

Esskultur - Wieviel darf's denn sein?

Text: Stefan Schmitt

<http://www.arte.tv/de/Die-Welt-verstehen/Essen--aber-richtig/2493230,CmC=2493436.html>

Der Klimawandel und der wachsende Wohlstand in den Schwellenländern werfen die Frage auf, wie viel Fleisch zukünftig auf unseren Speiseplänen stehen wird. Bleiben unsere Teller bald fleischleer? Oder steht die Rückkehr des Sonntagsbratens bevor?



© ZDF/Monika Kirschner

Aus dem Film "Unser liebster Feind: Das Fett"

„Und sonntags ein Stück Fleisch auf den Tisch“ – was in den Nachkriegsjahren der Bundesrepublik als etwas Besonderes galt, verspeisen wir heute mehrfach täglich. Ein Wurstbrötchen zum Frühstück, Gulasch in der Kantine, am Abend noch ein Schnitzel. Fleisch und Wurst gehören hierzulande zum festen Speiseplan der meisten. Rund 100 Gramm am Tag essen deutsche Männer, Frauen etwa die Hälfte. Dass dies zu viel ist, müssen die Bundesbürger sich immer wieder von Ärzten und Ernährungsberatern anhören.

Fleischverzicht für den Klimaschutz

Ob und wie viel Fleisch man aber isst, hing bislang einzig vom persönlichen Geschmack, der Gesundheit, vielleicht noch vom Gewichtswunsch ab – es war jedenfalls eine rein individuelle Frage. Doch das ändert sich gerade. „Wir sollten unseren hohen Fleischkonsum überdenken“, fordert Andreas Troge, Präsident des Umweltbundesamtes (UBA), und verweist auf den Klimaschutz. Und Rajendra Pachauri, Friedensnobelpreisträger und Vorsitzender des Weltklimarats IPCC, meint: „Würden wir weniger Fleisch essen, wäre unser Planet gesünder.“ Fest steht: Tiermast ist ein Ressourcenfresser. Die Zahlen schwanken zwar je nach Haltungsart und Berechnung, unstrittig ist aber: Nicht jede pflanzliche Kalorie, die ein Nutztier futtert, wird zu Muskelfleisch, das später im Supermarkt liegt. Geflügel wandelt die Energie noch relativ effizient um, Schweine schon weniger gut, und für Rindfleisch wird ein Vielfaches der Energiemenge des späteren Ertrags benötigt. Eine tierische Kalorie kann so leicht bis zu mehrere Dutzend pflanzliche kosten. Den Löwenanteil an der Weltfleischproduktion machen zudem längst Mastfabriken aus, wo die Tiere nicht mehr im Freien grasen, sondern mit wertvollem und besonders nahrhaftem Getreide wie Weizen, Mais und Soja gefüttert werden.

„Weil Fleisch für so eine hohe Konzentration von Ressourcen steht, zwingt es uns nun zu einer Debatte über die Zukunft des Essens“, folgert der US-Autor Paul Roberts. Er hat mit dem Sachbuch „The End of Food“ (Das Ende der Ernährung) einen Nerv getroffen. Einen „Weckruf“ nennt es das US-Wissenschaftsmagazin „Nature“. Es könne sich als „prophetisch“ herausstellen, vermutet die „New York Times“. Plötzlich blickt der satte Norden mit Schrecken auf die wachsende Nachfrage in den Schwellenländern. Seit 1961 hat sich die

Weltbevölkerung etwas mehr als verdoppelt, der Verzehr von rotem Fleisch stieg aber um den Faktor vier, jener von Geflügel hat sich gar verzehnfacht. Gegenwärtig ist die Verteilung ungleich, isst ein Durchschnittseuropäer immerhin fast 20-mal so viel Fleisch wie z.B. ein Inder. Noch. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, FAO, erwartet, dass sich die globale Fleischproduktion bis 2050 noch einmal fast verdoppeln wird. Die ehemals Armen holen auf, allen voran China – mit globalen Folgen.

