

Arbeitsprobe

TV-Tipps

Thema Land- und Forstwirtschaft

Zeitraum Februar/März



Redaktionsbüro
RADIO + FERNSEHEN

Montag, 5. Februar

SWR Fernsehen, 5.45 Uhr

Was wo wie wächst

Was wird aus Weizen

Wie viel Zeit und Arbeit stecken in einem Pfannkuchen? Die Zuschauer verfolgen den Weg zurück zum "Ausgangsmaterial": Ein kahler Weizen-Acker im Spätherbst. Aus winzigen Getreidekörnern, die Bäuerinnen und Bauern mit der Sähmaschine in den Boden bringen, wird mit Hilfe von Wasser und Sonne im Laufe weniger Monate erntereifes Getreide. In der Mühle durchlaufen die Körner einen aufwändigen Reinigungs- und Mahlprozess. Das fertige Mehl steckt in Nudeln, Pizza oder Keksen. Sogar in Brühwürfeln und Shampoos finden sich Weizenprodukte. Selbst in der Eier- und Milchproduktion spielt Weizen eine Rolle.

Vorgänge, die für das menschliche Auge zu schnell oder zu langsam ablaufen, illustriert die Doku mit Zeitlupen- bzw. Zeitrafferaufnahmen. Die Zuschauer lernen kennen, wie viel Naturwunder und menschlicher Einsatz in alltäglicher Nahrung stecken.

Montag, 5. Februar

ARD-alpha, 8.15 Uhr

Chemische Produkte im Alltag

Helfer in der Landwirtschaft

Die Erträge in der Landwirtschaft sind heute so hoch wie nie zuvor. Erheblich daran beteiligt sind Dünger und Pflanzenschutzmittel. Der Film erklärt, warum diese chemischen Helfer gebraucht werden und was sie bewirken.

Damit Pflanzen wachsen, brauchen sie Dünger. Pflanzenschutzmittel schützen die Pflanzen vor Schädlingen. Immer ist Chemie mit im Spiel, sogar im Mist, denn der liefert den Pflanzen Nährstoffe. Der Film begleitet die 15-jährige Anna und ihre Brüder, sie leben auf einem Biohof in Schwaben. Die Jugendlichen helfen ihren Eltern im Stall und auf dem Feld bei der Kartoffelernte. Weil der Hof ökologisch bewirtschaftet wird, wird hier auch Wert auf geschlossene Kreisläufe gelegt. Die Kühe machen Mist, das ist organischer Dünger, der wird auf den Feldern ausgebracht, die Pflanzen wachsen, werden geerntet, verfüttert, Kühe geben Milch, machen Mist...

Montag, 5. Februar

hr fernsehen, 20.15 Uhr

Wald der Zukunft – Zukunft des Waldes

Hessens Wälder sterben – jedenfalls in der jetzigen Form: Buchen und Fichten erleiden den Hitzetod durch zu viel Sonne von oben und zu wenig Wasser von unten, als Folgen des

Klimawandels. Oliver Schmid und Birgit Sommer haben sich auf Spurensuche gemacht und nach Lösungen gesucht. Denn gegen das Waldsterben anzugehen, das ist ein Wettlauf mit der Zeit. Wissenschaft und Forstwirtschaft in Hessen arbeiten gegen den Trend und entwerfen, pflanzen und säen schon jetzt den Wald der Zukunft.

Montag, 5. Februar

3sat, 0.05 Uhr (in der Nacht von Montag auf Dienstag)

37°: Burnout auf dem Bauernhof

Landwirte kämpfen gegen ihre Depression

Landwirte gehören zu den am häufigsten von Depression betroffenen Berufsgruppen. "37°" begleitet zwei Bauern, die über die Gründe und das Leben mit der Krankheit sprechen. Fast jeder vierte Landwirt zeigt für eine Depression typische Symptome. Dreimal so viel wie im Rest der Bevölkerung. Zu den Auslösern gehören finanzielle Sorgen, Druck durch behördliche Auflagen sowie der schlechte Ruf des Bauern.

Christoph Rothhaupt aus Lebenhan in Bayern steht heute in einem leeren Kuhstall. Vor ein paar Jahren gab es dort noch rund 75 Rinder. "Der Tag, an dem die Tiere gegangen sind, war nach der Beerdigung meines Vaters einer der schlimmsten Tage", sagt er. Doch für Christoph war das Weggeben der Tiere die einzige Möglichkeit, um aus dem tiefsten Punkt seiner Depression herauszukommen.

