

ORF. WIE WIR.



**ORF-Umweltinitiative MUTTER ERDE
Schau, wo dein Essen herkommt!**

Vom 23. Mai bis 1. Juni 2018 in allen Medien des ORF

ORF-Umweltinitiative MUTTER ERDE

Schau, wo dein Essen herkommt!

MUTTER ERDE geht heuer ins fünfte Jahr. Nach Schwerpunkten zu Wasser, Bienen, Lebensmittelverschwendung und Klimaschutz widmet sich die Initiative heuer der landwirtschaftlichen Produktion unserer Lebensmittel.

Unter dem Motto „Schau, wo dein Essen herkommt!“ fragt MUTTER ERDE vom 23. Mai bis 1. Juni 2018 in allen Medien des ORF nach, wie unsere Lebensmittel produziert werden: Stammen die Eier aus dem Freiland oder aus Käfighaltung? Durfte das Tier ein artgemäßes Leben führen oder wurde es krank und gestresst zur Schlachtbank geführt? Stammt das Saatgut aus biologischem Anbau oder wurde es mit Chemikalien behandelt? Kann der Bauer von dem, was er bekommt, leben oder zahlt er mitunter sogar drauf?

Unsere Ernährungsgewohnheiten entscheiden ganz maßgeblich darüber, wie es um unseren Planeten und unser Land bestellt ist: ob wir viel oder wenig Fleisch essen, ob wir bio und regional konsumieren oder nur nach Preis entscheiden; jede dieser Entscheidungen wirkt sich direkt auf unsere Lebensgrundlagen aus.

Der ORF-Programmschwerpunkt will Bewusstsein schaffen für das, was in unseren Lebensmitteln steckt und welche Auswirkungen die landwirtschaftliche Produktion heute und in Zukunft hat. Dazu werden folgende Fragestellungen thematisiert:

- Wie und wo werden Lebensmittel produziert?
- Welche „Nebenwirkungen“ hat die landwirtschaftliche Produktion für Umwelt, Tierwohl, Gesundheit etc.?
- Welche Produktionsweisen gibt es und wie erkennt man nachhaltig produzierte Lebensmittel?
- Was kann jede/r Einzelne tun?

Ziel dieses MUTTER-ERDE-Schwerpunkts ist es, mithilfe eines umfassenden, trimedialen Programms die Wertschätzung der Menschen für Lebensmittel und die landwirtschaftliche Produktion zu stärken.

MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!

Programmübersicht

Dienstag, 22. Mai, 23.25 Uhr, ORF eins

Wastecooking: Start der fünfteiligen Serie – Dänemark

„Wastecooking“ ist mit fünf neuen Folgen zurück, die David Groß diesmal von Dänemark bis Rumänien quer durch Europa führen. Mit dabei sind wieder das Wastemobil, ein zur mobilen Küche umgebauter Müllcontainer, und viele kulinarische Ideen. In der ersten Folge erntet David mit der Seetang-Expertin Anita Dietz frischen Seetang an der Nordküste und bereitet ihn gleich am Strand zu. Außerdem besucht David den ersten Waste-Supermarkt und das weltweit erste Waste-Restaurant, wo ihn Küchenchef Søren in die kreative Resteküche einweist. Dänemark gilt also zu Recht als Pionier im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung.

Mittwoch, 23. Mai – Freitag, 1. Juni, 14.00 Uhr, ORF 2

Schmeckt perfekt

In jeder „Schmeckt perfekt“-Folge werden zwei Rezepte nacheinander gekocht – abwechselnd zubereitet von den Köchinnen und Köchen des achtköpfigen „Schmeckt perfekt“-Kochteams, für die Regionalität, Nachhaltigkeit, der schonende Umgang mit den Ressourcen und ökonomische Abläufe mehr als bloße Schlagworte sind. In diesem Zeitraum wird speziell darauf geachtet, dass nur jenes Gemüse oder Obst auf den Teller kommt, das saisonal und regional gerade verfügbar ist. Mit frischen, hochwertigen Zutaten und bodenständiger Zubereitung soll nicht nur Lust aufs Nachkochen gemacht, sondern auch gezeigt werden, worauf man bei der Wahl der Lebensmittel achten sollte.

Mittwoch, 23. Mai, 18.30 Uhr, ORF 2

konkret

Käfig-Eier: In Österreich seit Jahren verboten, werden sie dennoch für Fertigprodukte verarbeitet. In welchen Erzeugnissen sind Käfig-Eier enthalten?

Mittwoch, 23. Mai, 20.15 Uhr, ORF eins

DOKeins: Bauer unser

Dokumentarfilm, AUT/BEL/FRA 2016

Tausende Bauern haben heute ihren Beruf aufgegeben oder wirtschaften im Nebenerwerb. Die verbliebenen sind gewachsen, haben sich spezialisiert, ihre Produktion intensiviert, investiert. Doch selbstbestimmte Bauern sind selten geworden. Ein einst stolzer Stand steckt in einem System aus Zwängen, Abhängigkeiten und Propaganda, dem auch die offizielle EU-Politik zuarbeitet. Effizient ist unser Agrarsystem nicht gerade: 40 Prozent der derzeit weltweit in der Landwirtschaft produzierten Kalorien werden verschwendet oder gehen irgendwo auf dem Weg zwischen Produzenten und Konsumenten verloren. Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ließen sich derzeit global zwölf Milliarden Menschen ernähren – ohne radikale Umstellungen. Einfach nur durch eine nachhaltigere Verteilung und Nutzung der Nahrungsmittel. Der Dokumentarfilm von Robert Schabus zeigt gleichermaßen ungeschönt wie unaufgeregt, wie es auf Österreichs Bauernhöfen zugeht.

Donnerstag, 24. Mai, 12.00 Uhr, ORF eins

Jamie & Jimmy's Food Fight Club (Staffel III; 6 Folgen)

Indisches Vindalho mit Kate Hudson (Folge 1)

Jamie Oliver und Jimmy Doherty sind seit der Schulzeit beste Freunde. Die Liebe zu gutem Essen und Kochen verbindet sie bis heute. Gemeinsam führen die zwei ein Lokal am Southend Pier, den „Food Fight Club“. Von hier aus starten sie ihre kulinarischen Abenteuer. Hehres Ziel ist es diesmal, der Lebensmittelverschwendung den Kampf anzusagen.

Gemüse im Handel muss strengen Formvorgaben genügen. Das Auge kauft schließlich mit. Unförmig gewachsene Früchte werden aussortiert und entsorgt, obwohl sie einer perfekt geformten Frucht geschmacklich um nichts nachstehen. Jamie und Jimmy hinterfragen diese Praxis. Außerdem steht Fastfood vom Feinsten auf dem Menüplan sowie in Tontöpfen gebackene, knusprige Pizza. Hollywoodschauspielerin Kate Hudson ist als Kind mit Currygerichten verwöhnt worden. Gemeinsam mit den beiden Spitzenköchen bereitet sie im „Food Fight Club“ deshalb köstliches Vindalho zu.

Donnerstag, 24. Mai, 18.30 Uhr, ORF 2
konkret

Greenpeace-Extrawurst-Test: Die Extrawurstsemmel ist einer der beliebtesten Snacks in Österreich. Aber kaum jemand weiß, was alles zu Wurst verarbeitet wird und woher die Zutaten, vor allem das Fleisch, kommen. Greenpeace macht den Check.