Mit dem Aufschwung steigt der Appetit

„Chinas Fleisch-Manie wird mit allem Möglichen in Verbindung gebracht, von Abholzung in Brasilien bis zur Explosion der Lebensmittelpreise in Afrika“, schreibt Roberts. Im bevölkerungsreichsten Land der Welt wiederhole sich nämlich gerade, was viele Bundesbürger in der Wirtschaftswunderzeit erlebten: Immer öfter kommt Fleisch auf den Tisch. „Die Daten zeigen, dass alle Völker ihren Fleischkonsum mit wachsendem Einkommen steigern“, konstatiert der Agrarökonom Jarvis Lovell von der University of California in Davis. Wirtschaftswunder und Schnitzel gehören einfach zusammen. Bloß lässt sich die Produktion nicht endlos steigern. Schon heute werden mehr als ein Viertel der weltweiten Landfläche als Weideland benutzt, wird auf einem Drittel der Ackerfläche des Planeten Tierfutter angebaut. China beispielsweise, bis vor gut zehn Jahren noch ein wichtiger Getreide-Exporteur, kann den Bedarf für die eigene Tiermast nur noch mit Einfuhren aus dem Ausland decken. Inzwischen ist das Land der größte Schweinefleischproduzent der Welt – und muss dennoch zusätzliches importieren

Hungersnöte dank Fleischindustrie

Auf der anderen Seite gelten derzeit 850 Millionen Menschen als unterernährt. Schon heute leiden die Armen der Welt unter schwankenden Lebensmittelpreisen. Weil im Jahr 2007 das Maismehl zu teuer für Tortillas wurde, protestierten wütende Mexikaner. 2008 gab es Hungeraufstände in Ägypten, Bangladesch und Haiti. Für Rosamund Naylor, Leiterin des Ernährungssicherheitsprogramms an der Stanford University, ist das erst der Anfang. Sie verglich 23 Klimaprognosen für das 21. Jahrhundert mit historischen Aufzeichnungen über wetterbedingte Fehlernten. In der Wissenschaftszeitschrift „Science“ warnt sie: Hitzejahre könnten zur Norm werden, Erträge schwinden. Die globale Fleischökonomie – mit einem Treibhausgasanteil von einem Fünftel des Gesamtausstoßes ein Hauptschuldiger des Klimawandels – verschärft diese Engpässe noch.

BUCHTIPPS:

„The End of Food“, Paul Roberts, Houghton Mifflin Harcourt, 2008; „Fleisch. Ursprung und Wandel

einer Lust“, Nan Mellinger, Campus Verlag, 2000

LINK:

Auf www.fao.org gibt es umfassende Informationen und Prognosen zum derzeitigen weltweiten Nahrungsmittelkonsum

„Nichts wird die Chance auf ein Überleben auf der Erde so steigern, wie der Schritt zur vegetarischen Ernährung“, wird schon Albert Einstein zitiert. Bringt das 21. Jahrhundert diesen kollektiven Vegetarismus? „Es gab niemals ein Programm, um die Leute systematisch dazu zu ermuntern“, sagt Agrarökonom Lovell, „ich bezweifle auch, dass dies sinnvoll wäre.“ Viele Ernährungs- und Agrarwissenschaftler beharren darauf, dass nicht kompletter Verzicht, sondern das richtige Maß entscheidend sein wird – für Mensch und Umwelt. Als im Jahr 2007

Forscher der New Yorker Cornell University die Umweltbilanz 42 unterschiedlicher Ernährungsstile verglichen, schnitt strenger Vegetarismus nicht eindeutig am besten ab. Vielmehr ermögliche eine bewusste Ernährung mit wenig Fleisch und Ei den effizientesten Einsatz von Nutzland, so die Wissenschaftler.

Man möge sich auf den Sonntagsbraten zurückbesinnen, hat UBA-Präsident Troge angeregt. Vielleicht steckt darin ja auch ein Lustgewinn? Dann wird weniger, besser produziertes Fleisch eines Tages vielleicht wieder zu etwas Besonderem.

