Maria Panzer

Foodfotografie

Genuss und Lifestyle in Szene setzen

Maria Panzer

Foodfotografie
Genuss und Lifestyle in Szene setzen

352 Seiten, gebunden, 39,90 Euro
ISBN 978-3-8362-8554-4

www.rheinwerk-verlag.de/5375

Rheinwerk
Fotografie

Kapitel 5

Komposition

Lenken Sie den Blick!

Kommen das Gericht und die Deko zusammen, kann mit einer guten Bildkomposition ein authentischer Eindruck entstehen.

Kapitel 5

Komposition

Wieso Komposition?

Sie haben die Technik im Griff, verstehen das Licht, haben ein gestyltes Gericht zumindest im Kopf, haben entschieden, wie die Bildaussage lauten soll, und eine Auswahl passender Props. Nun muss alles in einer passenden Komposition oder auch Bildgestaltung zusammenkommen und ansprechend inszeniert werden. Das ist jedoch leichter gesagt als getan. Sicherlich kennen Sie das Gefühl, dass der Aufbau gestellt und irgendwie steif aussieht. Das muss er nicht, und nach der Lektüre dieses Kapitels werden auch Sie einen visuell ansprechenden und hübschen Bildaufbau kreieren können.

Wenn Sie sich die im Folgenden vorgestellten Grundsätze zu Herzen nehmen, haben Sie eine gute Vorlage für den Bildaufbau. Indem Sie mit einer klaren Vision ans Anrichten und Fotografieren gehen, fällt Ihnen der Prozess mit der Zeit immer leichter und geht Ihnen irgendwann nahezu automatisch von der Hand. In diesem Kapitel werde ich Ihnen zahlreiche Möglichkeiten zeigen, Ihr Bild zu planen und entsprechend zu gestalten. Sie werden sehen, dass Sie einige dieser Leitlinien bereits unbewusst umsetzen. Je mehr Sie die Grundsätze verinnerlichen, desto schneller kommen Sie in den Flow und gewinnen auch mehr Zeit, um die Leckereien mit Ihren Liebsten zu genießen. Ein kleiner Hinweis vorweg: Die Grundsätze der Komposition und Bildgestaltung werden zwar häufig als Regeln oder gar Gesetze bezeichnet, jedoch gilt die Devise: »Regeln sind zum Brechen da!« Dennoch sollten Sie wissen, was Sie da brechen, und es dann auch bewusst tun.

Bildformat

Zählen auch Sie zu den Personen, die Bilder mit ihrer Spiegelreflex- oder Systemkamera meist im Querformat und mit dem Smartphone im Hochformat schießen?

Dies passiert, da uns der Aufbau der unterschiedlichen Kameras dazu verleitet. Mit einer bewussten Auswahl des Bildformats können Sie Blickführung und Tiefenwirkung Ihres Fotos beeinflussen.

Hochformat

Das typische Format für Foodfotos ist das Hochformat. Das liegt zu einem großen Anteil daran, dass Bücher und Zeitschriften, in denen Sie die meisten Foodfotos finden, auf dieses Format ausgelegt sind. Das Hochformat wirkt aktiver und kraftvoller als das Querformat, zudem können Sie Bildern mit dieser Ausrichtung mehr Tiefe verleihen. Kuchen und Torten sind rein optisch eher hoch als breit (insbesondere, wenn eine Tortenplatte zum Einsatz kommt) und füllen das Hochformat besser aus. Tellergerichte scheinen aus einer 45°-Perspektive (unser Blickwinkel am Tisch auf unseren Teller) zwar meist breiter, füllen jedoch das Bildformat dann so sehr aus, dass kaum mehr Platz für zusätzliche Deko bleibt. Daher eignet sich auch in diesem Fall das Hochformat häufig besser.

