

Maria Panzer

Foodfotografie

Genuss und Lifestyle in Szene setzen



Maria Panzer
Foodfotografie
Genuss und Lifestyle in
Szene setzen

350 Seiten, gebunden, 34,90 Euro
ISBN 978-3-8362-6698-7

www.rheinwerk-verlag.de/4796



Kapitel 4

Setstyling

Werden Sie zum Geschichtenerzähler!



Nun heißt es: Atmosphäre schaffen. Dies gelingt mit dem Einsatz stimmiger Requisiten, die Ihr Gericht in den richtigen Kontext setzen und beim Betrachter Emotionen wecken.

Eat
Drink
Enjoy

Setstyling

Ziele des Setstylings

Gelungene Foodfotografie ist mehr als nur ein schönes Steak oder ein verführerischer Kuchen. Daher werfen wir in diesem Kapitel einen Blick über den Tellerrand und widmen uns dem Setstyling. Es geht also um das Fotoset aus dem schön angerichteten Essen und den Elementen, die sich im Hintergrund rund um den Teller oder die Schüssel befinden. Nach dem Anrichten des Essens (dem Foodstyling, das im letzten Kapitel besprochen wurde) ist das Anrichten des Fotosets (das Setstyling oder meist nur Styling) ein unabdingbarer Part der Foodfotografie. Das macht Spaß und Ihr Bild zu einem Unikat. Sie präsentieren nicht nur Ihr Gericht, sondern Sie können auch Emotionen wecken und eine Geschichte erzählen. Dabei entwickeln Sie mit der Zeit Ihren ganz eigenen, unverkennbaren Stil.

Essen dient der Nährstoffaufnahme und gehört zu den menschlichen Grundbedürfnissen. Doch essen Sie wirklich nur, um Ihr Verlangen nach Nahrung zu stillen? Kaufen Sie deshalb ein hochpreisiges Steak und stellen sich den halben Tag in die Küche, bevor gute Freunde zum Abendessen vorbeikommen? Mehr als je zuvor identifizieren sich Menschen mit der Auswahl ihrer Lebensmittel und Gerichte. Sie bauen ihre kulturelle und soziale Identität darauf auf. Gutes, mit Liebe zubereitetes Essen, der Geburtstagskuchen vollgepackt mit leuchtenden Kerzen – all dies sorgt für psychisches Wohlbefinden und gibt Ihnen zugleich die Energie, die Sie zum Leben benötigen.

Bedenken Sie also auch diese Komponente bei Ihrer Foodfotografie mit, und nutzen Sie das Setstyling, um sie visuell zu transportieren: Sie möchten packende Geschichten erzählen. Sie möchten mit Ihren Foodfotos Emotionen wecken. Sie möchten, dass den Betrachtern das Wasser im Mund zusammenläuft und sie sich zum Nachkochen und Nachbacken inspiriert fühlen. Wenn Sie sich mit der Foodfotografie beschäftigen, möchten Sie Ihre Leidenschaft für gutes Essen mit anderen teilen und nicht nur Ideen zur Nahrungsaufnahme liefern.



↑ Der Kontext macht das Bild

Links: Ein schönes Gericht, aber die Schale ist freigestellt, und der Kontext fehlt. Rechts: Durch eine zweite Portion, durch frisch geriebenen Parmesan und eine entsprechende Reibe wirkt das Bild viel einladender, erzeugt Kopfkinos (Wer isst schon gerne allein?), und schon meldet sich der Hunger.

Rechts: 100 mm | f3,5 | 1/50s | ISO 100 | Stativ

Gehen Sie kurz in sich, schließen Sie die Augen, und besuchen Sie das Kopfkinos: Was bedeutet Essen für Sie? Aus welchen Gründen ernähren Sie sich so, wie Sie es tun? Warum laden Sie Freunde zum Essen ein? Warum besuchen Sie zu besonderen Anlässen ein gutes Restaurant? Notieren Sie sich am besten all die Gefühle und Ideen, die aufgekommen sind – diese bilden eine wunderbare Grundlage, um später Ihre Bilder darauf aufzubauen.

Das Styling des Sets beginnt schon bei Kleinigkeiten wie dem Teller, auf dem Sie das Essen anrichten, und dem gehobelten Käse auf dem Tisch. Überdies spielen all die Farben, Oberflächen und sonstigen Dekorationselemente eine wichtige Rolle. Wie Sie aus all den Möglichkeiten die passenden für Ihr Set wählen, welche Requisiten Sie nutzen können und wie sich Farben auf die Emotionen des Betrachters auswirken, erfahren Sie auf den folgenden Seiten.

Props

Im Foodstyling legen Sie das Fundament für gelungene Foodfotos. Um eine wirklich ansprechende Stimmung entstehen und dem Betrachter sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammenlaufen zu lassen, ist allerdings noch ein wenig mehr nötig – die Dekoration drumherum. Die beim Setstyling zum Einsatz kommende Deko wird in der Foodfotografie *Prop* genannt. Dieser Begriff stammt aus dem Englischen und ist die Abkürzung für *properties* bzw. *theatrical properties*, zu Deutsch: Requisite. Sie kennen sie vom Theater und von Filmproduktionen, aber auch in der Foodfotografie bietet es sich an, sich mit der Zeit einen kleinen Fundus aufzubauen. Natürlich brauchen Sie keine Kleidungsstücke, aber denken Sie an Besteck, Geschirr und Co. Das Dekorationsmaterial bringt Stimmung auf das Bild und hilft, eine Geschichte rund um das Gericht zu erzählen. Mithilfe von Props fotografieren Sie nicht nur Food, sondern werden zum Geschichtenerzähler!

Zutaten

Die wichtigste Deko bringt jedes Gericht mit sich: die Zutaten. Kaufen Sie stets ein wenig mehr ein, suchen Sie vor der Zubereitung die optisch schönsten Zutaten heraus, und legen Sie diese zur Seite. Auf den Bildern können Sie so die im Gericht enthaltenen Zutaten unterstreichen – vor allem, wenn diese nicht (mehr) auf den ersten Blick erkennbar sind. Mit frischen Kräutern, Gewürzen (gemahlen oder ganz), Beeren, Krümeln und leeren Eierschalen können Sie Interesse an Ihrem Foto wecken und helfen, das Essen in einen stimmigen Kontext zu setzen. Puderzucker macht zum Beispiel nicht nur langweilige Kuchen ansehnlicher; fangen Sie den Moment des Streuens auf dem Foto ein, kann niemand mehr den Blick von Ihrem Bild lassen. Genauso könnten Sie frische Kräuter oder Parmesan auf ein Pastagericht streuen. Fotos, die den Zubereitungsprozess auf eine ansprechende Weise darstellen, laden zum Ausprobieren der Rezepte ein. Sie unterstreichen das Handwerk, das dem Gericht zugrunde liegt, das Selbermachen.

ALL YOU NEED

- › Kräuter
- › Gewürze
- › Brösel
- › Beeren
- › Puderzucker
- › Eier(-schalen)
- › Streusel
- › geraspelte Schokolade
- › und vieles mehr

»Schützen« Sie Ihre Deko

Es kann sein, dass Sie Ihre Zutaten bis zum Shooting vor hungrigen Familienmitgliedern oder Mitbewohnern schützen müssen. Eine kleine Memo an der hübschen, essbaren Deko hilft.

→ Finger weg!

Mit einer süßen Nachricht halten Sie kleine Futterdiebe ab.

100 mm | f4,5 | 1/6 s | ISO 100 | Stativ





← **Puderzucker als Eyecatcher**

Ein Moment, den das menschliche Auge so detailliert nicht wahrnehmen kann, die Kamera aber schon. Daher fasziniert diese Momentaufnahme. Der Puderzucker bringt auch Bewegung in ein ansonsten statisches Motiv und unterstreicht die Frische.

100 mm | f3,2 | 1/1000s | ISO 1600 | Stativ und Fernauslöser

Geschirr

ALL YOU NEED

- › Dessertteller
- › Tassen
- › Untertassen
- › Minischälchen
- › Schalen
- › Tortenplatten
- › Servierplatten
- › Dipschälchen
- › und vieles mehr

Greifen Sie zu Beginn zu dem Geschirr, das Sie schon besitzen. Vor allem weißes Geschirr ist zeitlos und wirkt mit unterschiedlichen Gerichten jedes Mal anders. Denken Sie daran, dass Ihr Essen der Hauptdarsteller ist, nicht die Deko. Wichtig ist, auf passende Proportionen zu achten und zu eher kleineren Tellern zu greifen. Ein großer Tellerrand, wie ihn viele Pastateller haben, sieht auf der gedeckten Tafel wunderbar aus, sorgt auf einem Foodfoto jedoch für sehr viel langweiligen Leerraum. Ziehen Sie statt Hauptspeisentellern lieber große Dessert- oder Frühstücksteller mit schmalen Rand in Betracht, oder denken Sie an die Möglichkeit, dass es viele Gerichte gibt, die in einer flachen Schale angerichtet sehr ansprechend aussehen.

Investieren Sie langfristig in jeweils zwei bis drei Teile hochwertigen Geschirrs, das handgefertigt ist oder zumindest danach aussieht. Dies unterstreicht die Qualität und Natürlichkeit Ihrer Speisen.

Orientieren Sie sich farblich an möglichst schlichten Tönen, damit das Geschirr nicht die Aufmerksamkeit von Ihrem Gericht ablenkt. Stoßen Sie in Second-Hand-Läden auf historisches Besteck oder Geschirr, das nur als Set verkauft wird, lohnt sich bei besonderen Teilen sogar der Kauf des kompletten Service. Verkaufen oder verschenken Sie die Teller oder Tassen weiter, die Sie nicht benötigen.



Durchsuchen Sie Ihre Bestände

Bevor Sie eine Einkaufstour starten: Durchforsten Sie Ihre Küche oder auch Ihren Keller oder Dachboden nach Geschirr, und überlegen Sie, welche Teller und Schälchen, die Sie schon besitzen, passende Props für Ihre Foodfotos sind. Sie werden sehen, dass es mehr sind, als Sie glauben!

← Geschirr

Obwohl hier helle und dunkle Teller und Schälchen zusammenkommen, passen sie in der Kombination sehr gut zueinander.

50 mm | f2,8 | 1/15 s | ISO 100 | Stativ

Besteck

Mittlerweile gibt es ausgefallenes und hübsches Besteck aus den unterschiedlichsten Materialien: Edelstahl, Holz, Porzellan, Plastik und Bambus. Glücklicherweise ist bei vielen Serien der Kauf einzelner Teile möglich, denn es reichen – wie beim Geschirr – etwa drei Stück pro Design aus. Reizvoll ist zudem historisches Besteck, das sich im Optimalfall schon im Familienbesitz befindet. Andernfalls werden Sie hier auf Flohmärkten und in Second-Hand-Läden fündig, bei denen oftmals auch Einzelteile verkauft werden. Schönes Besteck nimmt auf Foodfotos einen wichtigen Platz ein, denn es rundet jede Tischsituation ab. Es gehört in unserem Kulturkreis zwingend dazu.

Geben Sie acht, wenn Sie mit glänzendem Besteck arbeiten, denn häufig kann der Betrachter Ihres Fotos Sie und den Raum um Sie herum in der Spiegelung erkennen. Greifen Sie daher lieber direkt zu mattem Besteck, etwa aus gebürstetem Metall, oder machen Sie sich Mattspray zunutze. Mit Mattspray behandeltes Besteck sollten Sie allerdings erst nach dem Spülen wieder zum Essen verwenden.

Leihen statt kaufen

Notieren Sie sich Personen aus Ihrem Bekanntenkreis, die Sie nach altem Besteck und Geschirr fragen können. Erzählen Sie beim nächsten Wiedersehen von Ihrem neuen Hobby, und fragen Sie freundlich nach. Es muss ja nicht gleich um einen Besitzerwechsel gehen, vielleicht können Sie bestimmte Stücke auch ausleihen.

ALL YOU NEED

- › Kuchengabeln
- › Löffel
- › Messer
- › Tortenheber
- › Spieße
- › und vieles mehr



← Besteckauswahl

Besonderes, hochwertiges Besteck verleiht einem Bild den letzten Schliff. Jeweils drei Stück reichen für die Foodfotografie aus.

ALL YOU NEED

- › Stoffservietten
- › Tischdecken
- › Schürzen
- › Kleidungsstücke
- › Topflappen
- › Bettwäsche (für Frühstücksszenarien)
- › Kissen
- › und vieles mehr

Textilien

Textilien unterstreichen die Gemütlichkeit einer Szene und sorgen für ein einladendes Ambiente. Sie helfen, die Geschichte zu unterstreichen, die Sie erzählen wollen, und können gut zur Linienführung im Bild beitragen. Häufig runden Servietten das Setting ab. Sie sollten Wert auf möglichst weiche und formbare Stoffe legen. Zerknüllen Sie sie für einen knittrigen Look, oder nutzen Sie ein Bügeleisen, um Falten zu entfernen. Noch warme Stoffservietten lassen sich zudem besser in Form bringen. Papierservietten eignen sich nur in wenigen Fällen als Deko auf Foodfotos, da sie sehr steif sind und qualitativ nicht so hochwertig wirken. Große Geschirrtücher, Tischdecken oder Stoffe können auch wunderbar als Untergrund eingesetzt werden und so ein schickes Ambiente erzeugen. Bügeln Sie dafür jedoch unbedingt die Falten raus.



→ Frühstücksszene mit Einsatz unterschiedlicher Textilien

Um keine Gefahr zu laufen, auf dem Bett umzuknicken, und um besseres Licht zu erhalten, können Sie Bett-szenen auf dem Boden vor dem Fenster aufbauen.

35 mm | f2 | 1/1250 s |
ISO 320



← **Besondere Textilien**
*Auch Schürzen können
stimmungsvoll auf Bildern
eingebunden werden.*

**90mm | f2,8 | 1/25s |
ISO 250 | Stativ**

Exkurs

SECHS MÖGLICHKEITEN, EINE SERVIETTE IM BILD ZU NUTZEN

Servietten verleihen Fotos einen gemütlichen, einladenden Touch. Doch manchmal ist deren Positionierung gar nicht so einfach, wie sie auf dem fertigen Bild aussieht. Gerade steifere Servietten springen

gerne in die ursprüngliche Form zurück. Mit kleinen Cent-Münzen beschwert, können die Servietten einfacher in der gewünschten Lage fixiert werden.



