

Kapitel 1 Einstieg und Ausrüstung



Begriffsbestimmung	8
Vom Fooddesign zum Designerfood	10
Hilfsmittel für das Fooddesign	12
Die technische Ausstattung	14
Sinnvolle Kameraeinstellungen und Motivprogramme	19
Zubehör für die Beleuchtung	21

Kapitel 2 Dekoration, Perspektive und Bildgestaltung



Verschiedene Stile in der Foodfotografie	30
Gestalten mit Kameraposition und Brennweite	35
Die Wahl des Bildausschnitts	46
Schärfe und Unschärfe	50
Vom technisch perfekten Foto zum eigenen Stil	53

Kapitel 3 Licht und Beleuchtung in der Foodfotografie



Arbeiten mit natürlichem Licht	68
Studioaufnahmen mit künstlicher Beleuchtung	72
Lichtakzente setzen	81
High-Key- und Low-Key-Aufnahmen	88

Kapitel 4 Nahrungsmittel und Getränke vorbereiten



Augen auf beim Einkauf	102
Obst und Gemüse ansprechend verarbeiten	105
Saftiges rosa Fleisch und knuspriges Geflügel	111
Der Umgang mit kalten und heißen Getränken	120

Kapitel 5 Suppen anrichten und ablichten



Problemereiche beim Fotografieren von Suppen	136
Projekt 1: Möhrensuppe	136
Projekt 2: Gemüse- und Hühnersuppe	143

Kapitel 6 Getränke – kalt und heiß

Projekt 1: Heißer Kräutertee _____	154
Projekt 2: Eistee mit Kunsteis _____	159
Projekt 3: Frisches, spritzendes Wasser mit Obst _____	168



Kapitel 7 Fleisch und Fisch

Projekt 1: Schweinefilet mit grünem Spargel _____	176
Projekt 2: Spaghetti mit Lachs _____	181
Projekt 3: Gebratene Dorade _____	187



Kapitel 8 Desserts zum Anbeißen

Projekt 1: Joghurt mit Fruchtgelee im Glas _____	196
Projekt 2: Eis mit Blaubeersöße _____	199



Kapitel 9 Frischer Salat

Projekt 1: Grüner Salat mit Tomate, Zwiebel und Joghurt-Dressing _____	212
Projekt 2: Feiner Rohkostsalat _____	220



Kapitel 10 Kuchen und Gebäck

Projekt 1: Herzhafte Quiche mit Paprika, Tomaten und Zucchini _____	224
Projekt 2: Muffins und Trockenkuchen _____	230
Stichwortverzeichnis _____	236



Verschiedene Stile in der Foodfotografie

Kennen Sie das? Sie blättern in einem Kochbuch, einer Zeitschrift oder schauen sich Bilder einer Bildagentur an und sehen Bilder, die sich sehr ähnlich sind, sich aber in den einzelnen Medien durchaus unterscheiden. Das liegt daran, dass es so viele Stile gerade in der Foodfotografie gibt, dass sich die entsprechenden Bilder, die einem Stil entsprechen, sehr ähnlich sind. Das gilt nicht nur für die Farbgebung und Beleuchtung, sondern auch hinsichtlich Perspektive und Bildaufbau.

Frisch und modern

Ein frischer, moderner Stil setzt auf modernes Ambiente, schlichte Formen, dafür aber bunte Farben und eine gute Ausleuchtung. Farben sollen strahlen, und das Bild darf auch überstrahlte Bereiche enthalten. Der Hintergrund ist oftmals pastellig oder weiß, und der wesentliche Teil des Motivs wird vielfach mit knapper Schärfe dargestellt. Der Unschärfeverlauf darf sehr krass sein, und auch knappe Bildausschnitte sind hier häufig zu finden.



■ Der moderne Stil lebt von hellem Licht, schlichten Formen und kräftigen Farben.

