

Medienzentrum Heidelberg



Katalog

Praxisorientierte Fächer

Stand: Januar 2006

Inhaltsverzeichnis

Systematikteil

Praxisorientierte Fächer	4
Hauswirtschaft	4
Textverarbeitung.....	6
Textiles Gestalten.....	6
Technik/Werken.....	6

Medien in numerischer Folge

Diareihe in numerischer Folge.....	10
Transparent-Folien in numerischer Folge	11
16mm Lichttonfilm in numerischer Folge.....	12
VHS-Videokassette in numerischer Folge.....	13
Diskette 3,5" Windows-Lernsoftware in numerischer Folge.....	20
CD-ROM in numerischer Folge	21
in numerischer Folge	22

Alphabetisches Titelverzeichnis

Titel mit A.....	24
Titel mit B.....	24
Titel mit C.....	24
Titel mit D.....	24
Titel mit E.....	24
Titel mit F.....	24
Titel mit G	25
Titel mit H.....	25
Titel mit I	26
Titel mit K.....	26
Titel mit L	26
Titel mit M.....	26
Titel mit N.....	27
Titel mit O	27
Titel mit P.....	27
Titel mit R.....	27
Titel mit S.....	27
Titel mit T	27
Titel mit U.....	28
Titel mit V.....	28
Titel mit W.....	28
Titel mit Z.....	28

Schlagwortregister

29

Systematikteil
Sachgebiete mit Untergliederungen

Praxisorientierte Fächer

Hauswirtschaft

Ernährungslehre

Alpha-med Ernährungstipps [0/0], 42 69120, 32 min (f) 17

Arbeitsblätter am Computer

● Hauswirtschaft, siebte und achte Jahrgangsstufe, 66 52096, 1 21

Das beste Essen für mein Kind, 12 50843, 12 f 11

Durch Dick und Dünn, 42 85699, 30 (f) 22

Echt fit

● ... durch Ernährung, 42 84951, 30 min (f) 18

Edi Kett, Kennzeichnung von Lebensmitteln, 62 50519, 1 20

Ernährung und Verdauung des Menschen

● Ernährung und Verdauung des Menschen, 46 52444, 46 (f) 22

Fette in der Ernährung, 62 50523, 1 22

Fischfang; Fischverarbeitung, 42 62881, 38 min (f) 15

Fischverarbeitung, 32 56059, 19 min (f) 12

Fischverarbeitung, 42 63178, 19 min (f) 15

Fleisch und Fleischerzeugnisse, 42 72987, 30 (f) 22

Gesunde Ernährung

● Vitamine und Mineralstoffe, 42 62346, 45 min (f) 14

● Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co., 42 62353, 45 min (f) 14

● Die Kartoffel, goldene Frucht der Erde, 42 62358, 50 min (f) 14

● Fit mit Käse, Joghurt und Quark, 42 62425, 45 min (f) 14

● Köstliches Gemüse und knackige Salate frisch auf den Tisch, 42 62426, 45 min (f) 15

● Mindestens haltbar bis, 42 62492, 45 min (f) 15

● Anders essen, bewußt Leben, 42 62494, 45 min (f) 15

● Vollwertig Essen und Trinken, 42 62495, 45 min (f) 15

● Was ist gesund für mein Kind, 42 62496, 45 min (f) 15

● Rund ums Brot, 42 62497, 45 min (f) 15

● Lebensmittel gesund getrimmt, 42 64027, 50 min (f) 16

● Feingebäck und Co., 42 64332, 45 min (f) 16

Gesunde Ernährung, 12 51212, 6 f 11

Gesundheit aus dem Supermarkt, 42 70967, 37 min (f) 17

Gewürze machen Geschichte

● Curry und Co., 42 85267, 15 min (f) 18

● Pfeffer - Von Pfeffersäcken und Feinschmeckern, 42 85268, 15 min (f) 18

● Muskat, Nelke, Zimt - Am Anfang war das Gewürz, 42 85269, 15 min (f) 19

● Vanille - Neues aus der Neuen Welt, 42 85270, 15 min (f) 19

Hitec. Die Dokumentation

● Im Reich der Sinne, 42 70803, 30 (f) 22

Ich mag am liebsten Pommes, 42 68374, 20 min (f) 17

Können Hamburger krank machen?, 42 02831, 17 min (f) 13

Praxisorientierte Fächer **5**

Mehl, der Müller macht's, 42 57094, 16 min (f).....14
Mineralstoffe im Mangel, 62 50524, 120
Mit Außer-Haus-Verpflegung fit im Job, 42 67449, 45 min (f).....16
Nährwert-Programm erleben und lernen, 66 51251, 121

Nicht nur Geschmackssache

● Salze, 42 84068, 30 min (f).....18

Pilze - zum Essen gern, 42 72979, 30 min (f).....18
Sport und Ernährung, 42 67450, 45 min (f)16
Die synthetische Verführung, 42 61245, 30 min (f).....14

Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt

● Das Kugelhuhn, 42 84045, 15 min (f).....18
● Operation Mahlzeit, 42 84046, 15 min (f)18
● Der Besser Esser, 42 84047, 15 min (f)18
● Gen? Wir? Essen?, 42 84048, 15 min (f)18

Unser kläglich Brot, 42 69172, 45 min (f).....17

Vielfalt statt Einfalt

● Ein Müller mahlt weiter, 42 68512, 13 min (f)17

Was wir essen...

● Fitmacher & Co., 42 72549, 40 min (f).....17
● Obst & Co., 42 72550, 30 min (f)17
● Bio & Co., 42 72551, 30 min (f).....17
● Gemüse & Co., 42 72552, 40 min (f)17

Kochen

Apropos

● Fischstäbchen und Co., 42 67003, 10 min (f).....16

Ein Beruf mit Geschmack: Koch/Köchin, 42 31679, 23 min (f).....13
Gemüse a la Saison (3. Auflage), 66 52364, 121

Gesunde Ernährung

● Köstliches Gemüse und knackige Salate frisch auf den Tisch, 42 62426, 45 min (f).....15
● Anders essen, bewußt Leben, 42 62494, 45 min (f).....15
● Das clevere Ding, das Mikrowellengerät, 42 63146, 45 min (f)15
● Feingebäck und Co., 42 64332, 45 min (f)16

Gewürze machen Geschichte

● Curry und Co., 42 85267, 15 min (f)18
● Pfeffer - Von Pfeffersäcken und Feinschmeckern, 42 85268, 15 min (f).....18
● Muskat, Nelke, Zimt - Am Anfang war das Gewürz, 42 85269, 15 min (f)19
● Vanille - Neues aus der Neuen Welt, 42 85270, 15 min (f)19

Gourmetplaner, 66 52362, 121
Kochen um die Welt, 66 52360, 121
Mein Kochbuch, 66 52361, 121
Obst a la Saison (2. Auflage), 66 52363, 121
Zubereitung der Nahrungsmittel, 10 50748, 28 f10

Wirtschaften im privaten Haushalt

Apropos

● Fischstäbchen und Co., 42 67003, 10 min (f).....16

Haushalt und UmweltGesunde Ernährung

- Was tun, wenns kribbelt und krabbelt, 42 62493, 45 min (f)..... 15

Mittendrin

- Fair-Kleiden, 42 02509, 24 min (f)..... 13

Textverarbeitung

Maschinenschreiben in 22 Lektionen, 66 31480, 1 21

Textiles Gestalten**Materialien**Häkeln ; 2

- Häkelmuster, 42 01087, 11 min (f)..... 13

Lexy weiß alles ; 13

- Die Geschichte der Metalle; Stoffe und Textilien, 42 63845, 50 min (f)..... 16

TechnikenHäkeln ; 1

- Grundmaschen, 42 01086, 13 min (f) 13

Das Handwerk des Blaudruckers, 10 53100, 12 f..... 10

Sticken ; 1

- Stiche, 42 01084, 17 min (f) 13

Sticken ; 2

- Beispiele für Werkverfahren, 42 01085, 18 min (f) 13

Stoffdruck, 32 00825, 14 min (f) 12

Maschinenkunde

Stoffdruck, 32 00825, 14 min (f) 12

Technik/Werken**Holz, Kunststoff**

Beizen von Holz, 42 00643, 21 min (f) 13

Holzverbindungen

- Holzverbindung Fingerzapfen, 42 69024, 30 min (f)..... 17

Kunststoffe in Freizeit und Sport, 42 51696, 18 min (f)..... 14

Ein Pionierwerk aus Holz

- Planung und Bau des Expo-Daches, 42 02982, 17 min (f)..... 13

Vom Baum zum fertigen Furnier, 42 63330, 20 min (f) 16

Praxisorientierte Fächer	7
<u>Werken in Schulen</u>	
● Beizen und Lackieren von Holz, 42 63332, 25 min (f).....	16
Zunft ohne Zukunft, 42 55245, 30 min (f).....	14
Metall	
Automobil-Industrie, Teil 1, 42 66234, 23 min (f).....	16
Automobil-Industrie, Teil 2, 42 66235, 16 min (f).....	16
<u>Fotografische Objektive</u>	
● Grundkonstruktionen, 10 02215, 15 f.....	10
● Sonderkonstruktionen, 10 02250, 15 f.....	10
● Abbildungsfehler, 10 02255, 12 f.....	10
Kurzlehrgang über Grundzüge der fotografischen Optik, 10 51478, 42 sw.....	10
<u>Lexy weiß alles ; 13</u>	
● Die Geschichte der Metalle; Stoffe und Textilien, 42 63845, 50 min (f).....	16
Optische Industrie in Wetzlar, 10 51273, 20 f.....	10
Träume von Hand gemacht, 42 50450, 27 min (f).....	14
Ton	
Aus des Töpfers Hand, 42 50158, 19 min (f).....	14
<u>Keramik und Glas</u>	
● Keramik und Glas, 42 84088, 15 min (f).....	18
Ton, Gewinnung und Verarbeitung, 32 55426, 26 min (f).....	12
Andere Materialien	
Das Handwerk des Korbmachers, 10 55035, 12 f.....	10
Elektrotechnik	
Sichere Elektrizität, 32 03389, 10 min (f).....	12
Maschinentechnik	
Der Dieselmotor, 42 51898, 27 min (f).....	14
Grundlagen des technischen Zeichnens	
Bauwas, 62 50534, 1.....	20
Rechtwinklige Parallelprojektion, 42 01016, 18 min (f).....	13
Unfallverhütung	
<u>Feuerwehr-Report</u>	
● Flughafen-Feuerwehr Frankfurt, 42 54114, 18 min (f).....	14
Reaktorsicherheit, 42 50779, 22 min (f).....	14
Sichere Elektrizität, 32 03389, 10 min (f).....	12