← Hochformat
Möchten Sie den Hintergrund Ihres Bildes nutzen, sollten Sie im Hochformat fotografieren. Der Hintergrund bringt nicht nur zusätzliches Interesse ins Bild, sondern verleiht ihm außerdem Tiefe.
35 mm | ƒ2,8 | 1/13 s | ISO 100 | Stativ

Querformat

Es ist klar, warum Menschen das Querformat so gerne mögen – es entspricht ihrem natürlichen Sehfeld. Unsere Augen sind schließlich neben- und nicht übereinander angeordnet. Da das Querformat dem Bildaufbau Weite verleiht, eignet es sich hervorragend für Bilder, die komplette (Tisch-)Szenen zeigen. Möchten Sie jedoch nur ein einzelnes Gericht abbilden, benötigen Sie häufig deutlich mehr Deko als bei einem hochformatigen Aufbau. Der mittlere Teil des Bildes – dort, wo die Betrachter am längsten mit ihrem Blick verweilen – ist deutlich größer, sodass es schwieriger ist, den Fokus und die Aufmerksamkeit auf einen bestimmten Punkt zu lenken.

→ Querformat
Auf dieser Aufnahme habe ich mehr Props genutzt, um den vorhandenen Platz zu füllen. Sie sind allesamt im Vergleich zur Abbildung auf der Vorseite schärfer und dem Gericht gleichrangiger. Hier entsteht eine Balance zwischen dem Gericht und der Tischszene.

35 mm | ƒ2,8 | 1/13 s | ISO 100 | Stativ

Quadrat

Seit Instagram die sozialen Netze erobert hat, liegt das typische Polaroid-Format alias der quadratische Zuschnitt wieder voll im Trend. Da alle vier Kanten gleich lang sind, vereint es die Vorzüge der beiden klassischen Formate. Als goldene Mitte bietet es den Vorteil, dass das Bild einfacher ausgefüllt werden kann und dass weniger Leerräume entstehen. Es bringt jedoch eine Herausforderung mit sich: Fotografieren Sie nicht direkt im Quadratmodus des Smartphones oder einiger Systemkameramodelle, können Sie den späteren Zuschnitt nur schätzen.

Mit etwas Übung wird Ihnen das leichter fallen, aber um exakter arbeiten zu können, können Sie das Kameradisplay auch seitlich mit etwas Papier abkleben (nutzen Sie leicht ablösbares Klebeband, wie zum Beispiel Masking Tape) oder per Tether-Aufnahme fotografieren und die Bilder direkt mit der Software zuschneiden.

← Quadrat
Das quadratische Format ist viel kompakter, weder seitlich noch oben ist leerer Raum zu finden. Dadurch strahlt es Ruhe und Stabilität aus. Der Salat steht im Mittelpunkt des Geschehens.
35 mm | ƒ2,8 | 1/13 s | ISO 100 | Stativ

Üben Sie mit allen Bildformaten

Fotografieren Sie Ihr Set das nächste Mal in allen drei Bildformaten. Achten Sie darauf, auf welche Weise Sie Ihre Props neu arrangieren müssen und welche Dekorationen sich gegebenenfalls nur für bestimmte Formate eignen.

Bildausschnitt

Ein Bild verändert sich maßgeblich, abhängig davon, wie nah die Objekte dargestellt werden. So liegt der Fokus entweder direkt auf einem Detail wie einer einzelnen Himbeere, auf dem Gericht an sich oder auf der gesamten Szenerie inklusive Tischdekoration. Zwar kann der Ausschnitt auch im Nachhinein in der Bildbearbeitung angepasst werden, doch können Sie stimmigere Ergebnisse erzielen, wenn Sie schon bei der Aufnahme bewusst und mit Bedacht agieren und nicht hinterher »manipulieren«. Möchten Sie Ihr Bild nur gerade ausrichten und leicht anpassen, stellt dies keinerlei Problem dar. Soll die ursprüngliche Aufnahme des kompletten Tellers plötzlich nur noch ein Detail zeigen, ist es dagegen sinnvoll, dieses Foto extra aufzunehmen.

↑ Close-up
Der geflochtene Teig ist ein schönes Detail, das sich einzufangen lohnt.
100 mm | ƒ3,2 | 1/30 s | ISO 160 | Stativ

Close-up

Das Close-up oder die Detailaufnahme stellt das Essen in den Mittelpunkt und hebt einzelne Details hervor. Dies kann sehr ansprechend wirken, wenn das Gericht auf den Punkt gegart und auf Profiniveau angerichtet ist. Da bei dieser Aufnahme selten Props benötigt werden und die Betrachter kaum etwas vom Umfeld sehen, wird das Close-up häufig von Anfängern genutzt. Leider sieht das Gericht dann häufig nicht so appetitlich aus, als wenn der Blick über den Tellerrand gewagt worden wäre.