Geschmacksmuster beachten

Gerade, wenn Sie modernes Geschirr und Markengeschirr einsetzen, sollten Sie an die Marken- und Geschmacksmusterrechte denken, falls Sie planen, die Bilder zu veröffentlichen. Wenn ein Artikel ein geschütztes Geschmacksmuster ist, benötigen Sie zur Veröffentlichung des Fotos die Erlaubnis des Rechteinhabers!

TIPP

Retro Style

Der Retro Style lehnt sich an die Mode der 60er- und 70er-Jahre an und nutzt dazu vornehmlich Dekomaterialien und Geschirr aus diesen Jahrzehnten wie Zwiebelmuster-Geschirr oder verschnörkelte Gläser, beispielsweise die klassischen Weingläser mit grünem Fuß oder Gläser mit Blumengravur.



■ Der Retro Style nutzt klassische Besteckdekore und Geschirre aus den 60er- und 70er-Jahren. Gleiches gilt für Farben.

Häufig wird dabei mit dem verfügbaren Licht ohne zusätzliche Beleuchtung gearbeitet.

Erwünscht sind hier als Dekoration auch Stoffservietten und Tischdecken. Eine Anrichtung auf blankem Holztisch ist dabei etwas unpassend. Orientieren Sie sich mehr an den 70er-Jahren, darf es ruhig schrill und bunt sein. Dann besser eine Plastiktischdecke verwenden als gar keine.

Granny-Chic

Bei dieser Stilrichtung wird der Betrachter in die Zeiten unserer Groß- und Urgroßeltern versetzt. Es kommt sehr altes Geschirr zum Einsatz, das auch durchaus sichtbare Gebrauchsspuren haben darf. Kratzer auf Blechen und Macken in der Emaille sind erwünscht und gehören zum Stil dazu.

Häufig werden wirklich alte Dekoartikel wie Emailleschüsseln und -eimer genutzt, aber auch alte Holz- und Weidenkörbe, uralte Backformen sowie bestickte Tischdecken und Servietten, eventuell auch mit Spitze. Silberbesteck und altes, schlichtes bis sehr hochwertiges Geschirr kommt hier ebenso zum Einsatz wie alte, matte, schon rostige Besteckteile, denen man das Alter auf den ersten Blick ansieht.

Angerichtet wird häufig auf blankem Holz, das aber auch einen alten Charakter haben sollte. Ebenso passend zu diesem Stil sind Tongefäße, rustikale Keramik, Schiefer etc.

Beleuchtungstechnisch kommt hier häufig Available Light oder auch ein Spotlicht zum Einsatz.

TIPP

Wenn Sie nicht gerade über einen alten Bauernhof verfügen, wo Sie solche alten Teile aus Omas Zeiten noch auf dem Dachboden finden, versuchen Sie es mal bei eBay. Dort finden Sie immer alte Teile, auch Einzelstücke für wenig Geld. Häufig brauchen Sie ja nicht mehr als einen einzelnen Teller oder ein Gedeck, um ansprechende Fotos zu machen.



■ Porzellan mit Blümchenmuster und ein Blumenstrauß zur Dekoration sind neben edlen Stoffservietten beim Granny-Chic-Stil gefragt.



■ Genauso gehören zu dieser Stilrichtung blanke Holztsche mit altem Koch- und Essgeschirr, dann fällt auch oft das Licht etwas dunkler aus.

Low-Key-Stilleben

Bei Low-Key-Aufnahmen handelt es sich um Aufnahmen mit sehr hohen Kontrasten, die aber weitgehend dunkel gehalten sind und in denen Lichtreflexe die Formen und Konturen des Motivs betonen. Sie eignen sich daher vor allem für Motive mit spiegelnden, reflektierenden Oberflächen.

Da es hier vor allem auf Formen und das Licht ankommt, brauchen Sie hierzu zwingend künstliche Beleuchtung und auch ein entsprechendes Motiv. Meist kommen hier moderne, klare Formen zum Einsatz.



■ Durch entsprechende Lichtführung werden hier Konturen betont, und das Motiv wird auf wenige Farben reduziert.