Außerdem in „konkret“: **Burger aus Würmern**

Donnerstag, 24. Mai, 21.05 Uhr, ORF 2
Am Schauplatz: Fleisch um jeden Preis

Der Fleischkonsum der Weltbevölkerung wächst Jahr für Jahr. Die Auswirkungen der globalen Sucht nach tierischen Nahrungsmitteln sind enorm. Weil Europas Schweine, Hühner und Rinder immer mehr werden, zerstören vor allem in Südamerika die Soja-Monokulturen riesige Flächen Regenwald. Die Schadstoffemissionen der Fleischproduktion gelten als weltweit größter Klimakiller. „Am Schauplatz“ zeigt, warum unser Heißhunger auf Fleisch so ein großes Problem ist und welche Alternativen Steak und Schnitzel ersetzen könnten.

Donnerstag, 24. Mai, 22.30 Uhr, ORF 2
Eco: Kampf ums Überleben – Wie die Landwirtschaft zukunftsfit wird

Jeden Tag sperren sechs Bauernhöfe zu. Allein in den vergangenen 50 Jahren hat sich die Zahl der Landwirtschaften in Österreich mehr als halbiert. Der Grund: Viele Kleinbauern können mit dem globalen Wettbewerb nicht mithalten, die Betriebe werden unrentabel. Nur: was tun, um auch in Zukunft wettbewerbsfähig zu bleiben? „Eco“ hat mit Landwirten über ihre Auswege aus der Krise gesprochen. Die Lösungsansätze sind unterschiedlich, alle haben aber eines gemeinsam: Ohne Spezialisierung geht heute nichts mehr. Bericht: Lisa Lind.

Donnerstag, 24. Mai, 23.05 Uhr, ORF 2
Stöckl.

Zu Gast bei Barbara Stöckl ist u. a. die zuständige **Ministerin für Nachhaltigkeit, Elisabeth Köstinger**. Sie spricht über ihre politischen Kernthemen sowie ihren persönlichen Zugang zum Thema Natur und Umwelt. **Imkermeister Thomas Zelenka** hat sich auf die Produktion von naturbelassenem Bio-Honig spezialisiert und setzt sich für den Schutz der Bienen ein.

Freitag, 25. Mai, 11.35 Uhr, ORF 2

Erlebnis Österreich: Mit Genuss durchs Land – bäuerliche Vielfalt im südlichen Paradies

Das Wissen um Herkunft und Qualität der Lebensmittel wird vielen Menschen immer wichtiger. Dabei zeigt sich: Regionalität ist DER Trend. Die bäuerlichen Produzenten gehen Partnerschaften mit dem Handel und den Kärntner Genuss-Wirten ein und bauen so Brücken zum Konsumenten. Die bäuerliche Schaffenskraft macht aus Kärnten ein Genussland mit großem Potenzial, mehr als 1.800 Produkte werden hier erzeugt. Und so ist die heimische Landwirtschaft nicht nur ein wichtiger Motor regionaler Wertschöpfung, sondern schafft auch Zukunftsperspektiven für die nachfolgenden Generationen. „Erlebnis Österreich“ aus dem Landesstudio Kärnten dokumentiert die Bemühungen der heimischen Landwirte, regionale Lebensmittel im Bewusstsein der Menschen zu verankern.

Freitag, 25. Mai, 12.00 Uhr, ORF eins

Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Nigerianisches Kebab mit Tinie Tempah (Folge 2)

Entsprechen Eier nicht der handelsüblichen Norm, verbannen die Supermärkte sie aus ihren Regalen. Eine Verschwendung in den Augen von Jamie und Jimmy, die dafür plädieren, in Zukunft auch Eier außerhalb der Norm anzubieten. Außerdem bereitet Jamie den Urvater des Fingerfoods, knusprig frittierten Tintenfisch, zu. Mit einer selbst gebauten Eismaschine beweist Jimmy sein Talent als kreativer Handwerker. Außerdem helfen die beiden Spitzenköche dem bekannten britischen Rapper Tinie Tempah bei der perfekten Zubereitung seiner Lieblingsspeise „Suya-Kebab“.

Freitag, 25. Mai, 18.30 Uhr, ORF 2
konkret

- **Birdlife-Studie:** Kein Futter für Singvögel
- **Nahrungsmittelkette im Wanken**

Freitag, 25. Mai, 22.00 Uhr, ORF eins
Was gibt es Neues? – Spezial

In einem „Was gibt es Neues“-Spezial anlässlich „MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!“ werden die kuriosesten Geschichten und seltsamsten Begriffe der vergangenen Jahre rund ums Thema Essen und Ernährung zusammengestellt und von Oliver Baier und seinem Team präsentiert.

Samstag, 26. Mai, 8.00, 8.20, 8.40, 9.10 und 9.30 Uhr, ORF eins
Sonntag, 27. Mai, 8.00, 8.20, 8.40, 9.00, 9.30 und 10.00 Uhr, ORF eins
Hallo okidoki

Die Lebensmittelrettung: „Hallo okidoki“ begleitet die Lebensmittelrettung und geht folgenden Fragen nach: Wieso müssen Lebensmittel gerettet werden? Woher bekommt die Lebensmittelrettung das Essen? Wieso wird es weggeworfen? Was wird dann mit dem Essen gemacht? Essen wegschmeißen ist Mist – was kann man dagegen tun? Wieviel wird täglich weggeschmissen?

Österreichs Gemüseraritäten: Schau genau! Das wächst in Österreich: Ob Paradeiser, Spargel, Gurken oder Radieschen – es gibt viel tolles Gemüse, das in Österreich wächst und weit über die Grenzen hinaus für den guten Geschmack bekannt ist. Die Paradeiser von Erich Stekovics im Burgenland sind teilweise schwarz oder violett und schmecken nach Haselnuss oder Kürbis. Das Marchfeld in Niederösterreich bietet ideale Bedingungen für den Spargelanbau. Marchfeldspargel ist sogar eine von der EU geschützte Marke. Der „Riese von Aspern“ ist eine alte Radieschensorte und wird seit 100 Jahren in Wien angebaut. Wenn man erst einmal weiß, welche tollen Produkte direkt vor der Haustür wachsen, dann wird man vielleicht nicht zu Gemüse aus dem Ausland greifen.

Außerdem stellt „Hallo okidoki“ folgende Bücher passend zum Thema vor:
„Die Grünen Piraten – Krumme Tour auf dem Hühnerhof“
„Meine Kuh will auch Spaß haben. Ein Plädoyer gegen die Massentierhaltung“

„Almas geheimer Garten – Mit der Hammelmöhre in die Steinzeit“

Samstag, 26. Mai, 11.50 Uhr, ORF eins

Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Thailändische Köstlichkeiten mit Hugh Bonneville (Folge 3)

Auch nach Überschreiten des Haltbarkeitsdatums können viele Lebensmittel oft noch bedenkenlos verzehrt werden. Jamie und Jimmy zaubern ein fabelhaftes Festmahl auf den Tisch, das ausschließlich aus „abgelaufenen“ Produkten besteht. Wer Südstaaten-Flair liebt, sollte nicht versäumen, wie Jimmy mit ein paar Handgriffen einen Barbecue-Smoker herstellt. Mit Hilfe der beiden Spitzenköche versucht sich Schauspieler Hugh Bonneville außerdem an einem authentischen „Pad Thai“, einem traditionellen Nudelgericht der thailändischen Küche.

