

**Arbeitsprobe**

**TV-Tipps**

**Thema Landwirtschaft**

**Zeitraum September**



Redaktionsbüro  
RADIO + FERNSEHEN

### **Sonntag, 2. September**

Bayerisches Fernsehen, 13.00 Uhr

Schönes Landleben XXL

Kastanienhof - Trachten, Träume und Tomaten

"Schönes Landleben XXL" erzählt die Geschichten von Familien, die ihr Glück, ihre Zukunft und ihren Lebensinhalt in der Landwirtschaft gefunden haben. Im Mittelpunkt steht das Hofleben mit all seinen Ecken und Kanten, mit all seinen Schwierigkeiten in der heutigen Zeit, aber auch mit all dem Schönen, das das bäuerliche Leben zu bieten hat.

Dirk Endrulat und Hans-Joachim Kahl: zwei Großstädter mit Leidenschaft zum Landleben. Auf dem Kastanienhof bei Rehna betreiben sie eine kleine Pension. Ihr gemeinsames Ziel: Neben der Zucht von Wollschweinen, Geflügel und Kamerunschafen sollen auch ein Gemüse- und Obstgarten die Selbstversorgung von Dirk und Hajo sowie ihren Gästen sichern. In der Männerwirtschaft herrscht strenge Arbeitsteilung. Hans-Joachim Kahl ist für den Außenbereich, also Garten und Tiere wie Gänse und Schweine, zuständig. Dirk Endrulat, früher Journalist bei einer großen Tageszeitung, ist für die Herstellung von Gänseschmalz und Schweinespeck verantwortlich. Im Haus hat er die Kochmütze auf, versorgt Pensionsgäste und Freunde, putzt die Zimmer und kümmert sich um das Büro. Das Leben auf dem Land könnte für die beiden ruhig und beschaulich sein, wenn da nicht ihr kräftezehrendes aktuelles Projekt wäre: Sie wollen einen Teil des Hofes ausbauen, um eine Alten-WG einzurichten. Klappt der Umbau in der Hochsaison? Und was ist mit der Kandidatur der beiden Männer für die Gemeindevertretung von Königsfeld? Die Neubauern haben sich viel vorgenommen und auch noch Zuwachs auf dem Hof bekommen: Erstmals haben Hajo und Dirk fest angestellte Mitarbeiter. Aufregungen sind vorprogrammiert.

### **Sonntag, 2. September**

MDR Fernsehen, 22.10 Uhr

Der LPG-Skandal

Bauern kämpfen um ihr Recht

"Die haben geklaut, und zwar Millionen", meint ein Rechtsanwalt aus Bautzen. "Die" - das sind die Großbetriebe, die nach 1990 das Vermögen der Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaften übernommen haben und bis heute den Agrarmarkt im Osten Deutschlands dominieren. Seit Jahren prozessiert der Anwalt im Auftrag eines Mandanten gegen einen dieser Betriebe, einen "Vorzeigebetrieb" aus Sachsen. Jetzt hat er ein höchstrichterliches Urteil erstritten: Das Vermögen der ortsansässigen LPG, so heiße es in dem Urteil, "ist nicht rechtswirksam" auf den neuen Betrieb übertragen worden. Im Klartext heißt das: Der Betrieb wirtschaftet seit Jahrzehnten auf Land, das ihm gar nicht gehört!

Das ist kein Einzelfall: Auf einer Liste, die seit Jahren von den Landwirtschaftsministerien der betroffenen Bundesländer unter Verschluss gehalten wird, finden sich über hundert Betriebe, bei deren Umwandlung von einer LPG in ein marktwirtschaftliches Unternehmen nach 1989 so gravierende juristische Fehler gemacht wurden, dass die neuen Betriebe eigentlich gar nicht existieren dürften: Bilanzen wurden manipuliert, Vermögen verschoben und Entscheidungen über die Köpfe der LPG-Mitglieder hinweg getroffen.

Zusammengestellt wurde die Liste von dem Rechtswissenschaftler Walter Bayer aus Jena. Aus Gründen des Datenschutzes wurde ihm die Veröffentlichung aber untersagt. Die Politik schütze die Interessen der agrarischen Großbetriebe, vermutet Bayer. De facto sei es so zu einer gewaltigen Umverteilung des Vermögens zu Lasten der Kleinbauern und ehemaligen LPG-Mitgliedern gekommen.

In monatelanger investigativer Arbeit haben die Film-Autoren Jan Lorenzen und Lutz Hofmann betroffene Bauern ausfindig gemacht, Hintergründe recherchiert, Bilanzen geprüft und Politiker befragt. Oftmals sind sie auf eine Mauer des Schweigens gestoßen:

Registergerichte lassen die Einsicht in ihre Unterlagen nicht zu, die Geschäftsführer der neuentstandenen Betriebe verweigern das Gespräch. Politiker behaupten, nicht zuständig zu sein.

"Der LPG-Skandal" ist ein Film über vertushtes Unrecht, bei dem die Zeit für die agrarischen Großbetriebe arbeitet. "Wir Juristen haben auch das Institut der sogenannten Verwirkung", erklärt Prof. Bayer mit Bedauern: "Irgendwann ist so viel Zeit vergangen und es hat sich auch keiner drum gekümmert, dass dann gesagt wird: Jetzt ist die Sache mal beendet."

## **Sonntag, 2. September**

MDR Fernsehen, 23.05 Uhr

Kohl, Kartoffeln und andere Dämonen

Auf dem Markt des rumänischen Dorfes Lunguletu warten die Bauern auf Kundschaft für Tonnen von Kohlköpfen. Was sie nicht verkaufen, müssen sie verschenken - oder vernichten. Eine Tonne Kohl für 20 €? Filmemacher Șerban Georgescu beschließt, für ein Jahr aufs Land zu ziehen. Er will wissen, wie die Menschen in diese Sackgasse geraten sind und ob es einen Ausweg gibt.

Der Film wirft einen satirischen Blick auf die Realitäten der Landwirtschaft in Europa und erzählt die Geschichte eines Dorfes, das gefangen ist zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

## **Sonntag, 2. September**

MDR Fernsehen, 0.00 Uhr

Bauernopfer - Landwirtschaft am Scheideweg

Sie sind Bauern mit Leib und Seele. Doch die Globalisierung macht ihnen schwer zu schaffen. Den Alltag auf den Bauernhöfen bestimmt inzwischen der gnadenlose finanzielle Druck des Marktes. Dennoch wollen sie nicht aufgeben.

Auf neuen Wegen wandelt Entenbauer Hartmut Oehlert. Seit seiner Pleite will er von "Wachse oder Weiche", ein Grundsatz, der die Landwirtschaft immer mehr bestimmt, nichts mehr wissen. Heute betreibt der 58-Jährige einen kleinen Bauernhof mit 1.400 Enten und 300 Gänsen, außerdem leben hier Kaninchen, Wachteln, Puten und sogar ein paar Freiland Schweine. Wie viele Landwirte, die unter den Billigpreisen für Fleisch leiden, setzt er nun auf Direktvermarktung und hofft, dass sein neues Konzept aufgeht.

Doch nicht nur die kleinen Landwirtschaftsbetriebe müssen neue Wege gehen, sondern auch die Agrargenossenschaften im Nordosten. Sie sind Nachfolger der großen

Landwirtschaftsbetriebe der DDR. Immer mehr von ihnen werden von Industriekonzernen gekauft. In Zeiten niedriger Zinsen sind sie lohnende Anlageobjekte.

Die kleinen Betriebe mit um die zweihundert Kühe traf die Milchkrise der letzten Jahre besonders hart. Zwei Jahre war der Milchpreis im Dauertief - so lange wie noch nie. Auch bei Familie Schüttpelz-Vietschow ist Schluss mit dem Melken - nach vier Generationen. Als der Viehhändler seine Kühe auflädt, kann Marianne Schüttpelz die Tränen nicht mehr zurückhalten.

Der Film begleitet drei Bauern und ihre Betriebe in einer Zeit, die vom schweren Umbruch in der Landwirtschaft geprägt ist.

