

Presstext

Wo kommt unser Essen her? Dieser einfachen Frage geht dieses Buch nach und zeigt, dass sie längst nicht mehr so einfach zu beantworten ist.

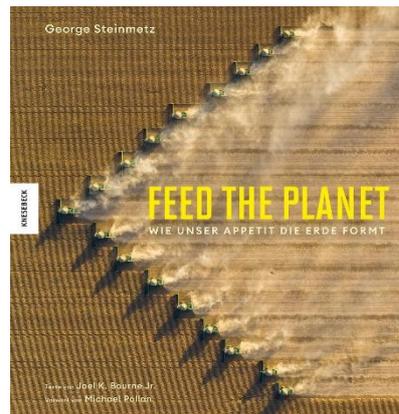
Spitzenfotograf George Steinmetz ist ihr mehr als ein Jahrzehnt nachgegangen und hat weltweit unsere Lebensmittelproduktion dokumentiert. In beeindruckenden Luftaufnahmen fängt er die gewaltigen Ausmaße der Landwirtschaft des 21. Jahrhunderts ein und verfolgt die Spur unserer Nahrungsmittel zurück zu Land und Meer, Feld und Fabrik. Von den scheinbar unendlichen Weizenfeldern in Kansas über die Ursprünge eines Krabbencocktails in Indien bis hin zu Rinderfarmen in Australien, die größer sind als manche Länder dieser Erde, von traditionellen Landwirtschaftsbetrieben bis hin zu riesigen internationalen Agrarunternehmen – mit seinen Aufnahmen gibt er wieder, wie wir unseren Planeten für uns nutzbar gemacht haben, um jeden Tag (möglichst günstig) satt zu werden. Steinmetz zeigt aber auch Projekte und Betriebe, die Hoffnung machen und die Nahrungsmittelproduktion revolutionieren könnten. So führt das Buch uns eine unserer größten Herausforderungen vor Augen: die Versorgung der wachsenden Weltbevölkerung mit nahrhaften, nachhaltig produzierten Lebensmitteln. Ein eindrücklicher Bildband, der zum Nachdenken darüber anregt, wie unsere persönlichen Entscheidungen sich auf das Wohlergehen aller auswirken. Steinmetz unnachahmlichen Luftaufnahmen werden begleitet durch fundierte Texte des Umweltjournalisten Joel K. Bourne Jr.



George Steinmetz ist für seine außergewöhnlichen Luftbild-Fotografie-Projekte bekannt, die er u.a. für National Geographic, die New York Times, die National Science Foundation sowie für andere führende journalistische und

wissenschaftliche Organisationen durchführte. Er hat mehrere sehr erfolgreiche Bücher herausgebracht, darunter zuletzt „Human Planet“ (2021) und „Über New York“ (2015). George Steinmetz lebt mit seiner Familie in New Jersey, USA.

KNESEBECK
Das besondere Buch



George Steinmetz

Feed the Planet *Wie unser Appetit die Erde formt*

**Gebunden mit Schutzumschlag, 256 Seiten,
mit 224 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Alexander Bick
Preis € 48,- [D] 49,40 [A]
ISBN 978-3-95728-875-2
Erscheinungstermin 11. November 2024**

<https://www.georgesteinmetz.com/>

Instagram: @geosteinmetz

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, Autorenfoto sowie die folgenden Fotografien zum Abdruck freigegeben – davon dürfen ENTWEDER max. ein Motiv auf 2/1 plus ein Motiv auf 1/4 Seite gedruckt werden ODER drei Bilder auf 1/4 Seite gezeigt werden: S. 9, S. 38, S. 65, S. 79, S. 88, S. 89, S. 110, S. 139, S. 148, S. 170, S. 180, S. 223, S. 232, S. 240.

Online dürfen Sie bis zu 8 der Bilder zeigen im Rahmen der Buchvorstellung. Es stehen noch ausgewählte Making Of-Fotografien von Steinmetz zur Verfügung.

