

Arbeitsprobe

TV-Tipps

Thema Ökologie

Zeitraum Mai



Redaktionsbüro
RADIO + FERNSEHEN

Montag, 2. Mai

ARD-alpha, 21.00 Uhr

Die Ökochecker

Klamotten & Shopping

Kleidung ist jeden Tag ein Thema. Die Ökochecker Katharina Röben und Tobias Koch finden heraus, wie man seinen Kleiderschrank etwas "grüner", also umweltbewusster, befüllen kann. Katharina macht erstaunliche Entdeckungen. Wie shoppt man am umweltfreundlichsten - in der Einkaufsstraße oder doch online? Tobias Koch findet heraus, was hinter dem Trend "Fair Fashion" steckt - sind diese Kleidungsstücke wirklich besser für Umwelt und Klima oder nur "grün gewaschen"? Welchen Labels und Siegeln kann man vertrauen?

Einem anderen Trend ist Katharina auf der Spur: Veganes Leder. Ob klassisches Kunstleder oder Lederimitate aus Äpfeln oder Pilzen - was ist dran am Ökomaterial? Ist es besser als tierisches Leder? In der Gerberei kommt die Ökocheckerin an ihre Grenzen und entdeckt im Labor das Wundermaterial der Zukunft.

Außerdem: Wie pflegt man seine Textilien so, dass sie möglichst lange halten? Tobi Koch checkt, was man beim Waschen beachten kann, welches Waschmittel sich lohnt und ob das Eco-Programm der Waschmaschine tatsächlich so gut für die Umwelt ist.

Montag, 2. Mai

hr fernsehen, 21.00 Uhr

Super Huhn, super Ei

Hühner sind die heimlichen Superstars unter den Nutztieren. Sie liefern Fleisch und Eier, sind klug und sozial. Das Hühnerei ist ein Meisterwerk der Natur. Was Hühner produzieren, ist aus unserem Alltag kaum wegzudenken. Weit über 100 Millionen dieser Tiere gibt es allein in Deutschland. Doch die meisten von ihnen führen ein Leben, das eines Superstars nicht würdig ist. Egal ob „bio“ oder konventionelle Haltung: Moderne Hybridhühner müssen vor allem produktiv und rentabel sein. Je nach Rasse sind sie auf massenhafte Eierproduktion oder schnelle Mast gezüchtet. Dabei bleibt ihre Gesundheit oft auf der Strecke.

Währenddessen wächst unsere Lust auf Eier und Hühnerfleisch immer weiter. Dabei ist ein besseres Hühnerleben möglich. Hühnerbegeisterte Forscherinnen gehen den natürlichen Bedürfnissen der Tiere auf den Grund. Züchter sind auf der Suche nach dem Zweinutzungshuhn. Und für den massenhaften Tod im Schlachthof gibt es eine tierfreundlichere Alternative: ein mobiles Schlachtmobil.

Dienstag, 3. Mai

ZDF, 2015 Uhr

Nelson Müller: Der Fett-Kompass

Gut leben mit Burger, Chips und Margarine

Sterne Koch Nelson Müller kümmert sich um unsere gute Ernährung. Öle und Fette brauchen wir alle – aber welche und wie viel?

Dienstag, 3. Mai

ARD-alpha, 21.00 Uhr

After Life – Unser Essen ohne uns

Einer der wichtigsten Prozesse der Natur ist die Verwesung. Sie ist die Grundlage für die Entstehung neuen Lebens. Der Film beleuchtet den Kreislauf aus Zersetzung und Erneuerung mit Hilfe eines ungewöhnlichen Experiments: Forscher haben in einer Glasbox einen Haushalt simuliert und Speisen angerichtet. Die Szene wird nun acht Wochen lang beobachtet, während der man Zeuge eines faszinierenden Prozesses wird: völlig neue Ökosysteme entstehen, bizarrer und komplexer als wir uns vorstellen können.

Die Dokumentation taucht ein in einen der fundamentalen Prozesse allen Lebens auf unserer Erde - den Kreislauf aus Zersetzung, Recycling und Wiedergeburt. Faszinierende Aufnahmen von beispiellosem Detailreichtum enthüllen eine bizarre Welt, die unserem bloßen Auge sonst verborgen bleibt.