### **Montag, 3. September**

3sat, 13.15 Uhr

Von Pflanzen und ihren Menschen

Gärtnern in Schwaben

Die Reihe besucht Gärtner in Bayern und zeigt, wie ihre teils exotischen Schützlinge angepflanzt werden und wie sie zu ihrer Passion gekommen sind. Diese Folge führt nach Schwaben.

Die Reise beginnt im stadt-eigenen Kräutergarten der Bezirkshauptstadt Augsburg. Weitere Stationen der Reise sind der Kreislehrgarten in Bad Grönenbach und der Ort Wemding. Von dort geht es weiter nach Lindau mit seinen versteckten Dachterrassen.

Die sogenannten "Altanen" verbreiten mediterranes Flair und waren ursprünglich Wäscheplätze. Weil die Region um den Bodensee gleichzeitig eines der größten Obstanbaugebiete Deutschlands ist, hat das Filmteam auch die Versuchsstation für Obstbau Schlachters besucht. In Burgau und im nahen Rettenbach dreht sich dann alles um Holz: Besucht werden eine Forstingenieurin und ein Holzbildhauer. Weiter geht es zum Bauernhofmuseum Illerbeuren, zur Staudengärtnerei Gaissmayer und nach Stöttwang in den Privatgarten der Familie Schäling.

Exotisch wird es in Kirchheim, denn in der Gärtnerei von Werner Wallner wächst Lotos. Die nächste Station ist der Betrieb von Hans Graf, der sich ganz den Mittagsblumen verschrieben hat. Schließlich geht es zurück nach Augsburg - allerdings nicht in die Stadt, sondern in den Botanischen Garten.

Die Reise durch den bayerischen Regierungsbezirk Schwaben führt einmal durchs ganze Kalenderjahr. Sie beginnt und endet im Sommer.

### **Montag, 3. September**

3sat, 14.00 Uhr

Von Pflanzen und ihren Menschen

Gärtnern in Oberfranken

Die Reise durchs gärtnernde Oberfranken beginnt im Rosengarten Bamberg, einer der ersten Rosensammlungen Frankens. Über 5000 Rosen in 50 Sorten wachsen dort.

In Marktredwitz ist das Gelände einer ehemaligen Gartenschau durch Bürger-Engagement lebendig geblieben. Ein Gärtner aus der Nähe von Hof zeigt, wie sich mit Muskelkraft, den richtigen Pflanzen und Steinplatten ein Alpengarten im Miniaturformat anlegen lässt.

Auch in der Paläobotanischen Sammlung in Bayreuth dreht sich alles um Steine - und zwar um solche, die vor mehreren hundert Millionen Jahren noch Pflanzen waren. Weiter geht es zum Tropenhaus Klein Eden im Landkreis Kronach, wo mit der Abwärme einer Fabrik Bananen und tropische Speisefische gezüchtet werden. Die Kultur exotischer Pflanzen, wie etwa Zitrusgewächse, war für Regenten bereits vor hunderten von Jahren ein Zeichen von Macht. In der Orangerie von Schloss Seehof bekommen Besucher einen Eindruck davon, wie

aufwendig die Kultur der Kübelpflanzen ist. Wie sehr man mit Früchten Kinder begeistern kann, beweist der Besuch im Obstlehrgarten in Coburg.

Für die Reihe "Von Pflanzen und ihren Menschen" war ein Filmteam in ganz Bayern unterwegs. Jede Folge ist einem anderen bayerischen Regierungsbezirk gewidmet und führt in zwölf Stationen durch das dortige Gartenjahr. Dafür hat das Team Privatgärten und Pflanzensammler, aber auch Gärtnereien, Kleingärten, Botanische Gärten, Schlossparks und gärtnerische Institute besucht.

### **Montag, 3. September**

3sat, 14.45 Uhr

Der Südwesten von oben

Unsere Bauernhöfe

Viele Bauern kämpfen heute trotz Sieben-Tage-Woche um ihre Existenz. Aber für die, die weitermachen, ist es der schönste Beruf der Welt.

Die Bedeutung der bäuerlichen Strukturen und ihre wirtschaftliche Funktion gingen in den letzten Jahrhunderten stark zurück: Um 1800 arbeiteten 80 Prozent der Deutschen in der Landwirtschaft, heute sind es gerade noch drei Prozent.

Gleichzeitig werden die Bauernmärkte in Klein- und Großstädten Jahr für Jahr besser besucht. Verbraucher fragen längst nicht mehr nur nach dem Preis, sondern zunehmend nach regionaler Herkunft und guter Qualität. Um gegen die Konkurrenz zu bestehen, suchen auch Traditionsbetriebe neue Wege.

Johannes Lenz aus Steinborn bei Bitburg hat mit gerade mal 25 Jahren einen Familienbetrieb mit 210 Rindern übernommen: viel Verantwortung und ein voller Tag. Auch die angehende Bäuerin Madita Ott, die gerade eine Lehre macht auf einem Bauernhof am Bodensee, ist stolz darauf, etwas selbst zu erwirtschaften.

Regionale und Bio-Ware wurden in den letzten Jahren immer wichtiger. Wie man Bio-Gemüse mit Überzeugung in einem kleinen Betrieb anbaut, beweist Susanna Leopold, die es der Liebe wegen ins Schwäbische verschlagen hat. Dagegen ist aus dem Gärtnermeister Eugen Geil bei Speyer ein Manager geworden, der ganz Europa mit Radieschen beliefert und auf seinem Hof ein Containerdorf für seine Arbeiter aus Rumänien und Polen eingerichtet hat. Dass ein Bauernhof sogar eine ideale Alten-WG mit eingebautem Pflegeheim sein kann, beweist ein Betrieb aus dem Westerwald.

Die Reihe "Der Südwesten von oben" stellt Deutschlands Südwesten aus ungewöhnlicher Perspektive vor.

### **Montag, 3. September**

ARD-alpha, 20.15 Uhr

Die Ernährung von morgen

Folge 1

In der dreiteiligen Serie gehen Experten der Frage nach, wie wir morgen essen werden. Sie zeigen Roboter, die Farmen betreiben, Fastfood servieren oder edle Gerichte kochen. Sie untersuchen, ob Insekten oder Fleischersatzprodukte aus Pilzen den weltweiten Hunger nach Proteinen decken können. Sie zeigen Nudeldrucker, den Gemüseanbau in städtischen Gebäuden und Wüsten, das Impfen von Wolken für künstlichen Regen und gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere.

In der ersten Folge begutachtet Dara Ó Briain mit seinen Spezialisten folgende neue Entwicklungen: In London steht ein Pizzautomat, der in drei Minuten eine frische Pizza herstellt, inklusive Teigkneten.

Riesige Hightech-Gewächshäuser im englischen Kent produzieren jedes Jahr 16 Millionen Paprika, 13 Millionen Salatgurken und 430 Millionen Tomaten.

Im chinesischen "Robot Restaurant" kochen und bedienen Roboter.

Ein neues Gerät soll angeblich durch Ultraschall die Qualität von billigem Wein verbessern. Angela Harnett ist skeptisch, doch es funktioniert tatsächlich.

Die Universität Sydney hat Landwirtschaftsroboter entwickelt. Der "Marienkäfer" findet Unkraut und vernichtet es mit gezieltem Herbizid-Beschuss. Eine Drohne findet entlaufene Tiere.

Die US-Army produziert für Soldaten im Einsatz Nahrungsmittel, die drei Jahre haltbar sind. Als Antwort auf den Klimawandel und zunehmenden Dürren züchten britische Forscher Weizen, der auch bei Wassermangel gedeiht. In Texas braucht man eine schnellere Antwort auf den Klimawandel und seine Folgen. I

m texanischen Westen wird traditionell Mais, Baumwolle und Weizen angebaut. Doch seit fünf Jahren herrscht Dürre. Mit speziell ausgerüsteten Flugzeugen, die Wolken impfen, wird künstlich Regen erzeugt. Die afrikanische Wunderbeere kann den Geschmacksinn austricksen.