STEFAN SCHMITT

<http://www.arte.tv/de/Die-Welt-verstehen/Essen--aber-richtig/2493230,CmC=2493436.html>

Woche der Ernährung - Essen, aber richtig!

Vom 4. bis 10. April 2009

Essen ist ein weites Feld. Für viele Kinder kommen Tomaten aus der Plastikschaale oder schlimmstenfalls flüssig aus der Ketchupflasche. Die grüne Staude, an der das fruchtige Gemüse wächst, bleibt vielen verborgen. Milch kennen die kleinen Konsumenten oft nur aus dem Tetra-Pack und Kühe, Huhn, Rind und Schwein präsentieren sich den Verbrauchern als rotes zerstückeltes Etwas im Kühlfach des Supermarkts. Während in einem Teil der Erde Nahrungsmittel tonnenweise in den Müll wandern, verhungern in einem anderen die Menschen. Und dort, wo es Essen im Überfluss gibt, leidet so mancher an ernsthaften Mangelerscheinungen und die Gesundheitskassen kranken an den Folgen des Übergewichts vieler ihrer Kunden. Eine Woche lang nimmt ARTE Esskultur und Ernährung unter die Lupe und wünscht Ihnen einen gesunden Appetit!



© ZDF / Barbara Vogt-Hägerbäumer

Köchin Lea Linster

Lea Linster ist der Meinung "Wer gute Lebensmittel sucht, der findet sie auch".

[Hinter den Kulissen](#)

Wie Essen unser Leib und Wohl beeinflusst, zeigen fünf Dokumentationen.

- **Dick durch Diät?**
- **Früher schmeckte alles besser**
- **Die Saat der Zukunft**
- **Wenn Essen auf die Gene schlägt**
- **Unser liebster Feind: das Fett**

Tabula rasa machen ein Themenabend am Dienstag **Euer Hunger - Unser Profit** und drei verblüffende Dokumentarfilme.

- **We feed the world - Essen global**
- **Unser täglich Brot**
- **Super size me**

Einen polemischen Blick auf die Esskultur in unseren Breitenkreisen wirft Thea Dorn mit relevanten Fragen an ihre Gäste in „**Paris-Berlin**“ durch zwei Debatten:

[- Esskultur am Ende?](#)

- Der große Hunger, die große Armut

[Europäische Gastronomie](#)

Während die Reihe [„Zu Tisch“](#) Sie auf fünf Inseln - von Malta über Zypern, Mallorca und La Palma bis Guadeloupe - und zu deren Essensschätzen führt, begibt sich das Lifestyle-Magazin [CHIC](#) auf eine kulinarische Reise quer durch Europa und ist jeden Tag in einem anderen Land zu Gast. Aber zurück zum Land der Gastronomie *par excellence*: Auf einem Landsitz in der Provence begleitet **Sarah Wiener** zwölf kleine Köche aus Deutschland, Frankreich, Belgien und der Schweiz bei einer Abenteuerreise ins Reich der Ernährung und zeigt uns, dass der richtige Umgang mit Lebensmitteln sich schon in frühen Jahren übt. Last, but not least: Entdecken Sie das außergewöhnliche Porträt von **Anne-Sophie Pic**, die sich als einzige Köchin der Welt in der Männerdomäne Gourmetküche den dritten Michelin-Stern erkocht hat.

[Asiatische Kochkunst](#)

Die chinesische Kochkunst gilt als eine der raffiniertesten und phantasievollsten der Welt. So ist die gängigste Begrüßung zwischen Bekannten in China nicht "Guten Tag", sondern "Hast Du schon gegessen?". "360° - **Geo Reportage**" sowie ein Themenabend am Sonntag - **Schlange, Wok und Stäbchen** - entführen den Zuschauer nach Asien, wo die Kochkunst auf eine lange Tradition zurückblickt. Auf kulinarische Schatzsuche in Asien begleitet uns auch Mark Brownstein, ein Amerikaner mit Wohnsitz in Hongkong, "**Foodhunter**" von Beruf, der für die Spitzenköche dieser Welt neue, unbekannte oder längst vergessene Zutaten und Speisen findet.