Pressebilder

George Steinmetz: Feed the Planet. Wie unser Appetit die Erde formt

Im Rahmen einer Rezension sind das Cover, ein Autorenfoto sowie die folgenden Fotografien zum Abdruck freigegeben.

Davon dürfen ENTWEDER max. ein Motiv auf 2/1 plus ein Motiv auf ¼ Seite gedruckt werden ODER drei Bilder auf ¼ Seite gezeigt werden.

Unter diesem Link finden Sie noch einmal größere Ansichten:

<https://www.georgesteinmetz.com/gallery/Feed-the-Planet-press-images-Knesebeck/G0000Tb9DkNm8.gE>

Es stehen noch ausgewählte Making Of-Fotografien von Steinmetz zur Verfügung.

Im Rahmen eines TV-Beitrags können Sie nach Absprache mit dem Fotografen mehr Bilder verwenden. Sprechen Sie uns dazu gerne an!

Für Online-Besprechungen sind bis zu acht der Pressebilder in niedriger Auflösung freigegeben.

Weiteres Fotomaterial nur gegen Vergütung beim Fotografen verfügbar.

Copyright:

George Steinmetz/Knesebeck Verlag



Bild 01
Seite 09

Sojabohnenernte, Fazenda Piratini, Bahia, Brasilien, April 2022.



Bild 02
Seite 38

Bauern und Bäuerinnen aus dem Punjab bringen ihren Reis zum Getreidemarkt in Kotkapura, wo er getrocknet, sortiert, klassifiziert und dann an Staatliche Einkäufer zum Festpreis von etwa 22 Cent pro Kilo verkauft wird. Rund zwanzig Prozent der landesweiten Reisernte gehen an die Food Corporation of India, die das Grundnahrungsmittel zu subventionierten Preisen unter den Armen verteilt.
Oktober 2021



Bild 03
Seite 65

Fruchtbarer Boden, ein gemäßigtes Klima und die Leidenschaft für intensive Landwirtschaft machen die 333 Äcker des Kohlbauern John de Boer – wie die Niederlande überhaupt – zu einem der produktivsten Anbauggebiete weltweit. Die Lage des Kohlhofes in der Provinz Noord-Holland nahe der Nordwestküste des Landes ist mit ihrem kühlen Nordseeklima der ideale Standort für de Boers Spezialität: Rotkohl. Im Jahr 2021 wurden aus den Niederlanden Kohlköpfe im Wert von 235 Millionen Euro nach Europa, in den Mittleren Osten und in die ganze Welt exportiert. Zusammen mit der Ausfuhr anderer Gemüsesorten sowie von Schnittblumen wurden die Niederlande, gemessen am Warenwert, zum zweitgrößten Agrarexporteur der Welt nach den USA.
Oktober 2018



Bild 04
Seite 79

Auf einer Fläche von mehr als zehn Hektar erhellt die Beleuchtung der Hightech-Gewächshäuser von Koppert Cress den Himmel der Region Westland in den Niederlande. Hier werden verschiedene wohlschmeckende Kressearten angebaut. Die Niederlande sind weltweit führend im Gewächshausanbau, der jedoch sehr viel Energie und Wasser benötigt. Koppert Cress hat es sich zur Aufgabe gemacht, seinen CO₂-Fußabdruck bis 2025 auf null zu reduzieren. Erreichen möchte man dieses Ziel durch die Nutzung von Solarstrom und Geothermie, aber auch durch den Einsatz von LED-Beleuchtung in Ergänzung des natürlichen Lichtes im Winter und an bewölkten Tagen. Als eines der ersten Unternehmen verwendete Koppert Cress hocheffiziente wassergekühlte LEDs mit hohem Rot- und Blauanteil, die ein lilafarbenes Licht erzeugen, das die Kresse gut absorbieren kann. Das sorgt für aromareiche Pflanzen, und das erwärmte Wasser beheizt nebenbei das Gewächshaus. Oktober 2018