Saures lässt sie süß schmecken. Ihr Wirkstoff wird gegen die grassierende Zuckersucht eingesetzt.

Ein Englisch-Professor entwickelt eine 'elektrische Geschmacksmaschine', die die Geschmacksnerven mit Elektrizität stimuliert und so künstlich Geschmack erzeugt.

## **Montag, 3. September**

ARD-alpha, 21.00 Uhr

Die Ernährung von morgen

Folge 2

In der dreiteiligen Serie gehen Experten der Frage nach, wie wir morgen essen werden. Sie zeigen Roboter, die Farmen betreiben, Fastfood servieren oder edle Gerichte kochen. Sie untersuchen, ob Insekten oder Fleischersatzprodukte aus Pilzen den weltweiten Hunger nach Proteinen decken können. Sie zeigen Nudeldrucker, den Gemüseanbau in städtischen Gebäuden und Wüsten, das Impfen von Wolken für künstlichen Regen und gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere.

Auf der größten Farm für essbare Insekten in Nordamerika werden Grillen gezüchtet. Sie enthalten doppelt so viel Eiweiß wie Rindfleisch und sind reich an Vitaminen und Eisen. Eine Ernährung mit Insekten trägt zudem zum Klimaschutz bei.

Dara besucht den größten britischen Online-Supermarkt. Hier sind die Arbeitsschritte zur Bearbeitung der Bestellungen fast komplett automatisiert. Eine Software weiß sogar, was die Kunden bestellen werden, bevor sie es selbst wissen.

Auf der EXPO 2015 zeigten Designer den "Supermarkt der Zukunft". Bildschirme reagieren auf Bewegungen und informieren den Kunden ausführlich über das jeweilige Produkt.

Roboter schälen Äpfel. Das Besondere daran: weil sie berührungsempfindlich sind, können sie auch in der Nähe von Menschen arbeiten. Ein anderer Aussteller zeigt, wie man vielleicht in Zukunft mit einer 3D-Brille virtuell einkaufen wird.

Kann die Wissenschaft in der Zukunft Lebensmittelbetrug wie den Pferdefleischskandal besser verhindern? Bis zu zehn Prozent aller Lebensmittel sind nicht das, als was sie ausgegeben werden. Immer präzisere Analysegeräte decken bisher unbekannte Betrugsmethoden auf.

In Texas ist ein Einkaufswagen in der Testphase, der weiß, wo die gewünschten Produkten stehen und sie alleine findet.

In der australischen Wüste produziert eine Firma Gemüse. Dafür wird Meerwasser mit Sonnenenergie entsalzen, Verdunstung sorgt für Kühlung.

Japanische Wissenschaftler zeigen mit Hilfe einer VR-Brille und der Augmented Reality, dass die Probanden bis zu zehn Prozent weniger essen, wenn das Essen größer aussieht. Im Silicon Valley stellt ein Startup-Unternehmen ein pflanzliches Ei-Imitat her und konnte damit namhafte Investoren wie Bill Gates gewinnen. Ein Roboterkoch "lernt" durch Motion Capture die Bewegungen von Meisterköchen, um Rezepte exakt nachzukochen. Doch Zutaten zubereiten kann er noch nicht. Und bei Markteinführung wird er 65.000 Euro kosten.

## **Dienstag, 4. September**

NDR Fernsehen, 18.15 Uhr

NaturNah: Der Meister des Bodens

Salbei, Lavendel, Minze, Indianernessel oder Zitronenverbene: Die Kräuter von Heinz Grotzke und Anke Braumann in Frankenthal auf Rügen stehen gut, trotz der langen Trockenheit in diesem Jahr. Er ist 89 Jahre alt und war 50 Jahre lang erfolgreicher Kräuterfarmer in den USA. Die Gesundheit des Bodens beschäftigt ihn seit Jahrzehnten. Lebendig muss der Boden sein, er muss gehegt und gepflegt werden, denn der Boden merkt sich alles, sagt Grotzke. Anke Braumann ist Zahnärztin, Anfang 50, und schon immer Verfechterin von Alternativen zur konventionellen Landwirtschaft.

Beide zusammen bewirtschaften nun auf Rügen eine Kräuterplantage für einen Tee, der von vielen Konsumenten für den besten überhaupt gehalten wird. Das Label heißt Kräuter Pflanzen Am Meer. Jedes einzelne Kraut für den Tee ist durch die Hände von Heinz Grotzke und Anke Braumann gegangen. Sie haben die Kräuter gepflanzt, sauber gehalten, geerntet, geschnitten und zuletzt gemischt und verpackt. Ein Jahr lang hat ein Filmteam die beiden begleitet und dabei vieles von Heinz Grotzke gelernt, wie auch schon Anke Braumann. Heinz Grotzke und Anke Braumann arbeiten nach biodynamischem Vorbild, haben einen Komposthaufen aus Dung und Pflanzenabfällen angelegt und schwören auf ihre Art, den Boden zu bearbeiten und zu unterhalten. Und wenn Heinz Grotzke von seinem spannenden Leben erzählt, in dem es immer auch um gesunde Böden und den Kampf gegen Ignoranz geht, wird klar: Er ist in all den Jahrzehnten zu einem "Meister des Bodens" geworden. Nun ist er glücklich, zumindest im Kleinen etwas für einen gesunden Boden tun zu können, auch wenn er mit den Ergebnissen der Bodenprobe seines Ackers in Frankenthal auf Rügen noch nicht zufrieden ist. Der Boden braucht noch Zeit, sagt er.

## **Dienstag, 4. September**

SWR Fernsehen, 18.15 Uhr

natürlich!

Natur und Umwelt im Südwesten

"natürlich!" - das Umwelt- und Naturmagazin für den Südwesten - macht Lust auf Natur, bietet faszinierende Einblicke, gibt nützliche Tipps und beschäftigt sich auch mit dem, was das Ökosystem bedroht. Jede Woche präsentieren Axel Weiß und Ulrike Nehrbaß den Zuschauern in Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz spannende und erstaunliche Geschichten aus ihrer Heimat. "natürlich!" zeigt die Schönheit der Tier- und Pflanzenwelt, stellt Menschen im Südwesten vor, die sich für die Natur und den nachhaltigen Umgang mit ihr einsetzen, beschäftigt sich mit Energiespar-Technologien genauso wie mit neuesten Bio-Produkten.

Darüber hinaus bietet "natürlich!" auch ganz praktische Tipps für alle, die ihren Alltag verantwortungsbewusst gestalten wollen. Und überall dort, wo der Mensch zum Problem für Natur und Umwelt wird, ist "natürlich!" mit Axel Weiß und Ulrike Nehrbaß zur Stelle, um den Dingen ganz genau auf den Grund zu gehen.

## **Dienstag, 4. September**

ARD-alpha, 21.00 Uhr

Die Ernährung von morgen

Folge 3

In der dreiteiligen Serie gehen Experten der Frage nach, wie wir morgen essen werden. Sie zeigen Roboter, die Farmen betreiben, Fastfood servieren oder edle Gerichte kochen. Sie untersuchen, ob Insekten oder Fleischersatzprodukte aus Pilzen den weltweiten Hunger nach Proteinen decken können. Sie zeigen Nudeldrucker, den Gemüseanbau in städtischen Gebäuden und Wüsten, das Impfen von Wolken für künstlichen Regen und gentechnisch veränderte Pflanzen und Tiere.

Ein neuer Trend ist die Ernährung mit Mahlzeitenersatz-Shakes, mit denen sich viel Zeit sparen lässt. Chris macht mit ein paar Freiwilligen einen einwöchigen Selbstversuch. Doch fast alle Teilnehmer sind nicht überzeugt. Sie plagt Hunger und vermissen den Spaß am Essen.

In Yorkshire werden Fleischprodukt-Imitate wie Chicken Nuggets, Würstchen und Burger aus einem schnell wachsenden Pilz hergestellt. Der Fleisch-Ersatz enthält nur halb soviel Fett und Kalorien wie Rinderhack und ist zudem cholesterinarm.

