



Medien für den Unterricht

Gesamtverzeichnis Hauswirtschaft - Textilarbeit – Werken 2009/10

Medienzentrum Ansbach
Feuchtwanger Straße 2291522 Ansbach
Öffnungszeiten: Mo.- Do. 11:30 – 15:30
Tel.: 0981/9 72 38 36 Fax.: 0981/9 72 38 37
E-Mail: verwaltung@medienzentrum-ansbach.de
Internet und Online Bestellung: www.medienzentrum-ansbach.de

Inhalt:

Hauswirtschaft

1.	Ernährungslehre.....	3
1.1	Nahrungsinhaltsstoffe	
1.2	Kostformen	
2.	Lebensmittellehre.....	7
2.1	Nahrungsmittel	
2.2	Genussmittel	
2.3	Stoffwechsel	
2.4	Lebensmitteltechnologie	
2.5	Lebensmittelzubereitung	
2.6	Lebensmittelhygiene	
2.7	Lebensmittelkontrolle, Verbraucherschutz	
2.8	Haushalt und Umwelt	
3.	Esstörungen.....	14
4.	Gartenbau	16

Textilarbeit

1.	Materialien.....	17
2.	Textiles Gestalten	
3.	Textilpflege	

Werken

1.	Ton.....	18
2.	Papier, Pappe	
3.	Unfallverhütung	

1. Ernährungslehre

42 02590 **Gesunde Ernährung**, 2000, 19 min

"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.

46 49524 **Iss dich gesund und fit, Lebensmittel unter der Lupe**, 2001, 45 min



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

Gesunde Ernährung

42 45482 **Vollwertig Essen und Trinken**, 1996, 45 min
Die zehn wichtigsten Regeln

Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten, und dient als Orientierungshilfe im Alltag. Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten stellt sich interessanten und kritischen Verbraucher-Fragen rund um den Themenkreis: "Gesundes Essen und Trinken". Der Minister empfiehlt, nach den zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu leben, vollwertig zu essen und zu trinken.

42 04863 **Umwelt: Handeln im Alltag – 1. Ernährung**, 1988, 30 min

"Umwelt - handeln im Alltag" - setzt sich mit Fragen des Umweltschutzes auseinander. Das Ziel ist, konkrete Handlungsmöglichkeiten für den einzelnen aufzuzeigen, verantwortungsbewusst mit seinem direkten Lebensraum umzugehen. Falsche Ernährungsgewohnheiten. Wie ernähren sich die Deutschen? Sinnvolle Ernährung: gezielter einkaufen, gesünder essen. Was heißt eigentlich "Bio"? Wie kann man Kinder zu vernünftigerem Essen erziehen?

42 45448 **Ess- und Trinkgeschichten in der Sendung mit der Maus**
46 55126 1997, 40 min



Brot, Gemüse, Quark machen stark; Die Nase schmeckt mit; Kauen, wenn ein Milchzahn fehlt; Spucke ist nicht nur zum Spucken da; Wenn sich das Essen verläuft; Brummt der Magen wie ein Bär, ist er leer; Gut gekaut ist halt verdaut; Zucker mit Tarnkappe; Nicht jedes Wasser löscht den Durst; Warum kommts hinten immer braun raus?

1.1 Nahrungsinhaltsstoffe

Gesunde Ernährung

42 45483 **Was ist gesund für mein Kind?** 1996, 45 min

Auch beim Thema "Essen und Trinken" gilt für Eltern: nur das Beste für mein Kind. Viele glauben daher, dass spezielle Kinderlebensmittel dazu besonders gut geeignet sind. Kein Wunder, werden doch in den höchsten Tönen die "lebenswichtigen Vitamine" oder das "wertvolle Kalzium" darin angepriesen. Verschwiegen wird dabei, dass in vielen dieser Lebensmittel recht viel Fett und Zucker steckt. Durch die Anreicherung mit Vitaminen und Kalzium werden sie nur scheinbar gesünder. Fazit: Kinder brauchen keine besonderen Lebensmittel für eine gesündere Ernährung. Bei unserem vielseitigen Lebensmittelangebot sind solche Produkte völlig überflüssig. Eine abwechslungsreiche, optimierte Mischkost, zusammengestellt aus den Grundlebensmitteln, enthält alle benötigten Nährstoffe.

66 40157 **Lebenselixier Milch – Was ist das?**



Kein anderes Lebensmittel hat so viele Inhaltsstoffe wie die Milch: Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Kohlenhydrate. Ein halber Liter Milch entspricht – was seine Inhaltsstoffe betrifft – nicht weniger als einem Kilo Spinat.

42 46461 **Lebenselixier Milch**, 1999, 11 min

Schon im Alter von 16 - 20 Jahren ist der Calciumgrundstein für gesunde Knochen gelegt. Nicht nur in den Familien, sondern auch in Schulen und Kindergärten sollte deshalb auf die calciumreiche Ernährung unserer Kinder geachtet werden. Dieses Video will mit gutem Beispiel vorangehen und unseren Kindern in Schulen und Kindergärten mehr Lust auf Milch und Milchprodukte machen.

Gesunde Ernährung

42 45444 **Vitamine und Mineralstoffe**, 1996, 45 min Das A und O der Ernährung

Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten und dient als Orientierungshilfe im Alltag. Der Film geht auf die Bedeutung der Vitamine und Mineralstoffe im Leben eines jeden einzelnen Menschen ein und bringt zum Ausdruck, dass trotz der großen Lebensmittelauswahl nicht jede Bevölkerungsgruppe mit allen Vitaminen und Mineralstoffen ausreichend versorgt ist. Der Videofilm gibt dazu zahlreiche Tips für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung.