Textteil
Beschreibung der Medien

Diareihe in numerischer Folge

Fotografische Objektive

Grundkonstruktionen

1972, 15 f, D

10 02215

Die Diareihe gibt eine Übersicht über verschiedene fotografische Objektive und Anwendungen: Vom Monokel-Objektiv über Periskop, Hypergon, Aplanat oder Antiplanet bis hin zu Dialyten und Anastigmaten.

Fotografische Objektive

Sonderkonstruktionen

1972, 15 f, D

10 02250

Die Diareihe stellt eine Folge von Objektiv-Sonderkonstruktionen mit unterschiedlichen Anwendungsbereichen vor; u.a. Fern-, Tele- und Spiegelobjektiv, Variosysteme, Super- und Ultraweitwinkel, Fischauge sowie Objektiv-Kombinationen.

Fotografische Objektive

Abbildungsfehler

1972, 12 f, D

10 02255

Im Rahmen der aktiven Medienarbeit gibt die Diareihe eine Übersicht über die Abbildungsfehler fotografischer Objektive; u.a. Refraktion, Dispersion, sphärische und chromatische Aberration, Koma, Distorsion, Bildfeldwölbung, Lichtfleck und Astigmatismus.

Zubereitung der Nahrungsmittel

1976, 28 f, D

10 50748

Lagerung - Reinigung - Zerkleinerung - Rohkost - Garen - Veränderung beim Garen - Temperatur - Warmhalten.

Optische Industrie in Wetzlar

Vom Rohglas zum Objektiv

1964, 20 f, D

10 51273

Leitz-Werke, Glasblöcke, Schleifverfahren, Linsen, Kamerabau.

Kurzlehrgang über Grundzüge der fotografischen Optik

1970, 42 sw, D

10 51478

Diese Diareihe der Industrie zeigt die Bildentstehung an Lochkamera und Linsen. Foto-optische Begriffe werden geklärt und komplexe Strahlengänge vorgestellt. Die Reihe sollte nur in Teilen eingesetzt werden.

Das Handwerk des Blaudruckers

Darstellung der Technologie

1984, 12 f, D

10 53100

Einblick in das fast ausgestorbene Handwerk des Blaudruckers, wobei der Schwerpunkt auf der Darstellung der Technologie des Blaudrucks liegt. Die Dias sind entsprechend dem

Arbeitsgang angeordnet: von der Vorbereitung des Stoffes bis zum fertigen Produkt.

Das Handwerk des Korbmachers

1987, 12 f

10 55035

Korbweide, Haselnuß, Schneiden der Gerten, Herstellen des Tragbügels, Einsetzen des Korbrandes, Spalten der Weiden, Korbrosette, Einsetzen der Korbrippen, Beginn des Flechtvorgangs, Ende des Flechtvorgangs, Abschneiden der Weidenenden, Versch. Korbarten.

Transparent-Folien in numerischer Folge

Das beste Essen für mein Kind

Die optimierte Mischkost

1998, 12 f, D

12 50843

Der Foliensatz erläutert leicht verständlich und praxisnah, worauf es bei der Kinderernährung ankommt. Basis der Empfehlungen ist die "Optimierte Mischkost" des Forschungsinstituts für Kinderernährung in Dortmund. Zunächst werden die Speziallebensmittel kritisch unter die Lupe genommen. Es folgen die Grundlagen der "Optimierten Mischkost". Weiter geht es um alltägliche Probleme wie Naschen, Essensvorlieben und -abneigungen.

Gesunde Ernährung

2002, 6 f, D

12 51212

6 Farbfolien zum Thema "Gesunde Ernährung".

16mm Lichttonfilm in numerischer Folge

Stoffdruck

1965, 14 min (f), D

32 00825

Der Film gibt einen Überblick über die technische Entwicklung des Stoffdrucks vom Hand-Modelldruck über den Rouleauxdruck bis zur Filmdruckmaschine. Zunächst wird der Handdruck mit Modeln vorgeführt, daran anschließend die Arbeit einer Modelldruckmaschine, der "Perrotine", sowie die anderer Maschinen.

Sichere Elektrizität

1982, 10 min (f), D

32 03389

Überblick über die verschiedenen Maßnahmen und Einrichtungen, die vor den Gefahren des elektrischen Stromes im Haushalt schützen sollen. Trickfilmteile erläutern u.a. die Wirkung des Schutzleiters und der Sicherung. Geeignet für die Ergänzung und Wiederholung des Themas.

Ton, Gewinnung und Verarbeitung

1993, 26 min (f), D

32 55426

Der Film zeigt den Abbau von Ton im Westerwald, tangiert die Themen Landschaftseingriffe, Rekultivierungsmaßnahmen, Entstehung von Ton und geht dann ausführlich auf die Verarbeitung von Ton ein. Dabei wird die handwerkliche der industriellen Tonwaren- und Keramikproduktion gegenübergestellt (s.a. 42 56154).

Fischverarbeitung

1997, 19 min (f), D

32 56059

Informationsfilm über Fischverarbeitung: Aus dem "Rohstoff" Fisch wird ein verfeinertes Nahrungsmittel. Wir verfolgen nach der Anlieferung von Frisch- und Frostfischen die verschiedensten maschinen- und personalintensiven Produktionsschritte bis zum Versand der Fischprodukte (Frischfischfilets, Heringsfilets in Mayonnaise, Räucherfisch, Fischstäbchen). Ergänzung zum Film "Fischfang" (s.a. 42 63178).

VHS-Videokassette in numerischer Folge

Beizen von Holz

1985, 21 min (f), D

42 00643

Wann und wie wird Holz gebeizt? Es werden verschiedene Methoden vorgestellt und praktische Hilfen gegeben. Ebenso werden die Hintergründe der Farbtongebung des Holzes aufgezeigt.

Rechtwinklige Parallelprojektion

Zeichnen in drei Ansichten

1988, 18 min (f), D

42 01016

Gezeigt wird die Darstellung eines Werkstücks in drei Ansichten. Aus der Raumecke entwickelt sich ein Werkstück zu den Ansichten in der Ebene. Der Film ist gegliedert in die Abschnitte: Trickdarstellung - Fertigung - Technik - Zeichnung - CAD-Darstellung.

Sticken ; 1

Stiche

1988, 17 min (f), D

42 01084

Der Lehrfilm demonstriert in langen, ruhigen und deutlichen Einstellungen die richtige Durchführung folgender Sticharten: Spann-, Platt-, Stepp-, Kreuz-, Stiel-, Kett- und Margeritenstich.

Sticken ; 2

Beispiele für Werkverfahren

Beispiele für Werkverfahren

1988, 18 min (f), D

42 01085

Beispiele aus europäischen Ländern, aus der Türkei und aus Südamerika zeigen Vielfalt und Abwechslungsreichtum von Motiven und Techniken des Stickens.

Häkeln ; 1

Grundmaschen

Grundmaschen

1988, 13 min (f), D

42 01086

Der Film zeigt die schrittweise Einführung in die Grundmaschen, behandelt Luft- und feste Maschen, halbe Stäbchen und Stäbchen.

Häkeln ; 2

Häkelmuster

Häkelmuster

1988, 11 min (f), D

42 01087

Der sachorientierte Lehrfilmteil zeigt in ruhigen und deutlichen Arbeitsschritten: Büschel- und Muschelmaschen sowie Rundhäkelei.

Mittendrinn

Fair-Kleiden

1996, 24 min (f), D

42 02509

Das Video zeigt anhand einer Spielhandlung den Weg unserer Altkleider in 3. Welt-Länder. Er

zeigt die Problematik des Second-Hand-Handels und sensibilisiert den privaten Kleiderkonsum.

Können Hamburger krank machen?

Fastfood und Verbraucherschutz

2002, 17 min (f), USA

42 02831

Die Hamburgerkette "Jack in the Box" wird in den USA beschuldigt, durch den Verkauf von bakterienverseuchten "Hamburgern" den Tod von Schulkindern verursacht zu haben. Der Film nimmt dies zum Anlass, die gesundheitlichen Risiken der Hamburgerproduktion zu untersuchen. Man fand im Rindfleisch Salmonellen- und Colibakterien, die schon in geringer Zahl tödlich sein können. Der Beitrag kann als Grundlage zur Diskussion über Fastfood als Massenernährung, über industrielle Fleischproduktion und Lebensmittelsicherheit eingesetzt werden.

