

## Filme zur Vor- und Nachbereitung einer Exkursion zu einem Bio-Hof oder zu einem Bio-Verarbeitungs- bzw. Vermarktungsort

### **Entleihbar beim Ökomarkt e.V. Schule und Landwirtschaft:**

Adresse: Osterstraße 58, 20259 Hamburg, Tel.: 040 – 432 70 600, Fax: -602,  
Mail: schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de.  
Termin nach Vereinbarung. Ausleihe kostenlos.

#### **We feed the world**

DVD. A 2005. 90 Min. Empfohlen ab 8. Klasse

Tag für Tag wird in Wien gleich viel Brot entsorgt, wie Graz verbraucht. Auf rund 350.000 Hektar, vor allem in Lateinamerika, werden Sojabohnen für die österreichische Viehwirtschaft angebaut, daneben hungert ein Viertel der einheimischen Bevölkerung. Jede Europäerin und jeder Europäer essen jährlich zehn Kilogramm künstlich bewässertes Treibhausgemüse aus Südspanien, wo deswegen die Wasserreserven knapp werden. WE FEED THE WORLD ist ein Film über Ernährung und Globalisierung, Fischer und Bauern, Fernfahrer und Konzernlenker, Warenströme und Geldflüsse - ein Film über den Mangel im Überfluss. Er gibt in eindrucksvollen Bildern Einblick in die Produktion unserer Lebensmittel sowie erste Antworten auf die Frage, was der Hunger auf der Welt mit uns zu tun hat.

#### **Landwirtschaft und Ernährung. Bio food project – film**

DVD. D 2003. 40 Min. Empfohlen ab 7. Klasse

Welche Essgewohnheiten haben Jugendliche, welche Einstellungen haben sie zur Ernährung? Mit Bestandsaufnahmen hierzu geht der Film mit den Jugendlichen „auf die Reise“: Von der Geschichte der Landwirtschaft über die moderne Landwirtschaft, Schattenseiten der Landwirtschaft, den Ökolandbau bis hin zur Verbraucherschutz- und Agrarpolitik. Der Film vermittelt die spannende Geschichte der Landwirtschaft und die uns heute gestellten Herausforderungen mit imposanten Bildern und gut verständlichen Erklärungen. So trägt der Film nicht nur zur umfangreichen Information über Landbau und Ernährung bei, sondern fördert auch ein bewusstes Verbraucherverhalten der Jugendlichen.

#### **Bio-Verarbeiter der Lebensmittelbranche - Erfolgsgeschichten**

DVD. D 2006. 70 Min. Empfohlen ab 6. Klasse

In einzeln anzuwählenden Kurz- und Langportraits wird die ökologische Verarbeitung von Getreide zu verschiedensten Produkten, von Gemüse zu Konserven und Tiefkühlware und von Fleisch sehr anschaulich dargestellt. Auch die Herstellung von Milchprodukten, von Brotaufstrichen, von Bio-Öl und von Bio-Bier sind Themen der DVD.

#### **Unser täglich Brot**

DVD. Österreich 2006. Empfohlen ab 8. Klasse

Ein Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High- Tech- Landwirtschaft: Zum Rhythmus von Fließbändern und riesigen Maschinen gibt der Film kommentarlos Einsicht in die Orte, an denen Nahrungsmittel in Europa produziert werden: Monumentale Räume, surreale Landschaften und bizarre Klänge. Ein Film, der weder schön noch dramatisiert.

#### **Food, Inc.- Was essen wir wirklich?**

DVD. USA 2010. 94 Min. Empfohlen ab 8. Klasse

Glückliche Kühe, auf grünen Wiesen- daran möchten wir Konsumenten glauben, wenn wir unser täglich Fleisch zu uns nehmen. Doch die Wirklichkeit der „natürlichen“ Nahrungsmittelproduktion in Industrieländern sieht um einiges düsterer aus. Genmanipuliertes Getreide, mit Medikamenten versetztes Tierfutter, hormonbehandeltes Mastvieh- die Liste des Schreckens ist lang und kaum in landwirtschaftlicher Bereich, der nicht schon von einem Skandal betroffen gewesen wäre.

**Ware Tier**

DVD. D 2010. 135 Min. Empfohlen ab 8. Klasse

In deutschen Küchen werden im Jahr über 7 Milliarden Eier in die Pfanne gehauen, mehr als 2,3 Millionen Tonnen Fleisch verzehrt, 29 Milliarden Liter Milch getrunken und es wird immer mehr Fisch gegessen. Doch woher kommt das alles? Wird der Fisch von einem weißbärtigen Käpt'n mit seiner Kindercrew gefangen? Lebt das Huhn auf einem idyllischen Bauernhof mit Hahn auf dem Mist? Und sind Schweine eigentlich immer glücklich und Kühe lila-bunt? Die Realität sieht anders aus-eine Welt voller Legebatterien, riesiger Fischzuchtanlagen und Schlachthöfe. Tiere sind Produktionseinheiten- ohne Seele, ohne Recht auf ein Leben. Hauptsache billig.

**Leben außer Kontrolle (2x)**

DVD. D 2004. 3 Filme je ca. 25 Minuten. Empfohlen ab 9. Klasse

Der Film begibt sich auf eine Weltreise, um die fortschreitende Genmanipulation bei Pflanzen, Tieren und Menschen zu erkunden, u.a.: Wegen einer katastrophalen Ernte bei gentechnisch veränderter Baumwolle stehen viele indische Bauern vor dem Ruin. In Kanada weht genmanipulierter Rapssamen auf die Felder benachbarter Biobauern und macht damit ökologischen Anbau unmöglich. Das isländische Parlament verkauft das gesamte Genpotenzial seiner Bevölkerung an eine private Firma. Weltweit bieten nur eine Handvoll idealistischer Wissenschaftler der Industrie die Stirn und untersuchen -unabhängig von deren Geld- die Auswirkungen transgener Tiere und Pflanzen auf die Umwelt und auf unsere Gesundheit, wenn wir diese genmanipulierten Lebensmittel zu uns nehmen.