Gesunde Ernährung

42 45487 **Rund ums Brot**, 1996, 45 min Vom Korn zum gesunden Brot

Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten, und dient als Orientierungshilfe im Alltag. Brot ist ein äußerst gesundes Nahrungsmittel, das u.a. auch viele lebenswichtige Nähr- und Ballaststoffe enthält. Im Film kann der Betrachter z. B. einem Bäckermeister über die Schulter schauen, um den Weg von den Zutaten über das Bearbeiten des Teiges bis zum fertig gebackenen Brotlaib zu verfolgen. "Altbacken" muß Brot schon gar nicht sein, wie im Film vorgestellte Brotrezepte anschaulich belegen.

Gesunde Ernährung

42 45868 **Lebensmittel gesund getrimmt**, 1997 Was ist dran an light und co?

Immer mehr altbekannte Lebensmittel schmücken sich inzwischen mit der Bezeichnung "light" oder "leicht". Das betrifft sowohl Süßwaren, als auch Genussmittel, Milchprodukte und sogar Fleischerzeugnisse. Aber was steckt dahinter? Light - Produkte erlangen diesen lebensmittelrechtlich ungeschützten Begriff, wenn 1. Süßstoffe den Zucker ersetzen. 2. der Alkohol-, Koffein- oder Nikotingehalt verringert ist. 3. sie fettreduziert sind oder Fett teilweise durch Wasser ersetzt wird. Kurz - sie müssen zumindest 40 % weniger Energie enthalten als vergleichbare normale Produkte.

42 02512 **Was heißt eigentlich bio?** 2000, 30 min

Zahlreiche Markenzeichen und Gütesigel auf den Verpackungen von Nahrungsmitteln sollen dem Verbraucher vermitteln, dass er mit dem Produkt ein "gesundes", eben ein "Bio-Nahrungsmittel" erwirbt. Denn die Hersteller wissen, dass sich "bio" gut und teuer verkauft. Doch kann man sich auch darauf verlassen, dass der Inhalt hält, was die Verpackung verspricht? Und sind die höheren Preise überhaupt gerechtfertigt? Die Unsicherheit unter den Konsumenten wird immer größer. "Was heißt eigentlich bio?" zeigt an verschiedenen Beispielen die Kriterien ökologischer Nahrungsmittelproduktion und wie man sich ganz einfach vor falschen Versprechungen schützen kann.

42 04816 Was kann das bisschen Salz schon schaden? 1992, 12 min

Dieser Film erläutert die Wirkungen des Salzes auf den menschlichen Organismus, warnt vor übermäßigem Salzverbrauch, weist auf Nahrungsmittel hin, in denen besonders viel "verstecktes" Salz enthalten ist und gibt Hinweise für Alternativen beim Würzen von Speisen.

1.2 Kostformen

42 42819 Mahlzeit – Ernährungsinfos für Jugendliche, Teil 1 – 4
1992, 60 min

In diesem Film geht es um die richtige Mahlzeit, es werden Ernährungsinfos für Jugendliche vorgestellt.

42 02831 Können Hamburger krank machen? 2003, 20 min

Die Hamburgerkette "Jack in the Box", vergleichbar mit "Mac Donalds", wird in den USA beschuldigt, durch den Verkauf von bakterienverseuchten "Hamburgern" den Tod von Schulkindern verursacht zu haben. Der Film nimmt dies zum Anlass, die gesundheitlichen Risiken der Hamburgerproduktionen zu untersuchen. Man fand im Rindfleisch Salmonellen- und Colibakterien, die schon in geringer Zahl tödlich sein können. Der Beitrag kann als Diskussionsgrundlage für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutzpolitik eingesetzt werden.

Apropos

42 47139 Fischstäbchen & Co., 1998, 10 min

Die Ernährung basiert immer mehr auf Fertigprodukten. Immer weniger Menschen sind bereit, für den Einkauf, die Zubereitung und den Verzehr von Nahrung Zeit und Kreativität zu verwenden. Gerade Jugendliche können den Weg vom "Ausgangsprodukt", sei es Tier oder Pflanze, zur Konserve und zum industriell genormten Produkt kaum noch nachvollziehen. Keiner der angesprochenen Passanten in einer deutschen Einkaufsstraße ist in der Lage, zwei von den Autoren präsentierte Speisefische zu identifizieren. Fisch wird als Fischstäbchen konsumiert und die Schweinekoteletts in einen Schlachthof sind in Form, Größe und Farbe genormtes Ergebnis einer gezielten Züchtung von Mastschweinen.

Guten Appetit

42 01058 Die Macht der Gewohnheit, 1988, 20 min

Der Film zeigt, dass Ernährungsgewohnheiten selten vernunftbestimmt sind, sondern unbewusst von Eltern und Vorbildern übernommen werden. Ernährungsgewohnheiten werden verglichen und die Schwierigkeit gezeigt, erworbenes falsches Essverhalten zu ändern.

Guten Appetit

42 01059 Wer sich falsch ernährt, lebt verkehrt, 1988, 18 min

Gezeigt wird der Zusammenhang zwischen Blutzuckerspiegel und Konzentrations- und Leistungsfähigkeit. An der Leistungskurve wird die Wichtigkeit einer regelmäßigen Energiezufuhr entsprechend dem Bedarf erörtert. Fehlernährung kann gesundheitliche Folgen haben.

Gesunde Ernährung

42 45486 Anders essen – bewusst leben, 1996, 45 min
Alternative Ernährungsformen unter der Lupe

Beispiele von Vegetarismus, anthroposophischer Ernährung, Makrobiotik, Trennkost, Rohkost und Vollwert-Ernährung. Bei Besuchen in einem Vollwert-Restaurant, einem Waldorf-Kindergarten, einem buddhistischem Kloster und einer Trennkost-Klinik werden Gründe gezeigt, warum Menschen alternative Ernährungsformen praktizieren.

42 01061 **Viele Wege führen zum Ziel**, 1988, 19 min

Gegenüberstellung der Ernährungsgewohnheiten verschiedener Klima- und Vegetationszonen. Als Alternative zur "Normalkost" werden Vegetarier und Makrobioten vorgestellt, z.T. auch die Lebensphilosophie, die der Ernährungsweise zu Grunde liegt.