Ein Pionierwerk aus Holz

Planung und Bau des Expo-Daches

2005, 17 min (f), D

42 02982

Holz als nachwachsender Rohstoff kann in Verbindung mit innovativer, moderner Fertigungstechnik als Baustoff für einzigartige Bauwerke dienen. So wurden unter dem Leitthema "Mensch, Natur und Technik" für die Expo im Jahr 2000 eine Reihe von Holzbauwerken errichtet, darunter vor allem das so genannte "Dach der Weltausstellung". Der Film zeichnet die Planung und Fertigung dieses außergewöhnlichen Hallentragwerks nach, von der Auswahl des Materials bis zu den angewandten Prüf-, Verfahrens- und Fertigungstechniken. Nur die effektive Zusammenarbeit aller Beteiligten, von den Architekten, Ingenieuren, Prüfstatikern bis zu Zimmerermeistern, ermöglicht die Fertigstellung und Zulassung eines Bauwerkes, für das in vielen Bereichen Neuland erkundet werden musste.

Ein Beruf mit Geschmack: Koch/Köchin

2003, 23 min (f), D

42 31679

Die Dokumentation begleitet die beiden Auszubildenden Tina und Jan sowie ihren Ausbilder, Küchenchef Reinhold, durch ihren Berufsalltag. Der Zuschauer wird umfassend über die Arbeitsabläufe in der Küche und die persönlichen Anforderungen an die Auszubildenden informiert - Teamfähigkeit ist das wichtigste Rezept! Der Beruf bietet vielfältige Karrierechancen, über die drei Spitzenköche am Ende des Films aus eigener Erfahrung berichten.

Aus des Töpfers Hand

1985, 19 min (f), D

42 50158

Informationsfilm über die komplette Tätigkeit eines Töpfers von der Tongewinnung über die Formgebung, Beheizen des Ofens, Herstellung der Glasur, Beschickung des Ofens und Kontrolle des Brandes bis zum fertigen Produkt. Deutliche Unterbrechungsmöglichkeiten.

Träume von Hand gemacht

1982, 27 min (f), D

42 50450

Der Film zeigt die handwerkliche Fertigung des englischen Sportwagens "Morgan", wie sie seit 75 Jahren fast unverändert vorgenommen wird. Ein Vergleich mit der heutigen Serienproduktion und den veränderten Anforderungen an die Arbeiter bietet sich an.

Reaktorsicherheit

1987, 22 min (f), D

42 50779

In Trick- und Realaufnahmen werden der Aufbau und die Sicherheitsvorrichtungen eines Druckwasser-Reaktors gezeigt. An simulierten Störfällen werden die Gegenmaßnahmen demonstriert (s.a. 32 50469).

Kunststoffe in Freizeit und Sport

1988, 18 min (f), D

42 51696

Einsatz von Kunststoffen im Bereich Sport. Vergleiche mit früher. Bedeutung für die Leistungssteigerung.

Der Dieselmotor

1988, 27 min (f), D

42 51898

Der Film informiert über Einsatzmöglichkeiten, Funktionsweise und Konstruktionsprinzipien des Dieselmotors.

Feuerwehr-Report**Flughafen-Feuerwehr Frankfurt**

Schnell wie die Feuerwehr

1991, 18 min (f), D

42 54114

Der Film beschreibt die vielfältigen Aufgaben der Flughafen-Feuerwehr Frankfurt. Er zeigt die Feuerwehr bei verschiedenen Übungseinsätzen sowie Realaufnahmen vom Beschäumen einer Landebahn, der Notlandung eines Jumbojets und der Bergung einer Frachtmaschine mit Flugzeughebekissen.

Zunft ohne Zukunft

Über die alte Kunst des Holzradbaus

1993, 30 min (f), D

42 55245

Der heute 73jährige Leonhard Ogger aus Söhnstetten bei Heidenheim ist einer der letzten Wagner der Schwäbischen Alb. In diesem Film zeigt er nochmals mit welch eindrucksvollem, über Jahrhunderte überliefertem handwerklichen Können Holzräder ohne technische Hilfen gebaut werden. Im Heidenheimer Museum für Kutschen, Chaisen und Karren gibt es dann einen Einblick

in ein Stück Kulturgeschichte des Güter- und Reiseverkehrs.

Mehl, der Müller macht's

1993, 16 min (f)

42 57094

Im Überblick werden die vielfältigen Arbeitsgänge dargestellt, die in der Mühle anfallen, um aus Getreide Mehl herzustellen. Die verschiedenen Stufen von der Getreideanlieferung, -reinigung, Vermahlung, Qualitätszusammenstellung und -kontrolle bis zur Verpackung und Mehlauslieferung werden anschaulich gezeigt.

Die synthetische Verführung

Vom Hühnerschenkel zum exotischen

Fertiggericht

1995, 30 min (f), D

42 61245

Der Film beschreibt die Entstehung eines Fertiggerichtes: Tandoori-Chicken. Im Mittelpunkt stehen die nicht natürlichen Zusätze und die Anpassung an den deutschen Geschmack.

Gesunde Ernährung

Vitamine und Mineralstoffe

Das A und O der Ernährung

1996, 45 min (f), D

42 62346

Eine vernünftige Lebensweise äußert sich in einer richtigen Ernährung. Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf und gibt wertvolle Tips.

Gesunde Ernährung

Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co.

Lebensmittel richtig aufbewahrt

1996, 45 min (f), D

42 62353

Eine Salmonellenvergiftung kann tödlich enden. Verdorbene oder gar vergiftete Lebensmittel im Haushalt, das muß nicht sein. Vorbeugen ist ratsam. Wie werden Lebensmittel richtig eingekauft, gelagert und zubereitet? Was muß bei der Küchenhygiene beachtet werden und was gehört zur persönlichen Hygiene?

Gesunde Ernährung

Die Kartoffel, goldene Frucht der Erde

Gesund und abwechslungsreich

1996, 50 min (f), D

42 62358

Nach der Geschichte der Kartoffel werden Informationen zur Zucht, zu den verschiedenen Kartoffelarten und verschiedenen Verarbeitungsformen gegeben. Als Kartoffelprodukte werden Chips, Kroketten und Pommes frites vorgestellt (mit Rezepten).

Gesunde Ernährung

Fit mit Käse, Joghurt und Quark

Milchprodukte selbstgemacht

1996, 45 min (f), D

42 62425

Eine vernünftige Lebensweise äußert sich in einer richtigen Ernährung. Die Reihe "Gesunde

Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten und dient als Orientierungshilfe im Alltag.

Gesunde Ernährung

Köstliches Gemüse und knackige Salate frisch auf den Tisch

Frisch auf den Tisch

1996, 45 min (f), D

42 62426

Eine vernünftige Lebensweise äußert sich in einer richtigen Ernährung. Die Reihe "Gesunde Ernährung" zeigt Möglichkeiten und Wege auf, sich konsequent und ohne Reue gesund, aktiv und fit zu halten, und dient als Orientierungshilfe im Alltag.

Gesunde Ernährung

Mindestens haltbar bis

Über das Haltbarmachen und Lagern von Lebensmitteln

1997, 45 min (f), D

42 62492

Eine vernünftige Lebensweise äußert sich in einer richtigen Ernährung. Wer die richtigen Tips zum richtigen Lagern von Eßwaren beherzigt, dem wird so schnell nichts schlecht.

Gesunde Ernährung

Was tun, wenns kribbelt und krabbelt

Vorratsschädlinge im Haushalt

1997, 45 min (f), D

42 62493

In welchen Lebensmitteln halten sich Schädlinge auf, welche vorbeugenden Maßnahmen können ergriffen werden, wie können Schädlinge erfolgreich bekämpft werden. Motten, Schaben, Käfer, Milben werden vorgestellt.

Gesunde Ernährung

Anders essen, bewußt Leben

Alternative Ernährungsformen unter der Lupe

1996, 45 min (f), D

42 62494

Beispiele von Vegetarismus, anthroposophischer Ernährung, Makrobiotik, Trennkost, Rohkost und Vollwert-Ernährung. Bei Besuchen in einem Vollwert-Restaurant, einem Waldorf-Kindergarten, einem buddhistischem Kloster und einer Trennkost-Klinik werden Gründe gezeigt, warum Menschen alternative Ernährungsformen praktizieren. Mit Rezepten.

Gesunde Ernährung

Vollwertig Essen und Trinken

Die zehn wichtigsten Regeln

1997, 45 min (f), D

42 62495

Der Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Jochen Borchert, stellt sich interessanten und kritischen Verbraucher-Fragen. Wie wichtig ist Obst und Gemüse bei der täglichen Ernährung? Kann man heute noch unbedenklich Fleisch essen? Der

Minister empfiehlt, nach den zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu leben, vollwertig zu essen und zu trinken.

Gesunde Ernährung

Was ist gesund für mein Kind

Tips zum richtigen Essen und Trinken

1997, 45 min (f), D

42 62496

Auch beim Thema Essen und Trinken gilt für Eltern: nur das Beste für mein Kind. Kinder brauchen keine besonderen Lebensmittel für eine gesunde Ernährung. Bei unserem vielseitigen Lebensmittelangebot sind solche Produkte völlig überflüssig. Eine abwechslungsreiche, optimierte Mischkost enthält alle notwendigen Nährstoffe.