Erstellt: 04-03-09

Letzte Änderung: 20-03-09

TV-Programm

Hinter den Kulissen



© ZDF / Monika Kirschner

Ungesund?

Ein Schweinekotelett in Schmalz gebraten

-
-
-

Wie Essen unser Leib und Wohl beeinflusst, zeigen **fünf Dokumentationen:**

Montag, 6. April 2009, um 19.00 Uhr

DICK DURCH DIÄT?

Warum Abnehmen manchmal aussichtslos ist

Dokumentation von Tilman Jens, HR/ARTE, Deutschland 2008, 43 Min., Erstausstrahlung

20 % der Weltbevölkerung leidet an Adipositas (Fettleibigkeit) und jeder dritte erwachsene Europäer trägt zu viele Pfunde mit sich herum. Auch die Zahl übergewichtiger Kindern und Jugendlicher ist steigend. Warum gibt es so viele Dicke im Zeitalter der Diäten?

Dienstag, 7. April 2009, um 19.00 Uhr

FRÜHER SCHMECKTE ALLES BESSER

Dokumentation von Barbara Vogt-Hägerbäumer und Jürgen Vogt, ZDF/ARTE, Deutschland 2008, 43 Min., Erstausstrahlung

„Früher schmeckte alles besser“ – trifft diese wehmütige Feststellung tatsächlich zu? Fest steht: Durch zum Teil revolutionäre Veränderungen in der Produktion sind viele Lebensmittel im Vergleich zu früher in vielerlei Hinsicht besser als ihr Ruf vermuten lässt. Anhand von Brot, Butter, Marmelade und Wurst wird systematisch aufgedeckt, ob früher wirklich alles besser schmeckte – und woran man heute qualitativ hochwertige Lebensmittel erkennt.

Mittwoch, 8. April 2009, um 19.00 Uhr

DIE SAAT DER ZUKUNFT

Dokumentation von Sally Ingleton, ARTE France, Australien/Irland/Schweden/Frankreich 2007, 43 Min., Erstausstrahlung

Der Klimawandel und die schwindende biologische Vielfalt sind eine Bedrohung für unsere zukünftige Nahrungsmittelversorgung. Dr. Kenneth Street ist als eine Art „Indiana Jones der Landwirtschaft“ auf der Suche nach Samen alter Kultur- und Wildpflanzen, die resistent sind gegen Trockenheit und Krankheiten. Der Film begleitet ihn auf einer 2000 km langen Reise durch Tadschikistan, wo es noch Saatgut unserer Vorfahren geben soll.

Donnerstag, 9. April 2009, um 19.00 Uhr

WENN ESSEN AUF DIE GENE SCHLÄGT

Ein Film von Peter Moers und Frank Papenbroock, ZDF/ARTE, Deutschland 2008, 43 Min., Erstausstrahlung

Was wir essen, bestimmt, welche Gene in unserem Körper aktiv sind. Nahrung kann Gene an- und ausschalten. Der Film geht auf die Suche nach den „guten“ und den „bösen“ Stoffen in unserer Nahrung und beschreibt deren zum Teil verheerende Auswirkungen sowohl auf die eigene Gesundheit als auch auf die der nächsten Generationen.

Freitag, 10. April 2009, um 19.00 Uhr

UNSER LIEBSTER FEIND: DAS FETT

Dokumentation von Monika Kirschner, ZDF/ARTE, Deutschland 2009, 43 Min.
Erstausstrahlung

Fett macht fett und Fett macht krank: So lautet die eindeutige Botschaft seit über 40 Jahren. Die Dokumentation sucht in diesem verminten Feld nach Erkenntnissen und enthüllt populäre Missverständnisse zu diesem auch von wirtschaftlichen Interessensgruppen massiv beeinflussten Thema.

Tabula rasa machen ein **Themenabend** am Dienstag und drei verblüffende **Dokumentarfilme**

Sonntag, 5. April 2009, um 23.20 Uhr

UNSER TÄGLICH BROT

Dokumentarfilm von Nikolaus Geyrhalter, ARTE France, Schweiz 2005, 92 Min.