Samstag, 26. Mai, 16.30 Uhr, ORF 2

Land und Leute

BioRegion Mühlviertel: Die BioRegion Mühlviertel basiert auf einem Regionalentwicklungsprojekt, das eine tiefgreifende und umfassende Verankerung der Bio-Landwirtschaft, der Bio-Lebensmittelproduktion und einer nachhaltigen Lebensweise zum Ziel hat. Teilnehmende Betriebe sind Bio-zertifiziert und verpflichten sich freiwillig zu weitgehend regionaler Beschaffung von Rohstoffen sowie ökologischer und sozialer Wirtschaftsweise. Ein Leitprojekt der BioRegion Mühlviertel ist „farmgoodies“: Bei diesem Projekt geht es darum, den im Mühlviertel traditionell weit verbreiteten Anbau von Lein wiederzubeleben und daraus ein hochwertiges Öl herzustellen. Früher gab es z. B. in Haslach und Helfenberg Leinenwebereien und daher viel Leinanbau in der Region.

Projekt „Reine Lungau“: Im Rahmen des Projekts „Reine Lungau“ haben sich 52 Bauern zur Förderung nachhaltiger Milchproduktion zusammengeschlossen und verkaufen ihr Produkt als „Premium“-Milch. Es geht dabei um Umwelt (regionale Futtermittel, Blühflächen etc.), Artenvielfalt, aber vor allem auch um Regionalentwicklung. Weniger Milchleistung wird in Kauf genommen, tut aber vor allem auch den Tieren gut.

In der Sendung kommt auch der Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich zum Thema „Wert der österreichischen Lebensmittel und Lebensmittelproduktion“ zu Wort.

Samstag, 26. Mai, 16.55 Uhr, ORF 2

Religionen der Welt: Öko-Dschihad – Der grüne Islam

Wie grün ist der Islam? Und wie steht es um muslimische Öko-Bewegungen? Dazu forscht die in Wien lebende Islamwissenschaftlerin Ursula Kowanda-Yassin. Die Muslima hat kürzlich auch ein Buch dazu mit dem Titel „Öko-Dschihad. Der grüne Islam – Beginn einer globalen Umweltbewegung“ herausgebracht. Das Thema Nachhaltigkeit, Ernährung und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln spielen darin eine wichtige Rolle.

Samstag, 26. Mai, 17.05 Uhr, ORF 2

Bewusst gesund – Das Magazin

Palmöl – ungesund und umweltschädlich: Palmöl ist ein Pflanzenöl, das aus dem Fruchtfleisch der Früchte der Ölpalme gewonnen wird. Es ist in Waschmitteln, Lippenstiften, aber auch Lebensmitteln wie Fertigpizzen, Schokolade oder verschiedenen veganen Produkten enthalten. Palmöl ist billig, geschmacklos und reich an gesättigten Fettsäuren; die Lebensmittelindustrie verwendet es fast überall. Mittlerweile steht es in Verdacht, das Dickdarm- oder Brustkrebsrisiko zu erhöhen. Auch Umweltschützer warnen vor dem immer größer werdenden Verbrauch an Palmöl. „Bewusst gesund“ hat sich das heiß diskutierte Produkt angesehen und Expert/innen befragt.

Samstag, 26. Mai, 17.30 Uhr, ORF 2

Bürgeranwalt: Obstbauer schuld am Bienensterben?

Anrainer eines Obstbauern in Kärnten registrierten im Vorjahr ein massives Bienensterben. Sie vermuten, dass der Landwirt in unerlaubter Weise Insektizide „gespritzt“ und damit nicht nur Hunderttausende Bienen getötet hat, sondern auch ihre Gesundheit gefährdet. Gerichte und Verwaltungsbehörden ermitteln. Jetzt laufen mehrere Verfahren gegen den Obstbauern, berichtet die Sendung „Bürgeranwalt“ in einem „Nachgefragt“ für den MUTTER-ERDE-Schwerpunkt.

Samstag, 26. Mai, 18.40 Uhr, ORF eins

Newton: Wo die Lebensmittel herkommen – Pro und Contra „Vertical Farming“

Lebensmittel könnten in Zukunft verstärkt ganz regional, sogar lokal, im Inneren von städtischen Gebäuden produziert werden. Städteplaner, Architekten, Unternehmer und Investoren sehen im „Vertical Farming“ eine innovative Teillösung für die Ernährung künftiger Stadtbevölkerungen. In zahlreichen österreichischen Städten starten Pilotprojekte, wie etwa in der Linzer Tabakfabrik. Landwirt Alfred Grand sieht im „Vertical Farming“ keine Alternative. In „Newton“ erklärt er, warum.

Samstag, 26. Mai, 20.15 Uhr, ORF 2

Tödliche Geheimnisse – Geraubte Wahrheit (Teil 1/2)

(Fernsehfilm, DEU 2016)

Ein strachelndes Nachrichtenmagazin hat eine Sensation an der Angel. Eine Schlüsselfigur im Rahmen der TTIP-Verhandlungen will auspacken: der Agrarlobbyist Paul Holthaus. Chefredakteurin Karin Berger überträgt den Fall Staraufdeckerin Rommy Kirchhoff. Noch bevor diese Holthaus eingehend befragen kann, verschwindet der Informant aber spurlos. Verbissen heftet sich Rommy an Holthaus' Fersen. Jede Sekunde zählt, da offenbar auch die Gegenseite nach dem belastenden Material sucht, das Holthaus irgendwo in Sicherheit gebracht haben soll.

Mit Nina Kunzendorf (Rommy Kirchhoff), Anke Engelke (Karin Berger), Katja Riemann (Lilian Norgren), Oliver Masucci (Paul Holthaus), Hary Prinz (Ole Heynert), Paula Beer (Tessa Norgren), Leonard Scheicher (Max Holthaus), Sabine Timoteo (Clara Holthaus) u. a. Regie: Sherry Hormann

Samstag, 26. Mai, 22.15 Uhr, ORF 2

Tödliche Geheimnisse – Jagd in Kapstadt (Teil 2/2)

(Fernsehfilm, DEU 2017)

Immer noch fehlt von Agrarlobbyist Paul Holthaus jede Spur. Während eines Interviews mit Aufdeckerin Rommy Kirchhoff ist er auf mysteriöse Weise verschwunden. Gemeinsam mit Holthaus' Sohn Max reist Rommy nach Kapstadt, um ihren Informanten aufzuspüren. Holthaus war dort für Konzernchefin Lilian Norgren tätig, die keinen Hehl daraus macht, wie sehr ihr diese Nachforschungen missfallen. Bald hegt Rommy den Verdacht, dass

Norgren selbst in Holthaus' Entführung verstrickt ist. Handfeste Beweise aber fehlen.

Mit Nina Kunzendorf (Rommy Kirchhoff), Anke Engelke (Karin Berger), Katja Riemann (Lilian Norgren), Oliver Masucci (Paul Holthaus), Michael Ostrowski (Fiedler), Leonard Scheicher (Max Holthaus), Paula Beer (Tessa Norgren), Benjamin Sadler (Dr. Schwarz) u. a.

Sonntag, 27. Mai, 12.30 Uhr, ORF 2

Orientierung

Im „Einklang mit der Natur leben“ – das hat in vielen Klöstern Tradition. Ein Lokalausweis der „Orientierung“ in einem Kloster zeigt, wie klimagerechte und nachhaltige Landwirtschaft funktionieren kann.

