

Medienzentrum des Kreises Steinfurt

Praxisorientierte Fächer

Hauswirtschaft

4660664	Hip Mix - Es geht auch ohne Alkohol			
	20 Drinks (mit Rezepten) - 20 Bands			
	S		2005	A(8-13);
	<p>Super RTL und die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung präsentieren ambitionierte Clip-Reihe, die klar macht: HipHop und Drogen gehören nicht zwangsläufig zusammen - ganz im Gegenteil</p> <p>Grooven und Rappen sind keine Frage von Promille - auch wenn das in vielen HipHop-Tracks und Musikvideos vermittelt wird. Was von den coolen Stars vorgelebt wird, übernehmen viele Fans nur allzu gerne - mit allen negativen Folgen. Super RTL zeigt, dass es auch anders geht. Hip Mix heißt die Reihe von Sessions, in denen junge HipHop-Künstler ihre Songs vorstellen und mit Sprayern, Breakdancern und Fans nach allen Regeln der Kunst Party feiern - und das alles ganz ohne Alkohol. "Wir wollen zeigen, dass Jugendliche heute Spaß haben können, ohne dass Alkohol im Spiel ist", sagt Dr. Elisabeth Pott, Direktorin der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung BZgA und Initiatorin des Projekts über das innovative TV-Format. Statt sich die volle Promille-Dröhnung zu geben, mixen die Akteure pro Folge lieber einen nicht-alkoholischen Drink. Wer gut drauf sein will, kann auf Drogen gut verzichten und trotzdem Spaß haben - so die groovende Message. In einer ersten Staffel sind zunächst 20 Folgen geplant. Hip Mix startet am Sonntag, 10. April 2005, um 11.20 Uhr - und macht Appetit auf HipHop und Genuss ohne Reue.</p> <p>"Als Kindersender Nummer 1 weiß Super RTL sehr genau, wie man junge Menschen erreichen kann - und zwar ohne pädagogischen Zeigefinger, der zumeist nur kontraproduktiv wirkt", erklärt Claude Schmit, Geschäftsführer von Super RTL. "Schon in der Vergangenheit haben wir unsere Erfahrung und Kompetenz im Kinder- und Jugendfernsehen häufig in den Dienst der guten Sache gestellt. Mit der Clip-Reihe Hip Mix wollen wir den gefährlichen Begleiterscheinungen der HipHop-Kultur eine positive Botschaft entgegensetzen und nutzen die hohe Akzeptanz der Rap-Musik, um die Kids von den Vorzügen eines drogenfreien Lebens zu überzeugen. "</p> <p>Die Liste der Künstler, die bei Hip Mix mitmachen, ist lang und abwechslungsreich. So hat sich neben vielen begabten Nachwuchskräften mit Spax auch einer der prominentesten deutschen Freestyler bereit erklärt zu zeigen, dass man auch ohne Alkohol zur kreativen Höchstform auflaufen kann. Die Anmutung der Fünf-Minuten-Clips ist cool und urban - Hip Mix ist Bestandteil der HipHop-Kultur und keine Anbiederung an den bevorzugten Style der Jugendlichen. So ist gewährleistet, dass die Botschaft von den Zuschauern auch angenommen wird. Dass es sich bei den Getränken um leckere, angesagte Longdrinks ohne jegliche Umdrehung handelt, die man zuhause, im Probenraum oder auf einer Party leicht selbst mixen kann, versteht sich von selbst. Beats, Rhymes und coole Drinks: Die Party kann beginnen. . .</p> <p>Das Rezeptbuch für coole Drinks mit Null Promille wird voraussichtlich Mitte April vorliegen und kann dann unter www. bzga. de oder www. bzga-avmedien. de angefordert werden.</p>			

Ernährungslehre

4602390	Schülercafes und gesunde Ernährung			
	S	93 min, f	2006	A(5-13);
	<p>Das Wissen um eine gesunde Ernährung ist nicht nur Voraussetzung für den verantwortungsbewussten Umgang mit dem eigenen Körper. Es ist auch die Grundlage für die Einrichtung von "Schülercafés", selbständig und in eigener Verantwortung organisierter Schülerfirmen, die sich zum Ziel gesetzt haben, eine schmackhafte und gleichzeitig gesundheitsfördernde Schulverpflegung zu bieten. In Filmausschnitten und Bildern bietet die DVD Informationen zu Aufbau und Organisation eines Schülercafés, beleuchtet die Themen "Gesunde Ernährung", "Bewegung und Sport" und behandelt darüber hinaus auch das wichtige Thema "Essstörungen". Ergänzende Arbeitsmaterialien im DVD-ROM-Teil unterstützen den Einsatz im Unterricht.</p>			

4602523	Gesunde Ernährung			
	S	18 min, f	2000	A(5-10);
	"Man ist, was man isst" - dieser Satz verweist auf die Bedeutung der richtigen Ernährung für Gesundheit und körperliche und geistige Fitness. Der Film geht in spannender, spielerischer Weise auf problematische Essgewohnheiten von Kindern und Jugendlichen ein und zeigt, dass eine abwechslungsreiche, ausgewogene Mischkost die beste Garantie für eine optimale Versorgung des menschlichen Körpers ist.			
4602837	Ernährung und Körperbild			
	S	31 min, f	2012	A(2-6);
	Schon für Grundschul Kinder ist es schwer, sich in der Vielfalt der Angebote und der medialen Einflüsse rund um das Thema Essen zu orientieren. Die FWU-Produktion vermittelt den Kindern, was zur ausgewogenen Ernährung beiträgt und warum der Körper welche Nährstoffe benötigt. Darüber hinaus werden gängige Schönheitsideale in Frage gestellt. Verschiedenheit anzuerkennen und die Kinder in ihrem positiven Körperbild zu stärken, ist Ziel der Filme und Arbeitsmaterialien.			
4611328	Ökosystem Mensch			
	S	26 min, f	2018	A(9-13);
	Der Mensch ist nicht allein - auf und in unserem Körper tummeln sich Billionen von Mikroorganismen! Die meisten Pilze, Bakterien und Viren machen uns aber nicht krank, sondern schützen uns vor Krankheitserregern oder helfen uns bei der Verdauung. Diese Produktion taucht in den Mikrokosmos des menschlichen Körpers ein und stellt unsere kleinen Helfer vor.			
4660415	Ernährung und Verdauung des Menschen			
	<i>5 Kurzfilme</i>			
	S	46 min, f	2005	A(7-9);
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zusammensetzung der Nahrung 2) Organe des Verdauungstraktes 3) Verdauung der Kohlenhydrate 4) Verdauung der Fette 5) Verdauung der Eiweiße <p>Die 5 Filme geben einen Einstieg in das jeweilige Unterthema der menschlichen Ernährung und Verdauung. 3D-Computeranimationen verdeutlichen den Aufbau des Verdauungstraktes und den Ablauf der Verdauung, filmisch eingebettet in eine unterhaltsame kleine Rahmenhandlung. Ein junger Architekturstudent liefert als Protagonist des Films mit kurzen Episoden aus seinem täglichen Leben den Rahmen.</p> <p>Zusatzmaterial: 20 Filmmodule; 9 Inhaltszentrale Farbgrafiken; 10 ausdrückbare pfd-Arbeitsblätter in Schüler- und Lehrerfassung.</p>			
4660418	Zucker			
	S	60 min, f	2004	A(1-5);
	Luis will beim Frühstück immer Nutella Brot. Die Kinder sollen fragen, ob Luis richtig handelt. Macht Zucker süchtig? "Überall Süßes! Warum nur?" Ein großes Zuckerrübenfeld wird gerntet und zu Zucker verarbeitet. Etwa zweieinhalb Millionen Tonnen Zucker werden jährlich in Deutschland verkauft. Das alles essen wir auf, in allen Formen und Farben. Das ist ein Berg von 1-Kilo-Packungen, so breit wie ein Fußballfeld und so hoch wie ein 2000m Berg. Luis hat inzwischen leider immer noch nicht eingesehen, wie gesund und auch süß Müsli ist. Süßes macht durstig, Luis muss deshalb nach seinem Nutella-Brötchen besonders viel trinken. Übrigens mindestens eineinhalb Liter sollen Kinder am Tag trinken, wenn sie sich viel bewegen, beim Sport etwa, noch mehr! "Und bitte keine süße Limonade sondern Mineralwasser oder auch Früchtetee", erklärt die Ernährungsberaterin, "nicht aromatisiert, die chemischen Aromastoffe können Allergien auslösen." "Also" fasst die Ernährungsberaterin zusammen, "Süßes generell ist nicht unbedingt schlecht, es macht keinen Sinn, den Kindern Süßes ganz zu verbieten. Sie müssen einen maßvollen Umgang mit Süßem lernen." Vor 400, 500 Jahren wurde Rohrzucker mit Segelschiffen über's Meer transportiert - eine Kostbarkeit nur für Könige und Fürsten! Später dann mit Kakao und Früchten veredelt auf den Festtafeln adliger Herrschaften. Auch später konnten sich Zuckerstücke im Kaffee nur besonders Reiche leisten, auch gab's für die Kinder vielleicht einmal im Jahr eine Zuckerstange zu Weihnachten.			
4660419	Milch			
	S	60 min, f	2004	A(3-5);