Forscher führen zu diesem Zweck in einer Glasbox ein einzigartiges wissenschaftliches Experiment durch: Sie haben eine typische Szene aus einem Familienhaushalt nachgestellt: Prall gefüllte Vorratsschränke, Blumen auf der Fensterbank, frisches Obst und jede Menge appetitlicher Speisen, die für ein leckeres Abendessen angerichtet wurden. In den nächsten acht Wochen wird in allen Details beobachtet, was geschieht, wenn dem Verfall freie Bahn gelassen wird.

Der Film zeigt die Mikroorganismen, die die Milch sauer werden lassen, die Bakterien, die das Fleisch unangenehm riechen lassen, und den Schimmelpilz, der Obst und Gemüse mit einer samtigen, grauen Schicht überzieht. Mit Hilfe wissenschaftlicher Methoden aus den Bereichen der Mikrobiologie, der Biochemie und der Insektenkunde wird deutlich, welche Rolle Bakterien, Pilze oder auch Insekten in diesem fundamentalen Kreislauf spielen. Sie bilden eindrucksvolle und unerwartet komplexe Ökosysteme, die den Prozess des Verfalls und der Erneuerung in Gang halten und die Grundlage für neues Leben bilden.

Der Film geht aber auch den erstaunlichen Möglichkeiten der Konservierung von Lebensmitteln auf den Grund, ob durch innovative Verpackungsarten, chemische Zusätze oder UV-Strahlung. Neueste Videotechniken ermöglichen dabei Einblicke in ein auf fantastische Weise fremdartiges Universum, das das menschliche Auge allein niemals wahrnehmen wird – in die faszinierende Welt des Zerfalls.

Dienstag, 3. Mai

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Ökochecker im Garten: Pflanzen, Bienen, Blumenerde

Der Sommer kommt, die Blumen blühen - doch wie gärtner man umweltbewusst? Wie kann man Obst und Gemüse anpflanzen und damit Gesundheit und Umwelt schützen?

Ökocheckerin Anne Chebu lässt sich zeigen, wie das ökologisch sogar auf kleinster Fläche möglich ist. Besonders wichtig beim Gärtnern: Blumenerde. Welche Spezialerde braucht man und wie gut sind klimafreundliche Alternativen ohne Torf? Dem geht Ökochecker Tobi Koch auf den Grund.

Umweltschutz auch beim Thema Insekten. Anne Chebu möchte wissen, welches Saatgut insektenfreundlich ist und wie jeder - auch ohne großen Garten - das Insektensterben bekämpfen kann. Ein einfacher Gärtner Tipp für Zuhause: Kräuter. Es gibt Tipps, wie

Basilikum im Topf lange überlebt. Außerdem: Welche Kräuter sind die besten für Klima, Umwelt und Gesundheit?

Dienstag, 3. Mai

hr fernsehen, 21.45 Uhr

Restaurant geschlossen – ein Unternehmer geht neue Wege

„Ich habe nur ein Leben“, sagt sich Gastronom Jürgen Krenzer und schließt mit 55 Jahren sein gutgehendes Restaurant in der Rhön. Sein Leben soll weniger stressig und erfüllter sein. Er konzentriert sich nun auf sein Hotel die Apfelweinproduktion und fängt mit der Bio-Landwirtschaft an. Kochen will er nur noch für Hotelgäste, um eine gute Qualität zu gewährleisten, mit regionalen, nachhaltigen Produkten. Reporterin Rebecca Rühl will wissen, was Jürgen Krenzer zu diesem Schritt bewogen hat.

Er habe nur ein Leben, sagt Jürgen Krenzer, Hotelier und Gastronom in der Rhön. Und das soll weniger stressig sein. Erfüllter. Deshalb geht er mit Mitte 50 neue Wege und verändert sein Geschäftsmodell. Kochen will er nur noch für Hotelgäste, um eine gute Qualität zu gewährleisten, mit regionalen, nachhaltigen Produkten. Jürgen Krenzer konzentriert sich auf das Hotel und auf die Apfelwein-Produktion und fängt mit der Bio-Landwirtschaft an.

"Zurück zu den Wurzeln", sagt Krenzer, denn bis in die 1970er gehörte die Landwirtschaft zum Gasthaus dazu. Das neue Modell überzeugt auch seinen Sohn, der mit einer Hühnerzucht jetzt mit ins Geschäft einsteigt. Trotz- oder gerade wegen Corona- hercules-Moderatorin Rebecca Rühl will wissen, was Jürgen Krenzer zu diesem Schritt bewegt hat, und besucht ihn in der Rhön.