Soll ein Close-up umgesetzt werden, sollte die Blende nicht zu groß gewählt werden, damit das Detail scharf und erkennbar bleibt.

Porträt

Beim Foodporträt wird das komplette Gericht gezeigt und in Folge auch ein wenig von seinem Umfeld. Dies ist die typische Aufnahme in der Foodfotografie, die es sich eigentlich immer zu machen lohnt. Das Verhältnis von Gericht zu Umfeld ist hier sehr ausgeglichen. Sie können das Gericht und dessen Komponenten gut erkennen.

Szene

Wird das Gericht in ein starkes Storytelling eingebettet, spricht man bei der Aufnahme von einer Szene. Hierbei spielt die Stimmung, die das Umfeld vermittelt, eine ebenso große Rolle wie das Gericht selbst. Eine solche Aufnahme ist schön, um die Porträtaufnahme zu untermalen und zusätzliche Informationen zu bieten.

↑ Porträt
Bei diesem Bild ist der ganze ungebackene Applepie zu sehen. Die einzelnen Dekoelemente im Umkreis zeigen den Pie bei der vermeintlichen Zubereitung.
100 mm | ƒ3,2 | 1/30 s | ISO 160 | Stativ

↑ Szene
Bei dieser Aufnahme steht die Umgebung im Mittelpunkt. Der Pie ist zu klein abgebildet, um die Details gut erkennen zu können. Daher eignet sich dieses Bild vor allem als Zusatzschuss, der über den Tellerrand blicken lässt.
50 mm | ƒ3,2 | 1/30 s | ISO 160 | Stativ

Aufnahmeperspektiven

Sitzen Sie am Tisch, schauen Sie in einem 45°-Winkel auf den Teller, der vor Ihnen steht. So kennen Sie Ihr Essen am besten, so ist es für Sie am natürlichsten. Doch gibt es oftmals eine andere Perspektive, die unser Gericht noch ansehnlicher, noch appetitlicher darstellt. Dabei unterscheidet man im Wesentlichen drei Perspektiven.

Die Frontalperspektive

Die Frontalperspektive ist die Perspektive, die häufig die stärksten Geschichten erzählt. Oftmals begegnet uns diese Perspektive bei klaren Getränken und gestapelten Gerichten wie Pancakes und Burgern. Um Aufnahmen in dieser Perspektive umzusetzen, eignet sich ein höherer Tisch, sodass das Stativ problemlos in der passenden Höhe aufgestellt werden kann und Sie beim Shooting eine bequeme Position einnehmen können.

↓ Frontalaufnahme
Die besondere Struktur des Glases kommt hier wunderbar zur Geltung. Den Hintergrund habe ich nahezu weiß gehalten, da es sich um eine Gegenlichtaufnahme handelt und das Lichtspiel sonst nicht so schön funktioniert.

100 mm | ƒ6,3 | 0,3 s | ISO 100 | Stativ/Gegenlicht mit Diffusor vor der Lichtquelle

25–75°-Winkel

Der zweite Perspektivbereich ist etwas größer und umfasst alle Winkel, die zwischen den beiden Extremen liegen – zwischen 25° und 75°. Das Schöne bei diesen gekippten Perspektiven ist, dass man das Gericht gut von der Seite sieht und zugleich erkennt, was sich auf der Oberfläche abspielt. Je höher der Winkel ist, desto mehr Informationen der Oberfläche werden preisgegeben, je niedriger, desto mehr von der Seite. Diese Perspektive bietet sich aufgrund des großen Spielraumes und der Balance zwischen Seite und Oberfläche für viele Aufnahmen an. Versuchen Sie sich mit der Zeit vom 45°-Winkel zu lösen und auch andere Zwischenwinkel auszuprobieren.

Top View

Top View, auch Top Shot, Flat Lay oder Vogelperspektive genannt, ist seit dem Erfolg von Instagram nicht mehr aus der Foodfotografie wegzudenken. Da die direkte Perspektive von oben mit Smartphones die beste Qualität liefert (wenige Verzerrungen und kein Problem mit fehlender Tiefenunschärfe), avancierte sie irgendwann zum Wiedererkennungsmerkmal. Im Gegensatz dazu war sie lange Zeit kaum in Zeitschriften, Büchern und in der Werbung zu finden. Mittlerweile ist sie auch dort gang und gäbe. Da Sie hier mit einem einzigen Untergrund auskommen, ist die Top-View-Perspektive häufig die Wahl bei Foodies, denen nur begrenzter Platz zur Verfügung steht. Die eingeschränkte Handhabung der Props und der

↑ 40°-Winkel
Auch der 40°-Winkel bei dieser Aufnahme ist sehr schön, da Sie das seitliche Glasdekor erkennen können und auch der Blick von oben in das Glas ermöglicht wird. Das Bild wirkt jedoch weniger energetisch als die Aufnahme aus einem 75°-Winkel.