	<p>Können Sie erraten, was in diesen Tanks aufbewahrt wird? Was hier durch Kessel und Rohrleitungen gepumpt wird, das trinkt Sie jeden Tag. Jeden Morgen sollte auf Ihrem Frühstückstisch stehen, was hier abgefüllt und verpackt wird - natürlich - Milch - viele tausend Milchtüten werden hier täglich produziert. Bereits einige Stunden früher beginnt die Geschichte dieser Milch. Joghurt im Plastikbecher? Die müssen sauber gewaschen werden, der Deckel, aus Aluminium, abgetrennt. Das muss aber nicht sein, erklärt Lehrer Reisbacher. . . Das ist Müll, der nicht verrottet sondern verbrannt werden muss, dabei entstehen giftige Gase - besser ist Joghurt im Glas. . . Kai trinkt wieder seine Milch "die schmeckt mir sehr gut", meint er - alles, Quark, Milch, Käse, Joghurt, von Alma, der Kuh.</p> <p>Milchkühe liefen bereits vor 5000 Jahren in Ur, der großen Stadt der Sumerer am Fluss Babylon, herum - wie auf sumerischen Tontafeln zu sehen ist - die Sumerer waren bereits Meister der Milchverarbeitung. Für Ägypter, Griechen, Römer und Germanen war Milch - auch von Kamelen, Pferden, Eseln, natürlich von Schafen und Ziegen - wesentlicher Teil täglicher Ernährung.</p>			
	<u>Informationen zur Gesundheit</u>			
4660954	Ernährung, Bewegung, Entspannung			
	S	135 min, f	2006	A(7-13);
	<p>Die DVD enthält die Filme:</p> <p>ZU DICK? ZU DÜNN? (ca. 60 min) Enthalten sind die Folgen: Hauptsache schön; Essen, aber wie? ; Sich krank essen; Sich helfen lassen. Die Filmreihe stellt das Thema Essstörungen eingebettet in den Lebenszusammenhang von Jugendlichen im Alter zwischen 12 und 16 Jahren vor.</p> <p>TALKING FOOD (ca. 75 min): Enthalten sind die Folgen: Das Kugelhuhn; Operation Mahlzeit; Der Besser Esser; Gen? Wir? Essen; Wünsche und Wissen. In dieser Reihe geht es um Lebensmittel, insbesondere Novel Food.</p>			
	<u>NZZ Format</u>			
4661017	Richtig essen, länger leben			
	<i>3 Filme</i>			
	S	108 min, f	2005	A(7-13);
	<p>1. Film: Muntermacher Vitamin & Co. (auch auf Video-Nr. 42 62492) Nahrungsüberfluss und trotzdem zu wenig Vitamine und Spurenelemente. In den bunten Farben von Früchten und Gemüse sitzen lebenswichtige Stoffe. Knoblauch, Kohl und Aprikose als effiziente Mittel gegen Krankheiten, sogar als Prophylaxe gegen Krebs. Unfug, Notwendigkeit oder die Antwort der Industrie auf die menschliche Bequemlichkeit: «Functional Food» und seine Zusatzstoffe sowie vieles mehr zum Thema Vitamine in der zweiten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Kochen mit Kraut. Sauerkraut, einst Gemüse der Seefahrer, heute überaus gesunder kulinarischer Trendsetter in phantasievollen Schweizer Varianten</p> <p>2. Film: Wie viel Eiweiss braucht er Mensch? (auch auf Video-Nr. 42 62491) Am Fleisch scheiden sich die Geister: die einen lieben ein blutiges Steak, die andern schwören auf vegetarische Ernährung und decken ihren Eiweissbedarf ohne Fleisch. Wieviele und welche Proteine wichtig sind, worauf Vegetarier achten müssen, was von probiotischen Joghurts zu halten ist und anderes zum Thema Proteine in der dritten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Der Käse fürs Gemüt. Fondue war einst die Mahlzeit der Sennen in der französischen Schweiz. Heute gilt ein Abend mit Freunden rund um das legendäre «Caquelon» als Inbegriff der Gemütlichkeit.</p> <p>3. Film: Gute Fette, böse Fette (auch auf Video-Nr. 42 62490) Die eine Art von Fett schädigt Herz und Kreislauf, die andere hält sie fit. Je mehr Fett sich im menschlichen Körper ansammelt, desto grösser ist das Krankheitsrisiko. Uebergewicht führt zu Fettstoffwechselstörungen, hohem Blutdruck und Zuckerkrankheit. Warum hat man Lust auf Fett, wann ist Fett schädlich, und warum sind Fette trotzdem unverzichtbare Lebensmittelanteile? Welches die guten Fette sind und anderes zum Thema Fett in der vierten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Das süsse Dreieck. Eine Schweizer Schokoladen-Legende hat Geburtstag: Die süsse Verführerin Toblerone, seit 90 Jahren in kühner Verpackung und legendärer Form.</p>			
4661334	Zu dick? Zu dünn? Ess-Störungen bei Jugendlichen			

	S	60 Min., f	2004	A(7-10);
	<p>Die Reihe zielt auf eine Sensibilisierung für den Zusammenhang von Körper, Wohlbefinden, Ernährung und Ess-Störungen und gibt Informativen über Symptome und Therapiemöglichkeiten. Im Mittelpunkt stehen Selbstaussagen der 12- bis 15jährigen Jugendlichen über ihr alltägliches Ess- und Bewegungsverhalten. Darin wird deutlich, wie komplex Jugendliche die körperbezogenen Entwicklungsaufgaben in der Pubertät erleben und welche Schwierigkeiten bei der Suche nach einer neuen Identität als junge Frau oder junger Mann auftreten können.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>SICH HELFEN LASSEN (ca. 15 min): Am Beispiel mehrerer von Essstörungen betroffener Mädchen und junger Frauen - auch ein Junge ist dabei - werden verschiedene Möglichkeiten der Hilfe vorgestellt: Beratungsstellen, ein Mädchenhaus, eine therapeutische Wohngemeinschaft, eine Klinik für stationäre Behandlung und Möglichkeiten der Selbsttherapie. Äußerungen der Betroffenen wechseln mit kommentierten Texten. Es geht dabei mehr um die Vermittlung von Überblickswissen als von Detailkenntnissen.</p>			
	<u>Sendung mit der Maus</u>			
4661337	Ernährung - Eß- und Trinkgeschichten mit der Maus			
	<i>10 Kurzfilme à 3-5 Minuten</i>			
	S	48 min f	1997	E; A(1-4);
	<p>Die Filme handeln von der Bedeutung der Ernährung für und ihrer Verwertung durch den menschlichen Körper. Protagonist aller Filme ist "Christoph", der typische Fragen zum Thema Nahrung/Verdauung beantwortet. Erklärungsmodelle werden mittels Trickfilmdarstellungen gestaltet. Experimente machen den Wahrheitsgehalt der aufgestellten Behauptung deutlich und regen zur Nachahmung an. Kleine Spots mit der "Maus" leiten zum nächsten Film über.</p> <p>Ausführliche Beschreibung: 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.</p>			
	<u>NZZ Format</u>			
4661356	Milch und Brot - Die Filme			