**Biofleisch statt Rinderwahn**

DVD. D 2004. 3 Filme je ca. 25 Minuten. Empfohlen ab 9. Klasse

Die Landwirtschaft steckt in einer ökonomischen und ökologischen Krise. Rinderwahn, kaputte Böden, verseuchtes Trinkwasser, Gift im Essen, subventionierte Überschüsse. Wenn die Entwicklung so weitergeht, dann gibt es in 30 Jahren in Deutschland keine Bauern mehr. Der Film mit Franz Alt zeigt einen Weg zur Gesundung von Landwirtschaft und Lebensmitteln und zeigt, wie bis zum Jahre 2030 in Deutschland und der Europäischen Union die ökologische Landbauwende vollendet sein kann – mit einer Fleischproduktion ohne Chemie, ohne Tierquälerei und ohne Rinderwahn...

**Flow – Wasser ist Leben**

USA 2009, FSK 6 Jahre

Wasser bedeutet Leben. Doch nach neuesten Studien leiden mehr als 30% der Menschheit unter den Folgen der Wasserknappheit. Jeden Tag sterben 4000 Kinder weltweit an Krankheiten, die durch Wasserverschmutzung hervorgerufen werden. Durch die Privatisierung der natürlichen Wasserquellen durch internationale Großkonzerne wird diese Situation noch weiter verschärft. Darf Wasser zum Privileg der Reichen werden? Wer den Zugang zum Wasser kontrolliert, hat den Zugang zur Macht, schreibt die Süddeutsche Zeitung. Genau diese These unterstreicht die preisgekrönte Regisseurin Irena Salina in ihrem eindringlichen Film. Fünf Jahre lang haben sie ihre Reisen rund um den Globus geführt, um die Entwicklung und die Auswirkungen der "Wasserarmut" zu dokumentieren. Das Ergebnis ist ein alarmierender Weckruf, der den Blick auf den Umgang mit der wichtigsten Ressource des Menschen verändern wird.

**Das grüne Gold der Inkas**

Deutschland 2008, vorrangig Sekundarstufe II und Hochschulen, aber auch Orientierungsstufe und Sekundarstufe I

Die DVD beschreibt das besondere Potenzial der Kartoffel, in Zeiten des Klimawandels zur Sicherung der Ernährung in Nord und Süd beizutragen. Sie liefert vielfältiges Material für eine fächerübergreifende Behandlung und stellt eine Grundlage für das Projektlernen in der neuen Profileroberstufe dar.

**Du bist, was du isst – Food Matters**

USA 2008

Sind wir wirklich alle krank? Die Pharmaindustrie hat für all unsere Leiden eine Lösung parat. Egal ob Migräne, Allergien, Depressionen oder das Burnout-Syndrom: Täglich impft uns die Werbung ein, dass wir

ohne die Wunder-Pillen vom Fließband nicht gesund bleiben können. Unsere Gesundheit wurde zu einem Geschäft und die Pharmaindustrie könnte ohne unsere Krankheiten nicht existieren. Die Dokumentation "Du bist, was Du isst" prangert nicht nur diese Form der Versklavung durch Medikamente an, sie präsentiert auch ein natürliches Mittel, um sich daraus zu befreien: Unser Essen! Denn durch die richtige Ernährung können selbst schwere Krankheiten nicht nur verhindert, sondern auch geheilt werden. Liegt in "unserem täglich Brot" tatsächlich die Zukunft der Medizin?

### **Unser täglich Brot. Ein intimer Blick in die Welt der industriellen Nahrungsmittel-Produktion und der High-Tech-Landwirtschaft** Österreich 2005, FSK 12 Jahre; 8./9. Klasse

Zum Rhythmus von Fließbändern und riesigen Maschinen gibt der Film kommentarlos Einsicht in die Orte, an denen Nahrungsmittel in Europa produziert werden: monumentale Räume, surreale Landschaften und bizarre Klänge – eine kühle industrielle Umgebung, die wenig Raum lässt. Menschen, Tiere, Pflanzen und Maschinen erfüllen die Funktion, die ihnen die Logistik dieses Systems zuschreibt, auf dem der Lebensstandard unserer Gesellschaft aufbaut.

### **Taste the Waste. Warum schmeißen wir unser Essen auf den Müll?** Deutschland 2010

Deutsche Haushalte werfen jährlich Lebensmittel für 20 Milliarden Euro weg – so viel wie der Jahresumsatz von Aldi in Deutschland. Das Essen das wir in Europa wegwerfen, würde zwei Mal reichen, um alle Hungernden der Welt zu ernähren. Valentin Thurn hat den Umgang mit Lebensmitteln international recherchiert und kommt zu haarsträubenden Ergebnissen. Jeder zweite Kopfsalat wird aussortiert, jedes fünfte Brot muss ungekauft entsorgt werden. Kartoffeln, die der offiziellen Norm nicht entsprechen, bleiben auf dem Feld liegen und kleine Schönheitsfehler entscheiden über ein Schicksal als Ladenhüter. In den Abfall-Containern der Supermärkte findet man überwältigende Mengen einwandfreier Nahrungsmittel, original verpackt, mit gültigem Mindesthaltbarkeitsdatum. Auf der Suche nach den Ursachen und Verantwortlichen deckt er ein weltweites System auf, an dem sich alle beteiligen. Die Folgen reichen weit, denn die Auswirkungen auf das Weltklima sind verheerend. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger und Pestiziden, Regenwald wird für Weideflächen gerodet. Mehr als ein Drittel der Treibhausgase entsteht durch die Landwirtschaft. Nicht unbedeutend sind auch die Berge verrottender organischer Stoffe, denn das entstehende Methangas wirkt sich auf die Erderwärmung 25 Mal so stark aus wie Kohlendioxid. TASTE THE WASTE zeigt dass ein weltweites Umdenken stattfindet und dass es Menschen gibt, die mit Ideenreichtum und Engagement diesem Irrsinn entgegen treten.