Gesunde Ernährung

Rund ums Brot

Vom Korn zur gesunden Brotzeit

1997, 45 min (f), D

42 62497

Das tägliche Brot auf unserem Eßtisch. Eine Tradition, die noch immer Bestand hat. Und das mit Recht, denn Brot ist ein äußerst gesundes Nahrungsmittel. In diesem Videofilm können sie den Weg von den Zutaten über das Bearbeiten des Teiges bis zum fertig gebackenen Brotlaib verfolgen.

Fischfang; Fischverarbeitung

Handwerk zwischen Tradition und Technik;

Industrie zwischen Technik und Taktfolge

1997, 38 min (f), D

42 62881

Zwei Informationsfilme. Im "Fischfang" wird über die Fangreise eines deutschen Fischtrawlers vor dem Hintergrund der EU-Politik (Fanggründe, Fangquoten) informiert. Im "Fischverarbeitung" wird gezeigt wie aus dem "Rohstoff" Fisch ein verfeinertes Nahrungsmittel wird (s.a. 42 62829, 42 63178).

Gesunde Ernährung

Das clevere Ding, das Mikrowellengerät

Bequem kochen, schnell auftauen

1996, 45 min (f), D

42 63146

Mittels der Mikrowelle kann der Haushalt besser organisiert und leichter gearbeitet werden. Weitere Vorzüge: Bei richtiger Anwendung spart man Energie; außerdem reduziert sich der Abwasch. Kurze Garzeiten und Zugabe von wenig Flüssigkeit garantieren, daß Vitamine, Mineralstoffe und der Geschmack erhalten bleiben.

Fischverarbeitung

1997, 19 min (f), D

42 63178

Informationsfilm über Fischverarbeitung: Aus dem "Rohstoff" Fisch wird ein verfeinertes Nahrungsmittel. Wir verfolgen nach der Anlieferung von Frisch- und Frostfischen die

verschiedensten maschinen-und personalintensiven Produktionsschritte bis zum Versand der Fischprodukte (Frischfischfilets, Heringsfilets in Mayonnaise, Räucherfisch, Fischstäbchen). - Ergänzung zum Film "Fischfang" (s.a. 32 56059).

Vom Baum zum fertigen Furnier

1996, 20 min (f), D

42 63330

In diesem Film werden folgende Arbeitsgänge thematisiert und bearbeitet: Lagerung der Stämme; Das Ablängen; Entrinden von Hand und mit modernen Maschinen; Dämpfen in Dämpfgruben; Auftrennen an der Blockbandsäge; Schälen; Messern; Trocknen; Formatschneiden.

Werken in Schulen

Beizen und Lackieren von Holz

1997, 25 min (f), D

42 63332

In diesem Film werden folgende Stichworte behandelt und thematisiert: Vorbehandlung der Hölzer; Das Wässern; Der Holzschliff; Wirkungsweise und Eigenschaften von Holzbeizen; die verschiedenen Beizarten; Arbeitstechniken beim Beizen; Das Spritzlackieren mit vielen wissenswerten Anwendungstips der Spritztechniken.

Lexy weiß alles ; 13

Die Geschichte der Metalle; Stoffe und Textilien

Gesucht, entdeckt, erfunden

1991, 50 min (f), F

42 63845

Lexy schildert die Geschichte der Nutzung der Metalle durch den Menschen vom Gold bis zum Aluminium und die der Bekleidung vom Fell bis zur Kleidung aus Chemiefasern.

Gesunde Ernährung

Lebensmittel gesund getrimmt

Was ist dran an Light und Co.

1997, 50 min (f), D

42 64027

Das Geschäft in der Lebensmittelbranche bezüglich Gesundheit boomt: Lightprodukte, Sportlernahrung und andere Gesundheitslebensmittel finden ihren Käufer. Was an diesen Produkten wirklich dran ist, vermittelt dieser Film. Vorgestellt werden Lebensmittel zum Abnehmen, probiotische Milchprodukte, besonders gesunde Eier und mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Produkte.

Gesunde Ernährung

Feingebäck und Co.

Genuss ohne Reue

1997, 45 min (f), D

42 64332

Torten, Teegebäck und Trüffel: All diese köstlichen Süßigkeiten bereiten Bäcker und

Konditoreien zumeist in Handarbeit zu. Aber auch Herzhaftes, wie Quiches oder Pasteten nehmen einen breiten Raum im Bäckerumsatz ein. In diesem Video wird außerdem Wissenswertes zu Diabetiker-Produkten, Backzutaten, Backhefe und der Geschichte des Feingebäcks erfahren.

Automobil-Industrie, Teil 1

Automatisierte Produktion, Arbeit, Standortfaktoren

1999, 23 min (f), D

42 66234

Der Film zeigt die Produktion eines Autos vom ersten Pressen des Bleches bis zur Endmontage. Die einzelnen Abschnitte veranschaulichen die Arbeit von Robotern, zeigen aber auch, daß menschliche Arbeitskräfte in bestimmten Produktionsabschnitten immer noch notwendig sind.

Automobil-Industrie, Teil 2

Zuliefersystem just in time, Logistikfluss, Globalisierung

1999, 16 min (f), D

42 66235

Ein Informationsfilm über die Herstellung eines Autos. Schwerpunkt ist hierbei die Zulieferung der Module im "Just-in-time-Verfahren", der Logistikfluß und die internationale Verflechtung.

Apropos

Fischstäbchen und Co.

1998, 10 min (f), D

42 67003

Die Ernährung basiert immer mehr auf Fertigprodukten. Immer weniger Menschen sind bereit, für den Einkauf, die Zubereitung und den Verzehr von Nahrung Zeit und Kreativität zu verwenden. Gerade Jugendliche können den Weg vom Ausgangsprodukt, sei es Tier oder Pflanze, zur Konserve und zum industriell genormten Produkt kaum noch nachvollziehen.

Mit Außer-Haus-Verpflegung fit im Job

2000, 45 min (f), D

42 67449

Der Film zeigt anschaulich, worauf es bei einer ausgewogenen Mahlzeitenverteilung über den Tag ankommt. Dabei werden wertvolle Tips gegeben, wie die Leistungsfähigkeit optimal erhalten werden kann, wie der Darm in Schwung und die Gesundheit durch richtiges Trinken gefördert werden kann. Neben Anregungen für ein Power-Frühstück und leckere Zwischenmahlzeiten wird eine gesunde Auswahl für den Mittagstisch gegeben.

Sport und Ernährung

2000, 45 min (f), D

42 67450

Der Videofilm zeigt, was Freizeitsportler in ihrer Ernährung beachten sollten und gibt Anregungen und Tipps, zum Beispiel zum Verhalten vor einem Wettkampf. Eine wichtige Rolle spielt

natürlich der Energiestoffwechsel, der ausführlich erklärt wird. Auch spezielle Sportlernahrungen und -getränke werden kritisch unter die Lupe genommen. Rezepte für schnell zubereitete Fitnessdrinks und Zwischenmahlzeiten runden den Film ab.

Ich mag am liebsten Pommes

Von den versteckten Fetten

2000, 20 min (f), D

42 68374

Eine Ernährungswissenschaftlerin zeigt an verschiedenen Beispielen, wie man Kinder gesund ernähren kann. Ein Film für Eltern.

Vielfalt statt Einfach

Ein Müller mahlt weiter

2000, 13 min (f), D

42 68512

Der Film zeigt die letzte Mühle im Landkreis Forchheim, den Familienbetrieb Nützel. Die benötigte Energie wird zum größten Teil selbst, durch Wasserkraft, erzeugt. Der Müller bietet den Landwirten in der Region die Möglichkeit, ihre Erzeugnisse zu fairen Preisen abzusetzen. Über Vertragsanbau nimmt er Einfluß auf die Qualität, die er braucht, um hochwertige Mehle zu erzeugen.

Holzverbindungen

Holzverbindung Fingerzapfen

1988, 30 min (f), D

42 69024

Der Film zeigt die Anfertigung der Holzverbindung "Fingerzapfen", eine Mittel- und Eckverbindung beim Vollholz, dickerem Sperrholz und bei Tischlerplatten. Im Detail werden die Einteilungsberechnung, die Formgebung sowie der richtige Einsatz der Werkzeuge erläutert und demonstriert.

Alpha-med Ernährungstipps [0/0]

1998, 32 min (f), D

42 69120

Kurzfilme und Gesundheitstipps zu aktuellen Ernährungsthemen: 1. Milch, Calciumlieferant Nummer 1; 2. Seefisch, gesundes Lebensmittel aus dem Meer; 3. Energy Drinks, bringen sie verbrauchte Power zurück?; 4. Gesundes Pausenbrot, das Richtige für den Hunger zwischendurch; 5. Probiotische Milchprodukte, für mehr Gesundheit und längeres Leben?.

Unser kläglich Brot

Essen wir uns krank?

1998, 45 min (f), D

42 69172

Jedes Jahr müssen die Krankenkassen in Deutschland über 100 Milliarden DM wegen falscher Ernährung ausgeben. Wäre es nicht billiger und gesünder, sich richtig zu ernähren? Was aber ist richtige und falsche Ernährung? 90 Prozent der Bundesbürger finden Ernährungsaufklärung unverständlich und widersprüchlich. Im Querdenker-Studio

diskutieren Franz Alt, die Ernährungsberaterin Ilse Gutjahr, der Lebensmittelchemiker Udo Pollmer und die Biobäuerin Rosemarie Wegemann.