	<i>Milch ist gesund. Oder doch nicht? , Unser täglich Brot</i>			
	S	70 min, f	2006	A(7-9);
	<p>MILCH IST GESUND - ODER DOCH NICHT? Immer weniger Menschen trinken Milch. Und doch wird mit dem Attribut «Milch» für alle möglichen Produkte geworben. Sie dürfen nur nicht nach Milch schmecken. Aber: Ist Milch wirklich so gesund, wie ihr Image es glauben macht? Was bewirkt Muttermilch? Geben Kühe auf der Alp eine andere Milch als ihre Kolleginnen im Stall? Und wieso wird europaweit immer noch zu viel Milch zu einem zu hohen Preis produziert? «NZZ Swiss made»: Heiri Schelbert und seine Frau Agnes nützen eine Marktlücke aus. Ihr Muotathaler Alpziegenkäse ist kulinarisch und finanziell ein Hit.</p> <p>UNSER TÄGLICH BROT: Brot ist zum Massenprodukt geworden. Handwerkliche Bäckereien haben es heute schwer. In der Schweiz produziert ein Bäcker besondere Spezialitäten aus frisch gemahlenem Korn und ursprünglichen, sehr gesunden Getreidesorten. Brot für Wiener Gourmet-Tempel liefert ein Bäcker in Österreich. Sein Brot ist so schmackhaft, dass die gehobene Gastronomie lange Transportwege in Kauf nimmt. Deutschlands Bäcker besinnen sich auf Tradition und Qualität. Mit dem Schlagwort Slow Baking wollen sie das knusprige, wohl schmeckende Brot unserer Kindheit retten. «NZZ Swiss made»: Das echte Walliser Roggenbrot.</p>			
	<u>Quarks & Co.</u>			
4661580	Warum werden unsere Kinder immer dicker?			
	S	45 min, f	2007	A(5-9);
	<p>Seit den neunziger Jahren ist die Zahl der übergewichtigen Kinder in Deutschland um rund 50 Prozent gestiegen. Die Folgen: Immer mehr Kinder leiden unter zu hohem Blutdruck, Stoffwechselstörungen, Gicht und sogar Diabetes Typ 2, eine Krankheit, die früher fast ausschließlich alte Menschen betraf. Aber warum werden unsere Kinder immer dicker? Der Film geht den Ursachen für Übergewicht in jungen Jahren auf den Grund: Falsche Ernährung oder mangelnde Bewegung? Welche Rolle spielen die Gene? Was wird in Schulkantinen angeboten? Wie sportlich sind Kinder und Jugendliche heute? Wie hoch ist der Fernsehkonsum? Experimente bringen Erstaunliches zu Tage. Zusatzmaterial: ROM-Ebene: 11 Infoblätter, 9 Arbeitsblätter, 7 Themen, Didaktisch-methodische Tipps, 2 Unterrichtsvorschläge, Making of, 12 Szenenbilder, 1 Animation, Medientipps, Links, Themen A-Z.</p>			
4661796	Übergewicht bei Kindern			
	<i>Auswege aus einer Zwickmühle</i>			
	S	15 min., f	2005	A(6-9);
	<p>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 Über-Gewicht 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 ROM-Teil: didaktisch aufbereitete Materialien; Photos; Statistiken; Schaubilder; Texte; Arbeitsblätter.</p>			
	<u>Lebensmittel und Ernährung</u>			
4662610	Gesund kochen			
	S	25 min, f	2010	A(5-9);

	<p>Ein verantwortungsvoller Umgang mit der eigenen Ernährung muss gelernt und eingeübt werden. Erklärt wird, was der Körper für eine ausgewogene Ernährung braucht, welche Lebensmittel die Nährstoffe liefern und wie man ganz einfach gesund kochen kann.</p> <p>REPORTAGE (ca. 10 min): "Gesund kochen! ": Einkauf und Zubereitung ausgewählter Lebensmittel. ERKLÄRFILM 1 - WARUM ESSEN UND TRINKEN WIR? (ca. 4 min). ERKLÄRFILM 2 - KOHLEHYDRATE, VITAMINE & CO. (ca. 5 min). ERKLÄRFILM 3 - FRISCH, GEFROREN ODER FERTIG (ca. 5 min).</p> <p>Zusatzmaterial: Arbeitsmaterialien für den Unterricht; Medienpädagogischer Projektvorschlag.</p> <p>Ausführliche Beschreibung: REPORTAGE Gesund kochen! (ca. 10 min): Gesunde Ernährung – das heißt Einkauf und Zubereitung von ausgewählten Lebensmitteln. Die Reportage zeigt, wie einfach, kreativ und abwechslungsreich richtig einkaufen, kochen und essen sein kann!</p> <p>Grafisch animierte Erklärfilme: WARUM ESSEN UND TRINKEN WIR? (4:07 min) KOHLEHYDRATE, VITAMINE & CO. (4:38 min) FRISCH, GEFROREN ODER FERTIG (5:05 min)</p>			
	<u>Schau dich schlau</u>			
4662935	Fette und Öle			
	<i>Nutzen und Risiken</i>			
	S	44 min, f	2012	A(5-10);
	<p>Das Verhältnis zu Fett ist zwiespältig. Die einen streichen es aus ihrer Ernährung, die anderen geben horrende Summen für kaltgepresstes Olivenöl und seltenes Arganöl aus, um gesunde Fette zu sich zu nehmen. Dabei braucht der menschliche Organismus Fett um richtig funktionieren zu können. "Schau dich schlau! " nimmt Öle und Fette wie Oliven- und Sonnenblumenöl, Butter und Margarine unter die Lupe und zeigt, warum unser Körper darauf angewiesen ist um seine volle Leistung bringen zu können. Joey Grit Winkler und Fero Andersen wühlen sich durch den Ernährungsdschungel und entlarven typische Fettfallen. Von welchen Produkten sollte man die Finger lassen, weil sie viel fetter sind als wir annehmen? Je besser ein Gericht schmeckt, desto mehr Fett beinhaltet es in der Regel. Denn Fett ist ein Geschmacksverstärker. So zum Beispiel in Käse und Wurstsorten, aber auch in Gerichten wie Pommes oder Fischstäbchen, die frittiert werden. Um nicht auf diese Leckereien verzichten zu müssen, zeigt Fero Andersen wie man richtig frittiert und dabei nicht mehr Öl als nötig verwendet. Wer mit Fett brät, läuft bei falschem Umgang schnell Gefahr, eine Explosion oder einen Brand zu entfachen. Deshalb zeigt "Schau dich schlau! ", wie sich dieses unnötige Risiko vermeiden lässt und wie – sollte der Fall doch eintreten – ein Fettbrand gelöscht werden kann.</p> <p>Im ausführlichen PC-ROM-Teil: auf den Film abgestimmtes Begleitmaterial: 5 Seiten Arbeitsblätter! 5 Arbeitsblätter für interaktive Whiteboards!</p>			
4663011	Spaß an Ernährung und Bewegung (de, en, ru)			
	<i>Schülerteams kochen selbst - mit Tim Mälzer</i>			
	S	19 min, f	2008	A(7-10);
	<p>Fernsehkoch Tim Mälzer geht mit einer Schulklasse einkaufen und zeigt, worauf es ankommt: Warum lohnt sich der Blick auf die Zutatenliste? Was gibt es an der Bio-Theke Besonderes? Wie wähle ich aus einem breiten Angebot aus? Gemeinsam bereitet die Klasse mit Tim Mälzer ein leckeres Ofenmenü zu. Dabei entdecken die Schüler die Unterschiede zwischen selbst gemachtem Essen und Fertigprodukten. In einem zweiten Beispiel stellen Jugendliche in ihrer Schule eine Schülerfirma auf die Beine. Mit ihrer Eigeninitiative bringen sie ein gesundes Frühstückspausen-Angebot an die Schule. Seinen Weg vom übergewichtigen Sofa-Hocker zum erfolgreichen Sportler zeigt Marko im dritten Beispiel. Er erfüllt sich seinen Traum durch regelmäßiges Training, eine gesunde Ernährung und den Willen zur Veränderung.</p>			
4663038	Trinken im Unterricht			
	S	6 min, f	2005	A(5-10);