Mittwoch, 4. Mai

3sat, 20.15 Uhr

Der Pestizid-Poker

Der perfekte rote Apfel - mit Giftrückständen. Er steht fürs Dilemma der Lebensmittelproduktion. Wie gefährlich sind Pestizide? Wurden bei der Zulassung Fehler gemacht?

Der Film folgt den Spuren des Gifts auf dem Feld, im Wasser und in den Keller des Bundesamts für Landwirtschaft. Bauer, Herstellerfirma, Behörden, Handel oder Konsumenten - wer ist verantwortlich für den Gifteinsatz?

Das Spielfeld des Pestizid-Pokers tut sich schon zu Beginn der Recherche auf. Dass Gala und Golden Delicious-Äpfel rund 20 mal bis zur Ernte gespritzt werden, weiß jede Obstbäuerin und jeder Obstbauer. Ansonsten schrumpft der Ertrag und es droht Pilzbefall. Ist ein Apfel nicht perfekt in Form und Farbe verliert der Bauer zwei Drittel des abgemachten Preises.

Ein Bio-Apfelbauer hat nicht die besseren Karten: Er muss seine Äpfel rund doppelt so oft spritzen, weil biologische Mittel weniger regenbeständig sind. Zwar sind sie weniger giftig, wegen des häufigen Spritzens aber sind Bodenbelastung und Dieserverbrauch höher.

Die Folgen des Einsatzes für perfekte Früchte lassen sich zum Beispiel im Thurgauer Eschelisbach messen: Die Grenzwerte für viele Pestizide seit Jahren überschritten, schweizweit berühmt als Symbol für Bäche inmitten intensiver Landwirtschaft. So klar die Daten für die Gewässerbelastung, so sehr tappt die Schweiz im Dunkeln, wenn es um die Belastung der Bevölkerung mit Pestiziden und anderen Chemikalien geht. Beim sogenannten "Human-Biomonitoring" hinkt die Schweiz Deutschland und Österreich um über ein Jahrzehnt hinterher.

34 Pestizid-Wirkstoffe wurden allein 2019 und 2020 vom Markt genommen. Zum Beispiel das Nervengift Chlorpyrifos. Epidemiologische Studien hatten gezeigt, dass es den IQ von Kindern verringern kann. Für Schlagzeilen wegen der Belastung des Trinkwassers sorgte das

pilztötende Mittel Chlorothalonil, das von der EU als wahrscheinlich krebserregend eingestuft und darum verboten wurde.

Bei der Recherche zum Film erklären zwei Chemiker, dass man schon in den 1980er- und 1990er-Jahren um die Gefahr dieser zwei Stoffe gewusst habe. Respektive, dass man die Gefahr aufgrund der Tierversuchsstudien hätte errechnen und die Wirkstoffe verbieten können. Die Spur führt Autorin Karin Bauer in die Archive der Schweizer Zulassungsbehörde, wo über tausend Bundesordner lagern.

Mittwoch, 4. Mai

3sat, 21.05 Uhr

Fürs Essen auf den Acker

In der Schweiz verschwinden jedes Jahr 1.000 Bauernhöfe. Zu groß der Aufwand, zu tief die Preise für die Produkte. Könnte eine "Solidarische Landwirtschaft" eine Alternative sein? Ein Biohof in Dietikon und Bergbauern in der Bündner Surselva wollen direkt mit den Konsumenten Lebensmittel produzieren. Die Sendung stellt die beiden Projekte von ökologisch und sozial engagierten Menschen vor. Was ist mit Solidarität und Engagement möglich?

Tina Siegenthaler und Finn Thiele pachten einen Biohof in Dietikon bei Zürich. Sie arbeiten oft 14 Stunden am Tag und verdienen keine 2000 Franken im Monat. Das soll sich ändern. Die beiden haben zusammen mit einer Gruppe von ökologisch und sozial engagierten Menschen eine Vision: Sie wollen den Hof zusammen mit 500 Genossenschaftlern bewirtschaften, die sich zu einem großen Teil von dem ernähren, was der Hof abwirft. Dafür bezahlen sie einen fixen Beitrag und arbeiten mehrere Tage im Jahr mit. Das Leuchtturmprojekt zeigt eindrücklich, was mit Solidarität und Engagement möglich ist. In der Surselva im Kanton Graubünden entsteht die erste "Solidarische Landwirtschaft" in den Bergen. Das Projekt reagiert auf den Wunsch von Städtern, auf einer Alp mitzuarbeiten. Die Frage ist, wie das Zusammenspiel zwischen Bergbauern und Unterländern funktioniert. Um erste Erfahrungen zu sammeln, veranstaltet die Kerngruppe Bergsolawi Schnuppertage. Das Experiment kann beginnen.