42 10245 **Gemüse siegt über Schokoriegel**, 1996, 8 min

46 01052 Gesunde Ernährung für Kinder



In einem Zeichentrickfilm wird gezeigt, was man unter gesunder Ernährung für Kinder versteht und wie Kinder selbst dazu beitragen können, sich durch richtiges Essen wohl zu fühlen und gesund und leistungsfähig zu sein.

2. Lebensmittellehre

66 50870 Kennwort Lebensmittel, 2006
... mehr als ein Lexikon

Ist Salat auch ein Gemüse? Und woraus besteht eigentlich Pottasche? In "Kennwort Lebensmittel" finden Sie klare Definitionen, wichtige Grundlageninformationen und hilfreiche Tipps.

50 40259 Die Dreidimensionale Lebensmittelpyramide, 2007

Basierend auf dem Konzept der Dreidimensionalen Lebensmittelpyramide bietet die "interaktive Version" Zugang zu einer multimedialen Lernumgebung. Wissenschaftliche Erkenntnisse zur vollwertigen Lebensmittelauswahl sind verbrauchernah aufbereitet. Das Lernprogramm ist vielseitig einsetzbar und enthält ausführliche Informationen zu Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffen, Küchentipps zur Zubereitung sowie Mengeneempfehlungen entsprechend des DGE-Ernährungskreises.

2.1 Nahrungsmittel

Was wir essen
42 49270 Fitmacher und Co., 2003, 40 min
46 49270 2 1/2-Minuten-Clips



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.

Gesund und fit
42 65088 Die Rolle der Fette in unserer Ernährung, 1997, 15 min

Eine gesunde Ernährung ist durch Vielfalt gekennzeichnet. Und da gehört auch Fett dazu; denn Fette stellen neben Eiweiß und Kohlenhydrat die dritte wichtige Gruppe von Nährstoffen dar. Ohne Fette kann unser Körper nicht richtig "funktionieren".

Gesunde Ernährung
42 45447 Die Kartoffel – goldene Frucht der Erde, 1996, 45 min
Gesund und abwechslungsreich

Die im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa eingeführte Kartoffel erfreut sich ungebrochener Beliebtheit. So ist der "Erdapfel" ein wahrer Vitamin-C-Protz. Was Sie außerdem schon immer über die Kartoffel wissen wollten, sich aber nicht zu fragen getrauten, erfahren Sie hier! Wir geben Ihnen Hintergrund-Informationen zu den verschiedenen Kartoffelsorten und Verarbeitungsformen. Auch Kartoffelprodukte wie zum Beispiel Chips, Kroketten und die allseits beliebten Pommes frites werden vorgestellt. Schmackhafte Rezepte rund um die Kartoffel geben Ihnen Anregungen zum Nachkochen und machen Appetit auf mehr!

42 42815 Käse – Herstellung in Deutschland, 1993, 28 min

Vorbereitung der Milch, Gerinnung durch Lab, Abtrennung der Molke, Abfüllen des Bruches, Pressen, Reifen. Diese Stationen der Käseherstellung beschreibt dieser AID-Videofilm mit eindrucksvollen Bildern aus unterschiedlichen deutschen Landschaften mit deren jeweiligen Spezialitäten. Gezeigt werden unterschiedliche Herstellungsmethoden sowie die ständige Kontrolle von Hygiene und Qualität.

Löwenzahn

42 02502 Peter guckt ins Käseloch, 2000, 26 min
Käseherstellung

Peter Lustig, die Leitfigur der Serie Löwenzahn, will im Wettstreit mit seinem Nachbarn herausfinden, wo die Löcher im Käse herkommen. So erfährt man, welche grundsätzlichen Prozesse bei der Verwandlung von Milch zu Käse ablaufen. Käse wird heute in großen Fabriken hergestellt, man kann aber Käse auch zu Hause machen und erfährt wie es geht.

42 45303 Unser täglich Fleisch, 1996, 30 min
Von geliebten und anderen Tieren

Der Film beschäftigt sich mit der Problematik des Fleischkonsums, der modernen Massentierhaltung und den sich daraus ergebenden Tiertransporten. Gleichzeitig versucht er aber auch, Lösungswege aus dem Dilemma aufzuzeigen.

2.2 Genussmittel

Was wird da hergestellt?

42 02705 Haferkekse, Pralinen, Kartoffel-Chips, 2001, 15 min

Die Serie "Was wird da hergestellt?" erklärt Kindern und Erwachsenen allein durch den gefilmten Arbeitsprozess, ohne Worte, wie bestimmte Dinge des Alltags produziert werden. Film 1 zeigt, wie Kekse (in diesem Fall Hafermehlkekse) in einem industriellen Verfahren für den Verkauf produziert werden. Film 2 stellt die wichtigsten Prozesse bei der Pralinenherstellung dar. Film 3 informiert über die industrielle Produktion von Kartoffel-Chips. Alle drei Kurzfilme auf dieser Kassette zeichnen sich aus durch die logisch aufgebaute Vorgangsbeschreibung in schönen Filmbildern ohne Sprache mit unterstützender Musik und Geräuschen.

Gesunde Ernährung

42 45959 Feingebäck & Co., 1998, 45 min
Genuss ohne Reue?

Torten, Teegebäck und Trüffel: All diese Köstlichkeiten sind zwar entbehrlich aber ein wahrer Genuss für den Gaumen. Konditoren und Bäcker bereiten sie meist in Handarbeit zu. Aber auch Herzhaftes wie Quiche Lorraine oder Pasteten mit Füllung gehören ins Repertoire. Auch auf Diabetikergebäck geht der Film ein. Des Weiteren wird Wissenswertes zu den einzelnen Backzutaten vermittelt. Es geht zudem um das Geheimnis der Backhefe und es wird ein kleiner Ausflug in die Geschichte des Feingebäcks unternommen, der belegt, dass es Faschingskrapfen bereits im Mittelalter gab.