	Ernährungsexperten sind sich einig: Viele Kinder und Jugendliche trinken zu wenig. Aber nur wer ausreichend und regelmäßig trinkt, bleibt fit. Gerade für Schulkinder ist das wichtig. Die Informationszentrale Deutsches Mineralwasser will mit ihrer Initiative "Trinken im Unterricht" erreichen, dass Kinder im Unterricht Mineralwasser trinken dürfen. Zusammen mit Wissenschaftlern der Universität Bonn hat die IDM an Schulen getestet, wie Trinken im Unterricht bei Schülern und Lehrern ankommt und in den Schulalltag integriert werden kann. Das Ergebnis: Wenn die Schüler in den Schulstunden trinken dürfen, verbessert sich ihre Flüssigkeitsversorgung deutlich. Der Film lässt Lehrer, Schüler und Ernährungswissenschaftler zu Wort kommen und zeigt so anschaulich, wie die Umsetzung von Trinken im Unterricht in der Praxis funktioniert.			
	<u>Schau dich schlau</u>			
4663343	Milch und Käse - Gewinnung und Zubereitung			
	S	30 min, f	2013	A(4-8);
	Seit Jahrtausenden wird aus geronnener Milch eines der schmackhaftesten und vielfältigsten Grundnahrungsmittel hergestellt: Käse. Um Käse zu machen, benötigt man vor allen Dinge eines: Milch! Egal, ob von der Kuh oder der Ziege, vom Schaf oder vom Büffel, alle genannten Milchsorten lassen sich zu Käse verarbeiten. Danach beginnt für die meisten Käse der Reifeprozess. In einer Molkerei wird der Produktionsvorgang erklärt. Folgende Fragen werden ebenfalls erörtert: Wie gesund ist Käse? Welche Auswirkungen kann Käse auf den menschlichen Körper haben? Außerdem informiert der Film über Laktoseintoleranz und wie man am besten mit dieser Milchzuckerunverträglichkeit umgeht. Während das Problem in Europa nur die Ausnahme darstellt, leiden mehr als drei Viertel der Bevölkerung Südostasiens an Laktoseintoleranz. Wo kommt diese Unverträglichkeit her? Und warum sind Europäer und Amerikaner seltener davon betroffen als Asiaten oder Afrikaner?			
	<u>That Sugar Film</u>			
4663703	Voll verzuckert			
	<i>12 Kapitel anwählbar bzw. Szenenanwahl möglich</i>			
	S	98 min, f	2014	A(7-10); Q;
	Zucker ist in aller Munde. Es ist weltweit das am weitesten verbreitete Nahrungsmittel. Doch welchen Effekt hat Zucker auf uns? Was passiert, wenn die Ernährung vor allem aus zuckerhaltigen Lebensmitteln besteht? Diese Fragen stellte sich der australische Schauspieler und Filmemacher Damon Gameau und wagte den Selbstversuch. Nicht etwa Limonade, Eiscreme oder Schokolade stehen hier im Mittelpunkt, sondern Lebensmittel, die als „gesund“ verkauft werden: ob fettarmer Joghurt, Müsli, Fruchtriegel, Säfte oder Smoothies. 60 Tage lang 40 Teelöffel Zucker täglich aus ebensolchem „Wellness-Food“ zugeführt – so sah Gameaus Diät unter Aufsicht von Wissenschaftlern und Ernährungsberatern aus. Während seines Experiments reiste Damon Gameau zudem durch die süße, weite Welt des Zuckers und schaute der Lebensmittelindustrie auf die Finger, besuchte Fachleute, Ärzte, Wissenschaftler und nicht zuletzt Zucker-Geschädigte. Zusatzmaterial: Infos zu den Filmen und Materialien; Didaktisch-methodische Tipps; 5 Infoblätter; 8 Arbeitsblätter; 10 Bilder; Making Of.			
	<u>Willi wills wissen</u>			
4663708	Wer kriegt das Brot gebacken?			
	S	25 min, f	2004	A(3-7);
	"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 Getreide-Ernte 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.			
4663812	Gesundheit und Ernährung: Die Ernährungspyramide			
	<i>Mit Unterrichtsmaterial im DVD-ROM-Teil</i>			
	S	35 min, f	2017	A(4-8);

	<p>Woher kommen eigentlich unsere Lebensmittel und wovon sollte man essen, um sich gesund und lecker zu ernähren? Martina Hirschmeier macht sich auf den Weg zu einem Bauernhof und lässt sich vom Agrarwirt Peter Zens erklären, wie man sich saisonal gesund ernähren kann und erlebt auf dem Feld, welches Gemüse auch noch im Winter angebaut wird. Wer weiß schon, wie Rosenkohl wächst? Besucht werden auch Kühe, Schafen, Ziegen, Schweine als tierische Eiweißlieferanten, auch pflanzliche Eiweißlieferanten werden gezeigt. Anhand einer lebensgroßen Lebensmittelpyramide wird erklärt, welche Lebensmittel auf den Tisch gehören. Ein Ernährungsexperte erklärt aus wissenschaftlicher Perspektive, was zu einer gesunden Ernährung gehört und erklärt was es mit der Insulinkurve auf sich hat. Frisch gekochte Rezepte runden den Film ab. Zusatzmaterial: Ergänzendes Unterrichtsmaterial in Schüler und Lehrerfassung.</p>			
Kochen				
4602837	Ernährung und Körperbild			
	S	31 min, f	2012	A(2-6);
	<p>Schon für Grundschul Kinder ist es schwer, sich in der Vielfalt der Angebote und der medialen Einflüsse rund um das Thema Essen zu orientieren. Die FWU-Produktion vermittelt den Kindern, was zur ausgewogenen Ernährung beiträgt und warum der Körper welche Nährstoffe benötigt. Darüber hinaus werden gängige Schönheitsideale in Frage gestellt. Verschiedenheit anzuerkennen und die Kinder in ihrem positiven Körperbild zu stärken, ist Ziel der Filme und Arbeitsmaterialien.</p>			
	<u>NZZ Format</u>			
4661017	Richtig essen, länger leben			
	3 Filme			
	S	108 min, f	2005	A(7-13);
	<p>1. Film: Muntermacher Vitamin & Co. (auch auf Video-Nr. 42 62492) Nahrungsüberfluss und trotzdem zu wenig Vitamine und Spurenelemente. In den bunten Farben von Früchten und Gemüse sitzen lebenswichtige Stoffe. Knoblauch, Kohl und Aprikose als effiziente Mittel gegen Krankheiten, sogar als Prophylaxe gegen Krebs. Unfug, Notwendigkeit oder die Antwort der Industrie auf die menschliche Bequemlichkeit: «Functional Food» und seine Zusatzstoffe sowie vieles mehr zum Thema Vitamine in der zweiten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Kochen mit Kraut. Sauerkraut, einst Gemüse der Seefahrer, heute überaus gesunder kulinarischer Trendsetter in phantasievollen Schweizer Varianten</p> <p>2. Film: Wie viel Eiweiss braucht er Mensch? (auch auf Video-Nr. 42 62491) Am Fleisch scheiden sich die Geister: die einen lieben ein blutiges Steak, die andern schwören auf vegetarische Ernährung und decken ihren Eiweissbedarf ohne Fleisch. Wieviele und welche Proteine wichtig sind, worauf Vegetarier achten müssen, was von probiotischen Joghurts zu halten ist und anderes zum Thema Proteine in der dritten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Der Käse fürs Gemüt. Fondue war einst die Mahlzeit der Sennen in der französischen Schweiz. Heute gilt ein Abend mit Freunden rund um das legendäre «Caquelon» als Inbegriff der Gemütlichkeit.</p> <p>3. Film: Gute Fette, böse Fette (auch auf Video-Nr. 42 62490) Die eine Art von Fett schädigt Herz und Kreislauf, die andere hält sie fit. Je mehr Fett sich im menschlichen Körper ansammelt, desto grösser ist das Krankheitsrisiko. Uebergewicht führt zu Fettstoffwechselstörungen, hohem Blutdruck und Zuckerkrankheit. Warum hat man Lust auf Fett, wann ist Fett schädlich, und warum sind Fette trotzdem unverzichtbare Lebensmittelanteile? Welches die guten Fette sind und anderes zum Thema Fett in der vierten Folge der Sendereihe. In «NZZ Swiss made»: Das süsse Dreieck. Eine Schweizer Schokoladen-Legende hat Geburtstag: Die süsse Verführerin Toblerone, seit 90 Jahren in kühner Verpackung und legendärer Form.</p>			
	<u>Lebensmittel und Ernährung</u>			
4662610	Gesund kochen			
	S	25 min, f	2010	A(5-9);