↑ Das Zusammenspiel von Serviette und Pfanne

1 Der Wickel: Dieser lockere Knoten eignet sich, um heiße Elemente zu betonen. **2** Der Falter: Falten Sie Ihre Serviette klassisch zwei- oder dreimal, können Sie sie neben Ihr Gericht legen. Die Kanten bringen interessante Konturen ins Bild. **3** Der Zipfel: Dezent Gemütlichkeit lässt sich ins Bild integrieren, indem nur ein Teil der Serviette ins Bild ragt. Dadurch wird die Botschaft klar, dass es sich um Work-in-Progress handelt. **4** Der Fluss: Rollen Sie eine Serviette locker auf, lässt sie sich wunderbar weich durchs Bild legen. So hilft sie, den Blick des Betrachters zu führen. **5** Die Spitze: Packen Sie die Serviette an einem Zipfel, und legen Sie diese neben Ihr Gericht, wird sie zum perfekten Begleiter, ohne zu viele Blicke auf sich zu ziehen. **6** Der Läufer: Wie ein Mini-Tischläufer ins Bild gelegt, bereitet die Serviette für das zu fotografierende Gericht eine gute Basis.

Glaswaren

Glaswaren wie Gläser und Vasen können leeren Raum im Bild füllen, ohne diesen zu überladen. Obwohl sie auf den ersten Blick kaum auffallen, brechen sie vorhandenes Licht wunderschön und können so Spannung ins Bild bringen. Für einen angenehmen Farbtupfer im Hintergrund können Sie Gläser und Flaschen mit etwas Sirupwasser füllen und so die vorhandene Farbwelt aufgreifen. Für ein authentisches Setting sollten Gläser immer mit Wasser oder anderen Getränken gefüllt sein. Betrachten Sie bei der Auswahl des Glases auch immer dessen Zusammenspiel mit den restlichen Props. So kann es vorkommen, dass Weingläser aufgrund ihres dünnen Stiels, des hochliegenden Schwerpunktes und ihrer Höhe verhältnismäßig schwierig zu kombinieren sind. Bei der Suche nach ausgefallenen und hübschen Gläsern sollten Sie, wie bei den Props generell, wieder den Second-Hand-Läden einen Besuch abstatten.

ALL YOU NEED

- › Gläser
- › Sektschalen
- › Vasen
- › kleine Wasserflaschen
- › und vieles mehr



Vasen werden Gläser und umgekehrt

Werfen Sie einen Blick in Ihre Vasensammlung. Häufig lassen sich kleine Vasen auch als Gläser in ein Bild integrieren. Vice versa funktioniert das natürlich auch.

← Glaswaren setzen Akzente

Das Glas mit Goldrand steht dezent im Hintergrund und nimmt die Farbwelt der Torte auf.

90 mm | f3,2 | 1/40s | ISO 100 | Stativ

ALL YOU NEED

- › Backpapier
- › Kuchengitter
- › Topflappen
- › Schneebesen
- › Sieb
- › Pinsel
- › Salz- und Pfefferstreuer
- › Schneidebrett
- › schöne Töpfe
- › Pfannen
- › Ausstechförmchen
- › Backformen
- › und vieles mehr

Küchenutensilien

Bei der Suche nach Props werden Sie auch bei den ganz alltäglichen Gebrauchsgegenständen in Ihrer Küche fündig werden. Wenn Sie zudem beim Kauf neuer Küchenwerkzeuge darauf achten, dass sie nicht nur ihren Zweck erfüllen, sondern auch noch hübsch (nicht zwangsläufig nagelneu) aussehen, sind Sie für jeden Zweck gut ausgestattet. Praktische *und* hübsche Gegenstände werden regelmäßiger verwendet und machen auch mehr Spaß. In der Kategorie alltäglicher Gebrauchsgegenstände zählen Kuchengitter zu meinen absoluten Favoriten, da sie so vielseitig eingesetzt werden können. So können nicht nur Plätzchen oder ein Kuchen darauf Platz nehmen, sondern auch Töpfe oder Pfannen zum Auskühlen daraufgestellt werden. Halten Sie dabei auch unbedingt auf Gitter mit kleinem Durchmesser und in dezenten Farben Ausschau.



→ Hübsche Pfanne

Töpfe und Pfannen aus Emaille eignen sich nicht nur gut zum Kochen, sondern sehen auf Fotos einfach spitze aus.

**100mm | f3,5 | 1/50s |
ISO 160 | Stativ**



← **Kuchengitter als Lieblingsstück**

Kuchengitter zählen zu meinen liebsten Props. Stücke im Vintage-Look bringen zusätzlichen Charme ins Bild.

100 mm | f4,5 | 1/6 s | ISO 250 | Stativ

ALL YOU NEED

- › Schleierkraut
- › Rosen
- › Olivenzweige
- › Pfingstrosen
- › Erdbeerblüten
- › Kirschzweige (mit Blüten oder Kirschen)
- › Tannenzweige
- › und vieles mehr

Blumen, Blüten und Zweige

Blumen und Blüten bringen Frische und Leichtigkeit auf Foodfotos und unterstreichen die Saison. Vor allem kleine, dezente Blüten lenken nicht von Ihrem Gericht ab, sondern akzentuieren es. Achten Sie darauf, keine giftigen Blüten oder Gewächse auf Ihren Bildern zu zeigen – aus Sicherheitsgründen für sich selbst und um den Betrachter nicht auf falsche Gedanken zu bringen. Sind die Blumen nur verschwommen im Hintergrund erkennbar, können Sie sogar Plastikblumen verwenden. Die Auswahl und Qualität dieser hat in den letzten Jahren stark zugenommen, sodass Sie außerhalb der Saison agieren können. Und Sie können sie immer wieder verwenden.



→ Ein Kunstwerk

Die Küchlein treten im Vergleich zu den Zweigen fast in den Hintergrund und erwecken den Eindruck, dass die Kirschen aus eigener Ernte sind.

**35 mm | f3,2 | 1/200 s |
ISO 250 | Stativ**

Saisonale Deko

Jedes Jahr wiederholen sich zahlreiche Feiertage und Events. Angefangen beim Valentinstag über Ostern, den Muttertag, Geburtstage, Sommerfeste, Erntedank und Halloween bis hin zur Adventszeit und Weihnachten gibt es viele Möglichkeiten, themengebundene Dekoration auf Ihren Fotos einzubinden und den Betrachter so in Stimmung zu bringen. In der Regel gibt es im Nachgang der Feiertage Schnäppchen im Einzelhandel, da dieser seine Flächen schnell wieder leerräumen will. Wenn Sie also den richtigen Zeitpunkt abpassen, kommen Sie günstig an Osterdeko, sommerliche Tischdekoration und Weihnachtsartikel, die sich für Jahre gekonnt einsetzen lassen. Setzen Sie vor allem auf kleine Elemente, da sie sich erfahrungsgemäß einfacher in Foodfotos integrieren lassen. Besonders, aber nicht ausschließlich zur Weihnachtszeit erzeugen Lichterketten bei Aufnahmen mit einer großen Blende ein romantisches Flair.



↑ Herbstfeeling

Quarkbällchen kann man das ganze Jahr über essen, doch die getrockneten Blätter verbreiten eine gemütliche Herbststimmung.

100 mm | f2,8 | 1/13 s | ISO 100 | Stativ



↑ Lichterkette für Partyflair

Die Lichterkette erzeugt schöne Lichtpunkte im Hintergrund. Je größer die Blende, desto größer werden die Kreise.

100 mm | f3,2 | 1/25 s | ISO 160 | Stativ

ALL YOU NEED

- › Weihnachtskugeln (matt, um Reflexionen zu vermeiden)
- › Streudekor
- › Osterhasen
- › Schokoladen- und Marzipaneier
- › Lichterketten
- › Kerzen
- › getrocknete Blätter
- › und vieles mehr

Alltagsgegenstände

ALL YOU NEED

- › Zeitungen
- › Bücher
- › Brille
- › Stifte
- › Kleidungsstücke
- › und vieles mehr

Wenn Ihnen die geeignete Deko für ein Shooting fehlt, vergessen Sie nicht, die Küche zu verlassen und Ihren Blick durch die restliche Wohnung schweifen zu lassen. Laut dem Ansatz »think outside the box« können Sie spannende und stimmungsvolle Sets aufbauen, indem Sie Gegenstände einsetzen, die mit dem Essen nicht direkt in Verbindung stehen. Ich habe einmal eine Sommerbluse auf einem Eisbild integriert – plötzlich war Sommerstimmung vorprogrammiert. Sollten Sie Buchseiten oder ausländische Zeitungen mit wenigen Fotos mit ans Set nehmen, entscheiden Sie sich für eine themengebundene Lektüre oder eine offene Blende, damit der Text nicht lesbar ist.

Integrieren Sie Alltagsgegenstände

Versuchen Sie, bei Ihrem nächsten Shooting einen Alltagsgegenstand in Ihr Foto zu integrieren. Fällt es Ihnen dadurch leichter, eine Geschichte mit Ihrem Bild zu erzählen? Kombinieren Sie zum Beispiel einen Espresso mit einer Tageszeitung, einen Kuchen mit einem Buch oder ein schnelles Mittagessen mit einem zugeklappten Laptop.



↑ Think outside the box

Die leichte Bluse bringt Sommerfeeling ins Bild und nimmt keinerlei Platz im Requisitenfundus weg.

50 mm | f4 | 1/100 s | ISO 320 | Stativ



↑ Auf den Inhalt kommt's an

Integrieren Sie Zeitungen in Ihre Bilder, sollten Sie sich für unpolitische Themen entscheiden. Die Betrachter sollen sich für das Essen interessieren und positive Gefühle entwickeln, nicht über Weltpolitik nachdenken.

50 mm | f4 | 1/100 s | ISO 320 | Stativ

Geschenkverpackungen

Gerade zu den Festtagen überraschen Foodies Freunde und Verwandte gerne mit Selbstgebackenem. Daher liegt es nahe, Verpackungsmaterial im Set zu integrieren. Von dekorativen Stoffbändern, Garnrollen und Stempeln bis hin zu Postkarten oder einer hübschen Schere ist alles erlaubt! Damit Stoffbänder schön fallen, können Sie sich diese erst fest um zwei Finger wickeln und sie dann locker in langen Locken auf dem Set arrangieren.

Vergessen Sie auch nicht die Möglichkeit, eigene Deko zu basteln. Wimpelgirlanden lassen sich beispielsweise aus Garn, Schaschlikspießern und Masking Tape (buntem Klebeband) herstellen. Auf die gleiche Art lassen sich kleine Fähnchen basteln. Dafür einfach ein 3 cm langes Stück Masking Tape abschneiden, um einen Spieß kleben und mit einer Schere in die gewünschte Form bringen.

ALL YOU NEED

- › Bänder
- › Stempel
- › Postkarten
- › Schere
- › Garnrollen
- › und vieles mehr



↑ Weihnachtspost doppelt genutzt

Schenken Sie der Weihnachtspost der letzten Jahre ein zweites Leben, und setzen Sie diese als stimmungsvolles Prop ein.

50 mm | f2,5 | 1/200 s | ISO 100 | Stativ



↑ Wimpel basteln

Mit etwas Masking Tape, Zahnstochern und einer Schere können Sie ganz einfach kleine Fähnchen für Ihr Gebäck basteln.

100 mm | f7,1 | 1 s | ISO 100 | Stativ

Exkurs

SCHÄLCHEN AUS MODELLIERMASSE HERSTELLEN



↑ Selbst gemachte Schälchen aus Modelliermasse

Indem Sie Ihre Props selbst gestalten, erhalten Sie besondere Unikate für Ihre Bilder.

100 mm | f5,6 | 1/10 s | ISO 100 | Stativ

Mit ein wenig Geduld und Kreativität können Sie Ihre eigene Deko durchaus selbst herstellen und somit ganz besondere Unikate auf Ihren Bildern integrieren. Besonders gut eignet sich lufttrocknende Modelliermasse, die Sie in viele Formen bringen können. Mit etwas Farbe oder mit übergerollten, strukturierten Stoffen verleihen Sie diesen Props eine persönliche Note.

Gestalten Sie einige Ihrer Props doch einfach selbst, und lassen Sie so Ihrer Kreativität freien Lauf. Das Schwierigste daran ist lediglich, die Wartezeit auszuhalten, bis die Schalen endlich eingesetzt werden können.

Dank des Klarlacksprays mit Umweltsiegel sind die Schälchen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Dennoch würde ich sie eher für kleine Dekoelemente wie Gewürze, Beeren oder Nüsse nutzen. Reinigen Sie die Schalen nach Gebrauch einfach mit einem feuchten Tuch.

ALL YOU NEED

- › Modelliermasse
- › Nudelholz
- › strukturierte Stoffe (wenn gewünscht)
- › Acrylfarbe
- › feine Pinsel
- › Klarlackspray mit Umweltsiegel
- › Zeit



↑ In sechs Schritten zum individuellen Schälchen

1 Legen Sie erst fest, was Sie gestalten möchten. Rollen Sie dann ausreichend Modelliermasse auf der Arbeitsfläche aus. **2** Nach Wunsch können Sie strukturierte Stoffe oder Spitze darauflegen und kurz mit einem Nudelholz darüberrollen. Stechen oder schneiden Sie dann die gewünschte Form aus. **3** Legen Sie für eine Schale den ausgestochenen Kreis in eine Müllschüssel. Mit etwas Wasser lassen sich Unebenheiten und Kanten glätten. Lassen Sie die Modelliermasse nach Packungsanweisung 24 Stunden trocknen. **4** Lösen Sie die Schälchen aus der Form, und verpassen Sie ihnen mit etwas Acrylfarbe einen adäquaten Anstrich. Es empfiehlt sich, erst

die Unterseite zu bemalen und trocknen zu lassen, ehe Sie mit der Oberseite fortfahren. So entstehen keine unschönen Ränder, die später stören könnten. **5** Ist die Farbe getrocknet, können Sie auf Wunsch weitere Akzente aufmalen. In diesem Beispiel habe ich der Schale einen goldfarbenen Rand verpasst. **6** Ist alles gut getrocknet, können Sie die Oberfläche mit mattem Klarlackspray aus etwa 20 cm Entfernung versiegeln. Dies schützt die Schälchen vor Feuchtigkeit und sorgt für den glänzenden Look. Für ein ebenmäßiges Ergebnis lohnen sich zwei Schichten. Lassen Sie die Schälchen auf einem Küchengitter trocknen.