Donnerstag, 5. Mai

hr fernsehen, 20.15 Uhr

Alles wissen

Untergrund

Der Boden ist unser Fundament. Er ernährt uns und gibt uns Grundwasser. Er kann uns vor Hochwasser schützen und sogar das Klima regulieren. Trotzdem verschwindet in Deutschland täglich hektarweise Boden unter Asphalt, Beton oder Pflastersteinen - und das hat Folgen: das Ökosystem Boden wird zerstört.

Feinstaub-Quellen in den eigenen vier Wänden gibt es viele: Er kann beim Braten in der Küche entstehen, durch Kerzenqualm, Kaminöfen oder durch Ausscheidungen von Hausstaubmilben. Feinstaub gelangt aber auch von außen in die Wohnung. Wird er eingeatmet, kann das auf Dauer ernste Folgen für die Gesundheit haben. Lässt sich die Gefahr durch regelmäßiges Saugen eindämmen? Oder wird bei herkömmlichen Staubsaugern der Feinstaub einfach wieder hinten ausgestoßen? Das haben wir getestet.

Freitag, 6. Mai

arte, 19.50 Uhr

Re: First Lady of Whisky

Schottland auf neuen Wegen

Annabel Thomas ist stolz: Sie hält ihren ersten selbstgebrannten Whisky in den Händen. Er ist erst drei Jahre alt, aber jetzt darf er sich „single-malt“ Whisky aus dem schottischen Hochland nennen.

Annabel ist die erste Chefin einer Whiskybrennerei in Schottland. Und ihre Destillerie ist die einzige, die komplett auf Bio und Klimaneutralität setzt. Es wird ausschließlich Biogerste verwendet, der Boiler wird mit Holzspänen aus dem eigenen Wald beheizt, die Abfälle werden als Tierfutter von benachbarten Landwirten verwendet. Der Erfolg gibt ihr Recht: Die erste Charge ist komplett ausverkauft.

Vier Autostunden nördlich von Glasgow, in der kompletten Einsamkeit am Ende einer einspurigen Straße, befindet sich die jüngste Whiskydestillerie des schottischen Hochlandes. Es ist eine besondere Destillerie, und das in mehrfacher Hinsicht. Gegründet und geführt von einer Frau: Annabel Thomas ist die erste Chefin in der traditionsreichen schottischen Whiskybranche und sie setzt neue Akzente: 100% biologisch und 100% klimaneutral - das sind ihre Ziele.

So wird ausschließlich Biogerste verwendet und der Boiler mit Holzspänen beheizt, die aus dem eigenen Wald stammen. Die Abfälle der Brennerei werden als Tierfutter oder Dünger von den benachbarten Landwirten gerne entgegengenommen. Der Strom kommt zu fast 100 Prozent aus erneuerbaren Energien. Annabel Thomas betont, dass ihr besonders wichtig war, ohne Torf zu heizen, weil alte Moorflächen, aus denen Torf gestochen wird, mit zu den schlimmsten Klimasünden gehören.

Und was sagt die Kundschaft? Ihre erste Charge des Whiskys von 2017 konnte sie nach drei Jahren mit überragendem Erfolg verkaufen. Eine neue Linie, im Herbst 2021 auf den Markt gebracht, war innerhalb weniger Stunden vergriffen. Sie weiß, dass vor allem im hippen und jungen London ihre Geschichte gut ankommt. Der Klimaschutz und „100% organic“ sind ihre Alleinstellungsmerkmale in der Whiskyindustrie, und das überzeugt. Aber nicht nur das. Sie entwickelte zum Beispiel die Idee, den Whisky beim Trinken mit etwas Soda zu verdünnen. Und so zählt sie immer mehr junge Frauen zu Ihrem Kundenstamm, denen bisher ein purer Whisky zu hochprozentig war.