2.3 Stoffwechsel

42 02649 Verdauung beim Menschen, 2001, 15 min
Arbeitsvideo/5 Kurzfilme

Was passiert eigentlich mit dem Pausenbrot im Magen - und was im Dünndarm? Damit die Nahrung vom Körper aufgenommen werden kann, muss sie in kleinste Bestandteile zerlegt werden - diesen Vorgang nennt man Verdauung. Beeindruckende endoskopische Aufnahmen begleiten den Weg der Nahrung durch den Verdauungstrakt. Leicht verständliche Trickdarstellungen erläutern die Vorgänge in den einzelnen Verdauungsorganen. 5 Kurzfilme: 1. Kurzfilm 1 Nahrung, Nährstoffe und Brennwert (2:36 min); 2. Kurzfilm 2 Mund und Speiseröhre (3:12 min); 3. Kurzfilm 3 Magen (2:07 min); 4. Kurzfilm 4 Dünndarm (3:20 min); 5. Kurzfilm 5 Dickdarm und Mastdarm (2:06 min).

46 52444 Ernährung und Verdauung des Menschen, 2005, 46 min



In diesem Film geht es um die richtige Ernährung, es werden verschiedene Nahrungsmittel vorgestellt. Es wird die Nahrungsaufnahme, Verdauung und der Stoffwechsel gezeigt.

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) - ORGANE DES VERDAUUNGSTRAKTS (7 min) - VERDAUUNG DER KOHLENHYDRATE (12 min) - VERDAUUNG DER FETTE (11 min) - VERDAUUNG DER EIWEISSE (9 min)

42 47969 Faszination Stoffwechsel, 2000, 16 min

Wie uns Zucker bewegt

Kohlenhydrate in der Nahrung (Stärke und Zucker) sind neben den Fetten die wichtigsten Energielieferanten des Körpers. Bei der Verdauung werden sie in Einfachzucker gespalten. Der dabei gebildete Blutzucker (Glucose) ist Treibstoff für alle Zellen. Einige Organe, z. B. das zentrale Nervensystem, können nur Kohlehydrate verwerten. Bei Sauerstoffmangel kann in den Zellen nur aus Kohlenhydraten Energie gewonnen werden. Eine Umwandlung von Kohlenhydraten in Körperfett findet unter normalen Bedingungen nicht statt.

42 00247 Verdauung der Nahrung, 1969, 13 min

Körperwachstum, Bau- und Energiestoffwechsel, Verdauungsorgane und Bedeutung der Verdauung werden in Übersichten gezeigt. Ausführlich folgen Speichelbildung, Riechen, Schmecken, Kauen, Schlucken und die Vorgänge in Magen und Darm (Resorption der Nährstoffe).

2.4 Lebensmitteltechnologie

42 00363 Verdauung der Nahrung/Bierbrauen, 1983, 20 min

Der erste Teil des Filmes vollzieht in Trickaufnahmen Verdauung und Nährstoffaufnahme im menschlichen Körper nach; der zweite Teil zeigt die einzelnen Stationen der Bierherstellung.

42 01736 Vom Halm zum Glas, 1987, 14 min

Der Film zeigt die Bierherstellung. Er informiert über die nach dem Reinheitsgebot zugelassenen Rohstoffe, über Gärtechniken, die Steuerung enzymatischer und mikrobieller Vorgänge und bewertet Bier als Nahrungs- und Genussmittel.

Biotechnologie

42 00638 Folge 3: Alkohol im Fluss; Folge 3a: Atmer oder Gärer; Folge 4: Aus Mikroorganismen contra Mikroorganismen
1986, 41 min

Die Folge 3 befasst sich mit verschiedenen Aspekten der alkoholischen Gärung und Folge 3a geht detailliert auf die Unterschiede im Stoffwechsel von Atmern und Gärern ein. Das Thema von Folge 4 ist das Antibiotikum Penicillin.

Biotechnologie

**42 00639 Folge 5: Syntheseanlage „Z“
Folge 6: Enzyme – ganz groß!** 1986, 44 min

Ob Zitronensäure für Marmelade, Natriumglutamat zum Würzen, Waschmittelenzym oder Flüssigzucker, immer waren Mikroorganismen am Werk. Durch Kenntnis des Stoffwechselgeschehens ist die moderne Biotechnologie in der Lage, sie für sich arbeiten zu lassen.

42 02316 Hormone und Arzneimittel in der Fleischproduktion,
1998, 23 min sw+f

Die Nahrungsmittelindustrie der USA stellt im Vergleich zu Europa Fleisch in unvorstellbaren Mengen unter hohem Einsatz von Gentechnik und Arzneimitteln her. Der Film hinterfragt, mit welchen sozialen und ethischen Kosten diese hohe Produktivität erreicht wird und inwiefern die amerikanischen Produzenten Bedrohung oder Vorbild für die europäische Lebensmittelversorgung sein können.

42 10337 Agrarindustrie in Deutschland – Hühnerfleischproduktion
1995, 15 min sw+f

Am Beispiel der Hühnerfleischproduktion eines Agrarkonzerns in Niedersachsen werden agrar-industrielle Strukturen mit ihren räumlichen Verbundsystemen in West- und Ostdeutschland dargestellt. Aufgezeigt wird die sozioökonomische, ökologische und ethische Problematik der standardisierten Massenproduktion.

42 02194 Gentechnisch behandelte Lebensmittel, 1996, 30 min sw+f
Poker mit der Natur

Höhere Erträge oder umweltbewusster Umgang mit der Natur, risikobehaftete Züchterfolge, bevor die internationale Konkurrenz zuschlägt, oder Verantwortungsethik? Die unverändert übernommene Sendung des ORF mit dem programmatischen Titel "Poker mit der Natur" veranschaulicht diese Problematik exemplarisch an der Produktion von Tieren mit Menschen-Genen, von herbizid-, bakterien- und virenresistenten Nutzpflanzen.