Bild 05
Seite 88

Es ist Erntezeit auf dem Hof der Familie Maxin im Alten Land, dem fruchtbaren Obstanbaugebiet westlich von Hamburg. Auf dem Elbschwemmland, das im 12. Jahrhundert von niederländischen Kolonisten besiedelt wurde, wird bereits seit Hunderten von Jahren Obst für Deutschland und ganz Europa angebaut. Weit mehr als zehn Millionen Obstbäume, der Hauptanteil davon Apfelbäume, stehen auf einem hundert Quadratkilometer großen Gebiet, das zu den größten Obstanbauregionen Nordeuropas zählt. Die Familie Maxin baut ihr Obst biodynamisch an. Oktober 2022



Bild 06
Seite 89

Der herzförmig angelegte Garten des Herzapfelhofes, ein weiterer biodynamisch geführter Obsthof im Alten Land, lockt mit 250 Apfelsorten zahlreiche Besucher an. Studien belegen, dass Agrotourismus – sei es ein Urlaub auf dem Bauernhof oder ein Nachmittagsausflug zum Apfelpflücken auf dem Herzapfelhof – durchaus gewinnbringend sein kann, sowohl für kleine Landwirtschaftsbetriebe als auch

	<p>für Städter, die so das Leben auf dem Lande kennenlernen. Allerdings wird der Großteil der Früchte im Alten Land von Saisonarbeitskräften aus Mitteleuropa gepflückt. Oktober 2022</p>
	<p>Bild 07 Seite 99</p> <p>Das im 16. Jahrhundert gegründete, verschlafene Städtchen Sułozowa (6000 Einwohner) in Südpolen gewann plötzlich Millionen von Online-Fans, nachdem die Luftaufnahme des nur aus einer Straße bestehenden Ortes 2020 viral ging. Es waren die vielen schmalen Felderstreifen hinter jedem einzelnen Haus, die so viel Aufmerksamkeit hervorriefen. Die als Waldhufendorf bezeichnete Siedlungsform war im späten Mittelalter in Mitteleuropa sehr verbreitet, als Waldgebiete in hügeligen Regionen zur landwirtschaftlichen Nutzung gerodet wurden. Neu angesiedelte Familien erhielten gleich große Landstreifen von etwa sechzehn Hektar, die sie ohne Hilfe von anderen bestellen konnten. Durch Vererbung und Aufteilung wurden die Streifen über die Generationen oft schmaler, doch sie boten immer noch genügend Platz, um etwa Weizen, Hafer, Kartoffeln, Kohl oder Erdbeeren anzubauen. Mai 2022</p>
	<p>Bild 08 Seite 110</p> <p>Die Mauretanier waren ein Volk von Hirtennomaden, bevor sie 1960 ihre Unabhängigkeit von Frankreich erlangten. Heute sind sie auch Fischer, und ihre Pirogen liegen zu Hunderten am Strand der Hauptstadt Nouakchott. Offiziell werden in dem afrikanischen Staat jährlich 800 000 Tonnen Fisch angelandet. Aber Experten gehen davon aus, dass es unter Berücksichtigung illegaler Fänge mehr als doppelt so viel sind. Durch die Erwärmung des Meeres verlagerten sich viele Fischgründe weiter nach Norden und weg von der Küste. Fisch ist in Mauretanien wie im benachbarten Senegal der wichtigste Proteinlieferant. Mai 2018</p>

**Bild 09**

Seite 139

Obwohl die Arbeiterinnen bei Avanti Frozen Foods in Yerravaram im indischen Bundesstaat Andhra Pradesh immer nur jeweils eine Garnele schälen und entdarmen, verarbeiten sie pro Tag bis zu vierzig Tonnen der Tiere, die in Teichen auf einer Fläche von 650 Hektar gezüchtet werden. Avanti ist einer der größten Garnelenexporteure Indiens. Etwa 75 Prozent der gefrorenen Garnelen gehen in die USA, wo die Großhandelskette Costco zu den wichtigsten Kunden zählt. Im Welthandel sind Garnelen die wertvollsten Meeresfrüchte. Im Jahr 2022 erzielten sie einen geschätzten Marktwert von fast 44 Milliarden Euro. Mehr als die Hälfte der Garnelen (55 Prozent) stammt aus Zuchtfarmen. Experten berechneten 2017, dass man etwa 0,8 Kilogramm an zu Futter verarbeitetem Wildfisch benötigt, um ein Kilogramm Garnelen zu züchten. März 2022