Ein intelligenter, interaktiver Küchentisch erkennt Zutaten und macht Rezeptvorschläge. Ein 3-D-Drucker stellt am Computer gestaltete Nudeln her.

Die urbane Landwirtschaft ist auf dem Vormarsch. In Fabrikhallen und Hochhäusern wächst Gemüse auf mehreren Ebenen, in Wasser statt in Erde und ohne Tageslicht, sondern mit farbigen LEDs, die die benötigten Wellenlängen produzieren.

In Colorado nutzt eine Firma einen speziellen Pilz, der dem Kakao die Bitterstoffe entzieht. So braucht man bei Schokolade weniger Zucker, um seinen bitteren Geschmack zu überdecken.

Die weltweite Nachfrage nach Fleisch steigt schneller als das Angebot. Eine in Europa verbreitete Rinderrasse sind die 'Weißblauen Belgier', die 20 Prozent mehr Muskelfleisch haben als herkömmliche Rinde. Doch die Haltung ist problematisch. Die meisten Kühe können nicht natürlich gebären, die Kälber haben oft Gelenk- und Herzprobleme.

Ein anderer Ansatz ist Fleisch aus dem Labor. Der Burger aus der Petrischale, den niederländische Forscher produziert haben, kostet 250.000 Euro. Zudem ist seine Konsistenz noch nicht optimal. Doch schon in wenigen Jahren könnte die Produktion von Laborfleisch rentabel sein.

In Norwich wird mit gentechnisch veränderten Tomaten experimentiert. Die "Supertomate" enthält Farbstoffe, die auch in Auberginen und Brombeeren enthalten sind und vor Herz-Kreislaufkrankungen und Krebs schützen. Gentechnik-Gegner befürchten, dass gentechnisch veränderte Lebensmittel Stoffe enthalten, die Umwelt und Menschen schaden. In den USA gibt es gentechnisch veränderte Ziegen, die ein menschliches Gen besitzen und eine Milch produzieren, die wie die Muttermilch antibakterielle Enzyme enthält. In vielen Dritte-Welt-Ländern sterben mehr Kleinkinder an Durchfallerkrankungen als an AIDS, Malaria und Masern zusammen. Die Ziegenmilch könnte dagegen helfen. Doch bisher wurden die Tiere von den Behörden nicht zugelassen.

Der Supercomputer Watson bietet Kochrezepte an, die Sterneköchin Angela Hartnett schon als Idee auf den Magen schlugen. Auch von den Ergebnissen ist sie nicht überzeugt. Ein Kollege zeigt ihr, wie die Vorschläge des Computers ihn zu neuen Rezepten inspirieren.

## **Dienstag, 4. September**

MDR Fernsehen, 22.05 Uhr

## Kleinbauern und Agrargenossen

### Geschichten der ostdeutschen Landwirtschaft

Schon seit Jahren zieht die Bundesregierung eine ausgesprochen positive Bilanz, wenn es um die Landwirtschaft in Ostdeutschland geht. Die Entwicklung auf dem Land zähle zu den Erfolgsgeschichten der Wiedervereinigung. Seit 1990 sei die Produktivität stetig gestiegen, es gebe eine deutliche Zunahme der landwirtschaftlichen Leistungen. Auch auf den Zukunftsmärkten für nachwachsende Rohstoffe oder ökologisch erzeugte Lebensmittel besetzen die neuen Bundesländer Spitzenpositionen. Das klingt gut - und hat viel zu tun mit der Geschichte der ostdeutschen Bauern: mit der Bodenreform, der Kollektivierung, den agrarindustriellen Entwicklungen in der DDR und mit der Wiedervereinigung. Die großen Genossenschaften bestimmen bis heute das Bild der ostdeutschen Landwirtschaft.

Kurz nach dem 2. Weltkrieg wurden auf Geheiß der sowjetischen Besatzer alle Großgrundbesitzer enteignet, die mehr als 100 Hektar Ackerfläche besaßen. Verteilt wurde das Land überwiegend an so genannte "Neubauern", an Landarbeiter und Flüchtlinge. Wenige Jahre später, in den 50er Jahren, forcierte man in der jungen DDR die Kollektivierung der Landwirtschaft nach sowjetischem Vorbild. Seitdem bestimmten LPGen und VEG's, in denen die Ackerflächen gemeinschaftlich bewirtschaftet wurden, die ostdeutsche Landwirtschaft. Im Unterschied zu den volkseigenen DDR-Industriebetrieben blieben Grund und Boden jedoch in den Händen der einstigen Einzelbauern.

Mit der Wiedervereinigung hatten die Bauern dank der sogenannten Landwirtschafts-Anpassungsgesetze die Wahl: Entweder als Einzelbauern neu zu starten oder sich gemeinsam in einer Agrargenossenschaft zu organisieren. Heute prägen große, wirtschaftlich erfolgreiche, umweltverträglich arbeitende Betriebe den Agrarbereich im Osten Deutschlands. Die Landwirtschaft in den neuen Bundesländern ist heute der einzige Wirtschaftssektor, der bessere Ergebnisse erzielt als in den alten Bundesländern.

Doch diese Erfolgsstory hat auch ihre Schattenseiten. So fielen mehr als Dreiviertel aller Arbeitsplätze in der ostdeutschen Landwirtschaft seit 1990 weg, mancherorts verfallen Dörfer, der Druck auf die Bauern steigt bei fallenden Marktpreisen für Milch, Vieh und Getreide. Gleichzeitig bemächtigen sich Großinvestoren immer größerer Flächen für gigantische Agraranlagen oder sie spekulieren mit Grund und Boden. Zunehmend prägen auch Monokulturen zur Bioenergiegewinnung die Landschaften in den neuen Bundesländern. Die Dokumentation erzählt die Geschichte der ostdeutschen Landwirtschaft aus der Sicht ihrer Akteure. Was war wichtig im Leben der Bauern? Was hat sie geprägt, welchen Herausforderungen, Wendepunkten, entscheidenden Konflikten und Problemen mussten sie sich stellen? Was hat ihr Leben bereichert, schöner oder schwieriger gemacht vor dem Hintergrund des zeitgeschichtlichen Wandels und gesellschaftlicher Umbrüche auf dem Lande?

## **Mittwoch, 5. September**

NDR Fernsehen, 18.15 Uhr

### Wie geht das? Pilze - Genuss und Gefahr

Pilze sind außergewöhnliche Wesen, nicht Pflanze, nicht Tier, und bilden ein ganz eigenes, geheimnisvolles Reich. Von den geschätzten 1,5 Millionen verschiedenen Pilzarten auf der Erde sind gerade einmal etwa 120.000 bekannt. Pilze können mit unendlich vielen Aromen und Geschmacksrichtungen eine Delikatesse sein, manche aber sind für den Menschen eine todbringende Gefahr.

Torsten Jonas ist Biologe und von Pilzen fasziniert. Auf seiner Pilzfarm im niedersächsischen Helvesiek tüftelt er an neuen Mischungen für das ideale Pilzsubstrat, auf dem dann später Kräuterseitling, Shiitake oder der Weiße Buchenpilz wachsen. Er kümmert sich um neue Mischmaschinen, experimentiert mit der Pilzbrut und probiert die Zucht neuer Arten wie



Pom-pom blanc oder Reishi aus. Bis zu 400 Tonnen verschiedener Sorten Frischpilze liefert sein Betrieb jedes Jahr in den Handel.

Viele Pilzfreunde schwören, dass Pilze am besten schmecken, wenn sie selbst gesammelt sind. Das Risiko, dabei einen giftigen Pilz zu erwischen, ist allerdings hoch, wenn sich die Sammler nicht auskennen. Schnell kann dann statt des Wiesenchampignons ein Knollenblätterpilz im Korb und auf dem Teller landen. Dann besteht Lebensgefahr!