42 02600 Gentechnik in der Lebensmittelproduktion: Mikroorganismen
2000, 21 min

Schon seit Jahrtausenden stellen Menschen Lebensmittel mit Hilfe von Mikroorganismen her. Die Gentechnik aber erlaubt es, Bakterien, Pilze und Hefen mit Genen aus Tieren oder Pflanzen auszustatten. Auf diese Weise können Nahrungsmittel neue Eigenschaften erhalten oder ökonomischer produziert werden. Der Film zeigt Methoden der Genmanipulation, beschäftigt sich aber auch mit möglichen Risiken, Marktzulassungsverfahren und Kennzeichnung der neuartigen Lebensmittel.

2.5 Lebensmittelzubereitung

46 02390 Schülercafés und gesunde Ernährung, 2006, 93 min



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, selbstständig 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-. Zusatzmaterial: Unterrichtsmaterialien

Berufliche Grundbildung – Ernährung und Hauswirtschaft
42 00364 Garen von Nahrungsmitteln, 1983, 42 min

Anhand der Herstellung jeweils eines typischen Gerichtes werden neun verschiedene Garverfahren vorgeführt.

Berufliche Grundbildung – Ernährung und Hauswirtschaft
42 00365 Herstellung von Teigen, 1983, 39 min

Der Film zeigt die Herstellung folgender Teigarten (ohne Kommentar): Rührteig, Biskuitteig, Hefeteig, Mürbteig, Strudelteig und Brandteig.

Gesunde Ernährung

- 42 45487** **Rund ums Brot**, 1996, 45 min
Vom Korn zur gesunden Brotzeit

Das tägliche Brot auf unserem Esstisch: eine Tradition, die noch immer Bestand hat. Und das mit Recht, denn Brot ist ein äußerst gesundes Nahrungsmittel. Es enthält viele lebenswichtige Nähr- und Ballaststoffe. "Altbacken" muss es schon gar nicht sein, wie die hier vorgestellten Brotrezepte anschaulich belegen. Ein gefülltes Brot mit Gemüse oder die hessische Brotsuppe sind schnell zubereitet und zugleich schmackhafte Gerichte. Wollten Sie schon immer einem Bäckermeister über die Schulter schauen? Hier können Sie den Weg von den Zutaten über das Bearbeiten des Teiges bis zum fertig gebackenen Brotlaib verfolgen. Mit ca. 300 Brotsorten sind die Bäcker in Deutschland wahre "Weltmeister". Rund ums Brot: ein Thema, das bestimmt nicht trocken ist.

- 42 10397** **Brotbacken heute**, 1997, 14 min

Brot ist nicht nur eines unserer ältesten Nahrungsmittel, sondern auch eines der wertvollsten. Der Wert des Brotes besteht einerseits in der natürlichen Einfachheit seiner Zutaten und andererseits in der Ausgewogenheit an Nährstoffen. Der Film zeigt das Backen des Brotes von der Zubereitung des Teiges bis zum fertigen Brotlaib im Regal der Bäckerei. Ein kleinerer, noch weitgehend handwerklich arbeitender Betrieb wird einer industriellen Großbäckerei gegenübergestellt.

Gesunde Ernährung

- 42 45445** **Fit mit Käse, Joghurt und Quark**, 1996, 45 min
Milchprodukte selbstgemacht

Milch ist eines der preiswertesten und gesündesten Lebensmittel. Sie liefert neben Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten den wichtigen Mineralstoff Calcium, den der Körper zum Aufbau von Knochen und Zähnen braucht. Wichtig ist deshalb, dass Sie täglich eine bestimmte Menge Milch oder Milchprodukte verzehren. Sie können Milchprodukte in vielfacher Art in Ihren Speiseplan aufnehmen, falls Ihnen Milch pur nicht schmeckt. Wie man Käse, Joghurt oder Quark selberr macht, erweist sich als eine lohnende Sache! Zur Käse-Erzeugung in den eigenen vier Wänden bedarf es 15 Arbeitsschritte bis zum fertigen Endprodukt. Auch finden Sie hier viele Kochrezepte mit Käse und Quark - Guten Appetit!

Gesunde Ernährung

- 42 45446** **Köstliches Gemüse & knackige Salate - frisch auf den Tisch**
2000, 45 min

Zu Gemüse und Salat braucht man eigentlich nicht viel zu sagen: Sekundäre Pflanzenstoffe, Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe sowie wenig Kalorien. Der Film zeigt, wie man aus den verschiedenen Sorten abwechslungsreiche Mahlzeiten zaubern kann. Außerdem: Tipps für den Einkauf und worauf man besonders achten sollte.

Was wir essen

- 46 49271** **Gemüse und Co.**, 2003, 40 min



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 49272** **Obst und Co.**, 2003, 30 min



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.

42 41600 Die Früchte des Sommers, 1990, 15 min

Am Beispiel von Apfel- und Orangensaft wird der Prozess der Fruchtsaftherstellung von der Ernte bis zur Abfüllung gezeigt. Weitere Themen sind: Verpackungsformen, Definition der Begriffe Fruchtsaft, -nektar, Fruchtsaftgetränk, Pro-Kopf-Verbrauch an Fruchtsaftgetränken. Außerdem werden Fruchtsäfte als gesunde Alternative zu alkoholhaltigen Getränken benannt.

2.6 Lebensmittelhygiene

42 04817 Hygiene im Haushalt, 1988, 26 min

Der zweiteilige Film soll Verbrauchern Grundregeln über den richtigen Umgang mit Lebensmitteln in der Küche veranschaulichen. Aus der Darstellung alltäglicher Situationen werden Fehler im Umgang mit Lebensmitteln aufgezeigt, und Anregungen vermittelt über deren bedarfsgerechten Einkauf, ihre sachgerechte Lagerung und über die Bevorratung bereits zubereiteter Speisen.