Dienstag, 10. Mai

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

Ökochecker im Drogeriemarkt: Deo, Bodylotion, Rasur & Co.

Deutschland steht auf Sprühdeo: Jährlich werden hierzulande ca. 250 Millionen Dosen Sprays verkauft. Daneben gibt es Zerstäuber, Roller und Cremes. Was ist am nachhaltigsten? Und ist Aluminium als Inhaltsstoff bedenklich oder nicht?

Mittwoch, 11. Mai

3sat, 12.50 Uhr

Freizeit

Schmidt Max und die Heimat der Milch

An vielen Punkten ist sie zum Industrieprodukt verkommen: unsere gute Milch. Hin- und hergekarrt quer durch Europa. Noch schlimmer ergeht es der Butter. Zur "Industrie-Schmiere", so ein Molkereifachmann, verkommen, vielfach mit Zusätzen versetzt, die Farbe und Streichfähigkeit befördern sollen.

Doch es gibt eine Gegend in Bayern, in der Milchprodukte in höchstem Ansehen stehen.

Schmidt Max geht auf die Suche. Er findet eine Landwirtschaft im Voralpenland mit kleinen Strukturen und dadurch mit Bio-Diversität. Ein Fall für Otto Geisel, den Begründer des

"Instituts für Lebensmittelkultur", einer der Experten in Deutschland, was gesunde, genussvolle und nachhaltige Ernährung angeht.

Für "freizeit" ist Otto Geisel mit dem Schmidt Max losgefahren - genau in diese Gegend. Dort haben die beiden Menschen getroffen, die für Hartkäse leben, die nur einmal in der Woche Butter herstellen, die aus Molke neue Saucen zaubern, aber auch eine klassische "Beurre blanc" - so lecker, dass einem Hören und Sehen vergeht.

Donnerstag, 12. Mai

arte, 6.15 Uhr

Killer-Keime

Gefahr aus dem Tierstall

Weltweit breiten sich immer mehr Bakterien aus, gegen die Antibiotika nicht mehr helfen.

Die resistenten Killerkeime stammen oft aus den Ställen der Massentierhaltung und bergen eine große Gefahr für die Menschen. Die WHO warnte bereits vor einer drohenden medizinischen Katastrophe. Nur wenn es gelingt, den Einsatz von Antibiotika in der Landwirtschaft drastisch zu reduzieren, lässt sich eine weitere Zuspitzung verhindern.

In der industriellen Tierhaltung werden riesige Mengen Antibiotika eingesetzt. Über 1.700

Tonnen pro Jahr sind es allein in Deutschland. In Frankreich und den Niederlanden ist der Einsatz von Antibiotika pro Kilo erzeugtem Fleisch sogar doppelt so hoch wie diesseits des

Rheins. Die Folge: In den Tierställen bilden sich gefährliche Keime. Vor allem zwei Erreger

finden sich immer häufiger auf unseren Lebensmitteln: sogenannte MRSA- und ESBL-

bildende Keime. Beide Erreger sind multiresistent, das heißt, viele Antibiotika sind gegen sie wirkungslos. Nicht nur für Landwirte stellen die Keime eine Gefahr dar. Wissenschaftler

fanden die Bakterien auch auf Fleischproben. Beinahe jede zweite Putenfleischprobe ist mit

den Keimen verunreinigt. Das Robert-Koch-Institut rät, Einmalhandschuhe zu tragen, wenn in

der Küche Geflügel zubereitet wird, und selbst Vegetarier müssen fürchten, die Bakterien

aufzunehmen, denn auch auf Gemüse sind die Erreger bereits nachgewiesen worden.

Frank Bowinkelmann und Valentin Thurn gehen in ihrer Dokumentation auf Spurensuche.

Wie gelangen die Keime in unsere Lebensmittel? Was passiert, wenn Menschen sie mit der

Nahrung aufnehmen? Die Dokumentation sucht aber auch nach Auswegen aus dieser

verhängnisvollen Entwicklung: Sind zum Beispiel Bauernhöfe, die sich wie Labore durch

Schleusen vor der Verbreitung von Keimen schützen, die Lösung? Oder wären Bio-

Bauernhöfe eine echte Alternative? Müssten die Verbraucher nicht in erster Linie ihren

Fleischkonsum reduzieren?

rrf - kurzfristige Programmänderungen sind möglich