Damit das nicht passiert, dafür will Harry Andersson sorgen. Der Braunschweiger kann Pilzdelikatessen von ihren tückischen giftigen Doppelgängern unterscheiden, gibt sein Wissen auf Pilzexkursionen an Interessierte weiter und wird alarmiert, wenn in Norddeutschland ein Mensch mit Verdacht auf Pilzvergiftung ins Krankenhaus kommt. Dann muss der geprüfte Pilzsachverständige schnell analysieren, ob der Patient tatsächlich eine gefährliche Pilzart gegessen hat.

Der Film aus der Reihe "Wie geht das?" zeigt zwei faszinierende norddeutsche Pilzwelten: die Pilzfarm, wo das ganze Jahr über schmackhafte Speisepilze im großen Stil gezüchtet werden. Und das Pilzrevier in der Natur, bei dem ein schädlicher Pilz schnell zur Gefahr werden kann, wenn man ihn isst.

### **Mittwoch, 5. September**

SWR Fernsehen, 20.15 Uhr

Lecker aufs Land

Zu Ina Lichtenthäler in den Westerwald

Landwirtin im Nebenerwerb

Die gelernte Krankenpflegerin Ina Lichtenthäler und ihr Mann Philipp, Elektromeister, haben sich, als sie sich kennenlernten, entschlossen, den Hof von Inas Eltern trotz ihrer Berufe weiterzuführen. Dafür machte Philipp Lichtenthäler noch zusätzlich eine Ausbildung zum Landwirt. Durch den Neubau eines modernen Mutterkuhstalles konnten sie ihre Jobs behalten und bewirtschaften den Hof im Westerwald nun im Nebenerwerb. Unterstützung bekommen sie weiterhin von Inas Vater. Die Mutter von zwei kleinen Kindern ist weit herumgekommen in der Welt. Ein Jahr lebte sie in China und arbeitete in einem sozialen Projekt. Das schlägt sich auch im Menü der Landfrau nieder. Zur Vorspeise serviert sie einen chinesischen Salat mit asiatischen Gewürzen.

### **Mittwoch, 5. September**

SWR Fernsehen, 21.00 Uhr

100 Jahre Landwirtschaft im Südwesten (1/2)

Die Zeit der Handarbeit

Harte Arbeit vieler Hände, das war bis tief ins vergangene Jahrhundert hinein die Realität in der Landwirtschaft. Gerade auf den vielen kleinen Äckern im Südwesten. Ein Mann, ein Pferd, ein Pflug bei der Feldbestellung und viele Menschen, einfachstes Gerät bei der Ernte. Der Film von Manfred Ladwig zeigt, wie sich das ganz langsam geändert hat: wie Maschinen begannen, die menschliche Arbeitskraft zu ersetzen.

Die Zeit der Handarbeit, davon erzählt dieser Film in nie gesehenen Archivaufnahmen, in Bildern und Zeitzeugenberichten.

"100 Jahre Landwirtschaft im Südwesten" ist die Geschichte eines Wandels, der sich sinnlich erleben lässt. Früher nämlich konnte man die "Landluft" riechen, heute machen die Maschinen das Dorf und die Fluren so laut wie die Stadt.

### **Mittwoch, 5. September**

3sat, 0.15 Uhr (in der Nacht von Mittwoch auf Donnerstag)

Ackern für die Existenz

Erntestress für die Landwirte im Münsterland

Der Sommer ist die wichtigste und zermürbendste Zeit des Jahres, sagen Landwirt Ludger Sondermann und seine Frau aus Bocholt-Mussum. Sie bangen um gute Erträge. Wie wird dieses Mal die Ernte?

Denn die Reserven ihres Familienbetriebes sind aufgebraucht, nachdem der Starkregen im vergangenen Jahr gut die Hälfte ihrer Ackerflächen überschwemmt und zerstört hat und der Preis für ihre Kühe und deren Milch im Keller war. Wenige Tage entscheiden jetzt alles.

## **Mittwoch, 5. September**

ZDF, 3.00 Uhr (in der Nacht von Mittwoch auf Donnerstag)

ZDFzoom

Der Wahnsinn mit dem Weizen

Die Folgen unserer Agrarpolitik

Ein Viertel der deutschen Weizenexporte ging 2016 nach Afrika. Auf den ersten Blick ein Beitrag gegen Hunger und Not. Aber stimmt das? Die Recherchen von "ZDFzoom" ergeben ein anderes Bild.

Die Lieferungen machen einheimischen Produkten Konkurrenz und torpedieren Entwicklungshilfe: Die EU finanziert Projekte in Afrika, die nicht in Gang kommen, weil die Bauern mit ihren heimischen Erzeugnissen keine Chance gegen den billigen europäischen Weizen haben.

In der senegalesischen Hauptstadt Dakar entdeckt "ZDFzoom"-Reporterin Katharina Schickling in den Bäckereien fast ausschließlich Produkte aus Importweizen, wie zum Beispiel Baguette. Dabei war Brot aus Weizenmehl in Afrika bis zum Beginn der Kolonialherrschaft weitgehend unbekannt. Stattdessen wurden Brei oder Fladen aus Getreidesorten wie Sorghum oder Hirse verzehrt, die auch in heißem Klima gedeihen. Mit den europäischen Kolonialherren wurde Brot aus Weizenmehl zur Alltagsnahrung. Da Weizen in Afrika wegen des Klimas nicht gedeiht, entstanden fatale Abhängigkeiten: Im Senegal etwa sank der Hirsekonsum pro Kopf und Jahr von 80 Kilogramm im Jahr 1961 auf 25 Kilogramm im Jahr 2010. In dieser Zeit vervierfachten sich die deutschen Weizenexporte in das westafrikanische Land.

Was viele Senegalesen ärgert: Der Weizen aus teuren deutschen Anbauflächen kann nur deshalb so viel billiger angeboten werden, weil deutsche Bauern Subventionen aus Steuermitteln erhalten. "Das ist, als ob sie jemanden auf einem Fahrrad mit einem Geländewagen an die Startlinie stellen, und dann sagen sie: Auf die Plätze, fertig, los! Der mit dem Geländewagen wird immer gewinnen", erklärt Baba Ngom vom senegalesischen Dachverband für ländliche Entwicklung im Interview mit "ZDFzoom".

Auch deutsche Experten wie Stefan Liebing vom Afrika-Verein der deutschen Wirtschaft sehen die Entwicklung skeptisch. Subventionen in der europäischen Landwirtschaft würden viel kaputt machen, man müsse die entstehenden Industrien in Afrika besser schützen.

Ein Marshall-Plan für Afrika wird gerade breit diskutiert. Dabei gäbe es eine ganz einfache Maßnahme: ein Ende der wahnwitzigen EU-Handelspolitik auf dem Agrarsektor. Getreide für Afrika - was auf den ersten Blick wie ein Beitrag gegen Hunger und Not aussieht, zerstört in Wahrheit Einkommensquellen und schafft damit Fluchtursachen.

## **Donnerstag, 6. September**

ZDFinfo, 6.00 Uhr

## ZDFzoom

Der wahre Preis für den perfekten Apfel

Der Apfel ist das Lieblingsobst der Deutschen. 19 Kilo isst jeder im Jahr. Obwohl es 2000 Sorten gibt, landen nur wenige im Supermarkt. Der neueste Trend: der Apfel als Lifestyle-Produkt.

Das Konzept der sogenannten Clubsorten: Ein Züchter bringt einen bestimmten Apfel auf den Markt, lässt Sorte und Markennamen schützen. Dieser wird dann mit millionenschweren Kampagnen beworben und teuer verkauft. ZDFzoom fragt: Was ist faul an unseren Äpfeln? Wird ein Naturprodukt zur Designerware? Den Eindruck bekommt "ZDFzoom"-Reporter Norman Laryea auf der "Fruit Attraction", der Fachmesse für Obst und Gemüse, in Madrid. Makellose Äpfel werden hier wie Stars beworben und inszeniert. Der neueste Schrei ist ein rotfleischiger Apfel mit dem Markennamen "Kissabel". Das Innere erinnert eher an Melone, schmeckt aber tatsächlich wie ein Apfel. Die sogenannten Clubsorten verzeichnen in Deutschland mittlerweile einen Marktanteil von 14 Prozent - mit hohen Wachstumsraten. Und immer neue Kreationen kommen auf den hart umkämpften Apfelmarkt. Der Snack-Apfel "Rockit" ist der neue Hoffnungsträger im Anbaugebiet "Altes Land". Äpfel, gerade mal so groß wie Tischtennisbälle, werden in Plastikröhren verpackt und sollen an Tankstellen und Kiosken verkauft werden - als Snack für Zwischendurch.