	<p>Ein verantwortungsvoller Umgang mit der eigenen Ernährung muss gelernt und eingeübt werden. Erklärt wird, was der Körper für eine ausgewogene Ernährung braucht, welche Lebensmittel die Nährstoffe liefern und wie man ganz einfach gesund kochen kann.</p> <p>REPORTAGE (ca. 10 min): "Gesund kochen! ": Einkauf und Zubereitung ausgewählter Lebensmittel. ERKLÄRFILM 1 - WARUM ESSEN UND TRINKEN WIR? (ca. 4 min). ERKLÄRFILM 2 - KOHLEHYDRATE, VITAMINE & CO. (ca. 5 min). ERKLÄRFILM 3 - FRISCH, GEFROREN ODER FERTIG (ca. 5 min).</p> <p>Zusatzmaterial: Arbeitsmaterialien für den Unterricht; Medienpädagogischer Projektvorschlag.</p> <p>Ausführliche Beschreibung: REPORTAGE Gesund kochen! (ca. 10 min): Gesunde Ernährung – das heißt Einkauf und Zubereitung von ausgewählten Lebensmitteln. Die Reportage zeigt, wie einfach, kreativ und abwechslungsreich richtig einkaufen, kochen und essen sein kann!</p> <p>Grafisch animierte Erklärfilme: WARUM ESSEN UND TRINKEN WIR? (4:07 min) KOHLEHYDRATE, VITAMINE & CO. (4:38 min) FRISCH, GEFROREN ODER FERTIG (5:05 min)</p>			
4662798	Wir machen unser Essen selbst			
	S	23 min, f	2011	A(3-4);
	<p>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? ; Weswegen schäumt es so stark, wenn der Sprudel auf den Zucker trifft? ; Welche Nährstoffe sind im Essen enthalten? Zusatzmaterial: Rezepte (pdf).</p> <p>Ausführliche Beschreibung: KAPITEL:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>MODULE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 			
4663011	Spaß an Ernährung und Bewegung (de, en, ru)			
	<i>Schülerteams kochen selbst - mit Tim Mälzer</i>			
	S	19 min, f	2008	A(7-10);

	Fernsehkoch Tim Mälzer geht mit einer Schulklasse einkaufen und zeigt, worauf es ankommt: Warum lohnt sich der Blick auf die Zutatenliste? Was gibt es an der Bio-Theke Besonderes? Wie wähle ich aus einem breiten Angebot aus? Gemeinsam bereitet die Klasse mit Tim Mälzer ein leckeres Ofenmenü zu. Dabei entdecken die Schüler die Unterschiede zwischen selbst gemachtem Essen und Fertigprodukten. In einem zweiten Beispiel stellen Jugendliche in ihrer Schule eine Schülerfirma auf die Beine. Mit ihrer Eigeninitiative bringen sie ein gesundes Frühstückspausen-Angebot an die Schule. Seinen Weg vom übergewichtigen Sofa-Hocker zum erfolgreichen Sportler zeigt Marko im dritten Beispiel. Er erfüllt sich seinen Traum durch regelmäßiges Training, eine gesunde Ernährung und den Willen zur Veränderung.			
4663812	Gesundheit und Ernährung: Die Ernährungspyramide			
	<i>Mit Unterrichtsmaterial im DVD-ROM-Teil</i>			
	S	35 min, f	2017	A(4-8);
	Woher kommen eigentlich unsere Lebensmittel und wovon sollte man essen, um sich gesund und lecker zu ernähren? Martina Hirschmeier macht sich auf den Weg zu einem Bauernhof und lässt sich vom Agrarwirt Peter Zens erklären, wie man sich saisonal gesund ernähren kann und erlebt auf dem Feld, welches Gemüse auch noch im Winter angebaut wird. Wer weiß schon, wie Rosenkohl wächst? Besucht werden auch Kühe, Schafen, Ziegen, Schweine als tierische Eiweißlieferanten, auch pflanzliche Eiweißlieferanten werden gezeigt. Anhand einer lebensgroßen Lebensmittelpyramide wird erklärt, welche Lebensmittel auf den Tisch gehören. Ein Ernährungsexperte erklärt aus wissenschaftlicher Perspektive, was zu einer gesunden Ernährung gehört und erklärt was es mit der Insulinkurve auf sich hat. Frisch gekochte Rezepte runden den Film ab. Zusatzmaterial: Ergänzendes Unterrichtsmaterial in Schüler und Lehrerfassung.			
Wirtschaften im privaten Haushalt				
	<u>Filmlexikon der Wirtschaft</u>			
4660464	Die Rolle der privaten Haushalte im Wirtschaftskreislauf			
	S	50 min, f	2005	A(8-13);
	Einsatz im Unterricht: - 5 Hauptfilme geben einen motivierenden Einstieg in den jeweiligen Teilaspekt der Rolle von .. Verbrauchern bzw. privaten Haushalten im Kreislauf der Wirtschaft. Je nach Unterrichtseinheit, .. Klassenstufe und Themenschwerpunkt der Betrachtung kann gezielt ausgewählt werden, welche .. Teilaspekte man per Film betonen möchte. Den SchülerInnen fällt es deutlich leichter, den .. Überblick über die komplexe Rolle der Haushalte zu gewinnen bzw. zu behalten. Der Alltag einer .. "Modellfamilie" gibt dabei den realen Rahmen für erklärende Passagen, die in bewährter .. 3D-Animationsqualität produziert sind. DVD-Extras : - 25 Module (à 1-3 min) die über separate Menüs direkt anwählbar sind, ermöglichen .. eine zielgenaue Vertiefung bzw. Wiederholung einzelner Inhalte. - 12 inhaltszentrale Farbgrafiken, die das Unterrichtsgespräch illustrieren, sind über .. ein separates Grafikmenü direkt erreichbar. 9 ausdrückbare (oder auch direkt am PC bearbeitbare) .. pdf-Arbeitsblätter, jeweils in Schüler- und Lehrerfassung (Ausfüll- und Lösungsbogen), .. sind im DVD-ROM-Bereich abgelegt. - Im GIDA-Online-"Testcenter" liegen alle Arbeitsblätter als interaktive und .. selbstausswertende Tests zur Bearbeitung am PC bzw. zum Download bereit.			
	<u>Filmlexikon der Wirtschaft</u>			
4661794	Private Haushalte im Wirtschaftskreislauf			
	<i>Verbraucher, Einkommensbezieher, Abgabenzahler, Transferempfänger, Arbeitnehmer</i>			
	S	52 min, f	2005	A(9-13); BB;

