

XT	0197	Kaffee	
X	0428	Kaffee – von der Bohne bis zur Tasse	
FT	1238	Kaffee	
R	0500	Kaffeegewinnung in Mittelamerika	
X	0442	Schwarzer Tee – Ernte und Verarbeitung	
R	0634	Tee aus Südasien	
X	0431	Kakao – Anbau und Verarbeitung	
FT	3799	Vom Kakao zur Schokolade – Zusammenhänge der Weltwirtschaft	
X	0447	Vom „cacauatl“ zur Schokolade	
FT	2151	Nährwerterhaltung durch richtige Zubereitung: Kochen von Fleisch	
X	0448	Kochen und Braten im Römertopf	
X	0532	Eiskrem – von der Götterspeise zum modernen Lebensmittel	
X	0517	Ernährung aus der Kälte I (Tiefkühlkost)	
X	0531	Ernährung aus der Kälte II (Tiefkühlkost)	
X	0508	Aus der Geschichte des Waschens	
FT	2521	Weben – Handwerkliche Produktion	
8F	0615	Weben am Handwebstuhl	
X	0430	Ölpflanzen – Pflanzenöle – Margarine	
FT	0771	Pflanzenöle und Margarine	
XT	0051	Fettstoffwechsel am Beispiel der Butter	
R	0762	Die Küche im Wandel der Zeit	
R	0912	Der gastlich gedeckte Tisch I	
R	1249	Unfallgefahren im Haushalt	
VHS	0026	Wenn ich schlank wär ...	
XT	0097	Die Wandelung des Karl Friedrich Lohmann	
FT	3847	Gesundheit – eine Utopie?	
FT	3386	Wo das Geld nur bleibt	
FT	2107	Milch	
VHS	0551	Lebenselixier Milch (ab 5 Jahre)	30 Min. (1998)
X	0429	Milch – ein besonderer Saft	
X	2067	Kondensmilch – Herstellung	
X	0432	Wie man Käse macht: Herstellung	
X	0433	Wie man Käse macht: Veredelung	
X	0518	Von der Traube zum Sekt	
R	3079	Küchenkräuter I	
R	3080	Küchenkräuter II	
FT	0529	Bierbrauen	
X	0519	In der Brauerei	
F	0175	Spitzenklöppeln	
X	0427	Textil- und Faserpflanzen	
X	0435	Chemiefasern I: <b>Fasern, Garne, Stoffe</b>	
X	0436	Chemiefasern II: <b>Die Bekleidungsphysiologie</b>	
X	0437	Chemiefasern III: <b>Textile Umweltgestaltung</b>	
X	0438	Chemiefasern IV: <b>Die Textilwirtschaft</b>	
X	0439	Chemiefasern V: <b>Funktionale Eigenschaften von Textilien</b>	
X	0440	Chemiefasern VI: <b>Herstellen von Chemiefasern</b>	
R	0740	Der Seidenspinner: Entwicklung	
VHS	0006	Ich weiß nicht was ich werden soll: Der Koch	
FT	3963	Joghurtbecher machen Müll	

VHS	0197	Reis – Nahrung für uns alle		20 Min. (1992)
VHS	0505	Reis vom Reißbrett	ab 9. Jgst.	29 Min. (1997)
VHS	0503	Hefen und Schimmelpilze		15 Min. (1995)
VHS	0393	Knall auf Fall: Eine heiße Sache – Kochen in der Schule		4 Min. (1996)
VHS	0574	Obst und Gemüse vom Oberrhein: Erzeuger, Vermarkter, Verbraucher		17 Min. (1998)
CD	0007	Computerlernprogramm „Edi Kett – Kennzeichnung von Lebensmitteln“ Inhalt: Lektion 1: Einführung Lektion 2: Etikett – wofür? Lektion 3: Achte aufs Etikett! Lektion 4: Zutatenverzeichnis Lektion 5: Etiketten – Quiz		(1995)
VHS	1024	Biomoleküle – Kohlenhydrate: <b>Disaccharide und Polysaccharide</b> 2 Kurzfilme	ab 9. Jgst.	16 Min. (2002)