Und wie gesund sind die neuen Züchtungen? Laut Experten gibt es bis zu vier Millionen Apfelallergiker in Deutschland. Die Symptome tauchen vor allem beim Verzehr von Sorten aus dem Supermarkt auf. Andere, sogenannte "alte Sorten" werden dagegen oft besser vertragen, das zeigen Studien von Medizinern. Doch im Supermarkt findet man diese Äpfel so gut wie kaum.

"ZDFzoom" hat neue und alte Sorten im Labor testen lassen. Das Ergebnis: Die "alten Sorten" enthalten mehr Polyphenole. Inhaltsstoffe, die nicht nur vor Allergien schützen, sondern auch die Abwehrkräfte stärken und sogar gegen chronische Krankheiten wie Rheuma helfen sollen.

## **Donnerstag, 6. September**

WDR Fernsehen, 7.20 Uhr

Planet Schule: Billig. Billiger. Banane. - Ein Lebensmittel wird verramscht

Über eine Million Tonnen Bananen essen die Deutschen jedes Jahr. Damit haben sie eine Spitzenposition in Europa - mit enormer Preismacht. Denn ein Drittel des gesamten EU-Bananenimports landet auf heimischen Ladentischen, in den Supermärkten und bei den Discountern. In einem gnadenlosen Preiskampf verkommt hier die gelbe Frucht zur Ramschware. Der Preis für Bananen ist seit 20 Jahren nicht gestiegen. Der Film deckt die erstaunlich große Macht deutscher Supermarktketten auf und zeigt, welche dramatischen Folgen unser Billigwahn für Arbeiter und Umwelt in den Anbauregionen Lateinamerikas hat. Trotz möglicher Alternativen greifen die Kunden vor allem zu den Billigangeboten. Entgegen aller Lippenbekenntnisse fristen Bio- und Fair-Trade-Bananen ein Nischendasein. Der über ein Jahr lang recherchierte Film zeigt in eindringlichen Bildern: Die wahre "Bananenrepublik" liegt heutzutage nicht mehr in Lateinamerika, sondern in Deutschland.

## **Donnerstag, 6. September**

WDR Fernsehen, 7.50 Uhr

Planet Schule: Von Beruf Bauer

Von Beruf Bauer: Peter Tillmann weiß es mit seinen gerade mal 16 Jahren schon genau. Er will Bauer werden und den Hof seines Vaters im ostwestfälischen Warburg übernehmen. Ein Hof, den die Familie in der 5. Generation bewirtschaftet, ein Hof mit Rindern, Schweinen und Ackerbau. Peter hilft schon jetzt kräftig mit, die Wochenenden verbringt er häufig im Stall

oder auf dem Feld. Welche Arbeit anfällt, wie die Tiere gefüttert werden müssen, wie sie dann zum Schlachten weggebracht werden und was man alles über Trecker und Traktoren wissen muss: Peter Tillmann zeigt es, pragmatisch und realistisch schätzt er die Arbeit ein - jenseits aller romantischen Vorstellungen vom Landleben.

## **Donnerstag, 6. September**

NDR Fernsehen, 18.15 Uhr

Typisch! Der Galloway-Mann

Diethelm Lilje war Bauunternehmer, hatte Firmen mit mehreren Angestellten. Bis er bei einem Unglücksfall einem seiner Mitarbeiter beim Sterben beistand. Danach krepelte er sein Leben um, wollte eigentlich aussteigen und nur noch eine kleine Biolandwirtschaft machen. Aber weil Diethelm Lilje ein sehr fleißiger Mensch ist und jede Menge Unternehmergeist hat, lief alles ganz anders.

Aus einem Versuch mit fünf Galloway-Rindern baute er eine große Herde von knapp 100 Tieren auf. Er holte seine Freunde mit ins Unternehmen, die ebenfalls Arbeit und Geld investierten. Denn einen Kredit aufzunehmen, kommt für Diethelm nicht infrage. Er will keine Schulden haben.

Seine Galloways arbeiten als Landschaftspfleger, verteilt auf mehreren Naturschutzflächen rund um Gifhorn und Celle. Während viele andere Landwirte für die Landschaftspflege Geld bekommen, kann Diethelm sogar Pacht zahlen, denn sein Galloway-Hof Wittingen ist wirtschaftlich sehr erfolgreich. Das ist ungewöhnlich, daher bekommt Diethelm Lilje immer wieder Besuch von interessierten Politikern. "Wir zeigen eben eine andere Form von moderner Landwirtschaft", sagt er.

Seit drei Jahren sind er und seine Mitstreiter in den schwarzen Zahlen, und zwar fast ausschließlich durch Selbstvermarktung. Diethelm Lilje verkauft das Fleisch seiner Bullen an Restaurants und Biomärkte und fährt mit seinem Imbisswagen auf Veranstaltungen.

Zwischendurch springt er bei seiner Frau Brigitte ein, sie betreibt den Imbiss vom Wittinger Freibad. Diethelms nächstes Projekt: In Gifhorn will er eine kleine Burger-Braterei eröffnen, in der es ausschließlich Galloway-Spezialitäten in Bioqualität gibt.

Das Porträt aus der Reihe "Typisch!" zeigt einen Landwirt, dem zwei Prinzipien wichtig sind: Er möchte Wachstum nur noch im Einklang mit der Natur und jede Arbeit, die im Betrieb anfällt, mindestens einmal selber machen.

## **Freitag, 7. September**

WDR Fernsehen, 7.20 Uhr

Planet Schule: Superkühe - Die Milch

In dieser Folge erklärt Reporterin Anne, wie die Milch im Euter der Kuh entsteht und wie viel Liter eine gute Milchkuh pro Jahr produzieren kann.

Ein historischer Rückblick zeigt, wie sich die Milchwirtschaft im vergangenen Jahrhundert mit Hilfe von Technik verändert hat und wie sich die Landwirtschaft perspektivisch durch den Einsatz von Sensortechnik und weiterer Automation in naher Zukunft weiter verändern wird. Anne schaut sich ein modernes Melksystem an und probiert selbst, wie schwierig es ist, eine Kuh mit der Hand zu Melken. Mit einer Tierärztin spricht sie darüber, wie sich Milchkühe in den vergangenen Jahren körperlich verändert haben und wie die Haltungsbedingungen angepasst wurden.

Die Landwirte auf dem Hof demonstrieren, welche Futtermengen eine Hochleistungs-Milchkuh pro Tag zu sich nehmen muss, um viel Milch produzieren zu können und wie sich dieses Futter zusammensetzt.

## **Freitag, 7. September**

WDR Fernsehen, 7.30 Uhr

Planet Schule: Superkühe - Das Kuhleben

Reporter Christian interessiert sich für die Lebensbedingung der Milchkühe auf dem Bießernhof in Altenbeken. Eines ist ganz wichtig: Kühe müssen regelmäßig ein Kalb gebären, um in den circa 300 Tagen der "Laktationsphase" Milch zu geben. Meist werden die Kälber – um Krankheiten zu vermeiden und sie kontrollierter zu ernähren - kurz nach der Geburt von ihren Muttertieren getrennt. Darin unterscheiden sich Bio-Betriebe nicht von konventionell geführten. Die Befruchtung der Tiere wird in der Regel künstlich durchgeführt.

Es gibt aber auch Herden, in denen diese Aufgabe nach wie vor ein Bulle übernimmt. Das ist aber selten geworden. Planet Schule-Reporter Christian berichtet von einer schwierigen Kälbergeburt, von den Eigenschaften der Tiere und er erklärt, wie ihr kompliziertes Verdauungssystem funktioniert und wie das Zusammenleben von Kuh und Mensch über die Jahrhunderte ausgesehen hat.