Gesunde Ernährung

42 45484 Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co. 1996, 45 min
Lebensmittel richtig aufbewahrt

Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten, und dient als Orientierungshilfe im Alltag. Eine Salmonellenvergiftung kann tödlich enden. Verdorbene oder gar vergiftete Lebensmittel im Haushalt - das muss nicht sein. Vorbeugen ist ratsam. Doch wie kann man vorbeugen? Wie werden Lebensmittel richtig eingekauft, gelagert und zubereitet? Was muß bei der Küchenhygiene beachtet werden und was gehört zur persönlichen Hygiene? Auf all diese Fragen geht der Film ausführlich ein und gibt nützliche Hinweise, wie man einen Lebensmittelverderb vermeidet.

Gesunde Ernährung

42 45485 Was tun, wenn's kribbelt und krabbelt? 1996, 45 min
Vorratsschädlinge im Haushalt

In welchen Lebensmitteln halten sich Schädlinge auf, welche vorbeugenden Maßnahmen können ergriffen werden, wie können Schädlinge erfolgreich bekämpft werden. Motten, Schaben, Käfer, Milben werden vorgestellt.

2.7 Lebensmittelkontrolle, Verbraucherschutz

42 02589 Kontrollierter Verbraucherschutz, 2000, 18 min

Wie sicher und gesund sind die heute von der Nahrungsmittelindustrie erzeugten Produkte? Welche Vorschriften und Kontrollen gibt es bei der Herstellung von Lebensmitteln? Ist in den Produkten immer nur das drin, was draufsteht? Und was müssen Produzenten, aber auch Konsumenten tun, um zu verhindern, dass Essen krank macht? Alle diese Fragen rund um die moderne Ernährung werden in diesem Film behandelt.

42 02726 Isotope und Lebensmittelkontrolle, 2002, 9 min
Fälschern auf der Spur

Isotope sind verschieden schwere Atome eines Elements. Die Untersuchung solcher Isotope bietet jetzt einen Weg, Steuerbetrüger und Lebensmittelfälschern das Handwerk zu legen: als "chemischer Fingerabdruck" zeigen sie eindeutig die Herkunft von Nahrungsmitteln wie Milch oder Fleisch an. Der mit einem Trickteil angereicherte Film verdeutlicht diese neue Methode in klarer und gut nachvollziehbarer Weise. Chemie und Geowissenschaften im Dienste der Kriminalistik - ein Weg, Schüler mit einem hochaktuellen und alltagsnahen Beispiel schon im Anfangsunterricht für angewandte Chemie zu begeistern.

2.8 Haushalt und Umwelt

50 40260 Haltbarmachen von Lebensmitteln, 2001
Wir bewirten Gäste auf einem Sommerfest

Das Medium dient Schülern und Auszubildenden zum selbständigen Erarbeiten der wichtigsten Haltbarmachungsverfahren mit Hilfe der Leittextmethode. Das Erlernete kann anschließend beim Projekt Sommerfest erprobt und präsentiert werden.

42 01765 Joghurtbecher machen Müll, 1994, 15 min

Am Beispiel des Joghurtbechers werden Probleme des Haus- und Industiemülls aufgezeigt. Ein kurzer historischer Überblick zur Abfallbeseitigung ist mit akuten Schwierigkeiten und derzeitigen Möglichkeiten von Müllrecycling verknüpft.

42 04837 „Echt Ätzend“ – Vom Umgang mit Säuren, 1988, 19 min

Weil ihr eine Reihe von Putzmitteln fehlen, schickt Frau Axmann ihren Sohn Thomas zum Einkaufen. Im Laden wird er über ätzende Stoffe, ihre Kennzeichnung und umweltfreundlichere Alternativen informiert. Bei einem Nachbarn, der eine Autobatterie füllt, erfährt er noch mehr, so dass er vor Mutter und Freundin eine Sicherheitsvorlesung halten kann.

42 04865 Chemie im Haushalt, 1988, 30 min

Der Film weist auf folgende Probleme hin: Männer und Chemie, Bedeutung des "Umweltengels", sauberer Haushalt mit oder ohne Chemie und gibt Tips für weniger Chemie im Haushalt.

3. Essstörungen

46 49527 Essen und Psyche, 2001, 45 min



Man nimmt sich vor, weniger zu essen, keine Schokolade mehr zu naschen und vor dem Fernseher nur noch Karotten zu knabbern. Es klappt nicht? Hierbei spielt die Psyche eine große Rolle. Der Film zeigt, wodurch Essverhalten geprägt wird, welche Faktoren in der Kindheit eine Rolle spielen und wo das richtige Gewicht liegt. Außerdem werden viele praktische Tipps gegeben, wie eine Verhaltensänderung angegangen werden kann.

46 59105 Schlank aber krank, 2008, 30 min
Essstörungen



Der Film informiert über verschiedene Formen von Essstörungen sowie deren Hintergründe und Symptome. Er will Betroffene und Außenstehende für die Symptomatik sensibilisieren, da gerade Essstörungen oft lange unbemerkt bleiben. Gleichzeitig aber wird allen Betroffenen und Angehörigen Mut gemacht. Ihnen werden Wege aus der Krankheit gezeigt und Therapiemöglichkeiten vorgestellt. Auch Betroffene kommen zu Wort und erzählen ihre Geschichte (Deutschland, 2002). Zusatzmaterial: Drei Kurzfilme aus dem Jahr 2000 über Hunger- und Sättigung, Magersucht und Bulimie.