Im Sekundentakt werden vollautomatisch Hühner zerteilt, ein riesiger Schlauch saugt Lachse aus einem Fjord, in geschlossenen Räumen schlüpfen Küken -computerüberwacht. Was wie Science Fiction aussieht, ist Realität. Nur untermalt vom Flirren und Rattern der Maschinen führt der Dokumentarfilm UNSER TÄGLICH BROT kommentarlos durch die Welt der industriellen Nahrungsmittelproduktion und der High-Tech-Landwirtschaft.

Dienstag, 7. April 2009, um 21.00 Uhr

WE FEED THE WORLD - ESSEN GLOBAL

Dokumentarfilm von Erwin Wagenhofer, SWR/ARTE, Österreich 2005, 98 Min.

Ein riesiger Kipplader wird mit Brot beladen. Ziel des Transports: Die Müllhalde. Jede Nacht wird in Wien so viel überschüssiges Brot vernichtet wie die Stadt Graz täglich verbraucht. Während in Lateinamerika ein Viertel der Bevölkerung hungert, wird das dort auf riesigen Feldern angebaute Soja in Österreich zu Tierfutter. Ein Film über das Übel der Überflussesgesellschaft und über die Mechanismen, die das Problem Hunger auf dieser Welt nähren.

Dienstag, 7. April 2009, um 22.30 Uhr

Themenabend: EUER HUNGER – UNSER PROFIT

Der unfaire Handel mit der Dritten Welt
NDR/ARTE, 114 Min., Erstausstrahlung

Ob Milch, Mais oder Masthähnchen – in Europa werden Nahrungsmittel so billig und üppig produziert, dass sich die Produktion in den Entwicklungsländern kaum noch lohnt. Stichwort Biosprit: In Ländern wie Indonesien oder Kolumbien verdrängen Energiepflanzen für den Antrieb von Autos und Maschinen den Nahrungsanbau. Es droht ein Showdown zwischen Tank und Teller...

Donnerstag, 9. April 2009, um 21.00 Uhr

SUPER SIZE ME

Dokumentarfilm von Morgan Spurlock, ARTE France, USA 2004, 98 Min.

Der Filmemacher Morgan Spurlock wollte es wissen: 30 Tage lang ernährte er sich ausschließlich von McDonald's-Produkten. Das Ergebnis: 25 Pfund mehr auf den Rippen und lebensgefährliche Blut- und Leberwerte. Die auf dem Sundance Festival ausgezeichnete Dokumentation fragt nach der Verantwortung der Konzerne, aber auch der Konsumenten.

Einen polemischen Blick auf die Esskultur in unseren Breitengraden wirft Thea Dorn mit relevanten Fragen an ihre Gäste in "**Paris-Berlin**" durch zwei Debatten:

Donnerstag, 26. März 2009, um 22.15 Uhr

Paris-Berlin, die Debatte: ESKULTUR AM ENDE?

Diskussion, ARTE G.E.I.E, 60 Min., Erstaussstrahlung, Moderation: Thea Dorn

Wie ist es um unsere Esskultur in Zeiten von Fastfood - aber auch von Slowfood und Bioprodukten - bestellt? Welche Rolle spielt dabei die Nahrungsmittelindustrie? Welche soziale Rolle spielen noch Mahlzeiten, die immer weniger als familiäres Ereignis verstanden und gelebt werden? Darüber diskutieren Thea Dorn und ihre Gäste bei Paris-Berlin, die Debatte.