	<p>PRIVATE HAUSHALTE ALS BEZIEHER VON EINKOMMEN (ca. 10min): Lohn und Gehalt (Unterschiede), Tantieme; Miete; Zinsen; Gewinn/Dividende (Unternehmereinkommen); Honorar (Freiberufler).</p> <p>PRIVATE HAUSHALTE ALS VERBRAUCHER (ca. 10 min): Bedürfnisse/Bedarf; Nachfrage; Homo Oeconomicus; Verbraucherschutz; Rechte und Pflichten als Verbraucher.</p> <p>PRIVATE HAUSHALTE ALS ARBEITNEHMER (ca. 10 min): "Löhne sind Kosten" versus "Löhne sind Kaufkraft"; Lohnhöhe; Verfügbares Einkommen.</p> <p>PRIVATE HAUSHALTE ALS EMPFÄNGER VON TRANSFERLEISTUNGEN (ca. 10 min): Kindergeld; Bafög; Rente; Arbeitslosengeld; Arbeitslosengeld II (Hartz IV); Gesundheitsleistungen.</p> <p>PRIVATE HAUSHALTE ALS SPARER UND ZAHLER VON ABGABEN (ca. 10 min): Basis für alle Leistungen des Staates: Investitions-/Verwaltungs- und Transferleistungen; Direkte und indirekte Steuern; Sozialbeiträge; Gebühren; Sparquote; verfügbares Einkommen.</p> <p>Zusatzmaterial: 25 Module; 12 Grafiken; 9 Arbeitsblätter.</p>			
	<u>Schau dich schlau</u>			
4662830	Du bist nicht allein - Viren und Bakterien in uns			
	S	44 min, f	2011	A(7-10);
	<p>Der Film zeigt, dass auf zwei Quadratcentimetern der menschlichen Haut mehr Mikroben leben als Menschen auf der Erde. Dabei wird gezeigt, dass ein Großteil dieser Mikroorganismen für unsere Gesundheit sehr nützlich ist. Ob Kühlschrank, Küchenschwamm oder Spülbecken: In der Küche wimmelt es von Bakterien und anderen Kleinstlebewesen. Es wird gezeigt wie man im Alltag richtig damit umgeht. Es wird außerdem ein Flohzirkus besucht, in dem Flöhe Ballett tanzen, Fußball spielen oder mit Gegenständen jonglieren, die vielfach schwerer sind als sie selbst.</p> <p>Zusatzmaterial ROM-Teil: Arbeitsblätter; interaktive Arbeitsblätter.</p> <p>Ausführliche Beschreibung: BAKTERIEN IM MUND (9:04 min) KÜCHENHYGIENE (6:55 min) BAKTERIEN IM ALLTAG (5:21 min) MILBEN IN DER MATRATZE (6:56 min) FLOH(-ZIRKUS) (6:46 min) BAKTERIENKUNDE (8:39 min)</p>			
Haushalt und Umwelt				
4611186	Schadstoffe im Alltag			
	S	15 min, f	2015	A(7-10);
	<p>Alles, was uns umgibt, ist Chemie. Jedes Lebewesen, jedes Gebäude, jedes Fortbewegungsmittel - nichts würde auf dieser Welt ohne sie existieren. Doch Chemie hat auch eine Kehrseite. Oft sind es kleinste chemische Stoffe und Verbindungen, die aus dem Natürlichen etwas Riskantes machen können. Als Schadstoffe belasten sie dann zunehmend unsere Umwelt, unsere Gesundheit und unser Leben. Diese Produktion stellt einige dieser Schadstoffe des Alltags vor und erläutert die von ihnen ausgehenden Gefahren.</p> <p>Zusatzmaterial: 7 Arbeitsblätter in Schüler- und Lehrerfassung (PDF/Word); Vorschlag zur Unterrichtsplanung; 3 Infoblätter; 1 Grafik; 4 Bilder; Filmkommentar/Filmtext; Begleitheft.</p> <p>Weiterführende Informationen: Sequenzen:</p> <p>Chemie überall (01:40 min) Kosmetika und Modeschmuck (01:40 min) Kleidung (01:30 min) Lebensmittel (02:20 min) Arbeitsplatz (02:00 min) Putzmittel (01:20 min) Spielzeug (01:50 min) Grillen (05:50 min) Gefahrensymbole (01:00 min)</p>			

4662624	Essen im Eimer - Die große Lebensmittelverschwendung			
	S	30 min, f	2010	A(8-13);
<p>Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landen im Müll! Denn nur die absolute Elite schafft es überhaupt in die Regale der Supermärkte. Unser Gemüse ist in Farbe, Krümmung, Rundung und Geschmack standardisiert. In der Praxis analysieren Computer die Früchte und sortieren alles aus, was nicht in das Schema passt.</p> <p>Und nach der Produktion geht der Wahnsinn weiter: Eine österreichische Wissenschaftlerin hat sowohl die Abfälle von Großmärkten als auch die der privaten Haushalte systematisch untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass überwältigende Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, oft auch noch mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum, weggeworfen werden. Bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel sind es jedes Jahr allein in Deutschland, Tendenz steigend!</p> <p>Wie in einem Puzzle fügt Regisseur Valentin Thurn eine Vielzahl von Einzelbeobachtungen zusammen. So kommen Bauern, Bäcker, Beschäftigte von Supermärkten oder auch Verkaufsstrategen zu Wort. Gezeigt werden Bürger, die nicht nur konsumieren, sondern auch nach neuen Wegen suchen: So versorgen sich einige „Mülltaucher“ weitgehend aus den Abfallcontainern von Supermärkten. Interessant ist auch ein Modellprojekt aus den USA, bei dem es gelungen ist, über eine Art Einkaufsgenossenschaft den Zwischenhandel komplett zu umgehen.</p> <p>In der Bildungsarbeit eignet sich dieser Film sehr gut, um nach Auswegen zu suchen und über dieses wichtige Thema zu diskutieren. Denn folgende Vergleiche zeigen nochmals die weltpolitische Dimension:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rein rechnerisch würden die in Europa und Nordamerika weggeworfenen Lebensmittel drei Mal ausreichen, um alle Hungernden auf der Welt zu ernähren. • Wenn es gelänge, die Lebensmittelverschwendung in den Industrieländern nur um die Hälfte zu reduzieren, so hätte dies auf das Weltklima denselben Effekt, als ob jedes zweite Auto stillgelegt werden würde. • Das „Wegwerfen“ ist – insbesondere bei Getreide – indirekt mitverantwortlich für Preissteigerungen bei Lebensmitteln. Es handelt sich um eine der Ursachen für die Zunahme an hungernden Menschen weltweit. 				
Schulgarten				
4662347	Im Naturgarten - In the Natural Garden			
	S	20 min, f	2006	A(1-7);

	<p>Das Medium zeigt durch praktische Beispiele, wie sich Kinder sinnvoll im Garten beschäftigen können. Der Film "Im Biogarten" gibt Kindern Tipps zum biologischen Gärtnern. In einem Lexikon werden Schmetterlinge, Frühblüher und Gemüsesorten vorgestellt. Ein Sprachführer hilft beim Erlernen von englischen Begriffen. Zusatzmaterial: Arbeitsvideos; Sprachführer; Lexikon; Unterrichtsmaterial.</p> <p>Ausführliche Beschreibung: Die DVD enthält folgende Filme:</p> <p>Naturnaher Garten: - Bäume und Sträucher (3:43 min) - Blumen und Stauden (5:08 min) - Einheitsrasen und Naturwiese (1:49 min) - Brennnesseln und Disteln (1:43 min)</p> <p>Nützlinge fördern: - Schwebfliegen (1:18 min) - A star is born (3:17 min) - Nistkästen (1:48 min) - Im Herbst (3:50 min)</p> <p>Tomatenkultur: - Säen (1:52 min) - Pikieren (0:59 min) - Umtopfen (1:30 min) - Pflegen (1:45 min)</p> <p>Kompost: - Kompostbehälter - Animation (3:41 min) - Kompostmaterial (2:51 min) - Kompostmaterial bearbeiten (1:49 min) - Sieben und umsetzen (1:32 min)</p> <p>Gartentipps: - Gießen (1:37 min) - Mulchen (1:27 min) - Bodenprobe (1:45 min) - Buchsbaumzucht (1:17 min)</p> <p>Im Biogarten - Gesamtfilm und Arbeitsvideos (20:18 min)</p>
--	--