Sonntag, 27. Mai, 14.40 Uhr, ORF 2

Natur im Garten

Bei „Natur im Garten“ zeigt Koch Benjamin Schweighofer zwei einfache und schnelle Rezepte mit Zutaten, die sonst eher im Bio-Müll oder am Kompost landen: grüne, kalte Radieschensuppe aus Radieschen-Blättern sowie knusprige Kohlrabi-Blatt-Puffer.

Sonntag, 27. Mai, 15.05 Uhr, ORF 2

Zurück zur Natur: MUTTER ERDE Spezial – Unser Essen

Österreich ist ein Land reich an kulinarischen Spezialitäten und Einzigartigkeiten, deren Herstellungsweisen seit Jahrhunderten die Landschaft und die Leute prägen. Maggie Entenfellner zeigt in dieser Spezialausgabe Menschen, die in der Lebensmittelproduktion neue Wege gehen. Eine kulinarisch-nachhaltige Reise durch Österreich – vom Bodensee zum Neusiedler See – zurück zur Natur.

Sonntag, 27. Mai, 18.25 Uhr, ORF 2

Österreich-Bild: Die Städter als Bauern

Überraschende Fakten: In Wien werden mehr Gurken und Paradeiser geerntet als in jedem anderen Bundesland. Acht von zehn in Österreich geernteten

Melanzani kommen aus Wien. Jede zweite in Österreich geerntete Pfefferoni ist in Wien gewachsen. Darüber hinaus ist Wien die einzige Stadt der Welt mit einem ökonomisch bedeutenden Weinanbau innerhalb der Stadtgrenzen. Rund 31 Prozent der Grünflächen Wiens werden landwirtschaftlich genutzt – und dabei ist „Urban Gardening“, das sich steigender Beliebtheit erfreut, noch nicht eingerechnet. Ein Film von Ernst Georg Berger und Werner Schmeisser für das Landesstudio Wien.

Montag, 28. Mai, 6.30 und 17.30 Uhr, ORF 2
Guten Morgen Österreich und Daheim in Österreich

Gesunde Jause für Schulkinder – eine Aktion organisiert und durchgeführt von Greenpeace

Montag, 28. Mai, 12.00 Uhr, ORF eins
Jamie & Jimmy's Food Fight Club
Veganer Burger mit Ellie Goulding (Folge 4)

Auch die besten maschinellen Helfer können menschliche Sorgfalt nicht ersetzen. In den Fokus von Jamie und Jimmy geraten diesmal Feldfrüchte, die von Erntemaschinen nicht erfasst werden und deshalb ungenutzt am Feld verrotten. Außerdem beehrt die mehrfache Brit-Award-Gewinnerin Ellie Goulding den „Food Fight Club“. Ellie ernährt sich seit Kurzem vegetarisch und nutzt die Gelegenheit, ihren selbstgemachten Veggie-Burger vorzustellen. Aus der japanischen Küche kommt Jamies Rezeptvorschlag: köstliche Ramen, während Jimmy ohne viel Aufwand einen Grillhendl-Drehspieß bastelt.

Dienstag, 29. Mai, 12.00 Uhr, ORF eins
Jamie & Jimmy's Food Fight Club
Walisische Lammsuppe mit Michael Sheen (Folge 5)

Nach dem Geschmack von Jamie und Jimmy orientiert sich die Fischindustrie viel zu stark am Mainstream. Auch oft ignorierte Fischteile wie Wangen und Leber schmecken köstlich und haben ihre Vorzüge. Außerdem begrüßen die beiden Spitzenköche Schauspieler Michael Sheen in ihrer Runde. Er will einen Klassiker aus seiner Heimat auf den Tisch zaubern, mit dem ihn seine Oma immer verwöhnt hat: einen walisischen Lamm-Eintopf, auch „Cawl“ genannt.

Zuvor versucht sich Jamie noch an einem Winterabend-Chili, während Jimmy mit einfachen Mitteln knusprige Peking-Ente herstellt.

Dienstag, 29. Mai, 12.00 Uhr, ORF 2

Am Schauplatz: Maschine Huhn

Die Österreicher/innen lieben Hühner. Eier und Hühnerfleisch stehen fast täglich auf dem Speiseplan. Während der Konsum von Schweine-, und Rindfleisch stagniert, ist beim Hühnerfleisch der Verbrauch stark steigend. Bis zu 15 Kilogramm landen aktuell pro Jahr und Einwohner/in auf den Tellern. Die industrielle Landwirtschaft hat auf diesen Boom längst reagiert. Moderne Hochleistungszüchtungen garantieren schnelles Wachstum, vor allem des Brustfleisches. Ein Industriebird legt pro Jahr mittlerweile deutlich mehr als 300 Eier. Diese Entwicklung hat vor allem einen Verlierer: die Hühner selbst. Nora Zoglauer und Klaus Dutzler blicken hinter die Kulissen eines Geschäfts, in dem es vor allem um Effizienz und niedrige Preise geht.

Dienstag, 29. Mai, 21.05 Uhr, ORF 2

Report: David gegen Goliath

Die EU-Kommission will Bauern und kleine Produzenten von Nahrungsmitteln gegen unfaire Praktiken großer Handelsketten schützen; dadurch soll auch dem enormen Preisdruck standgehalten werden. Die Machtkonzentration von Industriebetrieben und Handelsketten hat zur Folge, dass beispielsweise Bauern vom Handel vielfach erpresst werden, sich aber nicht zu Wort melden, da sie sonst nicht mehr gelistet werden. Die Spannen sprechen allerdings eine deutliche Sprache: Vom Wert eines Agrarprodukts bleiben durchschnittlich 21 Prozent den Bauern, 28 Prozent den Verarbeitern und 51 Prozent dem Handel. Unfaire Handelspraktiken wie verspätete Zahlungen für verderbliche Lebensmittel, das kurzfristige Storno von Bestellungen oder das eigenständige Ändern von Lieferbedingungen sollen eingedämmt bzw. abgeschafft werden.

Dienstag, 29. Mai, 22.35 Uhr, ORF 2

kreuz und quer – Essen ohne Tiere

Für David Richter ist klar, dass Tiere eine Seele haben und nicht getötet werden dürfen. Seit Jahren lebt er mit seiner Familie vegan – verzichtet also

nicht nur auf Fleisch, sondern auch auf tierische Produkte wie Eier oder Milch. „Töten ist töten – auch in einer artgerechten Tierhaltung!“ – Für Monika Knotzer-Track, die eine Schar Hühner hält, „weil ich so gern backe und Eier brauche“, stellt sich das Problem, als die Schlachtung der überzähligen Hähne ansteht. „Für mich war es klar, wenn ich es nicht schaffe, die Tiere zu töten, werde ich wieder Vegetarierin.“ Etwa die Hälfte der Bevölkerung gibt an, Mischkost mit wenig Fleisch zu essen.

Als „vorwiegend vegetarisch“, mit individuellen Ausnahmen wie z. B. dem erlaubten Konsum von Fisch oder dem Sonntag als einzigem Fleischtag in der Woche, bezeichnen neun Prozent der Bevölkerung ihren Ernährungsstil. „Essen ohne Tiere“ beschreibt das Phänomen des Vegetarismus aus philosophisch-religiöser, historischer und soziokultureller Sicht sowie die verschiedenen Ausformungen und Motive für vegetarische Ernährung.