## **Entleihbar beim LI für Lehrerbildung und Schulentw. – Medienverleih:**

Adresse: Hartsprung 23, Haus B, 22529 Hamburg (Lokstedt); Tel.: 040 - 42801-2884, -2885, -2886, -2887, Fax: -28 88, Mail: [medienverleih@li-hamburg.de](mailto:medienverleih@li-hamburg.de).

Internet: <http://www.li-hamburg.de/medienverleih>. Bestellung per Anruf oder Fax. Aus dem Internet-Katalog ist eine E-Mail-Bestellung möglich. Sie können die Medien selbst abholen (Mo-Mi 12-15.30 Uhr, Do 12-18 Uhr) oder sich per Botendienst in die Schulen schicken lassen. Ausleihe kostenlos.

### **Wie Tiere auf dem Bauernhof leben**

Nr. 4602220. DVD. D 2003. Empfohlen ab 1. Klasse

Thema sind die Verhaltensweisen von Tieren auf einem Bauernhof in artgerechter Umgebung. Gezeigt wird der Film "Tiere auf dem Bauernhof" (42 02483, 12 min), der auch in Sequenzen ansteuerbar ist. Untermenüs: Kühe, Schafe, Ziegen, Pferde, Schweine, Hühner, Enten. Darüber hinaus sind zu jeder Tierart Bilder der Tierfamilie, typische Geräusche, weitere Filmsequenzen und Standbilder aufrufbar. Mit den beiden zusätzlichen Filmen "Bei den Kühen" (42 01915, 12 min) und "Bei den Schweinen" (42 01916, 15 min) werden diese Haustiere am ausführlichsten vorgestellt. Ein ROM-Teil bietet Arbeitsmaterialien.

### **Getreideernte früher und heute (deutsch, englisch)**

Nr. 4640084. DVD. D 2004. Empfohlen ab 4. Klasse

Die DVD gibt mit den Hauptfilmen "Getreideernte zu Urgroßvaters Zeiten" (19 min), "Getreideernte heute" (5 min) und "Futtermais: Ernte" (6 min) sowie mit zahlreichen weiteren Filmsequenzen und einem interaktiven Quiz (alles sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache) einen Einblick in den Wandel der bäuerlichen Arbeitsformen seit Beginn der Mechanisierung. Einige Filmbeiträge richten sich an die Sekundarstufe. Ein ROM-Teil bietet Unterrichtsmaterialien.

## Entleihbar in Videotheken:

### **Die Genverschwörung – eine Spurensuche**

Deutschland 2006, empfohlen ab 9. Klasse

Wie gefährlich ist die Gentechnik wirklich? Ausgangspunkt ist die Tatsache, dass nach wie vor der größte Teil der Verbraucher gentechnisch veränderte Lebensmittel ablehnt. Bei seiner Recherche in Belgien und den USA stellen sich dem Journalisten Manfred Ladwig eine Menge ungeklärter Fragen zur Sicherheit gentechnisch veränderter Essens. Er wirft einen Blick auf die Kulissen der Biotechnologieindustrie und stößt auf ein Netzwerk von Politik und Wirtschaft bei der Zulassung gentechnisch veränderter Lebensmittel. Dann wagt er einen Blick nach Europa. Ein Krimi über die Verquickung von Politik und Wirtschaft.

### **Fast Food Nation**

GB/USA 2006. Empfohlen ab 8. Klasse

Fast Food Nation erzählt die Geschichte von Don Henderson (Greg Kinnear), dem Marketingchef der Fast-Food-Kette Mickey's. Als sich herausstellt, dass mit Kolibakterien verseuchtes Fleisch in den Verkaufsschlager "The Big One" gelangt ist, macht es sich Henderson zur Aufgabe, dem Skandal auf die Spur zu kommen. Es beginnt eine Reise, die Dons Blick auf sein Unternehmen grundlegend verändert. In Texas, wo die Burger produziert werden, muss er erkennen, dass der unersättliche Appetit Amerikas auf Fast Food ein im wahrsten Sinne des Wortes schmutziges Geschäft ist: Fern ab der Firmenzentrale in Kalifornien eröffnet sich ihm die bittere Realität illegaler Immigranten, die Wahrheit über brutale Schlachtmethoden und die Gründe für die miserable Qualität des Burgerfleisches... Fast Food Nation basiert auf dem gleichnamigen Buch des amerikanischen Journalisten Eric Schlosser, der 2001 mit seinem Bestseller-Sachbuch die dunkle Seite des „All-American Meal“ enthüllte.

### **Die Grenzen des Erlaubten**

Deutschland, 2007. Empfohlen ab 9. Klasse

Ungeahnte Chancen oder unvorhersehbare Risiken? Mecklenburg-Vorpommern entwickelt sich immer mehr zu einer „Modellregion“ für den Einsatz von Gentechnik in der Landwirtschaft. Dieser brisanten Thematik nahm sich Sabine Hellmann aus Wismar in ihrem Debütfilm an. Die 26-jährige Medien- und Kommunikationsdesignerin drehte einen Dokumentarfilm, in dem Gentechnik-BefürworterInnen und GegnerInnen gleichermaßen zu Wort kommen – von einem Monsanto-Vertreter bis hin zu Ökolandwirten.

### **Supersize me**

USA 2003. Empfohlen ab 6. Klasse

Für seinen Film setzte sich Spurlock einem ungewöhnlichen Selbstversuch aus: er nahm 30 Tage lang nichts anderes als Produkte von McDonalds zu sich. Seine Regeln waren: drei komplette Mahlzeiten am Tag bei McDonalds zu essen, jedes Produkt auf der Speisekarte mindestens einmal zu nehmen, keinesfalls mehr als 2000 Schritte pro Tag zu gehen und immer „SuperSized“-Menüs zu bestellen, wenn er danach gefragt werden würde – aber auch nur dann.