Textiles Gestalten

	<u>Die Welt der Farben (1)</u>			
4661847	Wie wir Farbe sehen			
	S	43 min, f	2008	A(8-13);
	<p>Blau der Himmel und das Wasser, Rot die Liebe, Gelb die Sonne – Farben sind Symbole, Information und Stimulation. Farbenrausch und Farbenvielfalt in Natur und Kunst. Was ist Farbe? Wie entsteht sie und wie wird sie von Auge und Gehirn des Menschen wahrgenommen?</p> <p>WIE WIR FARBE SEHEN Warum ist der Himmel blau? In vielen Kulturen spielt Rot eine wichtige Rolle. Warum erkennen Lebewesen überhaupt Farben? Woher kommt die starke emotionale Wirkung von Farben? Die Film-Dokumentation zeigt, wie die Farbwahrnehmung beim Menschen funktioniert. Die Neurowissenschaft zeigt die Rolle des Gehirns, die ebenso vital wie trügerisch sein kann.</p>			
4663457	Textilien - Mehr als Hemd und Hose			
	S	29 min, f	2014	A(2-4);

	<p>Textilien sind fast so alt wie die Menschheit. Textilien sind in unserem Alltag allgegenwärtig. Es handelt sich um nahezu alle Dinge oder Waren, die aus einzelnen Fasern beziehungsweise aus Garn oder Zwirn hergestellt werden. Die Fertigungsschritte unterscheiden sich enorm. Die einzelnen Stationen bei der Herstellung eines T-Shirts sind zum Beispiel vollkommen anders als bei der Herstellung von Carbonstoffen für Fahrzeuge.</p> <p>Unsere Konsumgesellschaft fordert immer günstigere Kleidung. Heute werden viele Textilien in Ländern hergestellt, in denen nur schlecht kontrolliert werden kann, unter welchen Bedingungen die Menschen arbeiten, die diese Kleidung herstellen. Neue Regeln für die Herstellung von Textilien sollen die Verwendung von ungesunden Stoffen oder eine hohe Umweltbelastung bei der Produktion verhindern.</p> <p>Gemeinsam mit dem umfangreichen Unterrichtsmaterial (klassische und interaktive Arbeitsblätter, Testaufgaben, Lehrtexte etc.) ist der Unterrichtsfilm sehr gut für den Einsatz im Unterricht geeignet.</p> <p>Im ausführlichen Datenteil der DVD 125 Seiten Unterrichts- und Begleitmaterial, davon: 24 Seiten Arbeitsblätter mit Lösungen! 20 Testaufgaben! 12 Seiten ergänzendes Unterrichtsmaterial mit Lösungen! 5 Arbeitsblätter für interaktive Whiteboards! 5 MasterTool-Folien!</p>			
4663467	Bekleidung			
	S	26 min, f	2014	A(1-4);
	<p>Neben Nahrung und Wohnung gehört auch die Bekleidung zu den Grundbedürfnissen des Menschen. Eine passende Kleidung schützt vor Kälte, Wärme und Nässe, sie schützt uns gegen Verletzungen oder vor Verbrennungen durch die Sonne.</p> <p>Wie sehr sich die Kleidung nach der Mode einer Zeit richtet wird deutlich, wenn man sich die Kleider betrachtet, die in der Vergangenheit getragen wurden. Zum einen erkennt man, wie unterschiedlich sich Männer und Frauen gekleidet haben – zum anderen aber auch, wie sehr sich die Kleidung für Männer und Frauen über die Zeit hinweg verändert hat.</p> <p>Unsere Kleider können und sollen also modisch sein. Aber neben dem Ausdruck der Mode, die gerade herrscht, sind unsere Kleider immer auch ein Ausdruck unserer eigenen, einzigartigen Persönlichkeit. Durch die Werbung werden uns Mode-Idealbilder suggeriert. Dies führt zu häufigem Nacheifern von Idealbildern.</p> <p>Gemeinsam mit dem umfangreichen Unterrichtsmaterial (klassische und interaktive Arbeitsblätter, Testaufgaben, Lehrtexte etc.) ist der Film sehr gut für den Einsatz im Unterricht geeignet.</p> <p>Im ausführlichen Datenteil der DVD 169 Seiten Unterrichts- und Begleitmaterial, davon: 53 Seiten Arbeitsblätter mit Lösungen! 20 Testaufgaben! 34 Seiten ergänzendes Unterrichtsmaterial mit Lösungen! 5 Arbeitsblätter für interaktive Whiteboards! 5 MasterTool-Folien!</p>			
Materialien				
4660293	Leute machen Kleider			
	S	DVD, f	2004	A(3-6);

	<p>Unsere Kleidung besteht aus unterschiedlichen Fasern. Naturfasern werden aus Tierwolle, Baumwolle und Seide gewonnen. Kunstfasern aus Öl und chemischen Stoffen hergestellt. Alle Fasern werden auf dieselbe Weise zu Garn gesponnen und in Textilfabriken zu Stoffen und Kleidung verarbeitet</p> <p>Baumwolle wird in tropischen Ländern angebaut. Die Samen dieser Pflanzen sind feine Fasern, die zu einem großen Teil in unserer Kleidung verarbeitet sind ? in der Spinnerei werden die fest gepressten Fasern gelockert, gereinigt, gekämmt und zu Garnen gesponnen. In der Textilfabrik werden die Garne zu hochwertigen Kleidungsstücken verarbeitet. Von Computer gesteuert werden auf verschiedenen Strickmaschinen, Strickstoffe für Pullover, Röcke, Jacken, und Kleider gestrickt. In dieser Fabrik wird ein ganz besonderer Stoff hergestellt - der Walkstoff, durch künstliche Verfilzung entsteht ein besonderer dichter, weicher, warmer und kuscheliger Stoff, der dann, von den Näherinnen in Handarbeit, zu Jacken, Hosen, Röcke zusammengenäht</p>			
	<u>Die Welt der Farben (2)</u>			
4661848	Wie die Farben entstehen			
	S	43 min, f	2008	A(8-13);
	<p>Blau der Himmel und das Wasser, Rot die Liebe, Gelb die Sonne – Farben sind Symbole, Information und Stimulation. Farbenrausch und Farbenvielfalt in Natur und Kunst. Was ist Farbe? Wie entsteht sie und wie wird sie von Auge und Gehirn des Menschen wahrgenommen?</p> <p>WIE DIE FARBEN ENTSTEHEN</p> <p>Purpur war die Farbe der Herrscher, aufwändig in der Herstellung und teuer. Die vergangenen Kulturen entwickelten ausgefeilte Techniken, um Farben herzustellen, die den verschiedenen Materialien wie Stoff, Holz oder Stein angepasst waren.</p> <p>Heute helfen Chemie und der Mausclick am Computer, um unzählige Farbtöne entstehen zu lassen.</p>			
	<u>Die Welt der Farben (3)</u>			
4661849	Die Sprache der Farben			
	S	43 min, f	2008	A(8-13);
	<p>Blau der Himmel und das Wasser, Rot die Liebe, Gelb die Sonne – Farben sind Symbole, Information und Stimulation. Farbenrausch und Farbenvielfalt in Natur und Kunst. Was ist Farbe? Wie entsteht sie und wie wird sie von Auge und Gehirn des Menschen wahrgenommen?</p> <p>Instinktiv reagieren Tier und Mensch auf Farben. Warnung und Verlockung, Emotion und Information werden so kommuniziert.</p> <p>Jeder hat seine Lieblingsfarbe, aber auch Farben, die er nicht ausstehen kann. Wissenschaftler bestätigen, dass sich jede Kultur und Epoche einer eigenen Farb-Symbolik und Farbensprache bedient, die sich in Jahrtausenden ausgeformt hat.</p>			
4662487	Nähen & Sticken für Mini Designer			
	S	25 min, f	2011	A(2-6);