Gesundheit aus dem Supermarkt

Funktionelle Lebensmittel

2001, 37 min (f), D

42 70967

Wie sieht eine gesunde Ernährung aus? Ständig ereilen und neue Erkenntnisse aus der Wissenschaft: Carotinoide, Antioxidanzien usw. Hier wollen funktionelle Lebensmittel Abhilfe schaffen. Sie dienen nicht nur der Sättigung, sondern sollen durch Verwendung bestimmter Inhaltsstoffe gleichzeitig einen gesundheitlichen Zusatznutzen erfüllen. Zu den wohl bekanntesten funktionellen Lebensmitteln gehören die probiotischen Milchprodukte.

Was wir essen...

Fitmacher & Co.

2 1/2-Minuten-Clips

2003, 40 min (f), D

42 72549

Fit sein ist in. Doch wie kann man dieses Ideal erreichen? Folgende Filmbeiträge klären auf über echte und vermeintliche Fitmacher unter unseren Lebensmitteln: Vielseitig essen, Getreideprodukte und Kartoffeln, Gemüse und Obst, Milch, fettarm essen, Trinkwasser, Kräuter- und Früchtetee, Fitness- und Energiegetränke, angereicherte Lebensmittel, Light-Produkte, Nahrungsergänzungsmittel.

Was wir essen...

Obst & Co.

2 1/2-Minuten-Clips

2003, 30 min (f), D

42 72550

Folgende Filmbeiträge zeigen den Weg auserwählter Obstarten und deren Produkte vom Acker über die Verarbeitung bis auf unseren Teller: Äpfel, Beerenobst, Holunder, Steinobst, Zitrusfrüchte, Sommerfrüchte haltbar machen, Fruchtaufstriche, Fruchtsaft, Nektar, Fruchtsaftgetränke, Nüsse.

Was wir essen...

Bio & Co.

2 1/2-Minuten-Clips

2003, 30 min (f), D

42 72551

Bioprodukte erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Dennoch sind viele Verbraucher nach wie vor skeptisch und wissen nicht genau, was sich hinter "Bio" verbirgt. Dieses Video zeigt anhand folgender Kurzfilme, worauf es bei Bio-Lebensmitteln ankommt und woran man sie erkennt: Bio-Siegel, Dinkel, Vollkornbrot, Bio-Käse, Bio-Wurst, Bio-Chicorée, Bio-Nudeln, Bio-Wein, Öko-Kontrolle.

Was wir essen...

Gemüse & Co.

2 1/2-Minuten-Clips

2003, 40 min (f), D

42 72552

Folgende Filmbeiträge zeigen den Weg ausgewählter Gemüsearten und ähnlicher Lebensmittel, vom Acker über die Verarbeitung bis auf unseren Teller: Karotten, Kohlrabi, Rosenkohl, Grünkohl, Sauerkraut, Kürbis, Tomaten, Spinat, Knoblauch, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Blattsalate, Küchenkräuter.

Pilze - zum Essen gern

2003, 30 min (f), D

42 72979

Der Film gibt einen Einblick in die Botanik der Pilze. Wissenschaft leicht verständlich gemacht: was bedeutet Mycel, was ist eigentlich der Fruchtkörper? Pilze besitzen eine Fülle von unterschiedlichen Eigenschaften. Einige Vertreter sind geschätzte Delikatessen in der Küche, andere sind extrem giftig und sogar tödlich. In einer lockeren Spielhandlung vermittelt der Film ausführliche Hinweise zum Sammeln, gibt Tipps, wo und wann man sie findet und giftige Vertreter meidet. Zusätzlich gibt es Hinweise zur Aufbewahrung und Zubereitung von Pilzen.

Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt

Das Kugelhuhn

1999, 15 min (f), D

42 84045

In der ersten Folge werden Techniken und Methoden der Nahrungsmittel und Werbeindustrie dargestellt, werden Verbraucher und Produzenteninteressen gegenübergestellt.

Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt

Operation Mahlzeit

1999, 15 min (f), D

42 84046

Behandelt wir die Lebensmittelkontrolle und die Sicherheit.

Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt

Der Besser Esser

1999, 15 min (f), D

42 84047

In dieser Folge geht es um Lebensmittel und deren Kennzeichnung.

Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt

Gen? Wir? Essen?

1999, 15 min (f), D

42 84048

Diese Folge beschäftigt sich mit gentechnisch veränderten Lebensmitteln.

Nicht nur Geschmackssache

Salze

2000, 30 min (f), D

42 84068

Dem Salz wurde seit alters her eine außerordentliche Bedeutung zuerkannt. Obwohl es nur ein einfacher mineralischer Stoff ist, war es das erste und wichtigste aller Gewürze. Der Film verfolgt den Weg des Kochsalzes von seiner Gewinnung bis zu seiner Verwendung im Haushalt und in der Industrie. Außerdem geht er

auf die Gefahren anderer Salze wie Sulfate, Phosphate und Nitrate ein. Trick- und Realfilmsequenzen veranschaulichen die chemischen Eigenschaften.

Keramik und Glas

Keramik und Glas

1999, 15 min (f), D

42 84088

Aus Ton lassen sich nützliche Gebrauchsgegenstände herstellen oder auch Kunstwerke schaffen. Keramik hat als Werkstoff Geschichte gemacht. Neben alttümlicher Keramik und High-Tech-Keramik zeigt der Film, wie in Selb Porzellan hergestellt wird. In der zweiten Filmhälfte wird die Herstellung von Glas in Zwiesel gezeigt. Die Kamera beobachtet die einzelnen Arbeitsschritte vom Rohstoff bis zum fertigen Glas.

Echt fit

... durch Ernährung

2001, 30 min (f), D

42 84951

Hamburger oder Gemüserolle, Müsli oder Schokoriegel - Was gibt mehr Kraft? Was sättigt am meisten? Was ist das richtige Maß, die richtige Mischung? Was ist gesund. Fit sein heißt die Devise. Jugendliche zeigen, wie sie ihre Essgewohnheiten verändert haben, um gesund zu bleiben und gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Sie ernähren sich vegetarisch und vegan und erklären, welche Auswirkungen diese Ernährung auf ihr Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit hat.

Gewürze machen Geschichte

Curry und Co.

2002, 15 min (f), D

42 85267

Curry - einst eine exotische Kostbarkeit, ist heute deutsche Industrienorm. Curry ist keine Pflanze, sondern eine Mischung aus verschiedenen Gewürzen. Es gibt zwar Curryblätter, die haben mit dem allgemein bekannten Curry aber so gut wie nichts zu tun; es sind vielmehr Blätter, mit denen man auch eine Soße, ein Curry, zubereiten kann. Curry kommt aus Indien. Hauptbestandteil ist die gelbe Kurkumawurzel, auch Gelbwurz genannt; deren typischen Geschmack findet man in jedem Currypulver wieder. Außerdem gehören zum Curry die Bockshornkleesaat, Kardamom und Koriander.

Gewürze machen Geschichte

Pfeffer - Von Pfeffersäcken und**Feinschmeckern**

2002, 15 min (f), D

42 85268

Eine Welt im Pfefferausch: in der Antike wie im Mittelalter, bei den Römern wie an deutschen Fürstentümern. Man opferte Städte, Gold und Soldaten, um in den Besitz dieser Kostbarkeit zu gelangen. Alles wurde übertrieben gewürzt,

besonders Pfeffer durfte in keinem Gericht fehlen. In Rom war man geradezu pfeffersüchtig - das kann man dort heute noch in einem Restaurant mit antiker Küche probieren. Pfeffer ist das beliebteste Gewürz bis heute. In Deutschland verbrauchen wir pro Jahr 17.500 Tonnen, mehr als ein halbes Pfund pro Kopf.

Gewürze machen Geschichte

Muskat, Nelke, Zimt - Am Anfang war das Gewürz

2002, 15 min (f), D

42 85269

An der Südküste Indiens landete im Mai 1498 der Portugiese Vasco da Gama, der erste Europäer, der auf dem direkten Seeweg gekommen ist - auf der Suche nach den begehrten Gewürzen. Das war der Beginn des Kolonialimperiums: Portugal wurde reich und mächtig durch das Geschäft mit exotischen Spezereien. 1502 entdeckten die Portugiesen als erste die Zimtwälder der südindischen Insel Ceylon, das heutige Sri Lanka, immer noch wichtigstes Zimt-Anbaugebiet.

Gewürze machen Geschichte

Vanille - Neues aus der Neuen Welt

2002, 15 min (f), D

42 85270

Süchtig war er, nach Vanille - der Aztekenfürst Moctezuma. Vor 500 Jahren war er der mächtige Herrscher eines hochkultivierten Reiches, das heute Mexiko heißt. Die Krönung seines Lieblingsgetränks: das Würzen mit Vanille. Angeblich trank er täglich 50 Tassen "cacahuatl". Vanille wurde schon vor 4.000 Jahre in Mesoamerika, dem heutigen Mittelamerika, angebaut. Die Azteken bezahlten damit ihre Steuern. Sie nutzten Vanille als Gewürz und Medizin, die das Herz stärkt, Angst und Müdigkeit beseitigt. Besonders mit Kakao zusammen hellt sie die Stimmung auf - ein Kraftspender. Die Indianerinnen rieben sich mit der Schote über Haar, Haut und Kleidung, um ihre Anziehungskraft zu erhöhen. Das funktionierte, denn Vanillin, der Duftstoff der Vanille, ist chemisch verwandt mit den Sexuallockstoffen des Menschen.