**Bild 10**

Seite 148

Im Wrangler Feedyard, einem Mastbetrieb im texanischen Tulia, überprüfen Cowboys die Gesundheit der rund 50 000 Rinder vom Pferd aus. Wrangler ist eine von zehn riesigen Ranches in Texas und Kansas, die dem Großunternehmen Cactus Feeders mit Sitz in Amarillo gehören. Insgesamt umfasst der Bestand eine halbe Million Rinder. Bei Wrangler kommen die Tiere mit einem Gewicht von rund 350 Kilogramm an und erhalten dann fünf bis sechs Monate lang täglich zehn Kilo Grobfutter, bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben. Jedes Jahr endet mehr als eine Million Cactusrinder in den Fleischverarbeitungsbetrieben von Tyson Foods im texanischen Amarillo und in Holcomb, Kansas. Im Umkreis von 250 Kilometern um Amarillo werden mehr Rinder gehalten als auf jeder anderen vergleichbaren Fläche der Welt. Eine derartige Konzentration von Zucht- und Verarbeitungsbetrieben erlaubt eine hocheffiziente Fleischproduktion, sorgt aber auch für enorme Umweltbelastungen. Durch den Einsatz von Futtergetreide, Futterzusätzen und Wachstumshormonen sowie Fortschritten in der Gentechnik hat sich in Mastbetrieben wie Wrangler die Fleischerzeugung pro Rind von rund hundert Kilogramm in den 1950er Jahren bis heute mehr als verdoppelt. Und durch den Import von Tieren aus Kanada und Mexiko hat sich zwischen 1960 und 2022 auch die gesamte US-

	<p>Rindfleischproduktion nahezu verdoppelt. September 2020</p>
	<p>Bild 11 Seite 170</p> <p>Die Herstellung regionaler Spezialitäten im Sinne der in Italien geborenen Slow-Food-Bewegung bedeutet harte Arbeit. In der Emilia-Romagna steht das Lagerhaus des Unternehmens Magazzini Generali delle Tagliate. Hier ruhen 500 000 Käselaike mit einem geschätzten Wert von 150 Millionen Euro. Die Herstellung des klassischen Parmigiano Reggiano wird seit achtzig Jahren streng kontrolliert. Die Kühe dürfen nur in den Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna oder Mantua gehalten worden sein und kein Gärfutter erhalten haben. Knapp 550 Liter Milch braucht man für einen 38 Kilogramm schweren Käselaike, der wenigstens ein Jahr reifen muss und dabei einmal pro Woche gewendet und gesäubert werden muss. Danach prüfen Experten die Qualität jedes einzelnen Laibes. Wird er mit dem Prädikat Parmigiano reggiano versehen, reift er weitere 24 bis 40 Monate.</p> <p>April 2018</p>
	<p>Bild 12 Seite 180</p> <p>Ein Teil der 2000 in Jiangtsu bei der CP Group Beschäftigten bereitet Masthähnchen für die Lieferung an ausländische Fast-Food-Ketten wie McDonald's, KFC und Burger King vor. An einem durchschnittlichen Tag werden hier 200 000 Vögel verarbeitet, kurz vor den chinesischen Ferien doppelt so viele.</p> <p>Die in Thailand ansässige CP Group gehörte zu den ersten Unternehmen, die Standorte in China eröffneten, als sich das Land 1979 für ausländische Investoren öffnete. Darüber hinaus betreibt der Konzern in ganz Südostasien Geflügel- und Schweinemästereien. Alles an den Hähnchen wird verarbeitet: Das Fett dient zur Herstellung von Farben, die zermahlene Federn als Bestandteil von Tierfutter. In China werden auch Innereien, Füße und Köpfe verzehrt.</p> <p>Das Unternehmen gibt sich gern als »Küche der Welt«, doch Ausbrüche der Vogelgrippe und Zweifel an der Lebensmittelsicherheit lassen einige Länder vor dem Import chinesischen Geflügels zurückschrecken.</p> <p>Juni 2016</p>