	<p>Sticken ist en vogue -- es steht nicht nur auf den Schul-Lehrplänen, auch Erwachsene widmen sich immer mehr dieser traditionellen Handarbeit, die zu den ältesten Kulturtechniken gezählt wird. Die Designerin von nani coldine, Nadine Kulis, hat sich ein paar ganz besondere Produkte für die großen und kleinen Designer einfallen lassen. In dem Film erklärt sie Schritt für Schritt, wie man die wichtigsten Stiche sticht und einfache Produkte wie Teddy, Turnbeutel, Handytasche und Buchumschlag selber näht. Diese DVD richtet sich an alle Erwachsenen und Kinder, die Freude am textilen Gestalten haben und nach einer modernen Anleitungsmethode für einfache Handarbeitstechniken suchen.</p> <p>Kapitelauswahl möglich, Kapitel: Einleitung Werkzeuge & Zubehör Vorstich Fischgrätstich Hexenstich Zickzackstich Steppstich Überwendlichstich Kreuzstich Langettenstich Freier Stich Stickbild Handytasche Buchumschlag Teddybär Turnbeutel Lehrmaterial im DVD-ROM Teil zum Ausdrucken am PC. Filmtext, Schnittmuster, Produktund Stickenanleitungen in Bildform</p>
--	---

Techniken

4660293	Leute machen Kleider			
	S	DVD, f	2004	A(3-6);
	<p>Unsere Kleidung besteht aus unterschiedlichen Fasern. Naturfasern werden aus Tierwolle, Baumwolle und Seide gewonnen. Kunstfasern aus Öl und chemischen Stoffen hergestellt. Alle Fasern werden auf dieselbe Weise zu Garn gesponnen und in Textilfabriken zu Stoffen und Kleidung verarbeitet</p> <p>Baumwolle wird in tropischen Ländern angebaut. Die Samen dieser Pflanzen sind feine Fasern, die zu einem großen Teil in unserer Kleidung verarbeitet sind ? in der Spinnerei werden die fest gepressten Fasern gelockert, gereinigt, gekämmt und zu Garnen gesponnen. In der Textilfabrik werden die Garne zu hochwertigen Kleidungsstücken verarbeitet. Von Computer gesteuert werden auf verschiedenen Strickmaschinen, Strickstoffe für Pullover, Röcke, Jacken, und Kleider gestrickt. In dieser Fabrik wird ein ganz besonderer Stoff hergestellt - der Walkstoff, durch künstliche Verfilzung entsteht ein besonderer dichter, weicher, warmer und kuscheliger Stoff, der dann, von den Näherinnen in Handarbeit, zu Jacken, Hosen, Röcke zusammengenäht</p>			
	<u>Die Welt der Farben (2)</u>			
4661848	Wie die Farben entstehen			
	S	43 min, f	2008	A(8-13);
	<p>Blau der Himmel und das Wasser, Rot die Liebe, Gelb die Sonne – Farben sind Symbole, Information und Stimulation. Farbenrausch und Farbenvielfalt in Natur und Kunst. Was ist Farbe? Wie entsteht sie und wie wird sie von Auge und Gehirn des Menschen wahrgenommen?</p> <p>WIE DIE FARBEN ENTSTEHEN Purpur war die Farbe der Herrscher, aufwändig in der Herstellung und teuer. Die vergangenen Kulturen entwickelten ausgefeilte Techniken, um Farben herzustellen, die den verschiedenen Materialien wie Stoff, Holz oder Stein angepasst waren.</p> <p>Heute helfen Chemie und der Mausclick am Computer, um unzählige Farbtöne entstehen zu lassen.</p>			

4662487	Nähen & Sticken für Mini Designer			
	S	25 min, f	2011	A(2-6);
	<p>Sticken ist en vogue -- es steht nicht nur auf den Schul-Lehrplänen, auch Erwachsene widmen sich immer mehr dieser traditionellen Handarbeit, die zu den ältesten Kulturtechniken gezählt wird. Die Designerin von nani coldine, Nadine Kulis, hat sich ein paar ganz besondere Produkte für die großen und kleinen Designer einfallen lassen. In dem Film erklärt sie Schritt für Schritt, wie man die wichtigsten Stiche stickt und einfache Produkte wie Teddy, Turnbeutel, Handytasche und Buchumschlag selber näht. Diese DVD richtet sich an alle Erwachsenen und Kinder, die Freude am textilen Gestalten haben und nach einer modernen Anleitungsmethode für einfache Handarbeitstechniken suchen.</p> <p>Kapitelauswahl möglich, Kapitel: Einleitung Werkzeuge & Zubehör Vorstich Fischgrätstich Hexenstich Zickzackstich Steppstich Überwendlichstich Kreuzstich Langettenstich Freier Stich Stickbild Handytasche Buchumschlag Teddybär Turnbeutel Lehrmaterial im DVD-ROM Teil zum Ausdrucken am PC. Filmtext, Schnittmuster, Produktund Stickanleitungen in Bildform</p>			
Maschinenkunde				
4660293	Leute machen Kleider			
	S	DVD, f	2004	A(3-6);
	<p>Unsere Kleidung besteht aus unterschiedlichen Fasern. Naturfasern werden aus Tierwolle, Baumwolle und Seide gewonnen. Kunstfasern aus Öl und chemischen Stoffen hergestellt. Alle Fasern werden auf dieselbe Weise zu Garn gesponnen und in Textilfabriken zu Stoffen und Kleidung verarbeitet</p> <p>Baumwolle wird in tropischen Ländern angebaut. Die Samen dieser Pflanzen sind feine Fasern, die zu einem großen Teil in unserer Kleidung verarbeitet sind ? in der Spinnerei werden die fest gepressten Fasern gelockert, gereinigt, gekämmt und zu Garnen gesponnen. In der Textilfabrik werden die Garne zu hochwertigen Kleidungsstücken verarbeitet. Von Computer gesteuert werden auf verschiedenen Strickmaschinen, Strickstoffe für Pullover, Röcke, Jacken, und Kleider gestrickt. In dieser Fabrik wird ein ganz besonderer Stoff hergestellt - der Walkstoff, durch künstliche Verfilzung entsteht ein besonderer dichter, weicher, warmer und kuscheliger Stoff, der dann, von den Näherinnen in Handarbeit, zu Jacken, Hosen, Röcke zusammengenäht</p>			
Werken				
	<u>Willi wills wissen</u>			
4664132	3D erleben. Willi druckt 3D			
	<i>Additive Druckverfahren an den Schulen Baden-Württembergs</i>			
	S	25 min, f	2020	A(5-7); BB; J;

	Was ist 3D-Druck? Wie funktioniert 3D-Druck? Welche Rolle spielt 3D-Druck für die Zukunft? Wie lässt sich 3D-Druck in der Schule unterrichten? Diese Fragen und mehr werden in diesem Film beantwortet. Unter anderem zeigt das Stadtmedienzentrum Stuttgart wie der Druck funktioniert. Verschiedene 3D-Drucker stehen dort in einem Makerspace zur Verfügung. Des Weiteren zeigen 3 Schulen, Ihre 3D-Druck-Projekte in verschiedenen Schwierigkeitsstufen: Schokoladenform (Level 1), Schulhausnachbau mit Minecraft (Level 2), Ferngesteuertes Modellauto (Level 3).			
Ton				
4662839	Keramik - Der ewige Werkstoff			
	S	25 min, f	2009	A(5-10);
	<p>Keramik ist aus dem alltäglichen Leben nicht mehr wegzudenken. Doch wie wird Keramik hergestellt? Der Film deckt die Geheimnisse dieses Werkstoffes auf. Es wird über die Anfänge der Keramik in der Alten Welt von Ägypten, Mesopotamien, über Griechenland, China und Rom berichtet. Es werden Einblicke über das wertvolle Steingut und über die Weiterentwicklung des weißen Goldes gezeigt. Heute ist dieser viel eingesetzte Werkstoff auch für die Industrie unersetzbar. Ob im Weltall oder als gut verträglicher Ersatzstoff in der Medizin, Keramik findet vielerorts Einsatz.</p> <p>Zusatzmaterial ROM-Teil: Sprechertexte; 2 Farbfolien; Arbeitsblätter; Testaufgaben; Bildungsstandards; Lehrpläne; Rahmenpläne.</p>			