Props finden leicht gemacht

Wie schon einmal geschrieben: Bevor Sie sich auf große Prop-Einkaufstour begeben, sollten Sie erst einen Blick in Ihren vorhandenen Fundus werfen. Denn auch wenn Sie bislang vielleicht nicht gezielt nach hübschen Requisiten Ausschau gehalten haben, werden Sie in Ihrer Küche Besteck oder Geschirr finden, das sich wunderbar für die Foodfotografie eignet. Ebenso lohnt sich ein Blick in den Keller oder eine Suche auf dem Dachboden. Dort verbergen sich häufig besondere Stücke, die keinen Weg in Ihren Alltag gefunden haben, für die Foodfotografie jedoch eine große Bereicherung darstellen können. Fragen Sie unbedingt auch Familie und Freunde nach passenden Stücken. Die Wahrscheinlichkeit ist groß, dass jemand altes Besteck loswerden möchte oder sich freut, wenn seine Kristallgläser nicht mehr in der Vitrine einstauben.

Abhängig davon, welchen Stil Sie verfolgen, lohnt sich der Besuch auf Flohmärkten oder in Second-Hand-Läden (zum Beispiel AWO). Dort finden Sie schöne Teller, Häkeldeckchen und hübsches Vintage-Besteck, meist sogar sehr preiswert. Online lohnt sich der regelmäßige Blick bei eBay, eBay-Kleinanzeigen oder Etsy. Denken Sie daran, dass Sie keine kompletten Sets benötigen, sondern auch mit Einzelstücken schon sehr viel erreichen können. Sie haben einen Teller mit einer großartigen Struktur gefunden, aber die Farbe gefällt Ihnen nicht? Dann verleihen Sie ihm mit einem neuen Anstrich einen individuellen Touch.

Besuchen Sie einen Töpferkurs

Empfehlenswert ist der Besuch von Töpferkursen, um ganz individuelle Props für Ihr Setstyling herzustellen. Diese Kurse dauern oft nur drei Abende, verschaffen Ihnen aber ganz neue Möglichkeiten. Lassen Sie sich vorher online (etwa auf Pinterest) inspirieren, und überlegen Sie sich, was Sie innerhalb des Kurses umsetzen wollen. Vielleicht fehlt Ihrer Sammlung etwas Wichtiges, das Sie selbst herstellen können. Unkompliziert umsetzen lassen sich besondere Schneidebretter, flache Teller und Schalen.

Wer das Töpfern (siehe Tipp) lieber Profis überlassen will, findet vor allem auf Frühlings- und Weihnachtsmärkten eine große Auswahl schöner Stücke. Künstler freuen sich immer über einen individuellen Auftrag, der Ihre Wünsche erfüllt.

Wenn Sie einen moderneren Stil haben, finden Sie bei kleinen inhabergeführten Läden und im Deko-Fachhandel hübsche Dekorationen. Sogar in Ein-Euro-Läden können Sie mit hübscher, saisonaler Deko überrascht werden. Halten Sie beim nächsten Besuch in der Stadt die Augen offen! Oder lassen Sie sich von der großen Auswahl in Onlineshops inspirieren. Gerne kaufe ich meine Deko im Urlaub – so habe ich eine schöne Erinnerung und gleichzeitig neue Requisiten, die nicht jedermann besitzt.

Analysieren Sie, was Ihnen gefällt

Hier ein Tellerchen, dort ein neues Messer, das Tischset nehmen Sie auch noch mit, und diese süßen Tässchen dürfen nicht fehlen. Ist die neue Leidenschaft geweckt, bereitet es große Freude, dafür shoppen zu gehen, und auf den ersten Blick scheint alles so perfekt fürs nächste Foodfoto zu passen. Um in keinen Kaufrausch zu verfallen, hilft eine kleine Analyse, welche Deko Ihnen besonders gut gefällt. So vermeiden Sie, dass Ihr Schrank bald aus allen Nähten platzt und die neue, so vielversprechende Deko doch nicht genutzt wird.

Speichern Sie sich dafür auf Instagram, Pinterest und Co. alle Bilder mit Deko, die Ihnen besonders gut gefällt. Vergleichen Sie im Nachhinein, welche Bilder Sie gesammelt haben, in welcher Farbwelt Sie sich bewegen, welcher Stil sich durchsetzt und welche Props sich wiederholen. Haben Sie etwas Ähnliches zu Hause? Wenn nicht, wissen Sie, wonach Sie suchen sollten.

Eine Prop Capsule zusammenstellen

Überall in der Wohnung sind Requisiten verteilt, und es würde sich fast schon lohnen, den Dachboden auszubauen, damit alles seinen Platz findet? Ihre Propsammlung vergrößert sich schneller als Ihr Kleiderschrank? Sie stehen regelmäßig vor Ihren Requisiten und haben dennoch das Gefühl, nicht das richtige Objekt zur Hand zu haben, obwohl sich die Böden schon durchbiegen? Glauben Sie mir, ich kenne das nur zu gut. Deswegen sollten Sie sich schleunigst – gerne prophylaktisch – eine *Prop Capsule* zulegen!

Die Idee ist von der *Wardrobe Capsule* abgeleitet, deren Ziel es ist, einen aufgeräumten und übersichtlichen Kleiderschrank zu besitzen. Darin befinden sich dann nur noch ausgewählte Kleidungsstücke, die sich gut untereinander kombinieren lassen. Dieses Konzept ist aber nicht nur auf den Kleiderschrank beschränkt, sondern kann ebenso auf Requisiten angewandt werden. Durch ein bewusstes Kaufverhalten sparen Sie Geld und benötigen weniger Platz; zudem schonen Sie Ressourcen und damit die Umwelt.

Kaum zu glauben, aber wahr: In 80 % der Zeit nutzen die meisten Menschen nur 20 % der Dinge, die sie besitzen. Dieses Prinzip kommt in vielen Lebensbereichen vor und ist unter dem Namen Pareto-Prinzip bekannt. Indem Sie sich auf etwa 30 bis 40 durchdachte Requisiten beschränken, tätigen Sie weniger Spontankäufe und besitzen weniger Staubfänger. Der Fundus besteht bei diesem Konzept aus Basics, die mit jedem Gericht ihr Erscheinungsbild verändern, und aus einigen besonderen Teilen, die Ihre Sammlung einzigartig machen. Saisonale Deko (wie Weihnachtskugeln), Zutaten, Blumen und Alltagsgegenstände berücksichtige ich bei der Prop Capsule nicht, da diese entweder sehr speziell oder sowieso vorhanden sind und keinen gesonderten Lagerplatz benötigen.

→ **Gesellige Mahlzeit**

Auf diesem Bild wirken die Schüsseln tief und perspektivisch bedingt beinahe oval.

**100 mm | f3,5 | 1/50 s |
ISO 100 | Stativ**





↑ Ein wunderbarer Morgen

Und hier kommt die gleiche Schale wie in der Abbildung auf der linken Seite zum Einsatz. Toll ist es, wenn Sie Props für herzhaft und süße Gerichte nutzen können.

100 mm | f5,6 | 1/10s | ISO 100 | Stativ



↑ Gesundes Abendessen

Wieder dieselbe Schale, diesmal prall gefüllt. Obwohl erneut ein herzhaftes Gericht darin Platz findet, stört die Wiederholung zum ersten Bild kaum, wenn sie überhaupt auffällt. Das Essen ist der Hauptdarsteller.

100 mm | f4 | 0,4s | ISO 100 | Stativ

Während bei der Wardrobe Capsule zwischen den Jahreszeiten unterschieden wird, unterscheide ich in der Foodfotografie zwischen herzhaft und süß sowie hell und dunkel. Dadurch ergeben sich folgende vier Capsules:

- ▶ süß + hell
- ▶ süß + dunkel
- ▶ herzhaft + hell
- ▶ herzhaft + dunkel

Sie benötigen natürlich nicht zwangsläufig vier Capsules, sondern nur Capsules für die Bereiche, die Sie abdecken möchten. Wollen Sie also nur herzhaftere Gerichte fotografieren und gefallen Ihnen dunkle Settings besser, können Sie sich darauf beschränken.

Sie gedenken, einzelne Teile in mehrere Prop Capsules zu integrieren? Wunderbar! Damit der Wert von 30–40 Props realistisch bleibt, rechne ich Schalen, Teller und Geschirr immer als Set (jeweils zwei bis drei Einzelteile pro Stück) in die Capsule ein.

Aber langweilt sich der Betrachter nicht, wenn ständig die gleichen Requisiten auf den Bildern zu finden sind? Nein! Der Fokus liegt ja weiterhin auf dem Essen, außerdem schaffen Sie durch die Requisiten einen Wiedererkennungswert, und es fällt Ihnen leichter, einen persönlichen Stil zu entwickeln.

Bei der Zusammenstellung einer Prop Capsule können Sie in fünf Schritten vorgehen. Je gewissenhafter Sie sich Gedanken machen, aussortieren und analysieren, desto geringer ist das Risiko, schnell wieder in einen Kaufrausch zu verfallen.

1. Stil finden

Rustikal, modern, minimalistisch, verspielt, Vintage und vieles mehr – es gibt unzählige Deko-Stilrichtungen, und an ebendiesen orientiert sich die Prop Capsule. Ihr Stil bestimmt, welche Materialien vorkommen, welche Shopping-Möglichkeiten sich anbieten und welche Stimmung auf dem Bild vermittelt wird. Sollten Sie unsicher sein, was Ihnen liegt, empfiehlt es sich, Ihre Lieblingsfotos auf Gemeinsamkeiten hin zu untersuchen. Je genauer Sie Ihre Vorlieben kennen, desto einfacher wird die Gestaltung der Settings hinterher.

2. Hauptfarben festlegen

Im nächsten Schritt legen Sie die Farbwelt fest, in der sich Ihre Prop Capsule bewegen soll. Fotografieren Sie lieber hell oder dunkel? Bei der Orientierung hilft es, einen Blick auf die Lieblingshintergründe und Lieblingsuntergründe zu werfen, denn nichts bestimmt die Farbgebung auf Bildern stärker. Wenn Sie mit Blick auf die Farben unsicher sind, empfehle ich Ihnen, einige Seiten weiterzublättern zum Abschnitt »Farbenlehre« ab Seite 192.

Entscheiden Sie sich für Ihre Prop Capsule am besten für eine Hauptfarbe (zum Beispiel Weiß), ein bis zwei Akzentfarben (zum Beispiel Rosa, Braun/Holz) und einen Metallton (zum Beispiel Gold).

3. Kulinarischen Schwerpunkt festsetzen

Was fotografieren Sie am liebsten und am häufigsten? Die Gerichte, die vor der Kamera landen, sind der Hauptfaktor bei der Entscheidung, welche Dekorati-

onsmaterialien in der Prop Capsule landen. Eine Liste hilft auch hier, um einen besseren Überblick zu bekommen.

4. Vorhandene Deko analysieren und ordnen

Glücklicherweise müssen Sie nicht alles neu kaufen. Suchen Sie alle Props raus, die Sie schon besitzen. Nehmen Sie nun jedes Teil einzeln in die Hand, und stellen Sie sich die folgenden fünf Fragen:

- ▶ Habe ich diese Deko schon häufiger benutzt?
- ▶ Passt diese Deko zu meinem Bildstil, meiner Farbgebung und dem kulinarischen Schwerpunkt?
- ▶ Fallen mir spontan mindestens drei Gerichte ein, für die ich diese Deko benutzen kann?
- ▶ Unterstreicht diese Deko das Gericht, anstatt davon abzulenken?
- ▶ Lässt sich die Deko gut mit anderen Elementen kombinieren?

Das klingt ein wenig nach Wohnung ausmisten und minimalistischem Lebensstil? Ja, aber es geht glücklicherweise nicht um Ihre gesamte Wohnung oder Ihr Haus, sondern nur um die Props.

- ▶ **Wenn Sie alle Fragen mit ja beantworten können:** Glückwunsch! Diese Props landen in Ihrer Prop Capsule. Versuchen Sie, sich dabei vorerst auf 30 Teile zu beschränken.
- ▶ **Wenn Sie maximal drei Fragen mit ja beantworten können oder sich nur schwer von der Deko lösen können:** Ab in eine Kiste damit! Verstauen Sie diese für die nächsten drei Monate in Ihrer Abstellkammer oder im Keller. Notieren Sie sich den Termin im Kalender, und gehen Sie das Fragespiel dann erneut durch. Wetten, dass Sie die meiste Deko kaum vermisst haben?
- ▶ **Wenn Sie nur eine oder keine der Fragen mit ja beantworten können:** Machen Sie jemandem eine Freude, verschenken oder verkaufen Sie das Objekt. Es wird wahrscheinlich weiterhin ein Staubfänger in Ihrem Schrank bleiben.

5. To-shop-Liste

Was ist übrig geblieben? Notieren Sie sich alle Stücke in einer Liste. So bekommen und behalten Sie einen besseren Überblick, was Sie schon haben und was Ihnen noch fehlt. Auf den kommenden Seiten habe ich Ihnen zwei Prop Capsules zusammengestellt, von denen Sie sich inspirieren lassen können. Notieren Sie sich, nach was Sie in den nächsten Monaten Ausschau halten möchten, um Ihre Prop Capsule zu optimieren. Stellen Sie sich beim Kauf oben genannte Fragen, um weniger Fehlkäufe zu tätigen. Zusätzliche Fragen, die beim Kauf neuer Props helfen:

- ▶ Spiegelt bzw. glänzt das Stück stark? (Falls ja, führt das zu viel Nachbearbeitung, sodass ich davon eher abraten würde.)

- ▶ Kann ich die Farben gut kombinieren?
- ▶ Hat es eine schöne Struktur, die das Gefühl von Handarbeit vermittelt?
- ▶ Habe ich schon etwas Vergleichbares? Nutze ich das Stück in meinem Besitz regelmäßig? Brauche ich etwas Ähnliches unbedingt?
- ▶ Passen die Proportionen?
- ▶ Sieht das Stück hochwertig aus?
- ▶ Ist der Stoff weich, und lässt er sich gut formen?

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Backen (30 Teile)

Keine Prop Capsule gleicht der anderen, jeder bringt seine Vorlieben und seinen Stil mit ein. Von daher habe ich mir beispielhafte Personen überlegt, zu denen die Prop Capsule in diesem und im nächsten Abschnitt passen könnten ...

Annas große Passion ist das Backen. Sie liebt es, Freunde und Familie mit leckeren Kuchen zu überraschen. Meist landen eher kleine, hohe Kuchen auf ihrem Set oder andere Kleinigkeiten, wie Kekse und Cupcakes. Ein Blick in ihre Wohnung und ihren Kleiderschrank verrät – sie liebt es hell und luftig, Weiß und Rosa spielen dabei eine große Rolle. Deswegen wurden diese zu ihren Hauptfarben auserkoren. Ihre Outfits wertet sie gerne mit goldfarbenen Accessoires auf. Deswegen hat dieser Metallton Platz in ihrer Prop Capsule gefunden. Mit Holz hat sie ein verbindendes Element geschaffen, das Natürlichkeit in die Bilder bringt.