Diskette 3,5" Windows-Lernsoftware in numerischer Folge

Edi Kett, Kennzeichnung von Lebensmitteln

Ein interaktives Lernprogramm

1995, 1, D

62 50519

Das Programm soll den Anwendern die Bedeutung der Kennzeichnung verpackter Lebensmittel klar machen und den Nutzen vor Augen führen, den sie als Verbraucher davon haben. Oberstes Ziel ist es, die Informationen auf der Verpackung optimal zu nutzen, um beim Einkauf die richtige Entscheidung treffen zu können.

Mineralstoffe im Mangel

Grundlagen der Ernährung

1994, 1, D

62 50524

Vermittlung von praktischen Schlussfolgerungen für eine mineralstoffbewußte Ernährung. Der Betrachter verfolgt die Cartoonfigur bei den Mahlzeiten. Das interaktive Computerlernprogramm gliedert sich in zwei Teile: Im ersten geht es um Risikogruppen, Ursachen von Nährstofflücken und um die mineralstoffreiche Kost. Im zweiten Teil werden die kritischen Mineralstoffe ausführlich behandelt.

Bauwas

0, 1, D

62 50534

Konstruktionsprogramm zur Entwicklung von Raumvorstellung.

CD-ROM in numerischer Folge

Maschinenschreiben in 22 Lektionen

2002, 1, CH

66 31480

Mit diesem interaktiven Schreibmaschinenkurs lernt man leicht und schnell das 10-Finger-System. Es bietet eine Zeitkontrolle, freie Lektionenwahl zur gezielten Wiederholung, eine Fehlerstatistik und deutsches und schweizer Tastatur-Layout.

Nährwert-Programm erleben und lernen

Interaktive Lernsoftware

0, 1, D

66 51251

Inhalt: 7 Bausteine die u.a. die Berechnung einer Mahlzeit bzw. eines Rezeptes ermöglichen. Einführung in die Nährwertberechnung in acht Lernbausteinen.

Arbeitsblätter am Computer

Hauswirtschaft, siebte und achte

Jahrgangsstufe

0, 1, D

66 52096

Die CD-ROM enthält 35 fertig gestaltete Arbeitsblätter für den Hauswirtschaftsunterricht in den Jahrgangsstufen sieben und acht. Inhalt: Kennenlernen der Schulküche, Organisation der Arbeit der Ernährungslehre, Fastfood, Bakterien, Hefe, Schimmelpilze. ISBN 3-403-5880-8

Kochen um die Welt

Eintausendzweihundert Rezepte aus allen Teilen der Welt

1999, 1, D

66 52360

Die CD-ROM enthält über 1.200 Rezepte aus allen Teilen der Welt. Ob Anfänger oder geübter Koch, mit diesem multimedialen Kochbuch lässt sich das kulinarische Repertoire erweitern. ISBN: 3-85323-312-X.

Mein Kochbuch

1998, 1, D

66 52361

Mit diesem Programm lassen sich Kochrezepte sauber archivieren. Jederzeit können sie abgerufen werden. Die benutzerfreundliche Oberfläche ermöglicht einen schnellen und umfassenden Überblick über die Zutaten und die Zubereitung der verschiedenen Gerichte. Inklusive 100 Rezepte. IDBN 3-85323-304-X.

Gourmetplaner

0, 1, D

66 52362

Die CD-ROM enthält eine kulinarische Rezeptdatenbank mit über 3.500 Rezepten. ISBN 3-89648-149-5.

Obst a la Saison (2. Auflage)

1999, 1, D

66 52363

Die CD-ROM enthält über 30 ausführliche Obstportraits; 400 Rezepte rund ums Jahr; 400 Fotos einheimischer Obstsorten. ISBN 3-923214-86-3.

Gemüse a la Saison (3. Auflage)

1999, 1, D

66 52364

Die CD-ROM enthält über 45 ausführliche Gemüseportraits; 500 Rezepte rund ums Jahr; 500 Fotos einheimischer Gemüsesorten. ISBN 3-923214-81-2

in numerischer Folge

Hitec. Die Dokumentation

Im Reich der Sinne

Aus den Laboren der Lebensmittelforschung

2000, 30 (f), D

42 70803

Ob Nudel-Design, Joghurtkultur-Auswahl oder Kakaobohnen-Kompositionen für Schokolade - in jedem Bissen Fertignahrung steckt ein enormer wissenschaftlich-technischer Aufwand. Nahrungsmittelhersteller investieren Millionen in Forschung und Entwicklung. Die modernen Lebensmittel müssen höchsten Ansprüchen an Funktion, Geruch und Geschmack genügen.

Fleisch und Fleischerzeugnisse

Vom Acker bis zum Teller

2004, 30 (f), D

42 72987

Der Film zeigt reportagenhaft den Weg des Lebensmittels Fleisch vom landwirtschaftlichen Betrieb über Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung bis in die Küche - wie werden Schweine, Rinder, Geflügel, auch Damwild gehalten und gemästet, wie wird Biofleisch erzeugt, was beinhalten Marken-Fleischprogramme, was passiert in einem so genannten Fleischcenter und wie arbeitet ein Lebensmitteluntersuchungsamt.

Durch Dick und Dünn

Jugendliche kämpfen ums Abnehmen

2003, 30 (f), D

42 85699

Übergewicht ist in Deutschland wie in anderen Industrieländern zunehmend verbreitet und stellt ein großes gesundheitliches Risiko dar. Besonders problematisch ist Fettleibigkeit (medizinisch: Adipositas) im Kindes- und Jugendalter. Viele chronische Erkrankungen (Diabetes, Bluthochdruck, Kreislauferkrankungen) werden in dieser Entwicklungsphase angelegt. Neben den medizinischen Implikationen sind die psychischen Aspekte bedeutsam. Da ein extremes Übergewicht in aller Regel durch eine Verhaltensänderung (Essgewohnheiten) abgebaut werden kann, kommt der Aufklärung über sinnvolle Ernährungsgewohnheiten große pädagogische Bedeutung zu. Drei Jugendliche mit hohem Ausgangsgewicht werden über einen längeren Zeitraum begleitet bei ihrem Versuch abzunehmen. Sie sprechen über ihre Probleme in der Schule, im Sport, in den zwischenmenschlichen Beziehungen und über die Ungerechtigkeit, dass nicht jeder, der viel isst, dick wird. Auch Eltern, Ernährungsexperten und Therapeuten kommen zu Wort.

Ernährung und Verdauung des Menschen

Ernährung und Verdauung des Menschen

Zusammensetzung der Nahrung; Organe des

Verdauungstrakts; Verdauung der

Kohlenhydrate; Verdauung der Fette; Verdauung der Eiweiße

2005, 46 (f), D

46 52444

Die 5 Filme geben einen Einstieg in das jeweilige Unterthema der menschlichen Ernährung und Verdauung. 3D-Computeranimationen

verdeutlichen den Aufbau des Verdauungstrakts und den Ablauf der Verdauung, filmisch eingebettet in eine unterhaltsame kleine Rahmenhandlung. Ein junger Architekturstudent, liefert als Protagonist des Films mit kurzen Episoden aus seinem täglichen Leben den Rahmen für aufwändige 3D-Computeranimationen. Zusatzmaterial: 20 Filmmodule; 9 inhaltszentrale Farbgrafiken; 10 ausdrucksfähige pdf-Arbeitsblätter in Schüler- und Lehrerfassung.

Fette in der Ernährung

Ein interaktives Lernprogramm

1997, 1, D

62 50523

Nach einer kleinen Warenkunde informiert das CBT-Programm über den Aufbau von Fetten und Fettsäuren sowie über die Funktion von Fett in der Ernährung. Tipps für eine "fettbewusste" Ernährung werden interaktiv erarbeitet. Mike und Kim, zwei jugendliche Comicfiguren, führen als Moderatoren durch das Programm.

Titelverzeichnis
Titel in alphabetischer Folge

A

Abbildungsfehler, 10 02255, 12 f.....	10
Alpha-med Ernährungstipps [0/0], 42 69120, 32 min (f)	17
Anders essen, bewußt Leben, 42 62494, 45 min (f)	15

Apropos

● Fischstäbchen und Co., 42 67003, 10 min (f)	16
---	----

Arbeitsblätter am Computer

● Hauswirtschaft, siebte und achte Jahrgangsstufe, 66 52096, 1	21
--	----

Aus des Töpfers Hand, 42 50158, 19 min (f)	14
Automobil-Industrie, Teil 1, 42 66234, 23 min (f)	16
Automobil-Industrie, Teil 2, 42 66235, 16 min (f)	16

B

Bauwas, 62 50534, 1	20
Beispiele für Werkverfahren, 42 01085, 18 min (f).....	13
Beizen und Lackieren von Holz, 42 63332, 25 min (f)	16
Beizen von Holz, 42 00643, 21 min (f)	13
Ein Beruf mit Geschmack: Koch/Köchin, 42 31679, 23 min (f)	13
Der Besser Esser, 42 84047, 15 min (f)	18
Das beste Essen für mein Kind, 12 50843, 12 f.....	11
Bio & Co., 42 72551, 30 min (f)	17

C

Das clevere Ding, das Mikrowellengerät, 42 63146, 45 min (f).....	15
Curry und Co., 42 85267, 15 min (f).....	18