42 73045 Zu dick? Zu dünn?, 2002, 60 min

46 57594 Eine Filmreihe zum Thema Ess-Störungen bei Jugendlichen



Die Filmreihe stellt das Thema Essstörungen eingebettet in den Lebenszusammenhang von Jugendlichen im Alter zwischen 12 und 16 Jahren vor. Als Essstörungen werden Magersucht, Bulimie und Adipositas/Binge Eating Disorder angesprochen. Ziel der Filmreihe ist es, die Jugendlichen altersgerecht für die Themenbereiche Körper, Wohlbefinden, Ernährung und Ess-Störungen zu sensibilisieren. Film 1: Hauptsache schön: Körpergefühle, Schönheitsideale, Normen des Aussehens in der Gesellschaft und Medien. Film 2: Essen - aber wie? Problematisches Ernährungsverhalten und Alternativen. Film 3: Sich krank essen Ess-Störungen aus der Sicht des Umfeldes. Film 4: Sich helfen lassen Möglichkeiten von Therapie- und Selbsthilfe; Handlungsmöglichkeiten des Umfeldes.

46 52444 Der Kummerkasten, 2005



Bin ich zu dick? Macht Alkohol wirklich cool? Muss ich rauchen, damit die anderen mich anerkennen? Solche Fragen, die Kinder beschäftigen, stehen im Mittelpunkt der Fernsehreihe. Neun Kummerkasten-Sendungen wurden hier zusammengestellt. Sie bietet Kindern Denkanstöße und Diskussionsanregungen zu den Themen Rauchen, Ernährung-Bewegungs-Stressbewältigung (u.a. auch Körpererfahrung), Alkohol. Die DVD enthält neben den kompletten Sendungen (je 23 Min.) auch gesondert die thematisch geordneten Spielfilme. Die Filme mit Kindern und Jugendlichen zeichnen konkrete Situationen exemplarisch nach. Sie enthalten in die Handlung integrierte Themen und Botschaften, die in der Erfahrungswelt der Kinder zu einer konstruktiven Lösung von Problemen und Konflikten anregen.

46 52892 Übergewicht bei Kindern, 2005, 15 min
Auswege aus einer Zwickmühle



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.

Willi will's wissen

46 10581 **Wer kriegt hier sein Fett weg?** 2007, 25 min



Viele Kinder und Jugendliche haben Probleme mit ihrem Körpergewicht. Wo findet man Hilfe, wenn man sich gewohnheitsmäßig falsch ernährt und viel zu dick geworden ist? Willi trifft in einer Klinik eine Gruppe von Jugendlichen, die hier längere Zeit bleiben werden, um Übergewicht los zu werden und zu lernen, wie man gesünder lebt. Sport und gesunde Ernährung stehen auf dem Stundenplan, aber es geht auch darum, Probleme des Selbstbewusstseins zu erkennen, die Ursache oder Folge von Übergewicht sein können. Die Umstellung erfordert viel Durchhaltevermögen, doch nach acht Wochen haben alle es geschafft, gesünder, leistungsfähiger und selbstbewusster zu werden.

42 02541 **Magersucht**, 2000, 23 min
Im Kampf mit dem eigenen Körper

Magersucht ist eine Krankheit, die in schierem Widerspruch zum Überfluss der Industrieländer zu stehen scheint. Vor allem Mädchen und Frauen versuchen mit aller Kraft, die man schon als Gewalt gegen den eigenen Körper bezeichnen kann, ihr Gewicht immer noch weiter zu reduzieren. Der Film versucht, Verständnis für das Wesen dieser Krankheit zu wecken und Wege aufzuzeigen, wie diese Krankheit überwunden werden kann.

42 02542 **Bulimia nervosa**, 2000, 23 min
Wenn Essen zum Zwang wird

Lisa gehört zu den Frauen, die zuviel Gegessenes durch künstlich herbeigeführtes Erbrechen wieder "loswerden". Damit ist sie nicht alleine: Jede dritte Frau in Deutschland versucht auf diese Weise - zumindest gelegentlich - ihr Gewicht unter Kontrolle zu halten. Doch der Weg in die Krankheit Bulimie, einem Teufelskreis aus Fressattacken und Brechanfällen, ist nicht weit. Ist daran wirklich nur der Schlangheitswahn Schuld, das Bestreben, schön zu sein, um jeden Preis? Oder gibt es andere Gründe für dieses Verhalten, das nicht Betroffene oft sehr abstoßend finden. Der Film versucht, einen sensiblen Zugang zu dieser Krankheit zu finden, ihre Ursachen und Auswirkungen und den Zusammenhang zur "Schwesterkrankheit" Magersucht zu finden.

46 02401 **Wa(h)re Schönheit**, 2006, 77 min



Schönsein ist bereits für ältere Kinder und besonders für Jugendliche sehr wichtig. Viele orientieren sich an den Schönheitsidealen ihrer Stars, wie sie in den Medien tagtäglich präsent sind. Immer mehr Teenager halten Schönheitsoperationen für ein adäquates Mittel, um glücklicher und zufriedener zu sein. Diese DVD nimmt den Wunsch schön zu sein ernst. Sie regt aber auch an, die gängigen Schönheitsideale zu hinterfragen und ermutigt zu mehr Selbstwertgefühl. Filme, Bildergalerien und verschiedene Simulationen lassen die Beschäftigung mit Schönheit zu einer abwechslungsreichen Reise durch Medien, Epochen und Kontinente werden. Zusatzmaterial: FWU-Context-Manager: Arbeitsmaterial

4. Gartenbau

Gesunde Ernährung

42 45867 **Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten**, 1998, 45 min
Tipps zu Anbau, Pflege und Pflanzenschutz

Eine vernünftige Lebensweise äußert sich in einer richtigen Ernährung. Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten, und dient als Orientierungshilfe im Alltag. Um Ernteerfolg mit frischem Obst und Gemüse zu haben, gibt der Film fachmännische Tipps zur Pflanzung und Pflege und zeigt Wissenswertes über Ernte, Lagerung und Pflanzenschutz.