Bild 13
Seite 223

In Brasiliens Bundesstaat Pará wurden unweit der Stadt Itaituba große Flächen Regenwald abgeholzt, um hier Vieh zu züchten und nach Gold zu suchen. Brasilien hat zugesagt, dieser Vernichtung der Waldbestände Einhalt zu gebieten, die für fast die Hälfte der im Land erzeugten Treibhausgase ursächlich ist. Doch die Durchsetzung von Umweltschutzmaßnahmen hängt stark von der jeweiligen Regierungspartei ab. Laut Human rights watch wurden in den letzten zehn Jahren in der Region etwa 300 unerschrockene Umweltschützer, Regierungsbeauftragte und Forstaufseher im Kampf gegen illegale Abholzungen getötet. Sogar der langjährige Bürgermeister von Itaituba wurde mehrmals für Verstöße bestraft.

August 2013



Bild 14
Seite 232

Tausende von Besuchern strömen jedes Jahr zum Xuyi-Krebsfestival in der chinesischen Provinz Jiangsu. Bauernfamilien haben hier schon vor Jahrtausenden Karpfen gezüchtet, doch die ursprünglich aus Nordamerika stammenden Flusskrebse kamen erst in den 1920er Jahren nach China – und galten lange als invasive Plage. Erst Ende des 20. Jahrhunderts entdeckten zunächst Wissenschaftler und dann Farmer die Vorzüge einer Kombination von Reisanbau und Krebszucht. Lässt man die Krebse auf den Feldern die Reste von Reisstroh fressen, vertilgen sie dabei zugleich Getreideschädlinge und düngen mit ihren Ausscheidungen den Boden, was Dünger und Pestizide spart. Aus dieser nachhaltigen Produktionsmethode entwickelte sich eine sechzig Milliarden Euro schwere Industrie, die China zum weltweit führenden Flusskrebsproduzenten gemacht hat. Zugleich erhöhten sich dadurch das Einkommen der Bauernfamilien und die Proteinversorgung der Bevölkerung.

Juni 2016



Bild 15
Seite 240

Frauen und Männer unterschiedlichster ethnischer, sozialer oder religiöser Zugehörigkeit nehmen im Harmandir Sahib, eher bekannt als Goldener Tempel, kostenlos eine warme Mahlzeit entgegen. Das höchste Heiligtum der Sikhs befindet sich in Amritsar im indischen Bundesstaat Punjab und beherbergt auch den weltweit größten Langar dieser Glaubensgemeinschaft – eine Küche, die das ganze Jahr über an jedem Tag der Woche rund um die Uhr 100 000 Menschen vegetarisch verpflegt. Die Mahlzeiten bestehen aus Roti, dem indischen Fladenbrot, Reis, einem vegetarischen Curry und Lentil, einer Linsensuppe, die in riesigen Bottichen zubereitet wird. Finanziert werden die Speisungen durch Spenden, gekocht und ausgegeben meist durch Freiwillige. Jeder Sikh-Tempel hat eine solche Küche.

Oktober 2021



Bild 16
Autorenporträt

George Steinmetz



Buchcover

George Steinmetz:
Feed the Planet
Wie unser Appetit die Erde formt

Gebunden mit Schutzumschlag, 256 Seiten,
mit 224 farbigen Abbildungen
aus dem Englischen von Alexander Bick
Preis € 48,- [D] 49,40 [A]
ISBN 978-3-95728-875-2

Erscheinungstermin 17. Oktober 2024