Früher hat Christoph mit seinem Vater zusammengearbeitet. Nach dessen Tod musste er die Aufgaben auf dem Hof allein stemmen. Er stürzte sich in die Arbeit, oft bis spät in die Nacht. Ruhetage gab es keine. Seine Frau und sein kleiner Sohn bekamen ihn selten zu sehen, Christoph hat sich abgekapselt, sprach kaum über seine Sorgen. Erst als Suizidgedanken in sein Leben kamen, begriff er, dass er so nicht weitermachen kann. Er rief eine Krisenhotline an und bekam Hilfe.

Nach einer langen Zeit der Therapie hat der ehemalige Milchviehbauer einiges in seinem Leben umgestellt: Um weniger Verantwortung für Tiere zu haben, hat er alle Rinder abgeschafft und ist auf Gemüseanbau umgeschwenkt. Damit die Arbeit nicht nur auf seinen Schultern lastet, hat er sich mit zwei weiteren Gemüsebauern zusammengeschlossen. Inzwischen hat sich Christoph Inseln der Freizeit geschaffen. Die verbringt er meistens gemeinsam mit seiner Familie. "Viele Menschen stehlen sich aus dem Leben, weil sie denken, sie passen nicht mehr hierher", sagt Christoph. "Für mich ist das noch ein harter Punkt, weil ich dann meine Familie im Stich gelassen hätte und meinen Schmerz einfach weitergegeben hätte an meinen damals dreijährigen Sohn und meine Frau."

Seine Frau Marina ist froh, dass ihr Mann noch am Leben ist, jedoch weiß sie, dass jederzeit eine neue Krise kommen kann: "Ich glaube, dass keiner, der mal Depression, Burn-out und Suizidversuch hinter sich hat, sagen kann, dass er je wieder davon geheilt ist."

Auch Christian Kau vom Stockbornerhof in Rheinland-Pfalz kämpft gegen seine Depression. Der 38-Jährige ist in der Landwirtschaft aufgewachsen, hat nie etwas anderes gemacht und kann sich ein Leben ohne Tiere im Stall kaum vorstellen. Doch die Abhängigkeit vom Wetter, das die Ernte auf einen Schlag vernichten und die finanzielle Situation drastisch verschlechtern kann, hat ihn schon immer belastet. Dann kam noch eine Knieverletzung dazu, und die Sorgen wurden immer größer. "Es ist eine Spirale, die sich nach unten dreht", so beschreibt er seine Krankheit. 2009 bekam er die Diagnose. Es folgten mehrere Klinikaufenthalte, danach nahm er jahrelang Medikamente.

Jetzt versucht er, wieder ohne auszukommen. Seine Frau Tanja ist immer an seiner Seite, unterstützt ihn, wo es geht. Sie spürt als Erste, wenn sich sein mentaler Zustand wieder verschlechtert. Deshalb haben sie eine Abmachung: Tanja sagt, wenn Christian sich Hilfe suchen muss. Gemeinsam wollen sie es schaffen, den Hof weiterzuführen – trotz Depression.

"37°" begleitet die beiden Landwirte mit ihren Familien auf den Höfen und zeigt dabei ein Leben voller Leidenschaft für die Arbeit, das zeitweise am seidenen Faden hängt, wenn die Bauern auf ein Burn-out zusteuern.

Dienstag, 6. Februar

3sat, 14.40 Uhr

Das Genie der Natur

Energie ist der Schlüssel

Solarzellen waren gestern, heute experimentieren Forscher mit künstlichen Blättern, die mithilfe von Sonnenenergie Wasserstoff herstellen. Oder sie erproben, ganze Städte nach dem thermischen Vorbild eines Termitenbaus zu klimatisieren. Inspirationen aus der Natur könnten vielleicht auch die Energieprobleme der Menschheit lösen.