- ▶ 5 Stoffservietten, davon 3 × in der Hauptfarbe, 2 × in der Akzentfarbe
- ▶ 2 Kuchengitter, davon 1 × 30 cm Durchmesser und 1 × 20 cm Durchmesser
- ▶ 3 Dessertteller
- ▶ 1 Tortenplatte mit 20 cm Durchmesser
- ▶ 1 Tortenheber
- ▶ 1 Kuchengabel
- ▶ 3 Teelöffel, davon 1 × Hauptfarbe, 1 × Silber, 1 × Gold
- ▶ 2 Tellerchen mit 5–7 cm Durchmesser
- ▶ 1 Kuchenmesser
- ▶ 1 normales Messer
- ▶ 1 kleine Vase
- ▶ 1 Kännchen
- ▶ 1 Schneidebrett
- ▶ 1 Glas
- ▶ 1 Espressotasse mit Untertasse
- ▶ 1 Tasse
- ▶ 1 Sieb
- ▶ 3 Schälchen

→ Beispielhafte Prop Capsule für Gebäck

Hell und luftig werden Bilder mit dieser Prop Capsule in Rosé-Tönen.

BEISPIELHAFTE PROP-CAPSULE FÜR GEBÄCK





↑ Aufgeräumte Prop Capsule

Alle 30 Props (bis auf die Tortenplatte) lassen sich in einer kleinen Kiste verstauen.

→ Beispielhafte Prop Capsule für Kochliebhaber

Natürliche, zurückhaltende Farben und Props stellen die Gerichte in den Mittelpunkt.

Was würden Sie in die Prop Capsule von Anna packen? Würden Sie sich für die gleichen Elemente entscheiden oder einige Props durch andere austauschen?

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Kochen (28 Teile)

Widmen Sie sich nun einer Prop Capsule für Kochliebhaber. Peter legt sehr viel Wert auf seine Ernährung. Er versucht, möglichst ökologisch und ressourcenschonend einzukaufen, ganz egal, ob es um Einrichtung, Kleidung oder Lebensmittel geht. Er mag Erdtöne und hat sich als Grundfarbe für ein helles Braun entschieden. Mit weißen und dunkelgrauen Props rundet er seine Settings ab. Naturmaterialien wie Holz dürfen nicht fehlen. Diese passen perfekt zu seinem nachhaltigen Lebensstil und sorgen auf seinen Bildern für Harmonie.

- ▶ 5 Stoffservietten, davon 3 × in der Hauptfarbe, 2 × in der Akzentfarbe
- ▶ Salz- und Pfefferstreuer
- ▶ 2 Müslischalen
- ▶ 1 kleine Salatschüssel
- ▶ 2 große Dessertteller
- ▶ 1 Servierplatte
- ▶ 1 Schneidebrett
- ▶ 2 Esslöffel
- ▶ 1 Espressolöffel
- ▶ 1 Gabel
- ▶ 2 Messer
- ▶ 2 Tellerchen
- ▶ 3 Schälchen
- ▶ 1 Kännchen
- ▶ 1 Trinkglas
- ▶ 1 Buttermesser

Unter- und Hintergründe

Die Unter- und Hintergründe, englisch *Backdrops*, nehmen den überwiegenden Platz auf dem Bild ein und wirken dennoch subtil, fast schon unterbewusst auf den Betrachter. Sie sind nach dem Essen selbst eines der wichtigsten Elemente auf dem Bild, werden jedoch häufig vernachlässigt. Unterschätzen Sie ihre Wirkung nicht!

BEISPIELHAFTHE PROP-CAPSULE FÜR KOCHLIEBHABER



→ **Rustikale Umgebung
oder elegantes Schwarz?**

Links: Der graue Untergrund harmoniert gut mit den starken Schatten und bindet die Schalen in ein kühles, modernes Ambiente ein. Rechts: Wie das kleine Schwarze kann ein schwarzer Hintergrund sehr schick wirken. Durch den starken Kontrast kommen die Parmesan-Brösel hier erst richtig zur Geltung.

**Beide Bilder: 100 mm |
f3,5 | 1/50s | ISO 100 |
Stativ**



Bei den beiden Bildern oben auf dieser Seite habe ich beispielsweise in erster Linie den Untergrund verändert. Perspektive, Dekoration und Arrangement sind in etwa gleich geblieben. Liegen nicht Welten zwischen diesen beiden Aufnahmen? Welche der Aufnahmen gefällt Ihnen persönlich besser? Sehen Sie, wie die Elemente ganz unterschiedlich zur Geltung kommen?

Im ersten Schritt ist es wichtig zu erkennen, dass weder eine chaotische Küche, noch ein volles Wohnzimmer die optimalen Hintergründe darstellen. Die nicht definierbaren Konturen und Texturen lenken den Bildbetrachter vom eigentlichen Fokus ab. Daher sollten Sie, soweit möglich, stets bewusst einen Hintergrund nutzen, der Ihr Foodfoto unterstützt.

Möbel, Tapeten und mehr

Es gibt vieles, was sich als Untergrund oder Hintergrund für die Foodfotografie eignet, und oft lässt es sich recht platzsparend aufbewahren. Sie benötigen außerdem keine riesigen Backdrops, da die Sets nicht so groß sind.

Es gibt unzählige Materialien, die sich als Backdrop eignen. Im Folgenden finden Sie eine kleine Übersicht mit Unter- und Hintergründen, auf die ich gerne zu-

rückgreife. Doch laufen Sie mit offenen Augen durch die Welt, werden Sie immer wieder auf andere Möglichkeiten treffen.

► **Möbel**

Wetten, dass Sie mindestens eine schöne Oberfläche in Ihrer Wohnung finden? Beschränken Sie sich dabei nicht auf die Küche, sondern begutachten Sie ebenso Ihr Schlaf- oder Arbeitszimmer. Egal, ob Esstisch, Kommode, Couchtisch sowie der hübsche Holz- oder Fliesenboden – seien Sie mutig, und probieren Sie ein wenig aus! Lassen Sie sich jedoch bitte nicht entmutigen, wenn Ihr geliebter Esstisch auf dem Bild nicht so wunderschön aussieht, wie er in Wirklichkeit ist. Wenig wirkt auf Bildern so, wie wir es wahrnehmen. Dafür sind zahlreiche andere Oberflächen echte Überraschungskandidaten und verleihen dem Foto einen außergewöhnlichen Charme. Schätze finden Sie obendrein auf dem Sperrmüll oder in der Holzabteilung des Wertstoffhofes. Fragen Sie freundlich nach, und behalten Sie die Möglichkeit im Hinterkopf, den Objekten einen neuen Anstrich zu verpassen.

► **Marmor**

Nach langer Zeit liegt Marmor wieder voll im Trend. Klar, dass in der Foodfotografie dessen Einsatz nicht lange hat auf sich warten lassen. Echte Marmorplatten sind wunderschön, jedoch ziemlich schwer und teuer. Steigen Sie daher lieber auf bedruckte Folie um, die Sie auf eine MDF-Platte kleben können. Achten Sie beim Kauf auf die unterschiedlichen Qualitäten, und suchen Sie nach möglichst großflächigen, zarten Dekoren.

► **Tapeten**

Die wachsende Auswahl an schönen Tapeten, vor allem in Beton- und Holzoptik, lässt das Foodie-Herz höherschlagen! Anstatt ganze Rollen zu kaufen, fragen Sie beim Baumarktpersonal nach Probestücken. Außerdem können Sie online bei einigen Lieferanten Tapeten auf Wunschmaß bestellen.



↑ **Der Mix macht's**

Es gibt viele unterschiedliche Materialien für Unter- und Hintergründe – von alt bis neu, von rustikal bis schick. 1 Tischplatte vom Sperrmüll, 2 Marmorfolie, 3 Tapeten, 4 selbst gestaltete MDF-Platten, 5 Holzstück, 6 Tischdecke

Tapetenreste zusammenhalten

Heben Sie leere Küchenrollen auf und schneiden Sie diese in 3–4 cm breite Kreise. Um die aufgerollten Tapetenreste gelegt, bleiben diese an Ort und Stelle und lassen sich einfacher verstauen.

▶ **Selbst gestaltete MDF-Platten**

Ohne Scheu können Sie Hand anlegen und Ihre Untergründe selbst kreieren. So haben Sie die Möglichkeit, genau auf Ihre Bedürfnisse und Farbvorlieben einzugehen. Weitere Infos finden Sie ab Seite 186.

▶ **Holz**

Holzplatten mit Patina zählen zu den schönsten Untergründen. Je älter sie sind und je mehr Struktur vorhanden ist, desto mehr Charme verleihen sie dem Bild. Fragen Sie in Ihrem Umfeld nach ausrangierten Holzstücken, denn häufig finden sich in Scheunen und auf Dachböden wahre Prachtexemplare. Im Baumarkt können Sie nach Regalbrettern, Holzplatten, Fußböden und Wandpaneelen Ausschau halten.

▶ **Textilien**

Einfarbige Tischdecken, große Geschirrtücher, dicke Stoffe und ausrangierte Vorhänge eignen sich hervorragend als Untergrund und können platzsparend verstaut werden. Beliebt sind Tischdecken mit einem hohen Leinenanteil, weil die leichte Knitterung eine schöne Struktur erzeugt. Haben sich bei der Lagerung starke Knickfalten ausgebildet, sollten diese jedoch ausgebügelt werden.

▶ **Fertige Hintergründe bestellen**

Im Internet werden Sie auf Plattformen wie Etsy auf der Suche nach hochwertigen und ansprechenden Hintergründen ebenso fündig. Achten Sie darauf, aus welchem Material die Backdrops hergestellt werden. Bei Vinylhintergründen werden die Platten maschinell bedruckt. Dies ist eine günstige Variante, jedoch handelt es sich um keine Einzelstücke. Wenn Sie zu bemalten Stoffen (Canvas) oder Holzplatten greifen, erwerben Sie ein hochwertiges Unikat. Augen auf heißt es bei den Versandkosten. Da viele Hersteller im Ausland sitzen, können vor allem bei Holzplatten sehr hohe Transportkosten entstehen.

Untergrund oder Hintergrund?

Nicht jedes Material eignet sich gleichermaßen als Untergrund und Hintergrund. Als Hintergrund können Sie alle Materialien verwenden, solange sich der Backdrop hinter dem Set positionieren lässt. Dies ist bei großen Gegenständen wie Tischen schwierig.

Setzen Sie Tapeten hauptsächlich als Hintergrund ein, da sie verschwommen echter aussehen und es kaum erkennbar ist, dass es sich nur um ein Dekor handelt. Kisten und Tablett eignen sich ebenso besser als Hintergrund, da ihre Größe als Untergrund häufig nicht ausreicht.

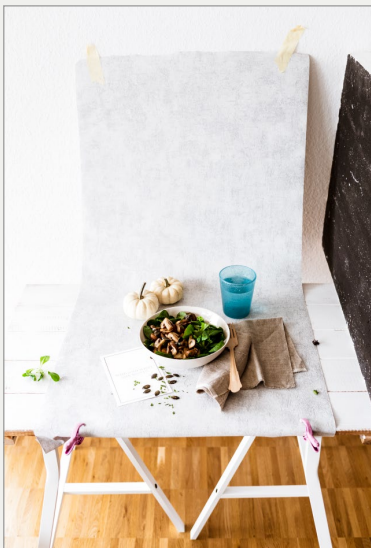
In der Foodfotografie besteht ein Setting meist aus einem Untergrund sowie einem Hintergrund. Dies rührt daher, dass die Fotos durch den Horizont dreidi-

mensionaler wirken und der Betrachter die Position der Props besser einschätzen kann. Zudem sind Sie es im Alltag gewohnt, fast immer einen Horizont zu sehen. Dies kann der Horizont in der Ferne sein oder der Übergang vom Boden zur Wand in einer Wohnung. Dadurch empfinden Sie in der Regel Aufnahmen mit einem Horizont als echter. Die Ausnahme bilden Fotos aus der Top-View-Perspektive, da dort nur ein Untergrund erkennbar ist.

Endloshintergründe

Endloshintergründe sind sehr lange Backdrops, die gleichzeitig als Untergrund und als Hintergrund verwendet werden. Dabei wird das obere Ende des Backdrops an der Wand oder an einem Stativ befestigt. Endloshintergründe eignen sich gut, wenn Sie mit einer großen Blende fotografieren, wodurch der hintere Teil verschwimmt. Endloshintergründe können Sie

online bestellen, jedoch eignen sich auch lange Tape-tenstücke dafür, wie in diesem Beispielbild zu sehen. Ob Sie mit Endloshintergründen arbeiten oder nicht, ist Geschmacksfrage. Jedoch wirkt eine Kombination von Unter- und Hintergrund durch den entstehenden Horizont generell authentischer.



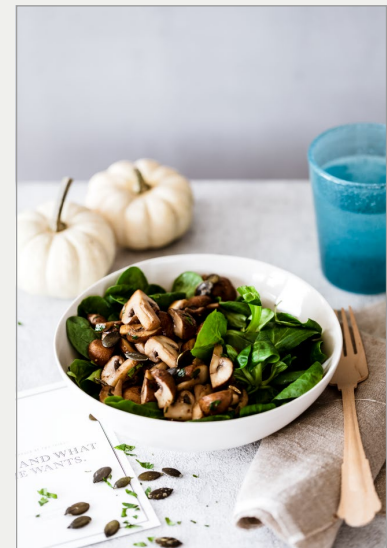
↑ Ein einfacher Hintergrund mit Tapete und Malerkrepp

Als Endloshintergrund habe ich eine Tapete genutzt. Sie ist mit Malerkrepp an der Wand befestigt.



↑ Endloshintergrund

Der Endloshintergrund fungiert als Unter- und Hintergrund. Geht die Tapete am Bildende nach oben oder läuft sie weiter geradeaus? Bei Endloshintergründen ist dies kaum erkennbar.



↑ Foto mit Unter- und Hintergrund

Der Kontext dieser Aufnahme wird durch die Nutzung von Unter- und Hintergrund deutlicher, da der Untergrund etwa einen Tisch darstellen könnte und man im Hintergrund eine Wand erkennt.

Der Winkel beeinflusst die Lichtwirkung

Abhängig davon, wie Sie den Hintergrund kippen, fällt das Licht in einem anderen Winkel darauf, sodass er komplett anders wirken kann.