D

Der Dieselmotor, 42 51898, 27 min (f)	14
Durch Dick und Dünn, 42 85699, 30 (f).....	22
... durch Ernährung, 42 84951, 30 min (f)	18

EEcht fit

● ... durch Ernährung, 42 84951, 30 min (f)	18
---	----

Edi Kett, Kennzeichnung von Lebensmitteln, 62 50519, 1	20
Ernährung und Verdauung des Menschen, 46 52444, 46 (f)	22

Ernährung und Verdauung des Menschen

● Ernährung und Verdauung des Menschen, 46 52444, 46 (f).....	22
---	----

F

Fair-Kleiden, 42 02509, 24 min (f).....	13
Feingebäck und Co., 42 64332, 45 min (f)	16
Fette in der Ernährung, 62 50523, 1	22

Feuerwehr-Report

- Flughafen-Feuerwehr Frankfurt, 42 54114, 18 min (f).....14
- Fischfang; Fischverarbeitung, 42 62881, 38 min (f).....15
- Fischstäbchen und Co., 42 67003, 10 min (f).....16
- Fischverarbeitung, 32 56059, 19 min (f).....12
- Fischverarbeitung, 42 63178, 19 min (f).....15
- Fit mit Käse, Joghurt und Quark, 42 62425, 45 min (f).....14
- Fitmacher & Co., 42 72549, 40 min (f).....17
- Fleisch und Fleischerzeugnisse, 42 72987, 30 (f).....22
- Flughafen-Feuerwehr Frankfurt, 42 54114, 18 min (f).....14

Fotografische Objektive

- Grundkonstruktionen, 10 02215, 15 f.....10
- Sonderkonstruktionen, 10 02250, 15 f.....10
- Abbildungsfehler, 10 02255, 12 f.....10

G

- Gemüse & Co., 42 72552, 40 min (f).....17
- Gemüse a la Saison (3. Auflage), 66 52364, 1.....21
- Gen? Wir? Essen?, 42 84048, 15 min (f).....18
- Die Geschichte der Metalle; Stoffe und Textilien, 42 63845, 50 min (f).....16
- Gesunde Ernährung, 12 51212, 6 f.....11

Gesunde Ernährung

- Vitamine und Mineralstoffe, 42 62346, 45 min (f).....14
- Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co., 42 62353, 45 min (f).....14
- Die Kartoffel, goldene Frucht der Erde, 42 62358, 50 min (f).....14
- Fit mit Käse, Joghurt und Quark, 42 62425, 45 min (f).....14
- Köstliches Gemüse und knackige Salate frisch auf den Tisch, 42 62426, 45 min (f).....15
- Mindestens haltbar bis, 42 62492, 45 min (f).....15
- Was tun, wenns kribbelt und krabbelt, 42 62493, 45 min (f).....15
- Anders essen, bewußt Leben, 42 62494, 45 min (f).....15
- Vollwertig Essen und Trinken, 42 62495, 45 min (f).....15
- Was ist gesund für mein Kind, 42 62496, 45 min (f).....15
- Rund ums Brot, 42 62497, 45 min (f).....15
- Das clevere Ding, das Mikrowellengerät, 42 63146, 45 min (f).....15
- Lebensmittel gesund getrimmt, 42 64027, 50 min (f).....16
- Feingebäck und Co., 42 64332, 45 min (f).....16

- Gesundheit aus dem Supermarkt, 42 70967, 37 min (f).....17

Gewürze machen Geschichte

- Curry und Co., 42 85267, 15 min (f).....18
- Pfeffer - Von Pfeffersäcken und Feinschmeckern, 42 85268, 15 min (f).....18
- Muskat, Nelke, Zimt - Am Anfang war das Gewürz, 42 85269, 15 min (f).....19
- Vanille - Neues aus der Neuen Welt, 42 85270, 15 min (f).....19

- Gourmetplaner, 66 52362, 1.....21
- Grundkonstruktionen, 10 02215, 15 f.....10
- Grundmaschen, 42 01086, 13 min (f).....13

H

- Häkelmuster, 42 01087, 11 min (f).....13

Häkeln ; 1

- Grundmaschen, 42 01086, 13 min (f) 13

Häkeln ; 2

- Häkelmuster, 42 01087, 11 min (f)..... 13

Das Handwerk des Blaudruckers, 10 53100, 12 f 10

Das Handwerk des Korbmachers, 10 55035, 12 f 10

Hauswirtschaft, siebte und achte Jahrgangsstufe, 66 52096, 1 21

Hitec. Die Dokumentation

- Im Reich der Sinne, 42 70803, 30 (f) 22

Holzverbindung Fingerzapfen, 42 69024, 30 min (f) 17

Holzverbindungen

- Holzverbindung Fingerzapfen, 42 69024, 30 min (f)..... 17

I

Ich mag am liebsten Pommes, 42 68374, 20 min (f)..... 17

Im Reich der Sinne, 42 70803, 30 (f) 22

K

Die Kartoffel, goldene Frucht der Erde, 42 62358, 50 min (f) 14

Keine Chance für Salmonellen, Schimmel und Co., 42 62353, 45 min (f) 14

Keramik und Glas, 42 84088, 15 min (f)..... 18

Keramik und Glas

- Keramik und Glas, 42 84088, 15 min (f) 18

Kochen um die Welt, 66 52360, 1 21

Können Hamburger krank machen?, 42 02831, 17 min (f) 13

Köstliches Gemüse und knackige Salate frisch auf den Tisch, 42 62426, 45 min (f) 15

Das Kugelhuhn, 42 84045, 15 min (f)..... 18

Kunststoffe in Freizeit und Sport, 42 51696, 18 min (f)..... 14

Kurzlehrgang über Grundzüge der fotografischen Optik, 10 51478, 42 sw 10

L

Lebensmittel gesund getrimmt, 42 64027, 50 min (f)..... 16

Lexy weiß alles ; 13

- Die Geschichte der Metalle; Stoffe und Textilien, 42 63845, 50 min (f)..... 16

M

Maschinenschreiben in 22 Lektionen, 66 31480, 1 21

Mehl, der Müller macht's, 42 57094, 16 min (f) 14

Mein Kochbuch, 66 52361, 1 21

Mindestens haltbar bis, 42 62492, 45 min (f) 15

Mineralstoffe im Mangel, 62 50524, 1 20

Mit Außer-Haus-Verpflegung fit im Job, 42 67449, 45 min (f)..... 16

Mittendrin

Titel in alphabetischer Folge	27
● Fair-Kleiden, 42 02509, 24 min (f)	13
Ein Müller mahlt weiter, 42 68512, 13 min (f)	17
Muskat, Nelke, Zimt - Am Anfang war das Gewürz, 42 85269, 15 min (f).....	19
 N	
Nährwert-Programm erleben und lernen, 66 51251, 1	21
<u>Nicht nur Geschmackssache</u>	
● Salze, 42 84068, 30 min (f).....	18
 O	
Obst & Co., 42 72550, 30 min (f)	17
Obst a la Saison (2. Auflage), 66 52363, 1	21
Operation Mahlzeit, 42 84046, 15 min (f).....	18
Optische Industrie in Wetzlar, 10 51273, 20 f.....	10
 P	
Pfeffer - Von Pfeffersäcken und Feinschmeckern, 42 85268, 15 min (f).....	18
Pilze - zum Essen gern, 42 72979, 30 min (f).....	18
<u>Ein Pionierwerk aus Holz</u>	
● Planung und Bau des Expo-Daches, 42 02982, 17 min (f)	13
Planung und Bau des Expo-Daches, 42 02982, 17 min (f).....	13
 R	
Reaktorsicherheit, 42 50779, 22 min (f).....	14
Rechtwinklige Parallelprojektion, 42 01016, 18 min (f).....	13
Rund ums Brot, 42 62497, 45 min (f).....	15
 S	
Salze, 42 84068, 30 min (f)	18
Sichere Elektrizität, 32 03389, 10 min (f)	12
Sonderkonstruktionen, 10 02250, 15 f	10
Sport und Ernährung, 42 67450, 45 min (f)	16
Stiche, 42 01084, 17 min (f).....	13
<u>Sticken ; 1</u>	
● Stiche, 42 01084, 17 min (f).....	13
<u>Sticken ; 2</u>	
● Beispiele für Werkverfahren, 42 01085, 18 min (f)	13
Stoffdruck, 32 00825, 14 min (f).....	12
Die synthetische Verführung, 42 61245, 30 min (f).....	14
 T	
<u>Talking Food - Wissen, was auf den Tisch kommt</u>	

- Das Kugelhuhn, 42 84045, 15 min (f) 18
- Operation Mahlzeit, 42 84046, 15 min (f)..... 18
- Der Besser Esser, 42 84047, 15 min (f)..... 18
- Gen? Wir? Essen?, 42 84048, 15 min (f)..... 18

Ton, Gewinnung und Verarbeitung, 32 55426, 26 min (f) 12
 Träume von Hand gemacht, 42 50450, 27 min (f)..... 14

U

Unser kläglich Brot, 42 69172, 45 min (f) 17

V

Vanille - Neues aus der Neuen Welt, 42 85270, 15 min (f)..... 19

Vielfalt statt Einfalt

- Ein Müller mahlt weiter, 42 68512, 13 min (f) 17

Vitamine und Mineralstoffe, 42 62346, 45 min (f)..... 14

Vollwertig Essen und Trinken, 42 62495, 45 min (f)..... 15

Vom Baum zum fertigen Furnier, 42 63330, 20 min (f) 16

W

Was ist gesund für mein Kind, 42 62496, 45 min (f) 15

Was tun, wenns kribbelt und krabbelt, 42 62493, 45 min (f) 15

Was wir essen...

