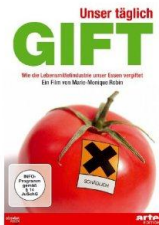


## Inhaltsangaben zu den Filmen:

### Film: "Unser täglich Gift"



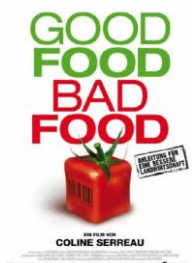
Immer mehr Wissenschaftler sehen einen Zusammenhang zwischen der Zunahme von Krebserkrankungen, Immunschwächen, Diabetes sowie neurologischen Erkrankungen und der sich verändernden Ernährung der Menschen. Der Wunsch, immer mehr Lebensmittel herzustellen und sie für längere Zeit haltbar zu machen, hat dazu geführt, dass immer häufiger chemische Zusätze in Nahrungsmitteln verarbeitet werden. Marie-Monique Robin recherchierte zum Thema zwei Jahre lang in Asien, Nordamerika und Europa. Ihr Film beleuchtet, unter welchen Bedingungen Lebensmittel produziert, verarbeitet und konsumiert werden – vom Feld bis auf den Teller, von den verwendeten Pestiziden bis hin zu Zusatzstoffen und Kunststoffen, mit denen die Lebensmittel in Berührung kommen. Am Beispiel von verschiedenen Pestiziden, vom Süßstoff Aspartam und von der in vielen Verpackungen enthaltenen Substanz Bisphenol A wird deutlich, wie mangelhaft und ungeeignet die Bewertungs- und Zulassungsverfahren für chemische Lebensmittelzusätze sind. Der Dokumentarfilm zeigt außerdem, mit welchen Mitteln die Industrie Druck ausübt und manipuliert, um weiterhin hochgiftige Produkte vermarkten zu können. Schließlich wird vor allem deutlich gemacht, wie der Mensch sein Immunsystem durch gesunde Ernährung stärken kann. Dass dies möglich ist, beweisen zahlreiche wissenschaftliche Untersuchungen.

### Film: "Unser täglich Brot"



„Unser täglich Brot“ ist ein Dokumentarfilm, der sich mit der Massenproduktion von Lebensmitteln in Europa beschäftigt. Er wurde zwischen 2003 und 2005 vom österreichischen Regisseur, Kameramann und Produzenten Nikolaus Geyrhalt in verschiedenen europäischen Ländern gedreht. Kinostart war der 21. April 2006 (Österreich) respektive der 18. Januar 2007 (Deutschland). Der Film wirft einen Blick auf die Massenproduktion von Lebensmitteln. Er kommt dabei ganz ohne Sprache oder Ortsangaben aus und überlässt damit dem Zuschauer die Bewertung des Gesehenen. Es werden unkommentierte Filmaufnahmen von der Züchtung bis zur Schlachtung von Tieren, sowie der industriellen Anpflanzung und Ernte von Obst und Gemüse gezeigt. Auf die exzessive Verwendung von Pestiziden und die Behandlung von Tieren als Ware, z. B. durch die maschinelle Auslese und Verpackung von lebenden Kühen, wird ein besonderes Augenmerk gelegt. Zwischen die Szenen wurden Aufnahmen von den Arbeitern in den Fabriken und Plantagen geschnitten, die diese bei ihrer Mittagspause zeigen.

### Film: "Good Food Bad Food"



Film: "Good Food, Bad Food" Was haben französische Mikrobiologen, die Millionen Wanderarbeiter Brasiliens, Vandana Shivas experimentelle Bauernhöfe in Indien und die Landwirte der weltgrößten Biopflanzung in der Ukraine gemeinsam? Alle verfolgen sie ein gemeinsames Ziel: die Verbesserung der Bodenqualität und die Wiederherstellung der Saatenvielfalt - zum Schutz der Umwelt und für gesündere Lebensmittel. Der Dokumentarfilm zeigt Menschen, die dagegen kämpfen, dass unsere Böden durch chemische Dünger und Pestizide vergiftet werden. Und die sich dagegen wehren, dass nur wenige skrupellose Konzerne weltweit das Saatgutangebot kontrollieren und die Bauern erpressen. In GOOD FOOD BAD FOOD begegnen wir faszinierenden Persönlichkeiten, die vielfältige Lösungen für die intelligentere Nutzung unserer begrenzten Ressourcen gefunden haben. Die vielfach ausgezeichnete und bekannte französische Filmemacherin Coline Serreau (ST. JACQUES - PILGERN AUF FRANZÖSISCH, DREI MÄNNER UND EIN BABY), die ihre Karriere mit kämpferischen Dokumentarfilmen begann, kehrt zu ihren filmischen Wurzeln zurück. Für ihren neuen Film bereist sie die Welt auf der Suche nach Menschen, die den Erdboden, und damit die ganze Natur, respektvoll behandeln. In eindrucksvollen Bildern schildert sie konkrete Ansätze zur Verbesserung der katastrophalen Situation, in die die Landwirtschaft weltweit gedrängt worden ist. Denn gutes Essen und eine gesunde Natur, das geht uns alle an!