Der Film zeigt seine Vorbereitungen auf das Experiment und dessen Folgen.

## Neue DVD-Ideen:

### **More than Honey**

Schweiz/Deutschland/Österreich 2012, FSK 6 Jahre

Eines der wichtigsten Naturwunder unserer Erde schwebt in höchster Gefahr: die Honigbiene. Das fleißigste aller Tiere, das verlässlich von Blüte zu Blüte fliegt, verschwindet langsam. Es ist ein mysteriöses Sterben, das weltweit mit Sorge beobachtet wird. Denn ein Leben ohne die Biene ist undenkbar. Sie ist die große Ernährerin der Menschen. Aber ihr wird heute Großes abverlangt: der weltweite Bedarf an Naturprodukten ruht auf ihren zierlichen Flügeln. Zwischen Pestiziden, Antibiotika, Monokulturen und dem Transport von Plantage zu Plantage scheinen die Königinnen und ihre Arbeiterinnen ihre Kräfte zu verlieren. *More than Honey* entführt uns in das faszinierende Universum der Biene. Regisseur Markus Imhoof verfolgt ihr Schicksal von der eigenen Familienimkerei bis hin zu industrialisierten Honigfarmen und Bienenzüchtern. Mit spektakulären Aufnahmen öffnet er dabei den Blick auf eine Welt jenseits von Blüte und Honig, die man nicht so schnell vergessen wird.

### **Unser täglich Gift. Wie die Lebensmittelindustrie unser Essen vergiftet**

Frankreich/Deutschland 2011

Immer mehr Wissenschaftler sehen einen Zusammenhang zwischen der Zunahme von Krebserkrankungen, Immunschwächen, Diabetes sowie neurologischen Erkrankungen und der sich verändernden Ernährung der Menschen. Der Wunsch, immer mehr Lebensmittel herzustellen und sie für längere Zeit haltbar zu machen, hat dazu geführt, immer häufiger chemische Zusätze in Nahrungsmitteln zu verarbeiten. Filmemacherin Marie-Monique Robin hat recherchiert, unter welchen Bedingungen Lebensmittel produziert, verarbeitet und konsumiert werden - vom Feld bis auf den Teller, von den verwendeten Pestiziden bis hin zu Zusatzstoffen und Kunststoffen, mit denen die Lebensmittel in Berührung kommen.

### **Planet RE:think**

Dänemark 2012

Es gibt nur einen Weg, die Zerstörung unserer Erde zu stoppen: Nachhaltigkeit. Wir sehen heute zwei globalen Krisen ins Auge: Der Finanzkrise und der massiv kritischen Ausbeutung unserer Erde. Wachstum auf Pump und Verschwendung von Rohstoffen sind eng miteinander verknüpft und eine Krise allein auf lange Sicht nicht lösbar. Die Zukunft heißt: nachhaltiger Konsum. Planet RE:think zeigt die unaufhörliche Ausbeutung unserer Ressourcen und die wahren Hintergründe dieser Probleme - in ganz neuen Bildern und Geschichten.

Die Dokumentation führt uns auf einer Reise von umweltbelastenden Minen in Kanada bis zu Gift ausstoßenden Recyclingfabriken in Indien rund um den Globus. Am Ende steht aber nicht Resignation, sondern Hoffnung und ein Wegweiser aus dem Dilemma. Nachhaltige Businessmodelle und neue Entwicklungen von Mittelamerika über Europa bis Südafrika könnten uns positiv in die Zukunft schauen lassen: Wenn wir uns alle entschließen, zu handeln. Jetzt.

Produziert in Zusammenarbeit mit der Europäischen Umwelt Agentur EEA und dem UN Resource Panel Ausgezeichnet mit "Prädikat: Wertvoll" von der Deutschen Film- und Medienbewertung

### **Eine unbequeme Wahrheit. Eine globale Warnung**

USA 2006, FSK 0 Jahre

*Eine unbequeme Wahrheit* könnte sich angesichts dessen, dass das Schicksal unseres Planeten zweifellos auf dem Spiel steht, als eine der wichtigsten und vorausschauendsten Dokumentationen aller Zeiten erweisen. Al Gore, der sich spaßeshalber selbst als "ehemaliger gewählter Präsident" bezeichnet, empfand - wie schon oft in seiner politischen Karriere - ein persönliches Bedürfnis, Aufmerksamkeit auf die wachsende Krise angesichts der globalen Erwärmung zu lenken, und diese mitreißende Dokumentation ist im Grunde genommen eine (vom erfahrenen Fernsehregisseur Davis Guggenheim) abgefilmte Version des Power-Point-Vortrags, den Gore (laut seiner eigenen Schätzung über tausendmal) vor interessiertem Publikum auf aller Welt gehalten hat. Viele Zuschauer werden angesichts von Gores angenehmem, zurückhaltendem Umgang mit Aufstellungen, Grafiken, Statistiken und Fotografien, der keinerlei Raum für Zweifel an der Wahrhaftigkeit (und nicht „Theorie“) der Erderwärmung als ultimativer Umweltkrise der Erde lässt, überrascht sein, wie faszinierend und überzeugend dieser unaufdringliche Film wirklich ist. Man erfährt einiges über jene prägenden Ereignisse, die seinen Charakter formten (darunter der Tod seiner Schwester und die beinahe tödlichen Verletzungen seines Sohnes nach einem Autounfall), und Gore schüttelt sein steifes Verhalten während seines Präsidentschaftswahlkampfes im Jahre 2000 ab, wobei er den Zuschauer als Mann mit einer Mission beeindruckt. Er überschreitet parteiliche Grenzen durch ein eindrucksvolles Plädoyer für Gemeinwohl, ethische Aufrichtigkeit und leidenschaftliche Zielsetzungen, um so die nachteiligen Folgen der globalen Erwärmung durch persönliche und politische Verantwortung rückgängig zu machen.