Und selbst die Informations- und Computertechnologie setzt heute auf bionische Forschung: Ob Ameisenstaaten, Weißschwanzgnu-Herden oder Arbeitsbienen - es ist niemals nur der physikalische Aufbau, der die Natur so unglaublich effizient macht. Ausschlaggebend ist auch die Art, wie sie ihre Informationsflüsse organisiert und den Verhältnissen immer wieder neu anpasst. Insekten können Ziele in extrem weiter Entfernung anpeilen, weil alle ihre Sinnesorgane geschärft sind. Feuerkäfer haben auf ihrer Körperunterseite ein zusätzliches Organ, das auf Wärme/Infrarot reagiert - und das mit einer unglaublichen Präzision.

Montag, 19. Februar

ARD-alpha, 7.30 Uhr

Lebensgemeinschaft Wald

Der Wald ist mehr als nur die Summe seiner Bäume. Pflanzen, Pilze und Tiere bilden ein komplexes Ökosystem. Waldluft gilt als frisch und sauerstoffreich. Die Bäume filtern Schadstoffe aus der Luft und produzieren Sauerstoff. Eine junge Försterin im Spessart lässt Bäume fällen für die Holzgewinnung. Sie achtet aber auch darauf, dass immer genügend junge Bäume nachwachsen.

(Teil 2 „Lebensgemeinschaft Wald - Nahrungsbeziehungen und Stoffkreisläufe“ folgt um 7.45 Uhr)

Dienstag, 27. Februar

arte, 20.15 Uhr

Wie IKEA den Planeten plündert

IKEA verarbeitet jedes Jahr 20 Millionen Kubikmeter Holz - einen Baum alle zwei Sekunden. Trotz des immensen Verbrauchs wirbt der Großkonzern mit Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit. Zu Recht? Von den Wäldern im hohen Norden Schwedens über Neuseeland bis hin zu Plantagen in Brasilien: Der Film deckt die Verbindungen zwischen dem Möbelmulti und einer intensiven und unkontrollierten Holzproduktion auf.

Freitag, 1. März

ZDFinfo, 8.45 Uhr

planet e.: Superfood Beeren

Genuss mit Beigeschmack

Beeren liegen im Trend. Doch unser Hunger auf Beeren hat ökologische und soziale Konsequenzen in den Anbauländern. "planet e." fragt: Wie geht nachhaltiger Beerenkonsum? Beeren sind gesund. In Deutschland essen wir pro Kopf jährlich durchschnittlich circa fünf Kilogramm. Diesen Bedarf kann unsere heimische Ernte allein nicht decken. Deswegen kommen viele Beeren aus Übersee. Der Anbau belastet Mensch und Natur vor Ort.

"planet e." reist ins südliche Portugal, einer Boomregion für die Produktion von Beeren in Europa. Die Anbaufläche des Landes hat sich in den vergangenen Jahren verfünffacht – auf fast 5000 Hektar. Einer der Produzenten: Logofruits. Das portugiesische Unternehmen baut auf seiner Plantage in Odemira auf insgesamt 75 Hektar Heidelbeeren an. Für den Besitzer, Lourenço de Botton, ist dabei die größte Schwierigkeit, genügend Arbeiter für die Erntesaison zu finden.

Heidelbeeren müssen aufwendig von Hand gepflückt werden, etwa 600 Arbeiter pro Tag braucht Logofruits dafür. Viele der auf den Obstplantagen in der Alentejo-Region arbeitenden Menschen stammen aus Nepal, Indien oder Bangladesch. Hélder Guerreiro, der Bürgermeister von Odemira, erklärt, dass in der kleinen Gemeinde mittlerweile knapp 11.000 Arbeitsmigranten aus über 80 Nationalitäten leben. Das entspricht etwa 40 Prozent der Bevölkerung der Gemeinde.

Eine große Chance sei das für die Region, die in der Vergangenheit mit Abwanderung zu kämpfen hatte, gleichzeitig aber auch eine riesige soziale Herausforderung. Ebenso sei der enorme Bedarf an Wasser seitens der intensiven Landwirtschaft ein Problem, so Guerreiro. Über die Chancen und Konsequenzen des Beerenbooms spricht "planet e." mit den Menschen vor Ort.