→ Hintergründe fixieren

Optimal ist es, wenn Sie eine freie Wand haben, an der Sie den Hintergrund einfach anlehnen können.

Hintergründe befestigen

Wenn Sie MDF-Platten oder andere stabile Hintergründe verwenden, ist das Aufstellen unproblematisch. Sie können diese an die Wand oder an Ihren höher aufgestellten Untergrund lehnen. Achten Sie darauf, die Platten von beiden Seiten zu fixieren, damit sie nicht umkippen können. Etwas schwieriger gestaltet es sich bei Tapeten, da sich diese nicht aufrollen sollten. Befestigen Sie diese mit Kreppklebeband an einer Wand oder mit kleinen Klammern (aus dem Baumarkt) an einer MDF-Platte. Steht Ihnen viel Platz zur Verfügung, können Hintergründe auch an einem Stativ mit Querachse festgeklemmt werden. Beschweren Sie die Tapete unten mit Klammern, damit sie sich nicht aufrollt.



← Mühelos ersetzt

Hintergründe können nicht nur an einem normalen Set aufgestellt werden. Auf die richtige Größe zugeschnitten, können Sie sogar Ihre Küchenrückwand rasch hinter einer neuen Fassade verstecken.

Backdrops selbst gestalten

Indem Sie Ihre Hinter- und Untergründe selbst gestalten, erschaffen Sie Unikate, die sich perfekt in Ihr Farbkonzept integrieren. Das Erscheinungsbild sollte hochwertig und nicht billig sein, um die Qualität des Essens zu unterstreichen. Fast alles, was Sie für das Kreieren von Unter- und Hintergründen brauchen, finden Sie im lokalen Baumarkt. Für den Rest werden Sie im Bastelladen und Drogeriemarkt fündig:

- ▶ **Abtönfarben** liefern eine große Farbauswahl und sind perfekt für Untergründe geeignet, weil sie (zum Beispiel im Gegensatz zu Acrylfarben) wirklich matt sind. Ich greife gerne zu Testgebinden, da diese Menge für einen Hintergrund locker ausreicht. Außerdem schont es den Geldbeutel und spart Platz.
- ▶ **Kreidefarben** sind toll, wenn Sie altes, behandeltes Holz streichen. Da sie im Gegensatz zu Abtönfarben sehr schnell trocknen, ist es allerdings schwieriger, unterschiedliche Farbtöne ineinander zu verarbeiten.

- ▶ **MDF-Platten** sind die Basis Ihrer Untergründe. Sie sind leicht, lassen sich gut streichen und verbiegen sich nicht. Sie können sich die Platten im Baumarkt vor Ort zuschneiden lassen. Meine persönliche Größenempfehlung lautet: 60 × 80 cm.
- ▶ **Modelliergips, Strukturpaste** und **Fertigspachtel** geben Ihrer Farbe Struktur – ein absolutes Muss beim Einkauf!
- ▶ **Spachtel** in unterschiedlichen Größen und Formen sind ideal, um Fertigspachtel etc. auf Ihren Untergrund aufzubringen. Mit **Schleifpapier** können Sie Kanten und Farbe abschleifen.
- ▶ **Spülschwämme** aus der Drogerie sind perfekt, um Farbe aufzutragen.
- ▶ **Einweghandschuhe** garantieren saubere Hände.
- ▶ Sie sollten Ihre Farben mit **Stäben** verrühren, bevor Sie diese auf eine **Mischpalette**, einen alten, mit **Frischhaltefolie** überzogenen **Teller** oder Ihren Untergrund geben.

Empfohlene Farbkombinationen

Generell rate ich Ihnen für Fotountergründe zu natürlichen und schlichten Farben. Mit Weiß, Grau, Braun und Schwarz sind Sie für den Start wunderbar ausgerüstet. Leichte Blautöne bringen Frische ins Bild und sind ein wunderbarer Gegenspieler zu leicht gelblichem Gebäck. Rosatöne passen unglaublich gut zu allem, was mit Beeren zu tun hat, denn hier kommen verwandte (also ähnliche) Farben ins Spiel, die wunderbar miteinander harmonieren. Entscheiden Sie sich, bevor Sie beginnen, ob Sie helle oder dunkle Settings bevorzugen, und wählen Sie Ihre Farben entsprechend aus.



↑ Empfohlene Farbkombinationen

Natürlich liegt die Entscheidung, welche Farbkombinationen Sie wählen, ganz bei Ihnen. Doch mit diesen habe ich bisher immer tolle Ergebnisse erzielt.

Exkurs

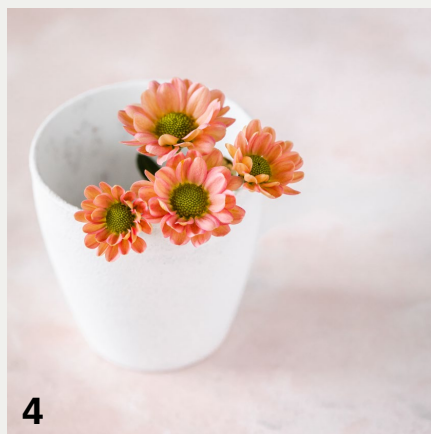
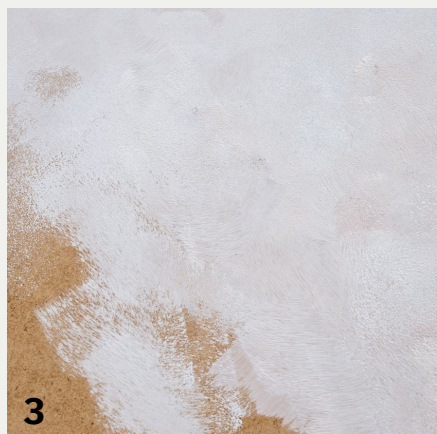
EINEN HINTERGRUND GESTALTEN

Schnell und wandelbar



ALL YOU NEED

- › 3 ähnliche Abtönfarben
- › 1 etwas dunklerer Farbton
- › Schwämmchen



↑ So wird's gemacht

1 Mischen Sie die Farben vor Beginn gründlich durch. **2** Tragen Sie Farbklecke am Rand der Platte auf, oder verwenden Sie alternativ eine Mischpalette. Nehmen Sie die Farben mit dem Schwamm auf, und bestempeln Sie den kompletten Untergrund. **3** Wichtig ist, die Farben nicht zu sehr miteinander zu vermischen. **4** Das Ergebnis: Dieser Backdrop ist schnell gemacht und liefert durch die unterschiedlichen Farbtöne eine schöne Textur. Durch die helleren und dunkleren Flächen ist er sehr wandelbar.

Fabelhaft einfarbig



ALL YOU NEED

- › 1 Abtönfarbe
- › 3 EL Modellgips
- › Mischpalette
- › Schwamm

↑ So wird's gemacht

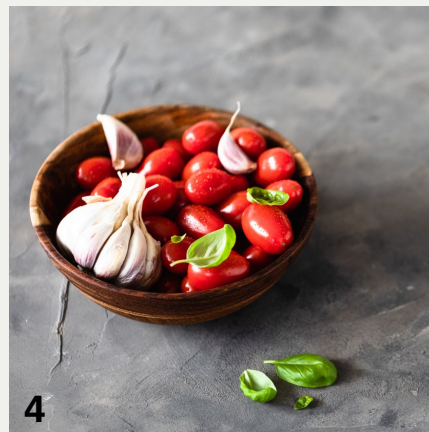
1 Vermischen Sie Abtönfarbe mit Gips gründlich auf einer Mischpalette. **2** Verstreichen Sie mit dem Schwamm eine erste grobe Schicht auf dem Untergrund. **3** Nehmen Sie direkt etwas neue Farbe mit dem Schwamm auf, und tupfen Sie sie peu à peu auf die Platte. Da der Untergrund bereits in derselben Farbe gestrichen ist, wird nur wenig Farbe benötigt. **4** Das Ergebnis: Einfarbig muss nicht langweilig sein! Durch den Gips bekommt die Farbe eine tolle Struktur, in der sich das Licht leicht bricht. Der Untergrund sieht sehr hochwertig aus.

Schmeichelnder Farbverlauf



ALL YOU NEED

- › 1 Hauptfarbe
- › 2 Akzentfarben
- › Fertigspachtel
- › Einmachglas
- › Spachtel
- › Schwämmchen



↑ So wird's gemacht

1 Vermischen Sie Hauptfarbe und Spachtelmasse zu gleichen Teilen in einem Glas.
2 Grundieren Sie damit den Untergrund, und streichen Sie dabei eine leichte Struktur auf. **3** Noch bevor die Hauptfarbe getrocknet ist, tupfen Sie Akzentfarben auf den Untergrund, und arbeiten Sie sie dabei intensiv in die Hauptfarbe ein. Für eine Vignette werden Sie zum Rand hin dunkler. **4** Das Ergebnis: Durch die angedickte Grundierung erhalten Sie einen Untergrund, in dem die Farben weich ineinander übergehen, was auf Bildern sehr schmeichelhaft wirkt.

Den Untergrund versiegeln

Damit Sie lange Freude an Ihren neuen, wunderschönen Untergründen haben, sollten Sie sie nach der Benutzung vorsichtig mit einem feuchten Lappen abwischen, wenn sie überhaupt schmutzig geworden sind.

Wenn Sie den Untergrund nicht versiegeln, können Sie ihn kinderleicht übermalen, sobald der Wunsch nach einem neuen Design oder Farbhauch aufkommt. Verlangen Sie Ihren Untergründen jedoch viel ab, nutzen Sie sie als Arbeitsplatten für Step-by-Step-Fotos, oder lieben Sie es, so richtig viel zu kleckern, dann sollten Sie Ihre selbst gestalteten Untergründe unbedingt versiegeln. Damit verhindern Sie, dass Ihre Backdrops bald von hartnäckigen und unattraktiven Fett- und Farbflecken übersät sind. Versiegeln können Sie Ihre Untergründe mit mattem Klarlackspray aus dem Baumarkt oder Bastelladen. Achten Sie auf ein Umweltsiegel, denn entsprechende Produkte sind für Kleinkinder und damit ebenso für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Tragen Sie das Spray aus etwa 25 cm Entfernung gleichmäßig auf den vollständig getrockneten und staubfreien Backdrop auf (möglichst nicht in Ihrer Wohnung). Um sicherzugehen, dass die Versiegelung gelungen ist, können Sie den Vorgang wiederholen, sobald die erste Schicht getrocknet ist. Jetzt können Sie endlich mit dem Fotografieren beginnen!

↓ *Dos and Don'ts für selbst gestaltete Hintergründe*

Hintergründe Dos

Tupfen Sie, was das Zeug hält! In der entstehenden Struktur bricht sich das Licht wunderbar und lässt Ihre Untergründe sehr hochwertig aussehen.

Werden Sie zum Rand hin dunkler, damit eine natürliche Vignette entsteht.

Drücken Sie den Schwamm hinten zusammen, um Farbkannten zu vermeiden. So wird er runder und die Farbübergänge weicher.

Streichen Sie die Vorder- und Rückseiten der MDF-Platten unterschiedlich, um Platz und Geld zu sparen. Wählen Sie die Designs dabei so, dass sie nicht harmonieren. So wird nie der Wunsch entstehen, beide Untergründe gleichzeitig zu verwenden.

Beim Streichen von Props (zum Beispiel Tellern) streichen Sie immer erst die Unterseite und dann die Oberseite, sonst können unästhetische Ausbesserungen sichtbar werden.

Hintergründe Don'ts

Vermischen Sie die Farben keinesfalls schon vorher, sondern arbeiten Sie sie tupfend ineinander.

Lassen Sie nie Ränder oder einzelne Stellen ohne Farbe, sondern bemalen Sie stets die gesamte MDF-Platte.

Lassen Sie Untergründe, die nicht geworden sind, wie Sie es sich gewünscht haben, auf keinen Fall in einer Ecke einstauben, sondern überstreichen Sie sie.

Kombinieren Sie niemals Farben, ohne vorher zu überlegen, welche Farben miteinander funktionieren, um den gewünschten Effekt zu erhalten. Fragen Sie sich stattdessen: Wann möchte ich den Untergrund einsetzen, und wie muss er dafür aussehen?

Urteilen Sie nicht über den Hintergrund, bevor Sie ihn zum ersten Mal eingesetzt hat. Auf Bildern wirken Backdrops oftmals ganz anders. Geben Sie ihnen erst eine Chance!

Nutzen Sie den Schwamm nie nur mit der gleichen Seite, sondern testen Sie die unterschiedlichen Seiten aus.

Authentizität durch Menschen

Eine sehr effektive und simple Methode, Foodfotos authentischer wirken zu lassen, ist es, Menschen oder deren Hände einzubinden. So entstehen das Gefühl von Geselligkeit und der Wunsch, daran teilhaben zu wollen. Ob Sie nach einem Glas greifen, Soße über einen Stapel Pancakes gießen oder etwa ein Brot kneten, entscheiden Sie. Auch wie viel vom Menschen zu sehen ist, kann ganz variabel gestaltet werden. Entweder Sie nutzen ausschließlich die Hände oder zeigen den kompletten Oberkörper als Hintergrund.

Die folgenden fünf Tipps werden Sie unterstützen, wenn Sie das nächste Mal fotografieren und Menschen oder deren Hände auf Ihren Bildern einbinden möchten:

1. Achten Sie auf gepflegte Hände und Fingernägel

Wenn Sie direkt von der Gartenarbeit zur Foodfotografie wechseln, macht das dem Betrachter sicher keinen Appetit. Cremen Sie Ihre Hände vor dem Fotografieren für eine glatte Haut ein. Für eine gute Durchblutung strecken Sie Ihre Hände vor dem Fotografieren einige Sekunden hoch in die Luft. Bei der Aufnahme wandert das Blut wieder in die Finger zurück und verleiht Ihnen dadurch eine angenehme Farbe. Und: Nagellack (egal, ob farbig oder durchsichtig) verleiht Frauennägeln einen extra Glow.

2. Greifen Sie möglichst natürlich

Das ist einfacher gesagt als getan – vor der Kamera verkrampft man leicht und versucht, möglichst hübsch zu greifen. Doch dem Ergebnis sieht man das an. Fassen Sie mehrmals hintereinander nach dem Gegenstand, und achten Sie darauf, dass Sie keine Finger abstrecken oder zu fest zugreifen.

3. Nicht schüchtern sein

Trauen Sie sich, und nehmen Sie nicht nur Hände, sondern den ganzen Oberkörper mit aufs Bild. So können Sie Geschichten noch besser erzählen und Spannung ins Bild bringen.