Freisteller

Der Klassiker bei den Fotos für Bildagenturen oder die Illustration von entsprechenden Zeitschriften- und Onlinebeiträgen sind Freisteller. Gemeint sind damit Abbildungen von Essen und Getränken vor einem einfarbigen, meist weißen Hintergrund.

Wichtig sind dabei strahlende Farben und ein reinweißer Hintergrund. Die Dekoration sollten Sie hier ziemlich sparsam wählen, Spiegelungen sehen immer gut aus, sind jedoch nicht immer erwünscht. Wenn Sie Ihre Bilder an Bildagenturen verkaufen möchten, fragen Sie am besten vorher nach, ob Freisteller Schatten und Spiegelungen haben dürfen.



- Der klassische Freisteller vor weißem Hintergrund. Einzige Dekoration zu den Kartoffeln im Topf waren noch die angeschnittenen Kartoffeln mit dem Kartoffelgrün vor dem Topf.

Weitere Stile

Neben diesen typischen Stilrichtungen gibt es natürlich auch eine Reihe von Zwischenformen. Retro Style und der romantische Shabby-Chic-Stil gehen oftmals gleitend ineinander über. Wichtig ist, dass Sie Ihren eigenen Stil entwickeln. Das wird ohnehin passieren, denn die Ergebnisse Ihrer Fotosessions ergeben sich natürlich auch aus Ihrem vorhandenen Dekomaterial.

Gestalten mit Kameraposition und Brennweite

Das gleiche Motiv kann mit unterschiedlichen Perspektiven sehr verschieden aussehen. Bei manchen Motiven kommt auch nur eine Perspektive infrage. Wenn Sie ein Spiegelei fotografieren möchten, werden Sie es frontal von vorne wohl kaum schaffen, so zu fotografieren, dass man es noch gut erkennen kann. Andere Motive bieten sich dagegen geradezu an, sie von vorne zu fotografieren.

Frontal von vorne

Die Perspektive frontal von vorne, egal ob im Hochformat oder im Querformat, kommt nur für Motive infrage, die eine gewisse Höhe haben, also beispielsweise nicht für Suppen. Für Getränke auch nur, wenn sie in Glasbehältern präsentiert werden, damit man sie durch das Glas sieht, denn sonst brauchen Sie eine gewisse Draufsicht, um überhaupt die Suppe oder beispielsweise den Kaffee in der Tasse auf dem Bild zu sehen.



■ Eine Schüssel frisches Obst hat ausreichend Höhe, um sie frontal von vorne zu fotografieren.

Ideal ist die Position frontal von vorne, wenn Sie eine Spiegelung mit im Bild haben möchten, denn aus dieser Perspektive ist die Spiegelung sehr gut sichtbar.

INFO

Hier wurde die Spiegelung mit einer weißen Acrylglasplatte als Untergrund erzeugt und mit einem Polfilter verstärkt.



■ Zusammen mit der Spiegelung reicht auch bei diesen Kräuterpesto-Gläschen die Höhe aus.



■ Auch hier ist die Perspektive richtig gewählt, weil so der Fokus zwar immer noch auf dem Marmeladenbrötchen liegt, aber das Marmeladenglas und die Erdbeeren im Hintergrund das Bild nach oben gut ausfüllen.

Vogelperspektive

Fast immer wird in der Foodfotografie die Vogelperspektive gewählt, mal mehr oder weniger deutlich von oben. Meist entspricht der Blickwinkel dem, den man auch beim Essen auf den Teller oder den Tisch hat, also nur leicht von oben.

Je weiter von oben Sie das Motiv fotografieren, desto geringer sind Ihre Möglichkeiten, einen Unschärfeverlauf zu realisieren. Auch die Umgebung, also weitere Elemente im Hintergrund, sind so kaum noch im Bild.



■ Eher flache Motive, wie hier den Brokkoli-Salat, können Sie fast nur ziemlich von oben fotografieren.



■ Bei nur leicht schrägem Blick von oben können Sie bei passender Brennweite noch viel Hintergrund ins Bild integrieren.