Manche mögen Gore vorwerfen, er nutze die Erderwärmung als Plattform für die Demokraten, aber seine ehrliche Überzeugung angesichts dieser "unbequemen Wahrheit" (d.h. erdrückende Beweise für globale Erwärmung, die jenen Menschen im Wege stehen, deren Interessen durch Gores unwiderlegbare Botschaft gefährdet werden) sollte selbst die stumpfsinnigsten und störrischsten Zweifler überzeugen. Gore wählt einen ruhigen Weg und umgeht diskret einen Frontalangriff gegen die Administration von George W. Bush (die dieser "unbequeme Wahrheit" durch Verschleierungstaktiken und politische Entscheidungen zugunsten der Ölindustrie standhaft aus dem Weg gegangen ist). Somit erhebt er sich über alle politischen Differenzen und wendet den Blick hoffnungsvoll in Richtung einer besseren Zukunft für unsere Kinder.

### **Plastic Planet**

Österreich/Deutschland 2009, FSK 6 Jahre

Die Kamera streift über einem idyllischen Gebirgstal. Wolken, Wälder, blauer Himmel, Natur pur. Aus dem Off dringt die Stimme des Filmemachers Werner Boote. 'Früher einmal war die Erde ohne Plastik. Doch dann kam der große Auftritt des belgischen Chemikers Leo H. Bakeland. In den Jahren 1905 bis 1907 entwickelte er Bakelit, das erste vollsynthetische Produkt aus Erdöl. Seither schlägt der Fortschritt ein Rad um das andere. Nach der Steinzeit, der Bronze- und der Eisenzeit haben wir jetzt die Plastikzeit. Wir sind Kinder des Plastikzeitalters.'

Super-8-Filmsequenzen, offensichtliche Privataufnahmen zeigen ein Kind, das Plastik liebt. Auch das ist Werner Boote. All die wunderbaren, knallbunten und vor allem gut riechenden Spielsachen hat er von seinem Großvater bekommen, der in den 60er Jahren Geschäftsführer der deutschen interplastik-Werke war. Nur die kindliche Liebe ist längst einer erwachsenen Ernüchterung gewichen. Vor 40 Jahren wurden in Europa 5 Millionen Tonnen Plastik pro Jahr produziert. Das war für Bootes Großvater der Beweis, dass Plastik eine große Zukunft hat. John Taylor ist der Präsidenten von PlasticEuropa, der Dachorganisation europäischer Kunststoffherzeuger. Ein mächtiger, vor allem aber ein verschwiegener Mann. Es hat 18 Monate gedauert, um mit ihm einen Termin zu bekommen. Er kann über Bootes Zahlen nur müde lächeln. 'Zurzeit werden in Europa ca. 60 Millionen Tonnen Plastik pro Jahr produziert', sagt er. 'Das ist etwa ein Viertel der Weltproduktion.' Die Menge des Kunststoffs, die wir in den letzten 100 Jahren produziert haben, würde reichen, um den gesamten Erdball sechsmal einzupacken. So kann man es auch ausdrücken.

### **Abgefüllt**

USA 2009, FSK ohne Altersbeschränkung

Was wissen wir eigentlich über unser Wasser?

Ist der Zugang zu sauberem Trinkwasser ein Grundrecht, oder eine Ware die gekauft und verkauft werden darf wie jedes andere Konsumgut? Diese topaktuelle Dokumentation führt Sie hinter die Kulissen einer Multi-Millionen-Industrie deren Ziel es ist, allgemein zugängliche Quellen aufzukaufen um das Wasser abzufüllen und im Supermarkt zu verkaufen. Angefangen bei der Produktion von Plastikflaschen, von denen viele im Meer landen und von Fischen verschluckt werden, über die übermächtigen Lebensmittelkonzerne, bis hin zu den Gemeinden, denen im wahrsten Sinne des Wortes das Wasser abgegraben wird.

### **10 Milliarden. Wie werden wir alle satt**

Deutschland 2015, FSK ohne Altersbeschränkung

Bis 2050 wird die Weltbevölkerung auf zehn Milliarden Menschen anwachsen. Doch wo soll die Nahrung für alle herkommen? Kann man Fleisch künstlich herstellen? Sind Insekten die neue Proteinquelle? Oder baut jeder bald seine eigene Nahrung an? Regisseur, Bestseller-Autor und Food-Fighter Valentin Thurn sucht weltweit nach Lösungen. Auf der Suche nach einer Antwort auf die Frage, wie wir verhindern können, dass die Menschheit durch die hemmungslose Ausbeutung knapper Ressourcen die Grundlage für ihre Ernährung zerstört, erkundet er die wichtigsten Grundlagen der Lebensmittelproduktion. Er spricht mit Machern aus den gegnerischen Lagern der industriellen und der bäuerlichen Landwirtschaft, trifft Biobauern und Nahrungsmittelspekulanten, besucht Laborgärten und Fleischfabriken. Ohne Anklage, aber mit Gespür für Verantwortung und Handlungsbedarf macht der Film klar, dass es nicht weitergehen kann wie bisher. Aber wir können etwas verändern. Wenn wir es wollen!