4. Einfarbige Schürzen parat haben

Sollten Sie Freunde oder Bekannte bitten, für einige Bilder Modell zu stehen, hilft es, ein paar schöne, einfarbige Schürzen zur Hand zu haben. So können Sie den Look selbst mitbestimmen, ohne Ihren Mitmenschen vorschreiben zu müssen, wie sie sich kleiden sollen.

5. Auf die Armposition achten

Für eine vorteilhafte Haltung sollten Sie häufig auslösen und dabei Arm- sowie Körperpositionen leicht verändern. Außerdem sollten die Arme nicht fest auf dem Untergrund aufliegen.



← **Spekulatius-Müsli**

Durch das menschliche Element bekommt der Betrachter das Gefühl, auf den Frühstückstisch zu blicken. Der Fernauslöser ist unter der hinteren Hand versteckt.

100 mm | f2,8 | 1/6 s |

ISO 100 | Stativ und Fernauslöser

Integrieren Sie Menschen

Versuchen Sie, Menschen oder deren Hände in Ihre Bilder zu integrieren. Sie werden sehen, dass das Setstyling dadurch viel einfacher wird!

Müssen Sie ab jetzt für jedes Shooting Ihr Umfeld zusammentrommeln, um etwas Menschliches auf Ihren Bildern zu integrieren? Keine Sorge, dank des Fernauslösers können Sie selbst Modell stehen. Mit einer Verzögerung von 2 Sekunden bleibt Ihnen genug Zeit, um den Auslöser in der Handkuhle oder hinter einer Requisite zu verstecken. Für den Fall, dass Sie per Tether-Aufnahme fotografieren, können Sie das Ergebnis kontrollieren, ohne Ihre Position zu verändern.

Farbenlehre

Foodfotografie ohne Farbe ist beinahe ein Ding der Unmöglichkeit. Haben Sie schon einmal probiert, ein Foodfoto in Schwarzweiß umzuwandeln? Wahrscheinlich haben Sie die Einstellung schnurstracks rückgängig gemacht, denn der »Saber-Effekt« war auf einen Schlag verschwunden. Doch warum ist das so? Schon vor Hunderten von Jahren mussten die Menschen anhand der Farbe eines Lebensmittels über dessen Qualität, Reife und Aroma urteilen. Auch heute tun sie es noch, Tag für Tag beim Einkauf und gewiss, wenn sie Foodfotos betrachten. Denn eins ist klar: Eine saftige rote Erdbeere mit einem intensiven Fruchtfleisch verspricht, deutlich süßer und aromatischer zu sein, als die blasse, fast weiße Beere im Winter. Nicht umsonst tricksen auch Supermärkte mit Licht und Farbe in der Obst- und Gemüseabteilung und in anderen Bereichen.

Zum Glück können Sie in der Foodfotografie die Farbwahl Ihrer Props und Hintergründe bestimmen und somit auf subtile Art und Weise Einfluss auf die Stimmung in Ihrem Bild nehmen. Sie haben es in der Hand – und da Menschen unter anderem anhand der Farben innerhalb weniger Sekunden entscheiden, ob ihnen etwas gefällt oder nicht, ist die Farbentscheidung wichtiger, als man vermuten würde.

Wann funktioniert Schwarzweiß in der Foodfotografie?

Es gibt Anwendungsbereiche für Schwarzweiß in der Foodfotografie, aber sie liegen eher bei Reportagen, bei denen Ambiente und Zubereitung im Fokus stehen, nicht das Gericht selbst.



← Und Action!

Schwarzweißfotografie eignet sich im Foodbereich hauptsächlich für Reportagen.

50 mm | f2,2 | 1/160s | ISO 2000

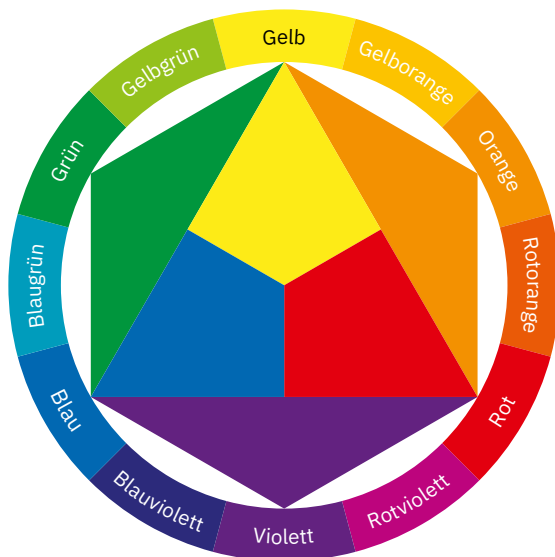
Die Grundlage: Der Farbkreis

Beschäftigen Sie sich mit Farben und deren Wirkung, stolpern Sie schnell über den Farbkreis. Dies kommt daher, dass er eine gute Grundlage bildet, um sich darüber klarer zu werden.

Ich erinnere mich noch bestens an das Thema »Farbkreis« im Kunstunterricht in der neunten Klasse. Um den Effekt komplementärer Farben und die Wichtigkeit der Farbenlehre zu verstehen, sollten wir einen Kürbis auf einem blauen Untergrund malen. Bedauerlicherweise stand uns nur der überschaubare Aquarellkasten in satten Farben zur Verfügung. Als ich fertig war, saß ich wie in Schockstarre auf meinem Stuhl: Der Kontrast war mir eindeutig zu intensiv und die Farben zu knallig. Die Farbenlehre war damit für mich abgehakt – bis ich mich intensiver mit der Foodfotografie beschäftigte und sie langsam wieder für mich entdeckte ...

In der Hoffnung, dass Sie bessere Erfahrungen gemacht haben, lassen Sie mich mit den Grundlagen beginnen und nach und nach tiefer in die Farbenlehre und ihre Bedeutung für die Foodfotografie einsteigen.

Die Farbenlehre umfasst viele Bereiche, die die Menschen seit jeher faszinieren. So hat sich schon Aristoteles mit ihr beschäftigt. Auch Goethe hat den Farbkreis weiterentwickelt, der dazu dienen soll, Farbmischungen, Farbpaletten und Farbharmonien zu entwerfen. Durchgesetzt hat sich nach Jahren der Optimierung der Farbkreis nach Johannes von Itten aus dem Jahr 1961 (sprich, es gibt mehr als nur einen Farbkreis). Er umfasst zwölf Farben, von denen Blau, Gelb und Rot – die Primärfarben – die Basis bilden. Mischt man jeweils zwei, entstehen die Sekundärfarben Grün (aus Blau und Gelb), Orange (aus Gelb und Rot) und Violett (aus Rot und Blau). Komplettiert wird der Farbkreis durch weitere sechs Tertiärfarben, die durch die Mischung von Grundfarbe und Sekundärfarbe entstehen.



← Farbkreis

Jedes Farbenpaar, das sich im Farbkreis genau gegenüberliegt, ist komplementär. Die eine Farbe ist das Negativ der jeweils anderen.

Betrachten Sie den Farbkreis etwas genauer, stechen zwei Dinge ins Auge: So ist ein Verlauf von hellen zu dunklen Farben erkennbar, zudem sind unten die kalten und oben die warmen Farben angeordnet. Obwohl Sie im Farbkreis nur stark gesättigte Töne (ähnlich wie in einem kleinen Aquarellkasten) finden, besteht die Welt der Farbe aus unzähligen Nuancen. Diese können durch das Abmischen mit Weiß (es entsteht eine Farbtönung), Schwarz (Farbschattierung) und Grau (Farbton) erreicht werden.

In den meisten Darstellungen des Farbkreises werden die Farbtönungen, Farbschattierungen und Farbtöne jedoch weggelassen. Indem man sich auf die gesättigten Farben konzentriert, werden die Wechselwirkungen zwischen diesen deutlicher, sodass Schlussfolgerungen einfacher werden.

Arbeiten Sie mit dem Farbkreis

Drucken Sie sich den Farbkreis aus, und platzieren Sie diesen an einem Ort, an dem Sie beim Fotografieren häufig vorbeikommen. Werfen Sie bei der Auswahl der Props und der Setgestaltung häufiger einen Blick darauf. So gerät der Farbkreis nicht so schnell in Vergessenheit.

Wie soll sich der Betrachter fühlen?

Sie können sich nicht dagegen wehren, Farben wecken unwillkürlich Emotionen. Genau deswegen sollten Sie nicht gedankenlos zum Beispiel nach einer Serviette für Ihr Bild greifen, sondern überlegen, wie Sie bestimmte Gefühle durch den gezielten Einsatz von Farbe wecken können.

Ihr Farbempfinden ist stark von persönlicher Prägung, Kultur und Gewohnheit abhängig. Trends im Interior-Design und in der Mode beeinflussen Ihre Präferenzen und zeigen Ihnen von Zeit zu Zeit neue Farbkombinationen auf, die Sie mit der Zeit lieben (oder hassen) lernen.

Schon bei der groben Aufteilung in warme und kalte Farben sollten Ihnen einige Assoziationen einfallen. Kalte Farben (zum Beispiel Blau und Grün) werden häufig mit Frische, Ruhe und Klarheit in Verbindung gebracht. Warme Farben stehen für Energie, Lebendigkeit und Wärme. Die emotionale Verbindung lässt sich obendrein auf die einzelnen Farbtöne herunterbrechen. So verbindet man Grün häufig mit gesundem Essen und mit der Natur. Rot kann weihnachtlich und traditionell wirken, steht für die Liebe, kann etwa als Tomate Gesundheit symbolisieren und als Beere den Frühling einläuten. In großen Mengen eingesetzt, kann Rot sogar aggressiv stimmen und als Chili mit Hitze oder Schärfe in Verbindung gebracht werden. Gleichzeitig ist Rot auch ein Gefahrensymbol, da viele rote Früchte giftig sind und auch Warnschilder in Rot gehalten werden.

Im Bereich der Foodfotografie hilft es zu überlegen, welche Lebensmittel und Alltagssituationen Sie mit welchen Farben assoziieren. Welche Emotionen lösen diese bei Ihnen aus? In der folgenden Abbildung finden Sie einige Beispiele für Lebensmittel und Emotionen. Seien Sie so frei, und fügen Sie Ihre eigenen hinzu!

<p>Emotionen: Liebe, Wut, Kraft</p> <p>Assoziationen: Sommer, Tradition, Hitze, Chili, Beeren, Weiblichkeit (abgedämpft)</p>	<p>Emotionen: Natürlichkeit, Gesundheit, Natur</p> <p>Assoziationen: Salat, Gemüse, Wiesen, Bäume, Kräuter</p>	<p>Emotionen: Neutralität, Schlichtheit, edel</p> <p>Assoziationen: Schieferplatte, weiße Tischdecken, weiße Teller</p>
<p>Emotionen: Wärme, Natürlichkeit</p> <p>Assoziationen: Herbst, Zitrusfrüchte, Blätter, Hitze, Sommer, 70er-Jahre, Brot, Gewürze</p>	<p>Emotionen: Frische, Ruhe, Sommer, Freiheit</p> <p>Assoziationen: Wasser, Meer, Himmel, Eis, Heidelbeeren</p>	
<p>Emotionen: Freundlichkeit, Wärme</p> <p>Assoziationen: Zitrone, Frische, Sonne, Sonnenblumen, Wärme</p>	<p>Assoziationen: Lavendel, Zwetschgen, Herbst</p>	

← Farben und Emotionen
Wir verbinden Farben unwillkürlich mit Emotionen. Diese Grafik liefert eine kleine Übersicht, die Sie um eigene persönliche Präferenzen und Assoziationen ergänzen können.

Zurück zum Farbkreis: Ergänzt wird er durch die sogenannten *neutralen Farben* (Unfarben) wie Schwarz, Grau und Weiß. Sie tendieren in keine Kalt-Warm-Richtung und können mit dem Weißabgleich angenehm beeinflusst werden. Da sie sehr edel, schick und ruhig wirken, bewahren sie Bilder vor zu viel Farbe und eignen sich wunderbar als Basis für Foodfotos.

Bei der Gestaltung spielt nicht nur die Farbe selbst, sondern auch die eingesetzte Menge eine große Rolle. So kann ein rosa Untergrund sehr mädchenhaft und verspielt wirken, kullern nur einige rosa Himbeeren auf dem Bild umher, erzählen diese eine ganze andere Geschichte.

Farben kombinieren

Häufig sind auf Foodfotos zahlreiche Farben zu finden. Daher sollten Sie einen Blick auf die unterschiedlichen Kombinationen werfen, denn diese haben eine große Auswirkung auf die Bildstimmung.

Komplementäre Farben liegen im Farbkreis einander gegenüber und verstärken sich gegenseitig. Daher kommt es, dass sie in Kombination intensiver wirken und stärker hervorstechen, als wenn Sie allein stehen. Sie erhöhen den Kontrast im Bild und sorgen für Spannung. Typische Kombinationen sind Blau – Orange, Grün – Rot und Gelb – Lila.

Teilkomplementäre Farben bieten sich an, wenn der komplementäre Kontrast zu stark scheint. Hierbei nutzt man die Nebenfarben der Komplementärfarbe, also insgesamt drei Farben, sodass man ein Y im Farbkreis erhält. Diese Kombination bringt ebenso Spannung mit sich, ist jedoch harmonischer und nicht so hart. Typische Kombinationen sind Grün – Rot – Orange, Blau – Orange – Gelb und Gelb – Lila – Blau.

Analoge Farben befinden sich im Farbkreis nebeneinander und sorgen für Harmonie. Sie werden als angenehm und unaufdringlich empfunden. Abhängig von der Farbmenge wirkt eine dominierend, eine unterstützend und eine akzentuierend. Typische Kombinationen sind Hellblau – Dunkelgrün – Hellgrün oder Orange – Rotorange – Rot.

Bei **monochromen Farben** entscheiden Sie sich für eine Farbe aus dem Farbkreis und arbeiten mit deren unterschiedlichen Schattierungen und Tönungen. Mit dieser Technik können Sie sehr harmonische Bilder gestalten.

Bei **triadischen Farben** greifen Sie auf gleichmäßig im Farbkreis verteilte Farben zurück. Bilder mit dieser Komposition wirken dynamisch, lebendig und fangen dadurch an zu leuchten. Sie erhalten gleichzeitig visuellen Kontrast und Harmonie. Typische Kombinationen sind Rot – Blau – Gelb oder Grün – Orange – Lilablau.