Fest steht, unser gestiegener Beerenhunger hat Folgen für die Herstellungsländer. Aber müssen wir denn unbedingt auf Importware zurückgreifen? Immerhin wachsen Heidel- und Himbeeren auch direkt vor unserer Haustür, nur eben nicht das ganze Jahr über. Im Sommer, also zur Beerensaison in Deutschland, sollten die Supermärkte allerdings voll mit regionalem Obst sein. Sind sie aber nicht. Es findet sich auch während der heimischen Saison vermehrt Ware aus dem Ausland in den Frischeregalen. Was bedeutet das für deutsche Beerenproduzenten?

Das fragt "planet e." Erik Appel. Der Darmstädter baut unter anderem Himbeeren an. Die Beeren, die hierzulande angebaut werden, sind allerdings ganz andere Sorten als diejenigen, die lange Transportwege überstehen müssen. Das sind Sorten, die gezüchtet wurden, um besonders robust und langlebig zu sein.

Bei Himbeeren aus der Region für den lokalen Markt steht Geschmack im Vordergrund. In Sachen Geschmack, so Erik Appel, gehe nichts über heimische Beeren. In puncto Personal- und Lohnkosten jedoch sei es fast unmöglich, mit der importierten Ware mitzuhalten. Immerhin habe Deutschland einen der höchsten Mindestlöhne Europas. Das zeigt sich am Preis. Importierte Ware ist oft billiger als die regionalen Beeren. "planet e." begleitet den Himbeerproduzenten während der Ernte und spricht mit ihm über weitere Herausforderungen als Beerenproduzent.

"planet e." fragt: Welche Folgen hat unser Beerenhunger? Und – ist ein nachhaltiger Konsum von Beeren überhaupt möglich?

Samstag, 2. März

arte, 7.25 Uhr

360° Reportage

Ahornsirup, Kanadas süßer Schatz

In der kanadischen Provinz Québec kündigt sich nach einem langen Winter der Frühling an. Nun beginnt die Zeit des Ahornsirups. Für die Kanadier ist er mehr als nur ein gesunder

Zuckerersatz mit vielen Mineralstoffen. Ahornsirup ist Tradition und Bestandteil vieler Gerichte. Gewonnen wird der begehrte Sirup aus dem Saft der Ahornbäume vor allem in der Provinz Québec. Viele Farmer beginnen nun mit der Produktion des beliebten Sirups, der längst mehr ist als nur eine süße Beilage – inzwischen gehört er zu den großen Exportschlagern Kanadas.

Zwei Autostunden nordwestlich von Montréal. Hier in Ripon liegt die Farm von Félix Sabourin. Der junge Mann ist Ahornsirup-Produzent. Von März bis Mai schwärmt er dafür zusammen mit Freunden und Nachbarn aus, um in den benachbarten Wäldern den Ahornbäumen ihren Saft zu entnehmen und daraus den weltweit beliebten Sirup zu kochen. In diesem Jahr beginnt die Saison ungewöhnlich spät, Félix bleiben nur wenige Wochen zum Ernten. Schon lange vor den ersten Siedlern fingen die Ureinwohner Kanadas das Ahornwasser auf und kochten es zu Sirup ein. Heute ist für viele Farmer Ahornsirup ein lukratives Zusatzeinkommen. Ahornsirup wird vor allem in Zentral- und Ostkanada produziert. Etwa 30 Millionen Liter pro Jahr kommen aus Québec. Das Baumwasser wird vor allem von dem schwarzen Zuckerahorn gewonnen.

Ahornsirup enthält Mineralstoffe, Vitamine und Antioxidantien. Er soll sogar Entzündungen vorbeugen und die Nerven stärken. Vor allem ist er aber als süße Delikatesse bekannt und wird weltweit immer beliebter. Langfristig könnte die Produktion von Ahornsirup allerdings gefährdet sein. Denn auch in Québec macht sich der Klimawandel mit den steigenden Temperaturen bemerkbar. In den letzten Jahren zerstörten Waldbrände, invasive Arten und Schädlinge große Flächen wertvoller Ahornwälder.

Forscher arbeiten mit Hochdruck daran, die kostbaren Bäume für die Zukunft fit zu machen. Noch aber läuft das Geschäft. Félix Sabourin hat alle Hände voll zu tun. Mit Hilfe von Freunden und Familie arbeitet er Wochen lang durch, bis er am Ende der Saison hoffentlich ein großes traditionelles Abschlussfest feiern kann.

*Kurzfristige Programmänderungen sind möglich.
rrf - kurzfristige Programmänderungen sind möglich*