Donnerstag, 9. April 2009, um 22.30 Uhr

Paris-Berlin, die Debatte: DER GROßE HUNGER, DIE GROßE ARMUT

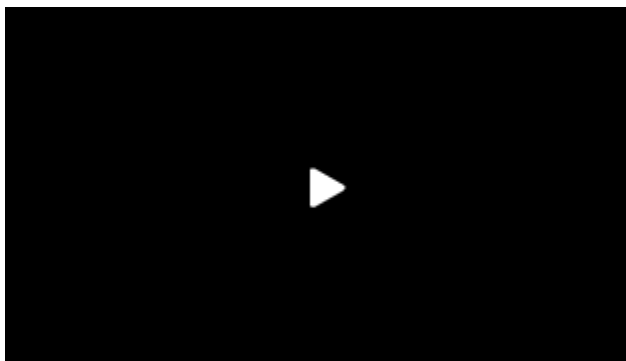
Diskussion, ARTE G.E.I.E, 60 Min., Erstaussstrahlung, Moderation: Isabelle Giordano

10 % der Bevölkerung in Europa leidet unter den Auswirkungen nicht ausreichender Ernährung und rund ein Drittel der älteren Menschen gelten als mangelhaft ernährt. Isabelle Giordano diskutiert über ständig steigende Lebensmittelpreise und über die in Krisenzeiten zunehmend begrenzten finanziellen Mittel auf Verbraucherseite.

Paris-Berlin, die Debatte - 26.03.2009 um 22.25 Uhr

Kultur geht durch den Magen

Im Zeitalter von Mobilität und Singleexistenzen haben kontrollierte Nahrungsmittelproduktion und die sorgfältige Zubereitung individueller Speisen an Bedeutung verloren - ganz zu schweigen vom kulinarischen Genuss, einer ausgewogenen Ernährung und traditioneller Esskultur. Wie bestimmt das, was auf unsere Teller kommt, noch unsere Kultur? Darüber diskutieren Thea Dorn und ihre Gäste bei "Paris - Berlin, die Debatte".



Paris-Berlin, die Debatte - Esskultur am Ende?

Die Gäste: Jean-Claude Bourgueil, Noëlle Châtelet, Ursula Heinzelmann und Udo Pollmer.

<http://www.arte.tv/de/TV-Programm/2516442.html> 

Thea Dorn

Kochbücher gibt es mehr denn je. Koch-Shows, Erlebnisrestaurants und Gourmetreisen boomen wie noch nie. Doch gleichzeitig erleben wir den Niedergang der Esskultur: Kaum jemand kocht noch frisch, Fertiggerichte sind immer öfter die schnelle Lösung für unseren Kalorienhunger, der nur noch wenig mit Gaumenfreuden zu tun hat. Im Zuge von Industrialisierung und Globalisierung hat sich unsere Esskultur dramatisch verändert. Wo einst regionale Vielfalt herrschte, stehen heute standardisierte Lebensmittel auf dem Speiseplan.

Kartoffeln heißen heute Pommes, Kinder kennen Fisch nur in Stäbchenform und dass die rote Pampe, die aus der Plastikflasche kommt, aus Tomaten gemacht ist, lassen uns Geschmacksverstärker schnell vergessen.

Welche Rolle spielt dabei die Nahrungsmittelindustrie? Wie haben sich die Produkte, die wir essen, in den letzten Jahrzehnten verändert? Wie haben sie uns verändert? Wie ist es um unsere Esskultur in Zeiten von Fastfood - aber auch von Slowfood und Bioprodukten - bestellt? Welche soziale Rolle spielen Mahlzeiten noch, die immer weniger als familiäres Ereignis verstanden und gelebt werden?.

Erstellt: 05-10-08

Letzte Änderung: 18-03-09

Europäische Gastronomie



© fernsehbüro/Peter Podjavorsek

Zu Tisch ... auf Malta

Ruben Chetcuti und seine Kinder bei der Feldarbeit

Zu Tisch ...

Die Sendung „Zu Tisch...“ führt Sie auf 5 Inseln und präsentiert deren kulinarische Schätze:

Sonntag, 5. April 2009, 17.35 um Uhr

ZU TISCH... AUF MALTA

Dokumentation von Peter Podjavorsek, ZDF/ARTE,
Deutschland 2008, 26 Min., Erstausstrahlung

Montag, 6. April 2009, um 18.30 Uhr

ZU TISCH... AUF ZYPERN

Dokumentation von Elke Sasse, ZDF/ARTE, Deutschland 2004, 26 Min.