## **Freitag, 7. September**

WDR Fernsehen, 7.40 Uhr

Planet Schule: Quarks bei Planet Schule: Die Kuh - Das unbekannte Wesen

Kühe sind harmlos, etwas dumm und liebenswert - oder etwa nicht? Tatsächlich kommen jedes Jahr mehr Menschen durch Angriffe von Kühen als durch Haiattacken ums Leben!

Auch seit BSE, dem sogenannten Rinderwahnsinn, und der Diskussion um den Klimawandel hat sich unser Blick auf Kühe verändert - kranke Rinder können unsere Gesundheit gefährden und ihre "Abgase" gelten heute als Klimakiller.

Der Film zeigt in einzelnen Kapiteln die unbekanntesten Seiten der Rinder, spürt dem Charakter und den Bedürfnissen dieser großen Tiere nach und erklärt, wie sie als Nutztiere in Deutschland leben. Ein Thema ist auch die zunehmende Enthornung und die Frage, warum Landwirte das machen und was das für die Tiere bedeutet. Es kommen Menschen vor, denen Kühe am Herzen liegen und die sich Gedanken darüber machen, wie man die Tiere möglichst tiergerecht behandelt - selbst bei der Schlachtung. Außerdem erklärt der Film, wie Sauerkraut und Kuhdung gegen den Klimawandel helfen können und beantwortet skurrile Fragen: Gibt es tatsächlich Kühe, die Bier trinken? Und schafft es ein Mensch, eine Kuh umzuschubsen?

## **Freitag, 7. September**

NDR Fernsehen, 11.30 Uhr

Wie geht das? Pilze - Genuss und Gefahr

Pilze sind außergewöhnliche Wesen, nicht Pflanze, nicht Tier, und bilden ein ganz eigenes, geheimnisvolles Reich. Von den geschätzten 1,5 Millionen verschiedenen Pilzarten auf der Erde sind gerade einmal etwa 120.000 bekannt. Pilze können mit unendlich vielen Aromen und Geschmacksrichtungen eine Delikatesse sein, manche aber sind für den Menschen eine todbringende Gefahr.

Torsten Jonas ist Biologe und von Pilzen fasziniert. Auf seiner Pilzfarm im niedersächsischen Helvesiek tüftelt er an neuen Mischungen für das ideale Pilzsubstrat, auf dem dann später Kräuterseitling, Shiitake oder der Weiße Buchenpilz wachsen. Er kümmert sich um neue Mischmaschinen, experimentiert mit der Pilzbrut und probiert die Zucht neuer Arten wie Pom-pom blanc oder Reishi aus. Bis zu 400 Tonnen verschiedener Sorten Frischpilze liefert sein Betrieb jedes Jahr in den Handel.

Viele Pilzfreunde schwören, dass Pilze am besten schmecken, wenn sie selbst gesammelt sind. Das Risiko, dabei einen giftigen Pilz zu erwischen, ist allerdings hoch, wenn sich die Sammler nicht auskennen. Schnell kann dann statt des Wiesenchampignons ein Knollenblätterpilz im Korb und auf dem Teller landen. Dann besteht Lebensgefahr!

Damit das nicht passiert, dafür will Harry Andersson sorgen. Der Braunschweiger kann Pilzdelikatessen von ihren tückischen giftigen Doppelgängern unterscheiden, gibt sein Wissen auf Pilzexkursionen an Interessierte weiter und wird alarmiert, wenn in Norddeutschland ein Mensch mit Verdacht auf Pilzvergiftung ins Krankenhaus kommt. Dann muss der geprüfte Pilzsachverständige schnell analysieren, ob der Patient tatsächlich eine gefährliche Pilzart gegessen hat.

Der Film aus der Reihe "Wie geht das?" zeigt zwei faszinierende norddeutsche Pilzwelten: die Pilzfarm, wo das ganze Jahr über schmackhafte Speisepilze im großen Stil gezüchtet werden. Und das Pilzrevier in der Natur, bei dem ein schädlicher Pilz schnell zur Gefahr werden kann, wenn man ihn isst.

## **Sonntag, 9. September**

3sat, 13.10 Uhr

4 Höfe, 4 Viertel, 4 Jahreszeiten

In vier Viertel wird Oberösterreich traditionell eingeteilt - das Traun-, das Inn-, das Hausruck- und das Mühlviertel. In jedem Viertel haben sich eigene Bauernhof-Formen herausgebildet.

Mit dem Klima und den vorhandenen Baumaterialien haben diese Hof-Formen in erster Linie zu tun. Filmemacher Otmar Schrott besucht die Bauernhöfe und ihre Bewohner im Lauf eines Kalenderjahres in allen vier Vierteln.

Die Dokumentation beginnt im Frühling im jüngsten Viertel Oberösterreichs, dem Innviertel. Charakteristisch für diese Region ist der "Vierseithof". Er besteht aus vier freistehenden Gebäuden, die durch Tore und Mauern miteinander verbunden sind, mit einem Hof in der Mitte, so wie der "Brunnbauerhof" in Andorf. Dieser Bau aus dem Jahr 1532 wurde zu einem prächtigen Freilichtmuseum umgestaltet. Bewohnt hingegen ist der Hof des Künstlerehepaars Sigrid Kofler und Thomas Wiederkehr in Eberschwang. 40 Mal ist der Bildhauer umgezogen, bis er und seine Frau diesen alten Bauernhof gefunden und liebevoll renoviert haben. Jetzt verfügen die beiden über 2400 Quadratmeter überdachte Fläche und halten Alpakas.

Der Sommer führt durch das Traunviertel, das nach dem längsten Fluss Oberösterreichs benannt ist. Es ist typisch für seine wehrhaft wirkenden Vierkanthöfe wie den "Meierhof" des Stiftes Sankt Florian. Der Landwirt Volker König hat sich dort der Demeter-Landwirtschaft verschrieben, die unter anderem auf chemisch-synthetisch hergestellte Dünge- und Pflanzenschutzmittel verzichtet. In St. Florian steht auch der größte Vierkanter Oberösterreichs, der "Jahreszeitenhof". Zwölf große Tore und 365 Fenster kennzeichnen dieses imposante Gebäude. Sein Besitzer, der Landwirt Karl Falthansl-Scheinecker, leidet aber trotz der enormen Gebäudegröße an Platzmangel.

Im Herbst macht das Filmteam im Hausruckviertel Station. Der Hausruckhof, auch "Doppeleinspringer" genannt, gilt dort als typische Hofform. Die sinkende Zahl an landwirtschaftlichen Betrieben lässt immer mehr Höfe leer stehen. Sie drohen zu verfallen. Solch einen Hof in Peuerbach, der damals an eine Ruine erinnerte, haben der Maler und Grafiker Manfred Hebenstreit und seine Frau Billa übernommen. Sie schildern, wie sie diesem Gebäude neues Leben eingehaucht haben.

"Bei uns ist es einen Rock kälter", sagen die Mühlviertler nicht nur im Winter über ihr Viertel, das nördlich der Donau beginnt und bis zur deutschen sowie zur tschechischen Grenze reicht. Vor allem der Granit verleiht den Bauernhöfen dieses Viertels - es sind Dreiseithöfe - den typischen Charakter. Erbaut aus Granitfeldsteinen, erinnern diese Höfe an gescheckte, weiße Pferde, denn die größeren Mauersteine bleiben unverputzt. In Pelmberg in Hellmondsödt bilden zwei benachbarte Höfe ein eindrucksvolles Ensemble. Einer der beiden

Höfe war bereits bis auf die Grundmauern abgebrannt, wurde aber von der Familie Woisetschläger im alten Stil wieder aufgebaut. Der benachbarte Hof, der bereits 1432 erwähnt wurde, ist heute Freilichtmuseum und zeugt vom Überlebenskampf vergangener Tage.