Das biologische Gleichgewicht

42 42530 **Lebensgemeinschaft im Garten – Wechselbeziehung zwischen Nutz- und Schadinsekten**, 14 min

Am Beispiel der Blattlaus sowie ihrer Feinde und Nutznießer führt der Film in wichtige Begriffe und Probleme der Ökologie ein. Der Schwerpunkt liegt beim ökologischen Gleichgewicht und den weitreichenden Folgen menschlicher Eingriffe.

42 04335 **Für Torf gibt es keinen Ersatz**, 1986, 16 min

Der Film informiert über den Einsatz von Torfprodukten im Haus- und Erwerbsgartenbau sowie über den Aufbau von Torfmooren und die Gewinnung von Torf, wobei auf die Umweltproblematik aus der Sicht der Torfindustrie eingegangen wird.

Textilarbeit

1. Materialien

42 00400 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Felle und Leder, 1983, 30 min

Der Film zeigt die Verwendung von Fell und Leder von der Vorzeit bis in unsere Tage unter kostüm- und kulturgeschichtlichen, wirtschaftlichen und verarbeitungstechnischen Gesichtspunkten.

42 00401 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Leinen, 1983, 30 min

Der Textilrohstoff Leinen wird unter den Aspekten Kultur- und Kostümgeschichte, Gewinnung der Faser, Spinnvorgang, Weberei, Ausrüstung und Veredelung sowie wirtschaftliche Bedeutung dargestellt.

42 00402 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Wolle, 1983, 30 min

Der Film schafft einen Überblick über den Textilrohstoff Wolle, seine Herkunft, Gewinnung, Verarbeitung, die kultur- und kostümgeschichtliche Bedeutung, und er zeigt Beispiele für die Verwendung heute.

42 00403 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Baumwolle, 1983, 30 min

Am bedeutendsten Textilrohstoff Baumwolle werden der Anbau, die Gewinnung, das Spinnen in seiner historischen Entwicklung und der Einsatz der Baumwollgewebe in verschiedenen Kostümeperioden und in der heutigen Mode gezeigt.

42 00404 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Seide, 1983, 30 min

Der Textilrohstoff Seide wird unter den Aspekten Kultur, Mode, Gewinnung, Verarbeitung, Verwendung und Eigenschaften dargestellt.

42 00405 Zur Kulturgeschichte der Kleidung
Chemiefasern, 1983, 30 min

Der Film zeigt die chemischen Grundlagen, Geschichte, Herstellung, wirtschaftliche und modische Bedeutung der Zellulose- und der synthetischen Chemiefasern.

2. Textiles Gestalten

42 44449 **Textildesign zum Selbermachen**, 1995, 55 min

Stoffmalerei, Stoffdruck, Batik und Färben - neue Ideen und faszinierende Techniken erstaunlich einfach

3. Textilpflege

42 43132 **Waschen zu Großmutterns Zeiten**, 1994, 15 min

Der Film zeigt zunächst, wie heute mit modernen Geräten (Waschmaschine, Trockner) gewaschen wird. Im zweiten Teil wird aufgezeigt, wie mühsam dazu früher die verschiedenen Waschvorgänge waren: Einweichen - Vorwaschen - Spülen - Kochen im Kessel - Waschen auf dem Waschstein, Waschbrett oder Waschtisch - Bleichen - Trocknen auf der Leine.

Werken

1. Ton

42 04586 Ton aus Klingenberg, 1986, 15 min

Klingenberg am Main verfügt über einen Rohstoff, der in der gesamten Welt begehrt ist, weil er so einzigartig ist: Ton. Dieser Ton ist eine plastische, feuerfeste Masse in den Farben hellgrau bis schwarz - je dunkler, desto besser.

2. Papier, Pappe

42 31177 Löwenzahn Peter schöpft Briefpapier, 1997, 30 min

Altpapier ist viel zu schade zum Wegwerfen, sagt sich Peter Lustig. Man kann doch aus altem Papier auch wieder neues machen. Gesagt, getan: Peter macht sich an die Arbeit. Er zeigt auch, wie das Wasserzeichen auf das Papier kommt, was die Chinesen mit Papier zu tun haben, und was man aus Altpapier alles basteln kann.

42 02346 Industrielle Papierherstellung, 1992, 15 min

Eine Gegenüberstellung der drei Produktionsphasen Rohstoffaufbereitung, Produktherstellung, Veredelung und Konfektionierung zu vorindustrieller Zeit und moderner Papierherstellung macht den Ablauf des Produktionsprozesses deutlich. Eine umweltschonende Papierproduktion erfordert heute neue Verfahren: die Aufbereitung des Holzschliffs, die Wiederaufbereitung und Mehrfachverwendung von Wasser und modernes Papierrecycling werden gezeigt. Einige Beispiele für die vielseitige Verwendung von Papier in unserer Gesellschaft runden den Film ab.

42 04883 Wellpappe – Welle der Vernunft, 1989, 9 min

Es wird über die Verpackungsindustrie und deren Bedeutung, vor allem auch auf die Wiederverwertung von Altpapier zur Herstellung von Wellpappe eingegangen.

3. Unfallverhütung

42 41881 Ein Haus für Boris, 1990, 15 min Unfallverhütung im Werkunterricht

Durch einen Trick gelangen zwei Schüler nach Schulschluss in den Werkraum, wo sie ein „Hamsterhaus“ bauen wollen. Dabei gehen sie wenig sachgerecht mit Werkzeug und Material um. Der zufällig zurückgekommene Lehrer entdeckt sie und hilft ihnen nach der nächsten Werkstunde, bei der man beobachten kann, welche Sicherheitsregeln beim Umgang mit Holz einzuhalten sind, das Geburtstagsgeschenk fertigzustellen. Der Film ist als Spielfilm-Comic (fast ohne Worte, mit eingeblendeten Sprechblasen) gestaltet und fordert die Zuschauer heraus, Fehler und Richtiges selbst zu erkennen.