Als filmische Rahmenhandlung dient ein Abendessen des Kräuterpfarrers Benedikt Felsinger mit Anita Sahni, der Präsidentin der Hindu Mandir Gesellschaft, der größten hinduistischen Glaubensgemeinschaft in Österreich. Die verschiedenen Speisen bieten Gesprächsstoff für religiös motivierte Ernährungs-Gebote. Etwa die Einstufung von Fisch als Fastenspeise, die nicht dem Fleisch-Verbot unterliegt, so als wäre es „Wassergemüse“. Im Hinduismus, einer der wenigen Religionen, die weitgehend strengen Vegetarismus praktiziert, gilt Fleischnahrung als Hindernis auf dem Weg zum Nirvana.

Dienstag, 29. Mai, 23.25 Uhr, ORF eins
Wastecooking – Großbritannien 2/5

David Groß erfährt Großbritannien als Land der Gegensätze, wenn es um Kochen und Essen geht. Während kulinarische Köstlichkeiten gerade in London zu stolzen Preisen zu erstehen sind, ist die Menge der verschwendeten Lebensmittel immer noch sagenhaft. Ob teures Essen weniger vergeudet wird, diskutiert David mit Kaviarverkäuferin Laura King, bevor er mit dem Hare-Krishna-Kochaktivisten Para demonstriert, wie man Armut und Lebensmittelverschwendung in einem bekämpft. Danach lernt David in einem Pub, wie man aus altem Brot Bier brauen kann, und verkostet das kühle Toast Ale.

Mittwoch, 30. Mai, 12.00 Uhr, ORF eins

Jamie & Jimmy's Food Fight Club

Portugiesischer Kabeljau mit Paloma Faith (Folge 6)

Wer im Supermarkt Fleisch kauft, erhält immer die gleichen vier Sorten: Huhn, Rind, Schwein, Lamm. Die Vielfalt ist gering, während früher sämtliche gesunden wilden Tiere verspeist wurden. Jamie und Jimmy plädieren dafür, auch Grauhörnchen auf den Menüplan zu setzen. Die Nager richten in Großbritannien viel Schaden an. Ihr Bestand muss deshalb kontrolliert reduziert werden. Außerdem tischt Sängerin Paloma Faith die Lieblingsspeise ihrer Kindheit auf: Kabeljau auf portugiesische Art. Jamie präsentiert saftige chinesische Ripperl, während Jimmy sein erstes eigenes Craftbeer braut.

Mittwoch, 30. Mai, 22.30 Uhr, ORF 2

WELTjournal: Europa – die neuartigen Lebensmittel

Mehlwürmer, Grashüpfer oder Grillen: In Europa hat das Essen von Insekten derzeit wohl eher noch mit einer Mutprobe zu tun, doch der Insekten-Burger könnte schon bald kommen. Seit Jahresbeginn 2018 ist in der EU die sogenannte Novel-Food-Verordnung in Kraft: Insekten gelten damit als „neuartige Lebensmittel“. Für die Zulassung ist nun die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit zuständig und nicht mehr die einzelnen EU-Staaten. Das „WELTjournal“ zeigt, wie sich Jungunternehmer in Deutschland, Belgien und den Niederlanden auf die Zucht und Verarbeitung von Insekten vorbereiten und wie sie den Europäern Appetit auf Krabbeltiere machen möchten. Ihr Argument: Insekten sind schmackhaft und eine wertvolle Proteinquelle, Insektenzucht weitaus günstiger und umweltfreundlicher als die Produktion von Schweine- oder Rindfleisch.

Mittwoch, 30. Mai, 23.05 Uhr, ORF 2

WELTjournal +: Milliarden schwer – Das System Milch

Fast auf jeder Milchpackung sehen wir das Bild glücklicher Kühe, doch die Wirklichkeit sieht anders aus. Vom romantisch verklärten Bild der idyllischen Milchviehwirtschaft ist nicht mehr viel übrig, die Milchproduktion ist heute eine milliarden schwere Industrie mit hochgezüchteten Turbo-Kühen und automatisierten Arbeitsprozessen. Der Südtiroler Filmemacher Andreas Pichler wirft im „WELTjournal +“ einen Blick hinter die Kulissen der Milchproduktion. Er trifft Landwirte, Industrielle, Wissenschaftler und Lobbyisten und zeigt,

welche weitreichenden Folgen das große Geschäft mit der Milch hat – auf die Tiere, auf die Umwelt und auf uns Menschen selbst.

Mittwoch, 30. Mai, 23.50 Uhr, ORF 2

Landraub – Die globale Jagd nach Ackerland

Ackerland wird immer seltener und damit wertvoller. Jedes Jahr gehen weltweit etwa zwölf Millionen Hektar Agrarfläche verloren. Das globale Finanzkapital hat die Äcker der Welt als Geschäftsfeld entdeckt. Die Reichsten der Welt sichern sich damit den Zugriff auf die sicherste Ressource unseres Lebens. Statt Bauern bestimmen die Profitinteressen internationaler Kartelle über die Böden. Ein moderner Raubzug, der unsere Lebensgrundlage nachhaltig zerstören könnte. Der im Rahmen des Film/Fernseh-Abkommens vom ORF kofinanzierte Dokumentarfilm von Kurt Langbein porträtiert die Investoren und ihre Opfer. Die Selbstbilder könnten unterschiedlicher nicht sein. Die einen sprechen von gesundem Wirtschaften, Sicherung der Nahversorgung und Wohlstand für alle. Die anderen erzählen von Vertreibung, Versklavung und vom Verlust ihrer wirtschaftlichen Existenzgrundlage.

Freitag, 1. Juni, 18.30 Uhr, ORF 2

konkret

„konkret“ thematisiert **„Die weite Reise der Lebensmittel“**.

Weitere Programmpunkte

Dienstag, 5. Juni, 23.25 Uhr, ORF eins

Wastecooking – Italien 3/5

In „Bella Italia“ erlebt David Groß mehrfach, dass Kochen und Amore Hand in Hand gehen. David trifft die App-Entwicklerin Gaia und findet mitten in Rom den perfekten Ort für „Wastecooking“: die urbanen Gärten Orti Urbani. Im Süden Italiens berichtet David von leerstehenden Gebäuden und unbestellten Feldern. Antworten auf diese Vergeudung geben Mozzarella-Macher von Libera Terra, die ehemalige Grundstücke der Mafia nutzen. In Neapel tritt David dann gegen den Star-Pizzabäcker Gino Sorbillo zu einem Pizza-Duell an.

Dienstag, 12. Juni, 23.25 Uhr, ORF eins

Wastecooking – Griechenland 4/5

Das Wastemobil im Schatten der Antike: Willkommen an der Wiege der abendländischen Kultur! Ohne die Krise zu leugnen, trifft David Groß Aktivisten, die aus der Not eine Tugend machen, wie die Mitarbeiter der NGO Boroume, die unverkaufte Ware auf Märkten einsammeln, um karitative Organisationen zu beliefern. Bei der Ausfahrt mit einem traditionellen Fischer aufs Meer staunt David, wie wenig Beifang anfällt – im Gegensatz zur industriellen Fischerei. In Athen kocht David in einem Flüchtlingscamp gemeinsam mit dem engagierten Krisenkoch Kostas.

Dienstag, 12. Juni, 00.10 Uhr, ORF eins

Wastecooking – Rumänien 5/5

Wenn David Groß mit seinem Wastemobil durch Bukarest fährt, muss er sich eine Frage stellen: Was macht Wastecooking im zweitärmsten Land der EU? Doch auch hier existiert Lebensmittelverschwendung, wie David im Parlamentspalast von Bukarest erfährt, denn der Einzug großer Handelsketten habe auch hier eine Unkultur des Wegwerfens mitgebracht. Doch in Transsylvanien wird das großmütterliche Wissen um Resteverwertung hochgehalten, was Selbstversorgerin Gerda David deutlich demonstriert: Devise: selbst anpacken! Endlich ist David an einem Ort angekommen, wo Verschwendung noch ein Fremdwort ist.

MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!

Radios

Ö1

Dienstag, 22. Mai – Freitag, 25. Mai, 8.55 Uhr

Vom Leben der Natur: Unterirdische Schätze – über die Kartoffelvielfalt

Interviewpartner: Christof Schramm vom Kartoffelhof im Weinviertel

Sie wachsen im Dunklen, reifen zu verdickten Sprossachsen heran, ehe sie auf dem Teller landen. Oder in den Fingern. Oder in der Chipspackung. Die Geschichte der Kartoffeln ist turbulent: Weitangereist aus der Neuen Welt, brachte sie der Entdecker Christoph Kolumbus nach Europa. In Spanien wurden sie für Zierpflanzen gehalten, der besonderen Blüten wegen. Doch ihr wahrer Schatz liegt unter der Erde. Ob speckig, mehlig, blau, schwarz oder weiß – die optische Vielfalt ist genauso groß wie die geschmackliche. In fester wie flüssiger Form. Christof Schramm hat sich auf seinem Weinviertler Hof ganz auf die Knollen spezialisiert. Mehr als 40 seltene Sorten kultiviert der Landwirt auf seinen Feldern. Gestaltung: Ilse Huber.

Dienstag, 22. Mai, bis Donnerstag, 24. Mai und

Montag, 28. Mai, bis Mittwoch, 30. Mai, 15.55 Uhr

Rudi! Der rasende Radiohund

- Woher kommt das Frühstücksei? (22. Mai)
- Wie aus Körnern Brot wird (23. Mai)
- Kuh, Kalb und Kakao (24. Mai)
- Über das Fleisch am Teller (25. Mai)
- Glückliche und unglückliche Hühner (29. Mai)
- Wer hat's erfunden? Die Nudeln (30. Mai)

Donnerstag, 24. Mai, 21.00 Uhr

Im Gespräch: „Nachhaltigkeit ist unsere einzige Chance für die Zukunft“ – Renata Schmidtkunz im Gespräch mit Werner Lampert, Bio-Pionier und Lebensmittel-Papst

Werner Lampert ist ein Pionier in Sachen Bio-Nahrungsmitteln und fairen Konsumgütern im österreichischen Handel. Seit den 1970er Jahren beschäftigt er sich mit biologischem Anbau von Lebensmitteln. Mit den Nahrungsmarken „Ja! Natürlich“ und „Zurück zum Ursprung“ entwickelte er erfolgreiche Bio-Marken für führende Supermarkt-Ketten. „Bio für jedermann“ also. Er hat Bücher über wohlschmeckendes und Menschen glücklich machendes Essen geschrieben und hat 2015 mit seinem Buch „Unberührte Schönheit“ eine Reise zu den „ursprünglichen Kühen der Welt“ unternommen.

Steigende Weltbevölkerung, Klimawandel und Wassermangel werden in den kommenden Jahrzehnten zu den großen Herausforderungen der Menschheit werden. Nur nachhaltiges Denken, Handeln und Wirtschaften kann das Überleben der Menschheit garantieren, davon ist Werner Lampert überzeugt. Dazu gehört aber auch, dass Menschen die Folgen ihres Handelns erkennen und dafür wieder Verantwortung übernehmen.

Im Rahmen des Ö1-Schwerpunkts „MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!“ spricht Werner Lampert mit Renata Schmidtkunz über Eigenverantwortung und Innovation, Kindheit, Wertschätzung für die Natur und Tugenden, die wir dringend wieder brauchen.

Sonntag, 27. Mai, 7.05 Uhr

Lebenskunst: Von koscher und halal bis zum veganen Festmenü – religiöse Speisevorschriften und neue Trends

Während sich viele religiöse Menschen noch nach Vorschriften ernähren und Essensbräuche einhalten, orientieren sich andere an neuen Trends, die oft mit Ethik zu tun haben. Judith Fürst hat sich für den ORF-Schwerpunkt „MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!“ umgehört, umgesehen und durchgekostet.

Sonntag, 27. Mai, 9.05 Uhr

Gedanken: „gut, sauber, fair“ – die Journalistin und Slow-Food-Botschafterin Barbara van Melle über Genuss mit Verantwortung

Seit vielen Jahren engagiert sich die Journalistin Barbara van Melle für die Förderung des Rechts auf Esskultur, Genuss und der regionalen Vielfalt der Lebensmittel. Es geht ihr um Lebensmittel, die herausragend schmecken, nachhaltig hergestellt werden und den Kleinproduzentinnen und Kleinproduzenten einen fairen Preis einbringen. Als leidenschaftliche Köchin und engagierte, kritische Konsumentin war ihr immer bewusst, dass gesundes Essen ein wesentlicher Bestandteil unserer Lebensqualität ist.

Sie hat sich auf der Suche nach dem guten Geschmack und nach wirklich gutem Brot in die Backstuben der besten österreichischen Bäcker/innen begeben, die nach dem Grundsatz „gut, sauber, fair“ arbeiten. Aus dieser Recherche von Vorarlberg bis ins Burgenland ist das Buch „Der Duft von frischem Brot“ entstanden, eine Sammlung aus sehr persönlichen Reportagen und traditionellen Brotrezepten, die alle auf Alltagstauglichkeit überprüft wurden. Und an der Entwicklung eines neuen Projekts ist die engagierte Journalistin auch beteiligt: Slow-Food-Travel-Regionen werden etabliert, in denen traditionelle Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten bereit sind, ihr überliefertes Wissen und altes Handwerk weiterzugeben. Aktive Teilnahme und Wissensvermittlung sind ausdrücklich gewünscht. Über Kochkurse, Betriebsführungen und die Mitarbeit bei der Lebensmittel- und Getränkeproduktion wird eine Brücke zwischen Gast und Region gebaut und Verständnis für das Erhaltenswerte geschaffen. Es geht um die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen. Die erste Slow-Food-Travel-Region Österreichs befindet sich in Kärnten: im Gail- und Lesachtal. Gestaltung: Ursula Burkert.

Sonntag, 27. Mai, 18.15 Uhr

Moment am Sonntag

Urbanes Gärtnern – Selbst Gezogenes auf kleinstem Raum: In städtischen Blumenkisten gedeihen neuerdings selbstgezogenes Gemüse, Beeren und frische Kräuter – nicht nur Stiefmütterchen und Pelargonien. „Urban Gardening“ nennt sich der Trend, der – von den USA aus – längst auch europäische Metropolen erobert hat. Neben dem finanziellen Aspekt überwiegt für viele Stadtgärtner die Lust am Eigenbau. Der Platz zum Gärtnern ist beschränkt. Deshalb wird – neben der Kleingartenanlage – jede freie Fläche genutzt: ob Fensterbrett, Terrasse, Dachgärten oder Stadtbrachen. Gegärtnert

wird oft in der Gruppe. Und so wächst neben selbst gezogenem Gemüse auch die Gemeinschaft.

Montag, 28. Mai, 13.00 Uhr

Punkt eins – Unser Getreide: Weizen, Roggen, Dinkel & Co.