Dienstag, 7. April 2009, um 18.30 Uhr

ZU TISCH... AUF MALLORCA

Dokumentation von Alix François Meyer, ZDF/ARTE, Deutschland 2003, 26 Min.

Mittwoch, 8. April 2009, um 18.30

ZU TISCH... AUF GUADELOUPE

Dokumentation von Eberhard Rühle, ZDF/ARTE, Deutschland 2006, 26 Min.

Donnerstag, 9. April 2009, um 18.30 Uhr

ZU TISCH... AUF LA PALMA

Dokumentation von Elke Sasse, ZDF/ARTE, Deutschland 2005, 26 Min.

Chic

Montag, 6. April bis Freitag, 10. April 2009, um 12.00 Uhr

CHIC Spezial zeigt uns die Küchen Europas!

ARTE France, 26 Min.

Das Lifestyle-Magazin CHIC begibt sich auf eine kulinarische Reise quer durch Europa und ist jeden Tag in einem anderen Land zu Gast.

Sarah und die Küchenkinder

ARTE-ENTDECKUNG

Eine neue zehnteilige Reihe mit Sarah Wiener

Montag bis Freitag, 6. bis 17. April 2009, um 20.15 Uhr

SARAH UND DIE KÜCHENKINDER

Zehnteilige Doku-Reihe von Enrique Sanchez Lansch

ARTE G.E.I.E., Deutschland/Frankreich 2009, 10 x 43 Min., Erstausstrahlung

ARTE begleitet 12 Kinder aus Deutschland, Frankreich, Belgien und der Schweiz bei einer Abenteuerreise ins Reich der Ernährung. Auf einem Landsitz in der Provence verbringen die 12- bis 14-jährigen ihre Sommerferien mit Sarah Wiener. Die Berliner Köchin bringt ihnen den Spaß am Kochen und an gesunder Ernährung bei.

Im Mittelpunkt der Doku-Reihe stehen die täglichen Erfahrungen der Kinder rund um das Thema Essen und gesunde Ernährung. In jeder Folge kochen, braten oder backen die Kinder mit Sarah Wiener und besorgen sich die Zutaten für die Gerichte selbst. Sie lernen von Sarah Wiener nicht nur wie man leckere und ausgewogene Gerichte kocht, sondern auch, wo Obst und Gemüse, Fisch und Fleisch, Kräuter und Gewürze eigentlich herkommen. Die zwölf Teenager erkunden die verborgene Welt hinter Frühstück, Mittag- und Abendessen, und lernen spielerisch, was gut schmeckt und auch noch gesund ist.

Anne-Sophie Pic

Samstag, 4. April 2009, um 17.15 Uhr

ANNE-SOPHIE PIC - MEIN LEBEN

Dokumentation von Viktor Stauder, Catherine Colas, ZDF/ARTE, Deutschland 2008, 43 Min.

Als einzige Köchin der Welt hat Anne-Sophie Pic sich in der Männerdomäne Gourmetküche den dritten Michelin-Stern erkocht. In «Mein Leben» erzählt sie von ihrer Familie, die seit Generationen der Gourmetküche verbunden ist.

Asiatische Kochkunst

© SWR / Along Mekong Produktion

Foodhunter

Der schwimmende Markt von Phung Hiep, Vietnam

-
-

360° - GEO-REPORTAGE

Samstag, 4. April 2009, um 20.15 Uhr

360° - Geo Reportage: KYUCHU - WO JAPANS GRÜNER TEE WÄCHST

Reportage von Ilka Franzmann, ARTE, Deutschland/Frankreich 2008, 43 Min.

Grüner Tee ist der Schlüssel zur japanischen Kultur-Genuss, Philosophie und Lebenskunst in einem. Die Sendung „360° - Geo Reportage“ begleitet den Biotee-Bauern Kazuo Watanabe durch den Herstellungsprozess des legendären Grüntees und forscht nach dem Geheimnis seiner heilenden Kräfte.