### **Cowspiracy**

USA 2014

Cowspiracy: The Sustainability Secret ist eine wegweisende abendfüllende Umweltdoku, welche dem kühnen Filmemacher Kip Andersen folgt, wie er die planetarische Bedrohungen durch die zerstörerischste Indust-

rie des Erde aufdeckt. Und wie er entdeckt, dass weltweit führende Umweltorganisationen zu ängstlich sind, dies anzusprechen. Nutztierhaltung ist die führende Ursache von Waldrodung, Wasserverbrauch und -verschmutzung, Artensterben, Bodenerosion, Todeszonen in Ozeanen und nahezu jedes andere Umweltproblem und ist dazu für mehr Klimagase verantwortlich als der gesamte Transportsektor. Trotzdem kann diese Industrie unbehelligt weiterarbeiten. Wenn Anderson Kaderpersonen in Umweltorganisation in Interview darauf anspricht, deckt er mehr und mehr eine innere Verweigerung auf Nutztierhaltung zu diskutieren. Gleichzeitig beginnen ihn Wistleblower und Kettenhunde der Industrie zu warnen, dass er Freiheit und Leben aufs Spiel setzt... Anderson wagt es aber weiterzudrehen. So augenöffnend wie [Blackfish](#) und so inspirierend wie [Eine unbequeme Wahrheit](#), bringt diese schockierende und gleichzeitig humorvolle Doku nicht nur den völlig zerstörerischen Einfluss der Massentierhaltung auf unsere Erde, sondern zeigt auch Wege in eine globale Nachhaltigkeit trotz wachsender Bevölkerung.

### **Die unbequeme Wahrheit über unsere Ozeane. Wo ist all der Fisch in?**

USA 2009

Die erste grosse Doku über die zerstörerischen Auswirkungen der Überfischung unserer Ozeane. Dieser Film ist ein Weckruf an die ganze Welt. Die Überfischung der Meere führt in eine Welt ohne Fische mit dramatischen Folgen für uns alle. Der Journalist Charles Clover filmte 2 Jahre rund um den Globus. Im Mittelpunkt stand dabei die drohende Ausrottung des Thunfisches, ausgelöst durch die steigende Nachfrage nach Sushi in den westlichen Ländern. Die Auswirkungen auf das Gleichgewicht der gesamten Meerespopulation sind fatal. Eine Quallenplage ist beispielsweise eine der Folgen. Ein Problem, das uns alle angeht!

### **Fast Food Nation**

UK/USA 2006, FSK 12 Jahre

FAST FOOD NATION erzählt die Geschichte eines Marketingchefs der Fast-Food-Kette Mickey's. Als sich herausstellt, dass mit Kolibakterien verseuchtes Fleisch in den Verkaufslager "The Big One" gelangt ist, macht er es sich zur Aufgabe, dem Skandal auf die Spur zu kommen. Es beginnt eine Reise, die seinen Blick auf sein Unternehmen grundlegend verändert. In Texas, wo die Burger produziert werden, muss er erkennen, dass der unersättliche Appetit Amerikas auf Fast Food ein im wahrsten Sinne des Wortes schmutziges Geschäft ist: Fernab der Firmenzentrale in Kalifornien eröffnet sich ihm die bittere Realität illegaler Immigranten, die Wahrheit über brutale Schlachtmethoden und die Gründe für die miserable Qualität des Burgerfleisches. Er erfährt auch, dass sein Arbeitgeber all das nicht nur billigend in Kauf nimmt, sondern ursächlich dafür verantwortlich ist.

### **Frisch auf den Müll**

Deutschland 2010

Mehr als die Hälfte unserer Lebensmittel landet im Müll. Die meisten schon auf dem Weg vom Acker in den Laden, bevor sie überhaupt unseren Esstisch erreichen: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Das entspricht etwa 500.000 Lkw-Ladungen pro Jahr. Bis zu 20 Millionen Tonnen Lebensmittel werden jedes Jahr allein in Deutschland weggeworfen. Und es werden immer mehr. Der Film, der in der Langfassung als "Taste the Waste" im Kino gezeigt wurde und Diskussionen um das Mindesthaltbarkeitsdatum auslöste, geht auf die Suche nach den Ursachen – in Supermärkten, Bäckereien, Großmärkten. Minister, Bauern und EU-Politiker kommen zu Wort. Alles soll jederzeit verfügbar sein, Supermärkte bieten durchgehend die ganze Warenpalette an, bis spät in den Abend muss das Brot in den Regalen frisch sein, zu jeder Jahreszeit gibt es Erdbeeren. Und alles muss perfekt aussehen: Ein welches Salatblatt, ein Riss in der Kartoffel, eine Delle im Apfel – sofort wird die Ware aussortiert. Joghurtbecher landen schon zwei Tage, bevor ihr Mindesthaltbarkeitsdatum abläuft, im Müll. Dass die Hälfte der bereits produzierten Lebensmittel zu Abfall wird, wirkt sich verheerend auf das Weltklima aus. Die Landwirtschaft verschlingt riesige Mengen an Energie, Wasser, Dünger, Pestiziden und rodet den Regenwald. Sie ist damit für mehr als ein Drittel der Treibhausgase verantwortlich. Aber es geht auch anders. Weltweit versuchen Menschen, die irrsinnige Verschwendung zu stoppen: so genannte Mülltaucher, die Nahrungsmittel aus den Abfall-Containern der Supermärkte retten, Supermarkt-Direktoren, die ihre Kunden davon überzeugen, weniger klimaschädliche Produkte zu kaufen, Verbrauchervereine, die Bauern und Kunden direkt zusammenbringen. Kleine Schritte, die aber viel bewirken könnten: Wenn wir in den Industrieländern die Le-



bensmittelverschwendung nur um die Hälfte reduzieren, hätte das auf das Weltklima denselben Effekt, als ob wir auf jedes zweite Auto verzichten.

### **Meat the Truth. Die massiven Auswirkungen der Tierhaltung auf den Klimawandel** Niederlande 2008

Die Nicolaas G. Pierson Foundation bringt in ihrem ersten Filmprojekt 2007 die wichtigsten wissenschaftlichen Informationen zu Klimawandel und Tierhaltung zusammen und übersetzt sie für ein internationales Publikum. Meat the Truth demonstriert eindrücklich dass unsere Nutztierhaltung weltweit zu mehr Treibhausgasen führt als alle Personenwagen, LKWs, Züge, Schiffe und Flugzeuge zusammen. Meat the Truth spielt provokativ mit Al Gores Vortrag „An inconvenient Truth“, in welchem zwar zum ersten Mal und unvergesslich vor dem Klimawandel gewarnt wurde, das Thema Fleischkonsum jedoch – absichtlich oder unabsichtlich? – unter den Tisch gekehrt wurde.