## **Montag, 10. September**

arte, 16.45 Uhr

Verpackungswahn

Vermeiden ohne Verzicht

Online verfügbar von 10/09 bis 09/12

Erstausstrahlung

Ob Biogurken im Plastikmantel oder einzeln verpackte Bonbons - Deutschland produziert europaweit den meisten Verpackungsmüll. Mehr als 18 Millionen Tonnen sind es pro Jahr. Auf Platz zwei folgt Frankreich mit rund zwölf Millionen Tonnen. Deutschland recycelt zwar mehr als Frankreich, trotzdem werden letztlich nur rund 40 Prozent des Plastikmülls wiederverwertet. „Xenius“ findet heraus, wieso das so ist und ob sich daran was ändern wird. Bloggerin Nadine Schubert ist selbst aktiv geworden. Sie lebt schon seit einigen Jahren weitgehend plastikfrei. Ob Zahnpasta oder Badreiniger - viele Produkte stellt sie einfach selbst her. Doch wie einfach und schnell geht das, wenn man noch keine Erfahrung hat? Das probieren die „Xenius“-Moderatoren Caroline du Bled und Gunnar Mergner aus. Zum Schluss müssen ihre Produkte gegen die Pendants in der Plastikflasche antreten. Kann das Selbsthergestellte den Test gewinnen? Zumindest wissen die Moderatoren: Ihre Produkte sind nicht nur außen, sondern auch innen komplett plastikfrei. Anders als viele Kosmetikprodukte, die winzige Plastikpartikel enthalten. Das sogenannte Mikroplastik landet über das Abwasser in den Flüssen und Seen. Doch wie viel Plastik findet sich in den Gewässern? Forscher der Universität Bayreuth haben das in einem sehr aufwendigen Pilotprojekt herausgefunden.

## **Dienstag, 11. September**

arte, 16.45 Uhr

Schweine

Erstausstrahlung

Seit mindestens 8.000 Jahren bilden Mensch und Schwein eine Lebensgemeinschaft. Vom Wesen her sind Schweine uns auch durchaus ähnlich: Sie sind intelligent, verspielt und kommunikativ. Doch die meisten Menschen kennen Schweine oft nur noch von Bildern oder in Form von Schnitzel, Speck & Co. Von einem freiheitsliebenden Nutztier ist es zum reinen Verbrauchstier und Produktionsfaktor reduziert worden. Allein in Deutschland werden jährlich rund 60 Millionen, in Frankreich 24 Millionen Schweine geschlachtet, die zuvor unter oft grausamen Haltungsbedingungen ihr Leben fristen, damit der Hunger auf Fleisch möglichst billig gestillt werden kann.

Die Moderatoren Caroline du Bled und Gunnar Mergner packen mit an in der Landesanstalt für Schweinezucht Boxberg in Baden-Württemberg. Mit Unterstützung von Hansjörg Schrade vom Bildungs- und Wissenszentrum Boxberg (Landesanstalt für Schweinezucht LSZ) wollen sie herausfinden, wie sich in der heutigen Form der Landwirtschaft in Zukunft mehr Tierwohl erreichen lassen könnte.

## **Dienstag, 11. September**

ZDF, 20.15 Uhr

Nelson Müllers Lebensmittelreport

Wie gut sind Bio-Tomaten, Edel-Rindfleisch & Schokolade?

Sterne Koch Nelson Müller widmet sich vier der beliebtesten Lebensmittel der Deutschen: Honig, Rindfleisch, Tomaten und Schokolade. Dabei lüftet er in der neuen Doku-Reihe so manches Geheimnis.

Der Essens-Experte reist zu den Ursprungsorten unserer Lebensmittel, besucht Felder und Fabriken und zeigt, wie die Hersteller arbeiten. Er prüft Qualitäts-Versprechen und stößt auf dreiste Marketing-Maschen und handfeste Verbrauchertäuschung.

Wie gut sind die Produkte, die wir jeden Tag in Discountern und Supermärkten kaufen? So versprechen hochwertige Rinderrassen wie Angus oder Simmentaler Rind exklusiveren Genuss in besserer Qualität. Edel-Rindfleisch zu Discounterpreisen? Wie soll das gehen? Nelson Müller deckt auf, was sich hinter dem Aufdruck "Simmentaler Fleisch" in vielen Fällen wirklich verbirgt.

Und was steckt eigentlich in unserem Honig? Mit gut einem Kilo jährlichem Pro-Kopf-Verbrauch sind die Deutschen Weltmeister im Honigkonsum. Regionale Imker können aber nur einen Bruchteil der enormen Menge liefern, die benötigt wird. Im Jahr 2017 wurden deshalb mehr als 73 Millionen Tonnen Honig aus Ländern wie Argentinien, Mexiko oder der Ukraine importiert. Doch nicht immer erkennt der Kunde, woher die Ware stammt. Und entspricht vermeintlicher Bio-Honig aus China wirklich unseren strengen Bio-Kriterien? Nelson Müller zeigt, wie manche Honig-Hersteller panschen und der Kunde hinters Licht geführt wird.

Außerdem geht der Sterne Koch der Frage nach, wie "bio" Supermarkt-Tomaten aus Spanien sind. Der sonnige Süden des Landes ist berühmt-berüchtigt für seine endlosen Obst- und Gemüse-Plantagen. Selbst aus dem All sind die riesigen, von Plastikplanen bedeckten Anbauflächen zu erkennen. Vor Ort in den Gewächshäusern findet der Sterne Koch heraus, wie dort billige Bio-Tomaten erzeugt werden - und gibt Tipps, worauf man beim Einkaufen achten sollte.

Auch bei unserem liebsten Naschzeug - der Schokolade - folgt Nelson Müller dem Lebensmittel vom Ursprung bis in die Supermärkte und gibt ganz praktische Tipps: Welche Schokoladen schmecken am besten, welche sind am günstigsten und welche haben die beste Qualität?

Sterne Koch Nelson Müller zeigt, was in unseren Lebensmitteln steckt. In unterhaltsamen Verkostungen und spannenden Experimenten schlägt der Sterne Koch eine Schneise durch den Warenschungel unserer Lebensmittel.

## **Mittwoch, 12. September**

3sat, 12.35 Uhr

Bergbauernleben

Bei Squarattis im Zwischbergental

Jedes Jahr gehen rund 1.000 Schweizer Bauernhöfe ein. Jakob Squarattis Betrieb drohte dasselbe Schicksal. Erst als sein Neffe Interesse signalisierte, schöpfte der Bergbauer wieder Hoffnung.

Im Zwischbergental im Kanton Wallis gab es früher zwölf Bauernbetriebe, jetzt nur noch einen. Reporter Simon Christen berichtet über Menschen, von denen es immer weniger gibt: Menschen, die unter anderem dazu bereit sind, auch am siebten Tage nicht zu ruhen.

"Viele Bauern haben Probleme, einen Nachfolger zu finden", sagt Jakob Squaratti. Besonders Bergbauern. Lange sah es so aus, als habe auch sein Betrieb keine Zukunft. Denn Squaratti ist kinderlos. Dass sein 20-jähriger Neffe Yannick inzwischen Interesse an dem Hof signalisierte, ist für den 60-Jährigen "wie ein Sechser im Lotto".

Das Zwischbergental ist exemplarisch für den Strukturwandel in der Schweizer Landwirtschaft. Dieser wird sich gemäß den Projektionen von Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, "mit gleichbleibendem



Tempo fortsetzen". Jedes Jahr werden demnach 1000 Betriebe ihre Arbeit einstellen. Besonders betroffen sind die kleinen Höfe sowie die Bergbetriebe. Diejenigen, die überleben, wachsen indes. Jakob Squaratti konnte in den vergangenen Jahren laufend neues Land, das nicht mehr bewirtschaftet wurde, dazu pachten. So sind 50 Hektar zusammengekommen.

*Kurzfristige Programmänderungen sind möglich.*

Redaktionsbüro  
RADIO + FERNSEHEN  
Tel. 0551 – 551 21  
Fax 0551 – 448 71  
E-Mail: [service@rrf-online.de](mailto:service@rrf-online.de)  
[www.rrf-online.de](http://www.rrf-online.de)

Postfach 22 45  
37012 Göttingen