Österreich importiert jedes Jahr mehr Getreide; allein innerhalb der Zeitspanne von 2001/2002 bis 2011/2012 hat sich der Import verachtfacht. Der Klimawandel und der Verlust von Ernteflächen durch Versiegelung sorgen für sinkende Erträge. Im Flachland fehlt vielerorts Wasser; Pflanzenkrankheiten breiten sich aus. Was bringen großangelegte Bewässerungsprojekte? Wie kann die Forschung über Bodenschutz, Fruchtfolge und Sortenvielfalt zu einer Lösung beitragen? Welchen Einfluss hat der internationale Getreidemarkt auf Österreich? „Punkt eins“ über die Herkunft und Zukunft eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel.

Ergänzende **Beiträge der Aktuellen Wissenschaft Radio und Online** berichten u. a. über den Besuch eines Forschungslabors in Innsbruck, das die Qualität von Olivenöl untersucht.

„**Ö1 Wissen aktuell**“ und die **Ö1 Journale** ergänzen das Programm.

Ö3

Auch das Hitradio Ö3 begleitet den Schwerpunkt redaktionell.

MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!

Umweltinitiative auf ORF.at, in der ORF-TVthek und im ORF TELETEXT

Das ORF.at-Netzwerk begleitet die Aktion mit zahlreichen Informationsangeboten. Neben aktueller Berichterstattung des ORF.at-Netzwerks bieten die Websites muttererde.ORF.at und muttererde.at ein begleitendes Serviceangebot zur ORF-Aktionswoche mit einem Überblick über alle Sendungen und deren Inhalte.

Auf der Videoplattform ORF-TVthek werden zahlreiche Sendungen der Aktionswoche als Live-Stream gezeigt, darüber hinaus fasst ein Video-on-Demand-Themenschwerpunkt die vielfältigen TV-Programmelemente zusammen. Extra.ORF.at begleitet den Schwerpunkt u. a. mit einem Lebensmittel-Saisonkalender.

Der ORF TELETEXT informiert auf Seite 320 im Bereich des Magazins „Fernsehen“ über die ORF Initiative. Neben allgemeinen Infos rund um die ORF-Aktion werden eine Auflistung der Sendungen sowie Querverweise auf die tagesaktuellen Fernseh-Inhaltsseiten (ORF TELETEXT Seite 106 bzw. ab 300) angeboten.

ORF nachlese

Die ORF nachlese widmet sich in der Ausgabe Mai umfassend dem ORF-Schwerpunkt „MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!“ mit zahlreichen Tipps und Infos zum Thema. Im Heftteil „Einfach beraten“ werden ganz im Zeichen des Programmschwerpunkts die Eckpunkte Lebensmittelherkunft, Regionalität und Nachhaltigkeit beleuchtet. Als Service gibt es außerdem eine Übersicht der TV-Sendungen der ORF-Schwerpunktwoche.

MUTTER ERDE: Schau, wo dein Essen herkommt!

Landesstudios

Burgenland

Der ORF Burgenland wird den MUTTER-ERDE-Themenschwerpunkt trimedial im Fernsehen, Radio und Online begleiten. Geplant sind u. a. ein Gespräch mit Bio-Austria-Obfrau Gertraud Grabmann in der Radio-Talk-Sendung „Mahlzeit“ und Beiträge über das BürgerInnenforum Landwirtschaft in Donnerskirchen.

Kärnten

Fernsehen/Radio

Bio- und Herkunftssiegel im Handel – was steckt dahinter? Viele Labels des Handels sollen Nachhaltigkeit suggerieren – ob nun in puncto biologischer Produktion, regionaler Herkunft oder Umweltverträglichkeit. Was steckt dahinter? Tragen sie zu noch mehr Verwirrung im Gütesiegel-Dschungel bei?

„Echt im Biss?“: Die Agrarwissenschaftlerin Anna Geiger und der Sozialpädagoge Paul Xaver Friedrich bieten im Ingeborg-Bachmann-Gymnasium in Klagenfurt ein modernes Schulbuffet an, das gesund, biologisch und leistungsfähig sein soll. 50 Prozent der Produkte sind aus biologischer Landwirtschaft, Getränke wie Holler- oder Apfelsaft werden selbst hergestellt. Ungesunde Produkte kosten etwas mehr als gesunde, die Betreiber nennen das eine eigene Zucker- und Fettsteuer. Ein Porträt der innovativen Buffetbetreiber.

Food-Coops – gemeinsam regional einkaufen? Food Coops sind ein Zusammenschluss von Personen und Haushalten, die selbstorganisierte biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen und Gärtnereien beziehen. Im urbanen Bereich boomen solche Konsumgenossenschaften, in Kärnten steckt das Konzept noch in den Kinderschuhen.

Radio

Radio Kärnten startet die „**Woche der Landwirtschaft**“ (28. Mai bis 3. Juni) und berichtet – insgesamt 43 Stunden live – täglich von einem anderen Bauernhof in Kärnten.

Radio Kärnten informiert, wo und wie die heimischen Lebensmittel produziert werden, mit welchen Herausforderungen und Problemen die heimischen Landwirte zu kämpfen haben und welche Chancen sich für sie in der globalisierten Welt bieten. Themenschwerpunkte sind Almwirtschaft und Milchproduktion, die Direktvermarktung, Viehzucht, Pflanzenbau sowie Bio-Landwirtschaft. Zu Wort kommen Produzenten, Konsumenten und Experten.

Online

kaernten.ORF.at stellt die Fernseh- und Radiobeiträge rund um das Thema „MUTTER ERDE“ als Service-Geschichte online.

Niederösterreich

Mittwoch, 23. Mai

Guten Morgen Niederösterreich und Niederösterreich heute

Biobauer und Kabarettist: Pepi Hopf in Haringsee im Weinviertel ist Biobauer und Kabarettist. Er verkauft sein Biogemüse im eigenen Geschäft und liefert auch an Bioläden. Er wünscht sich, dass die Leute beim Einkaufen „ein bissl mehr nachdenken“.

Freitag, 25. Mai

Radio Niederösterreich am Vormittag

Promigäste Nicole Herout und Michael Schaller: Tierärztin Nicole Herout hat gemeinsam mit ihrem Mann Michael Schaller 2013 den Biohof St. Nikolaus im Waldviertel eröffnet und sich damit einen Lebenstraum erfüllt. Die beiden züchten Hühner, Puten, Gänse und Jura-Schafe, die unter besten Bedingungen leben und auch in erster Linie mit Naturmedizin versorgt werden. Viel Freiraum, gesundes und natürliches Futter zeichnen diese Biolandwirtschaft aus. Außerdem verfügt der Biohof St. Nikolaus auch über Wohn- und Nächtigungsmöglichkeiten.

Samstag, 26. Mai

Guten Morgen Niederösterreich und Radio Niederösterreich am Vormittag

Regionale Lebensmittel mit Radio-NÖ-Köchin Andrea Karrer: „Laaer Zwiebel“, „Mostviertler Biohanf“ oder „Traisentaler Hofkas“ – das sind regionale Spezialitäten, die meist in Bioqualität aus der Region kommen und die man großartig und ressourcenschonend in den Speiseplan einbauen kann. Wie verarbeitet man sie am besten und wie passen sie in die klassische österreichische Küche?

Montag, 28. Mai

Niederösterreich heute

La Vita: Fleisch und Milch: Der Konsum von zu viel Fleisch und Milch ist nicht nur schlecht für die Umwelt, sondern auch für die Gesundheit. Wie viel Fleisch und Milch ist genug? Was ist von Ersatzprodukten zu halten? Das wird eine Ernährungswissenschaftlerin/Diätologin beantworten.