### **Unser Essen. The Future of Food** USA 2004/2009, FSK 6 Jahre

Essen bestimmt unser Leben und hat Auswirkungen auf unsere Gesundheit. Aber wo kommt es her, unter welchen Umständen ist es entstanden? Immer mehr genmanipuliertes Essen findet sich in den Regalen der Supermärkte. Essen, das nicht nur für den Verbraucher, sondern auch für das ökologische Gleichgewicht unkalkulierbare Gefahren birgt. THE FUTURE OF FOOD serviert erschreckende Fakten über eine Industrie, die nur eins im Sinn hat: Profit. Der Film dokumentiert die Zusammenhänge zwischen politischen und marktwirtschaftlichen Faktoren, die für Entstehung und Qualität unserer Nahrung verantwortlich sind und beleuchtet die Machenschaften multinationaler Unternehmen, deren Ziel es ist, die weltweite Nahrungsmittelindustrie zu kontrollieren.

### **Vegucated. Drei Personen. Sechs Wochen. Eine Herausforderung.** USA 2011

Vegucated ist eine Dokumentation in Spielfilmlänge über drei Fleisch – und Käseliebende New Yorker, die für sechs Wochen vegan leben. Da gibt's Brian, der Speckliebende Junggeselle, der ständig auswärts isst, Ellen, die alleinstehende Mutter die Komödien beim Kochen liebt, und Tesla, die College Studentin, die Gemüse und Bohnen meidet. Sie haben keine Ahnung, dass viel mehr als ein Steak auf dem Spiel steht und dass das Schicksal der Welt auf ihren Tellern liegt. Angelockt mit wahren Geschichten wie Gewichtsverlust und verbesserter Gesundheit, fangen sie an verborgene Seiten der Tierlandwirtschaft aufzudecken und werden sich bald fragen, ob Lösungen in Filmen wie Food, Inc. genug sind. Es dauert nicht lange und sie riskieren alles um die Industrie zu entlarven, die sie Wochen zuvor noch unterstützt haben. Aber reicht ihre Überzeugung aus, wenn die Zeiten hart werden? Wie sieht es beim Familienurlaub mit dem skeptischen Stiefvater, fleischiessenden Cousinen und Frühstücksbuffets aus? Teils soziologisches Experiment, teils Wissenschaftsunterricht, und teils Abenteuergeschichte, Vegucated zeigt die schnelle und manchmal komische Entwicklung von drei Personen, die eine gemeinsame Reise bestreiten und schliesslich ihre eigenen Wege finden eine freundlichere, saubere, grünere Welt zu schaffen, Stück für Stück.

### **Good Food, Bad Food. Anleitung für eine bessere Landwirtschaft** Frankreich 2010, FSK 0 Jahre

Was haben französische Mikrobiologen, die Millionen Wanderarbeiter Brasiliens, Vandana Shinas experimentelle Bauernhöfe in Indien und die Landwirte der weltgrößten Biopflanzung in der Ukraine gemeinsam? Alle verfolgen sie ein gemeinsames Ziel: die Verbesserung der Bodenqualität und die Wiederherstellung der Saatenvielfalt – zum Schutz der Umwelt und für gesündere Lebensmittel. Um auch als Verbraucher aktiv werden zu können benötigt man in erster Linie Informationen. Diese erhält man leider nicht im Supermarkt, denn dort findet man nur die aufgehübschten Lebensmittel. Dank Dokumentarfilmen wie Coline Serreau werden zunehmend mehr Menschen wachgerüttelt und können mit ihrem Konsumverhalten Einfluss nehmen.

### **Monsanto – Mit Gift und Genen**

Frankreich, Kanada, Deutschland 2008, FSK 12 Jahre

Monsanto erforscht, produziert und verkauft gentechnisch verändertes Saatgut. Als Chemieproduzent für Saccharin und Koffein 1901 gegründet, gelangte Monsanto als Hersteller des im Vietnamkrieg exzessiv eingesetzten Herbizids Agent Orange zu trauriger Berühmtheit. Monsanto's Hormon zur Steigerung der Milchleistung Posilac wird in den USA bei einem Drittel aller Milchkühe eingesetzt, in der EU und in Kanada ist es verboten. Monsanto ist mit Niederlassungen in 46 Ländern weltweiter Marktführer auf dem Gebiet der Biotechnologie. 90 Prozent der heute angebauten gentechnisch veränderten Organismen, unter anderem Soja, Raps, Mais und Baumwolle, sind Monsanto-Patente. Seine marktbeherrschende Position baute das Unternehmen seit 1999 mit Zukäufen für mehr als 13 Milliarden US-Dollar für Saatgutfirmen sowie bedeutende Patente auf gentechnische Methoden und Gene. Überall auf der Welt gibt es mittlerweile transgene Organismen von Monsanto. Aber noch nie hat ein agro-industrielles Patent so sehr die Gemüter erhitzt.

### **Viel Gutes erwartet uns**

Dänemark 2015, FSK ohne Altersbeschränkung

Der passionierte, 79-jährige Landwirt Niels Stokholm ist in ganz Dänemark bekannt für seine guten Produkte und beliefert sogar Sterne-Restaurants wie das "Noma". Dafür stecken er und seine Frau Rita ihre ganze Energie in den bio-dynamischen Anbau und eine bedürfnisorientierte Haltung ihrer Tiere - sie züchten sogar das vom Aussterben bedrohte Rote Dänische Milchrind. Doch nicht überall werden ihre ungewöhnlichen, ganzheitlichen Praktiken gerne gesehen. Von Amts wegen droht dem Ehepaar sogar die Schließung des Hofes.