Der **Kalt-Warm-Kontrast** ist die Übertragung der Redensart »Gegensätze ziehen sich an« in den Farbkreis. Indem Sie kalte Farben (Blauviolett bis Gelbgrün) und warme Farben (Gelb bis Rot) miteinander kombinieren, können Sie viel zur emotionalen Stimmung eines Bildes beitragen. Dabei müssen die Farben nicht unbedingt (wie bei den Komplementärfarben) im Farbkreis einander gegenüberliegen.



↑ Komplementäre Farben

Ohne quietschig zu wirken, verstärken sich Gelb und Lila in diesem Foto gegenseitig.

50 mm | f2 | 1/30s | ISO 100 | Stativ



↑ Teilkomplementäre Farben

Die blaue Serviette bringen Spannung ins Bild und sorgt dafür, dass das Foto nicht zu weiblich wird.

100 mm | f4,5 | 1/50s | ISO 160 | Stativ



↑ Analoge Farben

Die blaue Serviette dient als Hauptfarbe, das kräftige Grün als Akzentfarbe, die vom Gelbgrün unterstützt wird.

100 mm | f3,5 | 1/30s | ISO 100 | Stativ



↑ Monochrome Farbpalette

Durch die monochromen Farben wird die Struktur des Rhabarbers hervorgehoben, die Farbgebung ist unaufdringlich und lenkt nicht ab.

100 mm | f2,8 | 1/250s | ISO 100 | Stativ



↑ Triadische Farben

Durch den Einsatz von Gelb, Rot und Blau kann der Betrachter den Blick nicht mehr von den Pancakes abwenden.

90 mm | f3,5 | 1/25 s | ISO 100 | Stativ



↑ Warm-Kalt-Kontrast

Das gelbliche Holz und die starken Schatten lassen an warme Sonnenstrahlen denken, das blaue Meer sorgt für die mentale Abkühlung und für ein ausgewogenes Bild.

35 mm | f2 | 1/2500 s | ISO 100

Das Verhältnis von kalten und warmen Farben

Da warme Farben kräftiger hervorstechen, sollten sie behutsam eingesetzt werden. Oftmals bietet sich ein Verhältnis von 3 : 1 von kalten zu warmen Farben im Bild an, um ein harmonisches Farbverhältnis zu erreichen.

Durch den Einsatz des Kalt-Warm-Kontrasts können Sie sehr stimmungsvolle sommerliche Sets inszenieren und die Sommerwärme gut mit einer erfrischenden Kühle verbinden. Dadurch vermeiden Sie, zu stark in eine Richtung zu rutschen, und geben dem Betrachter genau das, nach dem er sich unbewusst sehnt oder was er erwartet.

Letztendlich gibt es kein Richtig und kein Falsch. Sie können die meisten Farben miteinander kombinieren und sich nach Gefühl für eine Mischung ent-

scheiden. Indem Sie den Farbkreis im Hinterkopf behalten und überlegen, welche Farbe welche Emotion bei Ihnen und folglich bei dem Bildbetrachter auslöst und wie sich die Kombination der Farben auf die Bildstimmung auswirkt, können Sie Ihr Set gezielter aufbauen und ein dem Aufbau entsprechendes Gefühl wecken.

Welche Farben nutzen Sie?

Betrachten Sie Ihre eigenen Foodfotos. Kommen bestimmte Farben und Farbkombinationen häufiger vor? Unterstreichen sie die Bildstimmung?

Alle Elemente kommen zusammen

Nun wissen Sie, was Sie als Untergrund und Hintergrund nutzen können, welche Requisiten Sie sich zulegen sollten und wie sich Farben auf Ihren Bildern auswirken. Doch wie arrangieren Sie nun all dies zu einem ansprechenden Foto?

Am besten fangen Sie mit den Überlegungen möglichst frühzeitig an. Spätestens wenn Sie in der Küche stehen, sollten Sie schon ein grobes Bild vor Augen haben. Dadurch wird es einfacher zu entscheiden, welche Zutaten Sie aufheben wollen. Je früher Sie anfangen, desto weniger laufen Sie Gefahr, dass Sie in Stress geraten, dass Essen kalt wird und Sie nur ein Foto einfangen, das Sie nicht zufriedenstellt. Spätestens wenn das Gericht im Ofen ist oder vor sich hinköchelt, ist es höchste Zeit, alle Requisiten zusammenzusuchen, die zum Thema passen könnten. Besser ist es, Sie fangen vorher an.

Stellen Sie alle Requisiten auf einen geeigneten Untergrund, und machen Sie ein Testbild. So bekommen Sie im Handumdrehen ein gutes Gefühl dafür, ob Proportionen und Farben zusammenpassen. Danach kommt wieder alles weg, und Sie versuchen für einen Moment zu vergessen, dass Sie ein Set aufbauen. Wie würden Sie den Platz vor sich decken, wenn es ein ganz normaler Esstisch wäre? Die Devise lautet: Kopf aus und einfach loslegen. Nachjustieren können Sie jederzeit und sobald das Gericht aufgetischt ist, werden Sie wahrscheinlich das Bedürfnis bekommen, einige Props und Elemente leicht zu verschieben und in ihrer Position anzupassen.

Je genauer Sie wissen, was Ihnen gefällt und was Sie erreichen möchten, desto entspannter wird es, das Bild zu gestalten. Doch wie finden Sie heraus, wie Sie das Bild gestalten möchten?

Die Bildanalyse

Ein wichtiges Tool, um Ihre Fotos zu verbessern, ist die Bildanalyse eigener und fremder Werke. Liken Sie auf Social Media schöne Bilder nicht nur, sondern überlegen Sie, was Ihnen an diesem Bild besonders gut gefällt. Auch Zeitschriften und Kochbücher sind eine tolle Quelle für schöne Foodfotos, die zu analysieren sich lohnt. Vor allem zu Beginn helfen Notizen, um sich wiederkehrende Elemente bewusst zu machen:

- ▶ Da das Foodstyling im Entstehungsprozess der erste Schritt ist, sollten Sie Ihren Blick als Erstes darauf lenken: Wie ist das Gericht zubereitet? Wurden Kräuter, Kerne oder andere Zutaten verwendet, um das Gericht ansehnlicher zu gestalten?
- ▶ Mit welchem Geschirr wurde das Gericht angerichtet?
- ▶ Welche Props wurden verwendet, und wie stehen diese in Verbindung mit dem Gericht? Ist es sinnvoll, dass sich der Stylist oder Fotograf dafür entschieden hat?
- ▶ Wie sind die Requisiten angeordnet? Wo liegen sie und in welcher Verbindung stehen sie zueinander?
- ▶ Ist das Bild dunkel gehalten oder strahlt es hell? Welche Farben kommen vor? Lösen sie Emotionen bei mir aus? Wenn ja, welche?
- ▶ Könnte ich dem Bild eine Überschrift geben? In welchen Kontext passt es?

Die Analyse können Sie mit der Zeit auf die exakte Anordnung der Elemente, den Einsatz von Licht und die Bildbearbeitung ausweiten. Vergessen Sie nicht: So wie es einfacher ist, eine Sprache zu verstehen, als sie zu sprechen, ist es in der Fotografie leichter zu verstehen, warum jemand etwas gemacht hat, als es selbst umzusetzen.

Studieren Sie Ihre Lieblingskochbücher

Suchen Sie die Bücher raus, die Sie am meisten inspirieren, und betrachten Sie die Bilder nach den oben genannten Kriterien. Machen Sie sich unbedingt Stichpunkte, da Sie sich das selbst erarbeitete Wissen dadurch besser merken können.

Storytelling

Menschen lieben Geschichten. Sie lesen Bücher, schauen Serien und lauschen Freunden mit offenen Ohren, wenn diese von ihren Abenteuern aus dem Urlaub erzählen. Sie träumen sich in fremde Welten und finden so Ideen und Inspiration für den Alltag. Machen Sie sich das zunutze. Indem Sie sich eine Geschichte rund um Ihr Gericht überlegen, fällt es nicht nur leichter, aus der großen Fülle und

den Möglichkeiten an Props zu wählen und sich für die passenden Elemente zu entscheiden. Nein, auch der Blick des Betrachters bleibt länger am Bild hängen, wenn er die (oder eine) Geschichte erkennen kann.

»Draußen fallen feine Schneeflocken vom Himmel, doch in der Küche ist es wohlig warm. Im Hintergrund läuft Weihnachtsmusik, und Lara steckt mitten in den letzten Vorbereitungen. Jede Minute kann es klingeln, und dann kommt Leben in die Bude. Es ist noch eine Woche bis Heiligabend, Lara hat ihre guten Freunde zum gemeinsamen Mittagessen eingeladen und möchte sie mit etwas ganz Besonderem überraschen. Sie hat den Gänsebraten ihrer Schwiegermutter gebraten, doch statt ihn klassisch mit Kartoffelpüree zu servieren, gibt es ihn mit Preiselbeersosse in selbst gebackenen Burgerbrötchen.«

Diese kurze Geschichte war Grundlage für mein Shooting. Nun lehnen Sie sich zurück, und betrachten Sie das Bild: Welche Geschichte fällt Ihnen ein, wenn Sie das Bild betrachten? Welche Geschichte würden Sie gerne erzählen?

Wie finden Sie Ihre Geschichte(n)? Sie müssen keinen halben Roman schreiben, um ein einzelnes Bild darauf aufzubauen. Oftmals reichen drei bis vier Sätze. Um dies zu schaffen, helfen die W-Fragen, die Sie von jeder guten Geschichte her kennen. Indem Sie diese zusätzlich mit Adjektiven unterlegen, kommen Sie zügig auf den Punkt:

- ▶ Das **Was** steht schnell fest, denn es handelt sich um das Gericht, das fotografiert werden soll. Gibt es Besonderheiten bei diesem Gericht? Ist es bröselig, sorgt es für Unordnung, oder können Sie es mit außergewöhnlichen Gewürzen verfeinern?
- ▶ Eine weitere essenzielle Frage ist das **Wer**. Wer wird die Leckerei essen? Handelt es sich um eine große Familie oder um ein frisch verliebtes Paar? Je genauer Sie die Person oder die Personengruppe vor Augen haben, desto unproblematischer wird es, sich in ihre Welt zu versetzen. Dabei können Sie sich an sich selbst oder an Ihrem Freundeskreis orientieren. Ferner können fiktive Personen oder Prominente als Inspiration dienen.
- ▶ **Wo** wird gegessen? Gibt es Frühstück im Bett, oder handelt es sich um ein Picknick am See? Essen Sie am Arbeitsplatz, oder ist der chaotische Esstisch Platz der Handlung?
- ▶ **Warum** trifft man sich zum Essen? Handelt es sich um ein großes Familientreffen, um das alltägliche Abendessen oder um ein ausgiebiges Frühstück, das das Wochenende einläutet?
- ▶ **Wie** wird gegessen? Nun kommen Props ins Spiel! Was befindet sich am Set? Beim chaotischen Abendessen mit Kindern gibt es gegebenenfalls buntes Be-



→ **Gänsebratenburger mit Preiselbeersosse**

Weihnachten kann auch modern interpretiert werden. Bier und Burger passen wunderbar fürs Treffen mit Freunden.

**100 mm | f3,2 | 1/30 s |
ISO 250 | Stativ**

steck, überall Brösel und vielleicht sogar die eine oder andere Kinderhand. Vielleicht trinken die Kids Orangensaft, und auch eine Karaffe Wasser findet Platz. Beim schicken Dinner mit Freunden wird wahrscheinlich Wein serviert und weiche Stoffservietten schmücken den Platz. Das Porzellan ist hochwertig und das Licht gedämpfter. Vielleicht stehen sogar ein paar Kerzen auf dem Tisch.

- ▶ **Wie** fühlen sich die Personen? Ist die Stimmung locker oder laut? Läuft Musik im Hintergrund und wenn ja, welche? Legen Sie diese auf, um sich einzustimmen. Welche Farben und Farbkombination können die Stimmung unterstützen oder unterstreichen?

Je tiefer Sie sich in die Situation begeben und je genauer die Story ist, desto mehr Ideen werden Ihnen einfallen und desto schneller werden Sie geeignete Requisiten finden.

Lassen Sie sich von Ihrem Lieblingsbuch inspirieren

Wenn es Ihnen schwerfällt, selbst eine Geschichte zu schreiben, greifen Sie zu Ihrem Lieblingsbuch. Stellen Sie eine Essenssituation nach, die gut in dessen Kontext passen würde.

Die Hauptfunktion der Geschichte ist es, Sie in Stimmung zu bringen und Sie in die Situation zu versetzen. Dadurch muss nun nicht jedes Set super aufwendig werden. Klar, Sie können eine große Geschichte mit vielen Bildern untermalen und ein stimmungsvolles Set am See in Szene setzen. Um einen guten Eindruck wiederzugeben, empfiehlt sich die Kombination aus Detail- und Szenerie-Aufnahmen. Aber nicht alles, was Sie sich überlegen, muss in das Bild integriert werden. Vergessen Sie nicht: Ein Foto ist schließlich nur eine Momentaufnahme, und obwohl Sie in der Foodfotografie Drehbuchautor und Regisseur in einem sind, müssen Sie nicht anfangen, nur noch Blockbuster zu drehen.

Entwickeln Sie ein Gefühl für Geschichten

Bekommen Sie ein Gefühl für Geschichten! Suchen Sie sich fünf Bilder anderer Fotografen aus, und versuchen Sie dann, deren Geschichte zu erraten. Ob es die gleiche Story ist, die sich der Fotograf ausgedacht hat (wenn er sich denn eine ausgedacht hat), ist nicht so wichtig. Jeder Mensch bringt andere Erfahrungen und Gefühle mit, und wichtig ist nur, dass diese angesprochen werden.

Die folgenden zwei Beispiele zeigen Ihnen zwei Möglichkeiten des Storytellings auf. Das eine Set erzählt eine sehr ausführliche Geschichte, das andere ist eher minimalistisch aufgebaut.

Picknick am See In diesem ersten Beispiel steht eine längere Geschichte im Vordergrund, die ich mit mehreren Bildern untermalt habe. Durch die Kombination der Aufnahmen wird die Handlung besser transportiert. Planen auch Sie ein größeres Shooting, hilft es, sich Unterstützung durch eine/n Freund/in zu holen, so dass man sich Aufgaben teilen kann. Außerdem ist es sehr interessant zu sehen, wie unterschiedlich die Bilder von einem Set werden können.