Sonntag, 5. April 2009, um 18.05 Uhr

360° - Geo Reportage: BANGKOKS KRABELNDE DELIKATESSEN

Dokumentation von Matthias Heeder, Monika Hielscher, ARTE, Deutschland/Frankreich 2006, 43 Min.

Frittierte Heuschrecken, Ameisensalat und knackige schwarze Skorpione – Insektensnacks finden in Thailand immer mehr Liebhaber. „360° - Geo Reportage“ begleitet die virtuose Köchin San Supathanakun beim Verkauf ihrer krabbelnden Delikatessen.

THEMA AM SONNTAG

Sonntag, 5. April 2009, um 20.15 Uhr

Themenabend: SCHLANGE, WOK UND STÄBCHEN

ZDF/ARTE, 185 Min., Erstausstrahlung

Die chinesische Kochkunst gilt als eine der raffiniertesten und phantasievollsten der Welt. Die gängigste Begrüßung zwischen Bekannten ist nicht „Guten Tag“, sondern „Hast Du schon gegessen?“.

Vier Elemente braucht die chinesische Kochkunst: Farbe, Aroma, Geschmack und Form. Essen in China ist eine kommunikative Angelegenheit. Man nimmt sich Zeit und isst pro

Mahlzeit vier oder fünf verschiedene Gerichte. ARTE widmet dieser Kochkultur einen Abend voll kulinarischer Ästhetik und gewährt Einblicke in eine phantasievolle Welt raffinierten Kochens und des Ausdrucks traditioneller chinesischer Lebensphilosophie. Den Auftakt macht die Komödie DAS HOCHZEITSBANKETT von Ang Lee.

Dokumentarfilm

Samstag, 4. April 2009, um 18.00 Uhr

BERUF: FOODHUNTER - Auf kulinarischer Schatzsuche in Asien

Dokumentarfilm von Rolf Lambert, SWR/ARTE, Laos/Vietnam/Thailand 2005, 58 Min.

Mark Brownstein, ein Amerikaner mit Wohnsitz in Hongkong, ist „Foodhunter“ von Beruf. Für die Spitzenköche dieser Welt findet er neue, unbekanntere oder längst vergessene Zutaten und Speisen. Der Dokumentarfilm begleitet ihn auf seiner kulinarischen Schatzsuche in Asien.

Themenabend auf ARTE: Euer Hunger - unser Profit 

Der Unfaire Handel mit der Dritten Welt

Ausstrahlung auf ARTE am 07.04.2009, ab 22:45 Uhr

Ob Milch, Mais oder Masthähnchen - in Europa werden Nahrungsmittel so billig und üppig hergestellt, dass sich die Produktion in den Entwicklungsländern kaum noch lohnt. 50 Milliarden Euro gibt die Europäische Union jährlich für landwirtschaftliche Subventionen aus. Diese Politik verschafft uns attraktive Angebote und anderen ein großes Problem. Unsere Waren werden zu Dumping-Preisen in die Dritte Welt exportiert. Dort werden lokale Märkte zerstört, die Menschen verlieren ihre Arbeit und müssen hungern.

Hunger wird auch durch unseren wachsenden Biospritbedarf verursacht. In den Ländern wie Indonesien oder Kolumbien verdrängen Energiepflanzen für den Antrieb von Autos und Maschinen den Nahrungsanbau. Es droht ein Showdown zwischen Tank und Teller.

Der Themenabend zeigt die Mechanismen und die Folgen einer EU-Wirtschaftspolitik auf, die sich ausschließlich an den eigenen Bedürfnissen orientiert und so das Elend in der Welt mitverantwortet.

Sendeplan:

22.45 Uhr: Hühner für Afrika - Vom Unsinn des globalen Handels

23:25 Uhr: Die Biosprit-Lüge

00:10 Uhr: Milch, Macht und Märkte (mit Beteiligung der sambischen Milchbauern aus der FIAN-Rundreise 2008)

http://www.fian.de/fian/index.php?option=com_events&task=view_detail&agid=210&year=2009&month=04&day=07&Itemid=226