## **Veraltet:**

### **Entleihbar beim Ökomarkt e.V. Schule und Landwirtschaft:**

Adresse: Osterstraße 58, 20259 Hamburg, Tel.: 040 – 432 70 600, Fax: -602,

Mail: schule-und-landwirtschaft@oekomarkt-hamburg.de.

Termin nach Vereinbarung. Ausleihe kostenlos.

#### **Biofleisch statt Rinderwahn - Neue Wege für die Landwirtschaft**

VHS-Videokassette. D 1996. 45 Min. Empfohlen ab 8. Klasse. Ansprechender Film!

Rinderwahnsinn erschreckt Verbraucher in ganz Europa, ist aber nur die Spitze eines Eisbergs, der die Krise beschreibt, in der die Landwirtschaft steckt. Der Film mit Franz Alt zeigt einen Weg zur Gesundung von Landwirtschaft und Lebensmitteln und zeigt, wie bis zum Jahre 2030 in Deutschland und der Europäischen Union die ökologische Landbauwende vollendet sein kann - mit einer Fleischproduktion ohne Chemie, ohne Tierquälerei und ohne Rinderwahn. Ein immer wieder aktueller Film, der Lösungen zu einem brisanten Thema aufzeigt. Themen: Die Welt des Bauern von morgen. Rechnet sich Ökolandbau? Sind die Landwirte bereit, umzudenken und sich umzustellen? Welche politischen Maßnahmen braucht der ökologische Landbau? Welche Auswirkungen hat die ökologische Landwirtschaft für unsere Gesundheit und die Umwelt? Sind die Konsumenten bereit, Ökoprodukte zu bezahlen?

#### **Ökologischer Landbau. Grundlagen und Praxis**

VHS-Videokassette. D 2002. 60 Min. Empfohlen ab 8. Klasse

Leitgedanke im ökologischen Landbau ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Natürliche Lebensprozesse sollen gefördert und Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen werden. Der landwirtschaftliche Betrieb mit den Menschen, Böden, Pflanzen und Tieren wird als ein vielseitiges Ganzes, als eine Art Organismus verstanden. In diesem Film werden die Besonderheiten der ökologischen Landwirtschaft im Pflanzenbau und in der Tierhaltung anschaulich beschrieben.

#### **Ess- und Trinkgeschichten mit der Maus**

VHS-Videokassette. D 1997. 10 Kurzfilme je 3-4 Minuten. Empfohlen ab Vorschulalter

Die 10 Kurzfilme der Kinderserie handeln von der Bedeutung der Ernährung für und ihrer Verwertung durch den menschlichen Körper. Protagonist aller Kurzfilme ist „Christoph“, der typische Fragen zum Thema Nahrung/Verdauung kindgerecht beantwortet. In seiner ruhigen und betont zurückhaltenden Art bewältigt er auch tabuisierte oder „mit Ekel“ besetzte Themen. Abstrakte Erklärungsmodelle werden mittels Trickfilm-darstellungen witzig und spannend gestaltet und verständlich. So wird dem Kind die Funktion des Magen- oder Darmtraktes vor Augen geführt, ohne es durch realistische Bilder zu erschrecken. Experimente machen den kleinen Zuschauern den Wahrheitsgehalt der aufgestellten Behauptung deutlich und regen zur Nachahmung an. Kleine Spots mit der „Maus“ leiten zum nächsten Film über.

### **Entleihbar beim LI für Lehrerbildung und Schulentw. – Medienverleih:**

Adresse: Hartsprung 23, Haus B, 22529 Hamburg (Lokstedt); Tel.: 040 - 42801-2884, -2885, -2886, -2887, Fax: -28 88, Mail: medienverleih@li-hamburg.de.

Internet: <http://www.li-hamburg.de/medienverleih>. Bestellung per Anruf oder Fax. Aus dem Internet-Katalog ist eine E-Mail-Bestellung möglich. Sie können die Medien selbst abholen (Mo-Mi 12-15.30 Uhr, Do 12-18 Uhr) oder sich per Botendienst in die Schulen schicken lassen. Ausleihe kostenlos.

#### **Knackig und saftig Frisches Obst und Gemüse für die Stadt**

Nr. 4242658. VHS-Videokassette. D 2001. 18 Min. Empfohlen ab 6. Klasse

Wo kommen sie eigentlich her und wie wachsen sie, die vielen Obst- und Gemüsesorten, die wir auf dem Wochenmarkt oder im Supermarkt kaufen können? Besuche bei Gartenbauern auf dem Land machen deutlich, dass es verschiedene Anbaumethoden gibt. Doch egal, ob die Früchte aus einem computergesteuerten Treibhaus stammen oder auf einem Biohof wachsen, nach der Ernte schicken die Bauern ihre Produkte mit dem Kühlwagen in die Stadt, z.B. zum Großmarkt. Mitten in der Nacht kaufen dort die Gemüsehändler ein. Und einer von den Kaufleuten lüftet das Geheimnis, wie die Preise zustande kommen. Der Film geht auf ökologischen und konventionellen Gemüseanbau ein.

#### **Landwirtschaft - Gestern und Heute**

Nr. 46 40118. DVD. D 2004. 15 Min. Empfohlen ab 4. Klasse

Der Film, von zwei Kindern kommentiert, gibt anhand von modernen Realaufnahmen und alten Schwarz-Weiß-Fotos, Grafiken sowie mit nachgestellten Arbeitabläufen Einblicke in den Wandel bäuerlicher Tätigkeiten. Er ist in voller Länge abspielbar oder einzeln anzusteuern nach den Kapiteln: 1. Anbau und Ernte (Kartoffel), 2. Hauswirtschaft (Kartoffelkochen früher), 3. Milchproduktion, 4. Viehhaltung, 5. Landwirtschaftliche Geräte. Ein Stichwortmenü und eine Bildergalerie dienen der Wiederholung. Der ROM-Teil bietet Unterrichtsmaterialien.