»Es ist einer der wärmsten Sommertage in diesem Jahr. In der kleinen Dachgeschosswohnung hält man es kaum aus, sodass die beiden Freundinnen entscheiden, Abkühlung am Wasser zu suchen. Zum Glück ist ein schönes Seeufer mit Steinstrand in der Nähe, sodass sie zügig packen und sich auf den Weg machen. Im Schatten des Grüns finden sie Schutz vor der Sonne, und schnell stehen sie mit den Füßen im Wasser – tut das gut!«

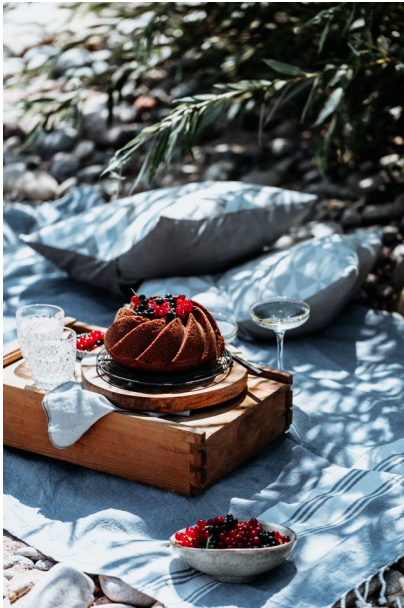
Das Storytelling-Arbeitsblatt zu »Picknick am See«

Was?	Gugelhupf mit Johannisbeeren
Wer?	zwei Freundinnen
Wo?	heißer Sommertag am Wasser, Seeufer mit Steinstrand
Warum?	auf das Leben anstoßen und den Moment genießen
Wie? (Deko)	Picknickdecke, alte Schublade als Tischchen, Sektschalen, Sekt, Wasser, Besteck und Geschirr für zwei Personen, Kissen
Wie? (Emotionen)	Sommer, Freundschaft, Freizeit, Erholung, Natur, Genuss, Freiheit, zurück zu den Wurzeln, Feiern, Glück, Fröhlichkeit, Abkühlung, Hitze

→ Picknick am See

Der Strauch außerhalb des Fotos schützt nicht nur vor der Hitze des warmen Sommertages, sondern zaubert zudem ausgefallene Schatten auf das Set.

100 mm | f3,2 | 1/2000 s | ISO 100



↑ **Experimentieren Sie mit dem, was die Location Ihnen bietet**
Nutzen Sie die Möglichkeit, unterschiedliche Perspektiven und Motive zu wählen, wenn Ihnen ein großes Set zur Verfügung steht.

Oben links: 100 mm | f2,8 | 1/2000 s | ISO 100

Oben Mitte: 100 mm | f2,8 | 1/2000 s | ISO 100

Oben rechts: 100 mm | f2,8 | 1/1600 s | ISO 100

Unten: 100 mm | f2,8 | 1/1600 s | ISO 100



Bruschette Auch hier habe ich wieder mit einer Geschichte gearbeitet, das Bild jedoch minimalistisch inszeniert. Die dahinterstehende Story ist beim Betrachten des Fotos für eine ausstehende Person kaum zu erraten, da Sie sehr persönlich ist.

»Es ist Spätfrühling, der Himmel ist blau, und die Sonne zeigt, was sie drauf hat. Als ich im Supermarkt die bunten Tomaten sehe, schießt mir plötzlich der Gedanke an unseren letztjährigen Urlaub durch den Kopf. Als ob es gestern gewesen wäre, erinnere ich mich noch an dieses superschöne Restaurant mit Meerblick, das Salz im Haar und die herrlichen Bruschette, die wir dort verspeist haben. Klar, dass ich die Tomaten mitnehmen muss. Meinen Verlobten werde ich heute Abend damit überraschen. Und ich weiß jetzt schon, dass das Öl und die Tomaten, die vom Brot purzeln werden, eine große Unordnung auf dem Teller hinterlassen werden.«

Das Storytelling-Arbeitsblatt zu »Bruschette«

Was?	Bruschette mit frischem Brot
Wer?	ein Pärchen
Wo?	auf der Terasse im Frühling
Warum?	ein leichtes Sommerabendessen, weckt Erinnerungen an den Italienurlaub
Wie? (Deko)	Tomatenstückchen, die vom Brot purzeln, Brösel, Olivenöl, kühles Licht, eine Serviette, um sich die Hände zu säubern
Wie? (Emotionen)	Fernweh, Sonne, Sommer, Leichtigkeit, Freude, Glück, Frohsinn, Wärme, Geselligkeit, Erinnerungen, Lachen, Freudentränen, Liebe

Üben Sie sich im Storytelling

Storytelling braucht Übung, aber es lohnt sich. Schreiben Sie selbst eine Geschichte, oder gestalten Sie sich eine Mindmap, bevor Sie das nächste Mal ein Set fotografieren. Sie werden sehen, dass es eine ganz neue Erfahrung ist, mit Plan an ein Shooting heranzugehen.



← **Bruschette**

Die Bruschette mit Büffelmozzarella wecken bei mir Urlaubserinnerungen. Und bei Ihnen?

**100 mm | f4 | 1/20 s |
ISO 100 | Stativ**



Inhalt

Vorwort	12
---------------	----

Kapitel 1

Technik	14
----------------------	----

Ist die Technik wichtig?	16
---------------------------------------	----

Die Kamera	16
-------------------------	----

Kameratypen	17
-------------------	----

Vollformat und APS-C-Format	19
-----------------------------------	----

Fotografieren mit dem Smartphone	21
--	----

Objektive	25
------------------------	----

Brennweiten	25
-------------------	----

Festbrennweite vs. Zoom	28
-------------------------------	----

Lichtstärke	29
-------------------	----

Belichtungsdreieck	29
---------------------------------	----

ISO-Wert	31
-----------------------	----

Blende	33
---------------------	----

Schärfentiefe	33
----------------------------	----

Belichtungszeit	36
------------------------------	----

Bewegungen einfrieren	38
-----------------------------	----

Die richtige Belichtung	40
--------------------------------------	----

Die Belichtungskorrektur	42
--------------------------------	----

Das Histogramm	42
----------------------	----

Von der Theorie zur Praxis	44
---	----



Die richtige Fokussmethode	45
Autofokus (AF)	45
Manueller Fokus	46
Weitere Hilfsmittel	47
Meine Ausrüstung	50
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	53

Kapitel 2

Licht

Es gibt kein schlechtes Licht	56
Licht – die Grundlagen	56
Lichtformen	57
Lichtintensität	63
Fülllicht	64
Lichtfarbe, Weißabgleich	67
Lichtrichtungen	69
Frontlicht (6 Uhr)	70
Seitenlicht (3 Uhr und 9 Uhr)	70
Gegenlicht (12 Uhr)	71
Schräges Licht von hinten (2 Uhr und 19 Uhr)	73
Kreuzlicht	73
Licht von oben	73
Licht von schräg oben	74
Licht von gleicher Höhe	76
Ohne Dunkelheit kein Licht	76





Licht bändigen und formen	78
Licht diffundieren	78
Licht reflektieren	78
Licht wegnehmen	81
Fotografie mit Tageslicht	84
Licht ist wandelbar	85
Der optimale Platz zum Fotografieren	86
Fotografieren mit wenig Tageslicht	87
Fotografieren unter freiem Himmel	89
Künstliche Beleuchtung mit Dauerlicht	91
Mein Arbeitsplatz	95
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	97

Kapitel 3

Foodstyling

Warum Sie Ihr Essen stylen sollten	100
Die Bausteine des Foodstylings	100
Der Einkauf	100
Die Zubereitung	103
Die Präsentation	104
Die Garnitur	106
Das Foodstyling-Kit	107
Herzhafte Gerichte stylen	111
Zehn Möglichkeiten, herzhafte Gerichte zu garnieren	112
Suppen	115
Gemüse	117
Salat	118
Nudeln	120
Aufläufe und Überbackenes	121
Burger, belegte Brote und Sandwiches	123
Fleisch und Fisch	123
Eintopf und andere breiige Gerichte	129
Süße Gerichte stylen	132
Zehn Möglichkeiten, süße Gerichte zu garnieren	132

Kuchen	135
Torten	137
Desserts	137
Eis fotografieren	140
Getränke in Szene setzen	142
Foodstyling-Hacks	147
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	149

Kapitel 4

Setstyling	150
-------------------------	-----

Ziele des Setstylings	152
------------------------------------	-----

Props	154
--------------------	-----

Zutaten	154
---------------	-----

Geschirr	156
----------------	-----

Besteck	157
---------------	-----

Textilien	158
-----------------	-----

EXKURS: Sechs Möglichkeiten, eine Serviette im Bild zu nutzen	160
--	-----

Glaswaren	161
-----------------	-----

Küchenutensilien	162
------------------------	-----

Blumen, Blüten und Zweige	164
---------------------------------	-----

Saisonale Deko	165
----------------------	-----

Alltagsgegenstände	166
--------------------------	-----

Geschenkverpackungen	167
----------------------------	-----

EXKURS: Schälchen aus Modelliermasse herstellen	168
--	-----

Props finden leicht gemacht	170
-----------------------------------	-----

Eine Prop Capsule zusammenstellen	171
---	-----

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Backen (30 Teile)	176
---	-----

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Kochen (28 Teile)	178
---	-----

Unter- und Hintergründe	178
--------------------------------------	-----

Möbel, Tapeten und mehr	180
-------------------------------	-----

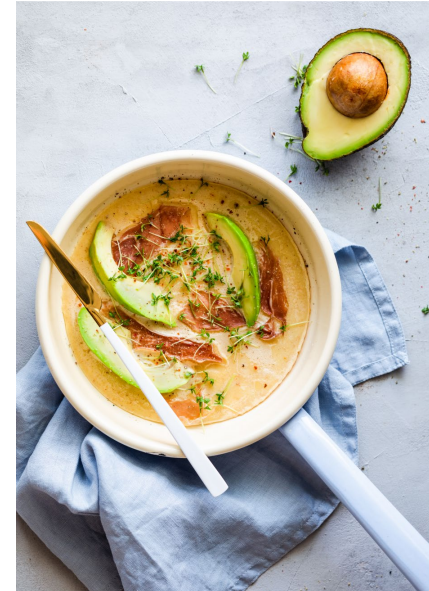
Hintergründe befestigen	184
-------------------------------	-----

Backdrops selbst gestalten	184
----------------------------------	-----

EXKURS: Einen Hintergrund gestalten	186
--	-----

Den Untergrund versiegeln	189
---------------------------------	-----

Authentizität durch Menschen	190
---	-----





Farbenlehre	192
Die Grundlage: Der Farbkreis	193
Wie soll sich der Betrachter fühlen?	194
Farben kombinieren	196
Alle Elemente kommen zusammen	199
Die Bildanalyse	200
Storytelling	200
Moodboard	208
EXKURS: Restaurantfotografie	211
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	213



Kapitel 5

Komposition

Wieso Komposition?	216
Bildformat	216
Hochformat	217
Querformat	218
Quadrat	218
Bildausschnitt	220
Close-up	220
Porträt	220
Szene	220
Aufnahmeperspektiven	221
Die Frontalperspektive	222
25–75°-Winkel	222
Top View	222
Die passende Perspektive finden	224
Bildaufbau	225
Drittelregel	225
Goldener Schnitt	227
Goldenes Dreieck	227
Fibonacci-Spirale	227
Gestaltgesetze	230
Das Gesetz der Nähe	230
Das Gesetz der Ähnlichkeit	230



Das Gesetz der Geschlossenheit	231
Das Gesetz der Symmetrie	232
Das Gesetz der Kontinuität	233
Die Regel der ungeraden Anzahl	234
Ebenen	235
Den Blick durch das Bild lenken	238
Diagonale	238
S-Kurve	239
Ellipse	239
Negativraum	240
Passiver Raum	242
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	243

Kapitel 6

Bilder bearbeiten

Ziele der Bildbearbeitung	246
Das Raw-Format	248
Lightroom-Grundlagen	248
Bilder importieren	249
Direkter Import mit der Tether-Aufnahme	250
Bibliothek-Modul	252
EXKURS: Bildauswahl	255
Copyright	257
Entwickeln-Modul	259
Bilder exportieren	261
Globale Korrekturen	262
Bildkorrekturen	262
Belichtung	265
Farben	269
Lokale Korrekturen	274
Schneller ans Ziel	277
Bilder angleichen	277
Die Wirkung einer Einstellung prüfen	278





Zurück auf Anfang	279
Regler präzise und schnell anpassen	279
Unterschiedliche Bildlooks testen	279
Vorgaben	280

Bildbearbeitung an Smartphone und Tablet	283
---	-----

TAKE AWAY: Dos & Don'ts	285
--------------------------------------	-----

Kapitel 7

Workflow	286
-----------------------	-----

Inspiration und Vorbereitung	288
---	-----

Der Einkauf	290
-------------------	-----

Die letzten Vorbereitungen	290
----------------------------------	-----

Das Shooting	291
---------------------------	-----

Vorspeise: Grissini mit Räucherschinken und Thunfischcreme	291
--	-----

REZEPT: Grissini mit Räucherschinken und Thunfischcreme	294
--	-----

Hauptspeise: Reissalat	296
------------------------------	-----

REZEPT: Reissalat	298
--------------------------------	-----

Nachspeise: Tiramisu	300
----------------------------	-----

REZEPT: Tiramisu	302
-------------------------------	-----

Bildbearbeitung	304
------------------------------	-----

TAKE AWAY: Dos & Don'ts	309
--------------------------------------	-----

Kapitel 8

Ihr eigener Stil	310
-------------------------------	-----

Was ist ein Stil?	312
--------------------------------	-----

Genres in der Foodfotografie	313
---	-----

Freisteller oder Produktbild	313
------------------------------------	-----

Food Art	314
----------------	-----

Reportage	314
-----------------	-----

Storytelling	315
--------------------	-----

Foodporträt	315
-------------------	-----

Bausteine des persönlichen Stils	316
Bildmotiv	316
Technik	316
Komposition	316
Bildbearbeitung	317
Wie Sie Ihren Stil finden	317
Schneller ans Ziel mit einem Warum	319
Ihr Warum	319
Was sind Ihre Werte?	320
Den eigenen Stil beschreiben	322
Bilder sprechen lassen	323
Ihr Wie oder wie Sie Ihren Styleguide entwickeln	323
Kreieren Sie einen fesselnden Instagram-Account und ein Blog	326
Ein anziehender Instagram-Account	326
Ein fesselndes Blog	328
Instagram-Beispiele	328
@maria.panzer	329
@emmaslieblingsstuecke	331
@_kitchenstory_	333
@backbube	335
@sabrinasue_in_love_with_food	337
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	339
Glossar	340
Index	345