Donnerstag, 31. Mai

Radio Niederösterreich am Nachmittag

Restl essen – Best of the rest: Jeder kennt das Problem: Vom Vortag ist noch viel übrig, doch was soll man daraus zubereiten? Oder: Gebäck, Brot und Semmeln sind hart – wie kann man sie noch verwenden?

Oberösterreich

Oberösterreich heute

Mittwoch, 23. Mai

Urgetreide:

- In der HTL für Getreidetechnologie in Wels haben sich bereits mehrere Schulprojekte mit „Einkorn und Emmer“ beschäftigt. Die HTL zeigt, welche Urgetreidesorten es gibt.
- Beim Bio-Hof Mauracher in Sarleinsbach im Bezirk Rohrbach wird Urgetreide angebaut und verarbeitet. „Oberösterreich heute“ zeigt den Weg des Urgetreides vom Acker über die Mühle bis in die Bäckerei zum Bäckermeister.

- Landwirt Josef Eder, ein Pionier des Roggenanbaus im Oberen Mühlviertel, spricht mit Wolfgang Schnaitl über Nutzung, Vorteile und mögliche Nachteile von Urgetreidesorten.

Radio

Siebenteilige Kurzserie und zwei Schwerpunkte in „Im Gespräch zur Mittagszeit“.

- Ernährungsberaterin Katrin Fischer hat den perfekten **Überblick über heimische Lebensmittel** in Oberösterreich.
- HR Mag. Marie-Theres Wirtl hilft Landwirten und kleinen Lebensmittelproduzenten im Auftrag des Landes Oberösterreich bei der **Vermarktung** unter der Dachmarke „Genussland Oberösterreich“.
- **Sieben Reportagen zu folgenden Themen:**
- **Vom Gurkerl ins Glas** – Wie man regionale Lebensmittel das ganze Jahr über haltbar macht (2 Teile)
- **Projekt Arche Noah:** Sortenvielfalt durch das Bewahren von „altem Saatgut“ – aussterbende Lebensmittel (3 Teile)
- **Die Geheimnisse der Milch** – Getränk oder Lebensmittel? (2 Teile)

Salzburg

Der ORF Salzburg wird den **MUTTER-ERDE-Themenschwerpunkt trimedial** im Fernsehen, Radio und Online ankündigen und ab 23. Mai begleiten. Diskussionen, Beiträge und Hintergrundinformationen werden in das Programm einfließen und damit den Themenschwerpunkt unterstützen.

Steiermark

Fernsehen/Radio

Lokalausweis auf landwirtschaftlichem Bio-Betrieb:

- Wie wird gearbeitet? Was darf der Biobauer und was nicht? Welche Auflagen hat er bei Boden, Dünger, Futtermittel etc. und wie kommt der Preis von Biolebensmitteln zustande?

Die unterschiedlichen Vermarktungswege von bäuerlichen Produkten:

- Direktvermarktung im Hofladen und auf Bauernmärkten
- Kooperation mit Handelsketten (entweder mit Einzelproduzenten oder Erzeugergemeinschaften). Durch eine solche Kooperation einer Erzeugergemeinschaft konnte z. B. die alte Rinderrasse „Murbodner“ wiederbelebt werden.

Lebensmittelkennzeichnung:

- Unterschiede zwischen staatlich anerkannten Siegeln und den Handels- oder Eigenmarken: Forderung nach Herkunftskennzeichnung für Eigenmarken.
- Lebensmittelkennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln (Ei und Fleischprodukte)
- Woher kommen Lebensmittel in Großküchen, Pflegeheimen, Kindergärten etc.? Sind diese Lebensmittel saisonal und regional und wie sieht es dort mit der Kennzeichnung aus?

Radio

Wie liest man Kennzeichnungen auf Lebensmitteln?

Was steckt hinter Zahlen und Buchstaben und wie interpretiert man sie als Konsument/in?

Tirol

Gemeinsam mit Greenpeace schaut sich der ORF Tirol an, woher das **Essen für Schulküchen** kommt.

- **Echtes Bauernfrühstück:** Eine Bäuerin startete das regionale Frühstück ganz klein, jetzt müssen Gäste auf einen freien Platz am Frühstückstisch oft sogar warten. Wissen, wo das Essen herkommt, entpuppt sich als Verkaufsschlager.
- 16 geschulte Bäuerinnen sind in Tirol unterwegs, um Schüler/innen zu zeigen, wie man gesund und regional essen in die Praxis umsetzt. Im Rahmen der „**Landwirtschaft macht Schule**“-Initiative heben die Bäuerinnen die Vorzüge regionaler Lebensmittel hervor – auch in Hinblick auf den gesundheitlichen Mehrwert.

- **Milch, Fleisch und Almspezialitäten aus der Region:** Als Modellregion will Landeck verstärkt auf heimische Lebensmittel gerade im Tourismus setzen. Nur wenn regionale Lebensmittel auch ihre Abnehmer finden, kann die flächendeckende Bewirtschaftung in den Tälern und auf den Almen erhalten bleiben.
- Eine **regionale App** soll im Raum Imst das Konsumverhalten positiv verändern. Vernetzt sind dabei die landwirtschaftlichen Produzenten, eine HTL und eine Handelsakademie. „**regional.tirol**“ ist auch hier die Devise. Was wurde aus dem Pilotprojekt?

Vorarlberg

Das Landesstudio Vorarlberg beschäftigt sich in der Schwerpunktwoche trimedial mit folgenden Themen:

- **Genuss aus der Natur:** Kräuter- und Gewürzwanderung mit Experte Herbert Edlinger
- **Obst- und Gemüsebox vom Biobauern:** Unterschied zur „Massenware“ im Supermarkt
- **Ei ist nicht gleich Ei:** Wie sich ein qualitativ hochwertiges Ei erkennen lässt
- **Regionalität** in der Gastronomie und Hotellerie
- **Gemeinschaftsgärten** in Vorarlberg
- **Sondersendung „Neues bei Neustädter“** mit Ernährungsexpertin Angelika Stöckler
- **Alpwirtschaft** im Wandel der Zeit
- **Vegetarische und vegane Ernährung:** Lebenseinstellung oder Gesundheitsbewusstsein?
- **Fleischkonsum:** Gibt es den Genuss auch ohne Tierleid?
- **Milch- und Käseland Vorarlberg:** Genuss und Marke auf Kosten der Tiere?

Wien

Der **Radio-Wien-Thementag am 28. Mai** beschäftigt sich mit der Bedeutung von Nachhaltigkeit, Gütesiegeln und Produktionsstätten von Fisch

- Achteilige Radioserie über **Gemüse aus urbaner Landwirtschaft**

- **Trimediale Beiträge** zu u. a. folgenden Wiener Projekten:
- **Pilzerzeugung auf Kaffeesud**
- **Gemeinschaftsgärten**
- (Bio-)Landwirtschaft in Wien
- **Bio-Essen in Spitälern** und anderen öffentlichen Einrichtungen
- **„Vertical Farming Institute“** – vertikaler Anbau in der Stadt
- Initiative **„Gutes Gewissen – Guter Geschmack“**
- **Studiogespräche** mit Expertinnen und Experten

Rücksprachehinweis: ORF-Pressestelle
Karin Wögerer
karin.woegerer@orf.at
(01) 87878 – DW 12913
presse.ORF.at