "Geschmacksunterricht" steht auf dem Stundenplan einer dritten Grundschulklasse. Es geht darum, die fünf Grundgeschmacksrichtungen - süß, sauer, salzig, bitter, würzig - herauszufinden oder beispielsweise den geschmacklichen Unterschied zwischen einer frischen Bohne und einer aus der Dose. "Euro-Toques", die europäische Union der Köche, bietet seit fünf Jahren diesen Unterricht in ganz Europa an, allein 10.000 Schüler in Deutschland nehmen daran teil. Wissenschaftlich aufbereitet ist das Projekt von der Fachhochschule Fulda.

Hintergrund: der "5. Sinn" geht uns verloren, das differenzierte Geschmacksvermögen. Diese sinnvolle Aktion bildet die Rahmenhandlung der Dokumentation, die sich - vorwiegend am Beispiel des Joghurts - mit der Lebensmittelproduktion in Deutschland beschäftigt. Die Firma Südmilch, inzwischen eine Tochter des international tätigen Unternehmens Campina aus Holland, bietet neben den milden "Trend-Joghurts" noch einen "klassischen" säuerlichen Joghurt an, mit dem "Keim aus dem Kaukasus", dem "Lactobacillus bulgaricus". (In Frankreich oder der Schweiz darf sich ein Joghurt ohne diesen Bazillus gar nicht "Joghurt" nennen.) Noch angesagter als milder oder cremiger (nämlich mit Enzymen versetzte) Joghurts sind die "probiotischen Mode-Joghurts". Was steckt da drin? Keime, die aus dem menschlichen oder tierischen Darm isoliert werden: die "Gesundheitskeime" sind also schlichte Fäkalkeime. Sehr spannend ist auch das Thema "Fruchtzubereitung mit Aromen", denn Schimmelpilze anstelle von Himbeeren gelten in Deutschland durchaus als "natürliches" Aroma. Dass es auch anders geht, wird am Beispiel einer Hohenloher Hofgemeinschaft gezeigt, die konsequent auf Bioland umgestellt hat, einen Teil ihrer Milch direkt zum Verbraucher bringt, den anderen in eine bayerische Bio-Molkerei, in der mit garantiert gentechnisch-freien Starter-Kulturen gearbeitet wird und richtiges Obst in den Joghurt kommt. Jedes dritte Kind ist Allergiker, jedes Vierte übergewichtig, Tausende sind hyperaktiv oder leiden an Konzentrationsstörungen, das ist der wirkliche Preis, den wir für "Fast Food" und die schnelle Küche zahlen - so das Resümee des Films, der für saisonales Einkaufen, möglichst direkt beim Erzeuger, plädiert. Die DVD-educativ mit DVD-ROM und DVD-Video bietet 7 Filmkapitel und 14 Extras bestehend aus: 14 Bildtexten und 14 Filmausschnitten. 7 Frage & Antwortmöglichkeiten DVD-ROM-Ebene: Themen A-Z, Infos zum Film und den Extras, Methodische Tipps und Medientipps, 44 Info- und Arbeitsblätter, 2 Unterrichtsvorschläge

Die Öko-Rolle

* **46 52396** 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)

* **46 53108** 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

* **46 55126** 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 Geruchssin KAUEN, 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 - Karriesprophylaxe 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

* **46 55799** 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

* **46 56528** **Gesunde Ernährung** 23 min f

A(1-4); SO; 2008 N

Die DVD gibt einen Einblick in Themenaspekte der gesunden Ernährung. Grundschul Kinder 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).

* **46 57594** **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.

* **46 58326** **Zucker - Von der Rübe zum Kristall** 20 min f

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 verüßt 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?

* **46 64741** **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.

* **57 50111** **Wie entsteht ein Produkt? (Online-DVD)** 16 min f

A(8-13); BB; 2004 D

An den Beispielen der Entwicklung eines Vital-Brötchens und eines Fährrschiffes 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 los gehen: 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)