- Fitmacher & Co., 42 72549, 40 min (f) 17
- Obst & Co., 42 72550, 30 min (f) 17
- Bio & Co., 42 72551, 30 min (f)..... 17
- Gemüse & Co., 42 72552, 40 min (f) 17

Werken in Schulen

- Beizen und Lackieren von Holz, 42 63332, 25 min (f) 16

Z

Zubereitung der Nahrungsmittel, 10 50748, 28 f..... 10

Zunft ohne Zukunft, 42 55245, 30 min (f) 14

Schlagwortregister
Alphabetische Liste der Schlagworte

- Abbildungsfehler**
1002255(10)
- Agrarproduktion**
4272987(22)
- Aluminium**
4263845(16)
- Aminosäuren**
4652444(22)
- Anatomie (Mensch)**
4652444(22)
- Arbeitsblatt**
6652096(21)
- Automation**
4266234(16)
- Backen**
4264332(16)
- Baden-Württemberg**
4255245(14)
- Bakterien**
4202831(13)
- Baumwolle**
4263845(16)
- Baustoff**
4202982(13)
- Bautechnik**
4202982(13)
- Berufsausbildung**
4231679(13)
- Berufsbild**
1055035(10) 4231679(13)
- Biochemie**
4652444(22)
- Brot**
4262497(15)
- Chemiefaser**
4263845(16)
- Computer Aided Design**
4201016(13)
- Computer**
4201016(13)
- Dach**
4202982(13)
- Darm**
4652444(22)
- Edelmetall**
4263845(16)
- Eisen**
- 4263845(16)
- Eiweiß**
4652444(22)
- Elektrizität**
3203389(12)
- Enzyme**
4652444(22)
- Ernährungsfehler**
1250843(11) 1251212(11) 4262494(15)
4262495(15) 4262496(15) 4269172(17)
4284951(18) 4285699(22) 6250524(20)
6652096(21)
- Ernährung**
1250843(11) 1251212(11) 4202831(13)
4262346(14) 4262353(14) 4262358(14)
4262425(14) 4262426(15) 4262492(15)
4262493(15) 4262494(15) 4262495(15)
4262496(15) 4262497(15) 4263146(15)
4264027(16) 4264332(16) 4267449(16)
4267450(16) 4268374(17) 4269120(17)
4269172(17) 4270967(17) 4272549(17)
4272550(17) 4272551(17) 4272552(17)
4284951(18) 4285699(22) 4652444(22)
6250519(20) 6250523(22) 6250524(20)
6651251(21) 6652096(21) 6652360(21)
6652363(21)
- Fast Food**
4202831(13) 4267449(16)
- Fette**
4268374(17) 4652444(22) 6250523(22)
- Feuerwehr**
4254114(14)
- Fischerei**
3256059(12) 4262881(15) 4263178(15)
- Fische**
3256059(12) 4262881(15) 4263178(15)
- Fischwirtschaft**
3256059(12) 4262881(15) 4263178(15)
- Fleisch**
4202831(13) 4272987(22)
- Flughafen**
4254114(14)
- Fotografieren**
1002215(10) 1002250(10)
- Fotografie**
1051478(10)
- Frankfurt am Main**
4254114(14)
- Furnier**
4263330(16)
- Galle**
- 4652444(22)
- Garmethode**
1050748(10) 4263146(15) 6652360(21)
6652361(21) 6652362(21) 6652364(21)
- Gemüsebau**
4272552(17)
- Gemüse**
4262426(15) 4272552(17) 6652364(21)
- Gentechnologie**
4284048(18)
- Gesundheitserziehung**
4268374(17) 4270967(17)
- Gesundheit**
1251212(11) 4267449(16) 4284951(18)
4285699(22)
- Getreide**
4257094(14)
- Gewürzpflanzen**
4272552(17) 4285267(18) 4285268(18)
4285269(19) 4285270(19)
- Glasherstellung**
4284088(18)
- Glasur**
4250158(14)
- Glas**
1051273(10) 4284088(18)
- Globalisierung**
4266235(16)
- Gold**
4263845(16)
- Handarbeiten**
4201084(13) 4201085(13) 4201086(13)
4201087(13)
- Handwerk**
1055035(10) 4250450(14) 4255245(14)
4268512(17)
- Hochseefischerei**
4262881(15)
- Holzverarbeitung**
4200643(13) 4255245(14) 4263330(16)
4263332(16) 4269024(17)
- Holz**
4202982(13) 4269024(17)
- Hülsenfrüchte**
4272552(17)
- Indien**
4285267(18)
- Investitionsgüterindustrie**
1051273(10)

Joghurt

4262425(14) 4272549(17)

Käse

4262425(14) 4272549(17)

Kamera

1051478(10)

Kartoffel

4262358(14)

Keramik

3255426(12) 4284088(18)

Kernkraftwerk

4250779(14)

Koch/Köchin

4231679(13)

Kohlenhydrat

4652444(22)

Konstruktion

4201016(13) 6250534(20)

KorbmacherIn

1055035(10)

Kraftfahrzeugbau

4250450(14) 4266235(16)

Kraftfahrzeugindustrie

4250450(14) 4266234(16) 4266235(16)

Kraftfahrzeug

4251898(14)

Kunststoffe

4251696(14)

Lack

4263332(16)

Lebensmittelchemie

4261245(14) 4270803(22)

Lebensmittelqualität4202831(13) 4261245(14) 4264027(16)
4264332(16) 4267003(16) 4270803(22)
4272549(17) 4272551(17) 4272552(17)
4284046(18) 4284048(18)**Lebensmittelvergiftung**

4202831(13) 4262353(14)

Lebensmittel1050748(10) 4262353(14) 4262492(15)
4262493(15) 4262494(15) 4262495(15)
4262496(15) 4264027(16) 4268374(17)
4270803(22) 4270967(17) 4272551(17)
4272979(18) 4284045(18) 4284046(18)
4284047(18) 6250519(20) 6652096(21)**Magen**

4652444(22)

Massentierhaltung

4272987(22)

Mehl

4257094(14) 4268512(17)

Metall

4263845(16)

Milchprodukt

4262425(14) 4272549(17)

Mineral

4284068(18)

Moderne Architektur

4202982(13)

Mode

4202509(13)

Molekül

4652444(22)

Mühle

4257094(14) 4268512(17)

MüllerIn

4268512(17)

Nährwert1250843(11) 4272549(17) 4652444(22)
6250524(20) 6651251(21)**Nahrungsaufnahme (Mensch)**

4652444(22)

Nahrungsmittelindustrie4202831(13) 4267003(16) 4270803(22)
4272552(17) 4284045(18)**Nahrungsmittel**1251212(11) 3256059(12) 4261245(14)
4262881(15) 4263178(15) 4267003(16)
4269120(17) 4272549(17) 4272550(17)
4272552(17) 4272987(22) 6652360(21)
6652361(21) 6652362(21) 6652363(21)
6652364(21)**Nordsee**

4262881(15)

Objektiv1002215(10) 1002250(10) 1002255(10)
1051273(10)**Obst**

4272550(17) 6652363(21)

Ökologie

4272551(17)

Ökologische Landwirtschaft

4272551(17) 4272987(22)

Ökologischer Hausbau

4202982(13)

Optik

1051478(10)

Physiologie

4652444(22)

Pilze

4272979(18)

Porzellan

4284088(18)

Produktionsverfahren

4266234(16) 4266235(16)

Proteinsynthese

4652444(22)

Reaktorkatastrophe

4250779(14)

Recycling

4202509(13)

Rettungswesen

4254114(14)

Rheinisches Schiefergebirge

3255426(12)

Rinder

4202831(13)

Salat

4272552(17)

Salzgewinnung

4284068(18)

Salz

4284068(18)

Schädlinge

4262493(15)

Schimmelpilze

4262353(14)

Schreibmaschine

6631480(21)

Schwäbische Alb

4255245(14)

Sicherheitstechnik

3203389(12)

Sport

4251696(14) 4267450(16)

Standortfaktor (Industrie)

4266234(16)

Stoffdruck

1053100(10) 3200825(12)

Stoffwechsel

4652444(22)

Tee

4272549(17)

Textilien

4263845(16)

Textverarbeitung
6631480(21)

Tiefkühlkost
3256059(12) 4262881(15) 4263178(15)

Tierhaltung
4272987(22)

Töpferei
4250158(14)

Ton (Rohstoff)
3255426(12)

Ton (Werkstoff)
4284088(18)

Übergewicht
1251212(11) 4285699(22)

Unfall (Haus/Schule)
3203389(12)

Vegetarier
4262494(15) 4262495(15) 4262496(15)
4284951(18)

Verbraucherschutz
4202831(13) 4272551(17)

Verbraucher
4267003(16)

Verbrennungsmotor
4251898(14)

Verdauungsorgan
4652444(22)

Verdauung
4652444(22)

Vitamin
4262346(14) 4652444(22)

Vollwertkost
4262494(15) 4262495(15) 4262496(15)
4268374(17) 4272549(17) 4272551(17)

Wagnerei
4255245(14)

Wasserkraftwerk
4268512(17)

Weizen
4272551(17)

Werbung
4284045(18)

Westfalen
1053100(10)

Wolle
4263845(16)

Zucker
4268374(17)