100 mm | ƒ6,3 | 1/4 s | ISO 100 | Stativ

↑ 75°-Winkel
Wahrscheinlich die optimale Perspektive bei diesem Getränk. Das Glasdekor ist weiterhin gut erkennbar, jedoch kommen die Himbeeren und die Zitronenscheibe im Getränk viel besser zur Geltung.

100 mm | ƒ6,3 | 0,4 s | ISO 125 | Stativ

↑ Top View
Sicherlich eine interessante Perspektive, bei diesem Getränk gehen jedoch leider viele Details verloren. Beachten Sie aber die schönen Akzente, die das Licht beim Durchdringen der Gläser erzeugt.

100 mm | ƒ3,5 | 1/8 s | ISO 100 | Stativ

Gerichte spornt die Kreativität an. Diese doch so vielseitige Perspektive könnte sich daher schnell zu Ihrer liebsten entwickeln. Optimal bietet sie sich für sehr flache Gebäcke wie Plätzchen und Smoothie-Bowls an, die hauptsächlich auf der Oberfläche interessant sind. Einblick in die Schichten des Gerichts können Sie liefern, indem Sie das Gericht, sofern möglich, etwas anschneiden und das Stück hinlegen.

Gerne kippe ich meine Kamera auch bei Top-View-Bildern minimal, um eine leichte Seitenansicht zu erreichen. Achten Sie beim Fotografieren immer darauf, hinter der Kamera zu stehen und die Kamera nicht seitlich oder kopfüber auf das Set zu halten. Bilder bekommen in diesem Fall häufig einen leichten Drall, sodass es danach scheint, als würde das Bild zur Seite kippen.

→ Top View ohne und mit Drall
Obwohl das Bild aus der Top-View-Perspektive gemacht wurde, kippt es, wenn man es um 180° dreht. Die starken Schatten verstärken den Effekt, da es natürlicher aussieht, wenn der obere Bildteil heller ist.
50 mm | ƒ3,2 | 1/15 s | ISO 100 | Stativ

Wenn Sie Ihr Set auf den Boden stellen, müssen Sie auf keine Leiter steigen und vermeiden dadurch Unfälle. Ein Stativ mit kippbarer Mittelsäule hilft, die Kamera stabil zu halten.

Die passende Perspektive finden

Bei manchen Gerichten ist die Entscheidung schnell getroffen, welche Perspektive ihm am meisten schmeichelt. Eine Pizza sieht aus der Vogelperspektive toll aus, und die Schichten eines Burgers erkennen Sie bei einer frontalen Aufnahme am besten. Doch ist es nicht immer so klar.

Um die optimale Perspektive zu ermitteln, gibt es zwei Methoden: Entweder Sie nehmen Ihr Gericht aus allen Perspektiven auf und vergleichen diese im Anschluss am Computer, wo Sie sich dann für den perfekten Schuss entscheiden. Bei dieser Möglichkeit lernen Sie viel, sie ist aber recht aufwendig. Oder Sie stellen sich im Vorfeld drei Fragen, die Ihnen dabei helfen, die ideale Perspektive zu finden. Die Fragen fokussieren auf die Höhe des Gerichts und die Anzahl der Schichten.

Je weiter links Sie sich eingependelt haben, desto eher empfiehlt sich ein Foto aus der Vogelperspektive. Je weiter rechts Ihre Werte stehen, desto eher passt die frontale Perspektive. Sind die Werte stark verteilt, sollten Sie unterschiedliche

Perspektiven austesten. Je mehr Sie üben, desto besser wird sich Ihr Gefühl mit der Zeit entwickeln.

	← Top View		Frontalperspektive →
Wo liegen die Informationen bei meinem Gericht?	oben	ausgeglichen	seitlich
Wie hoch ist mein Gericht?	flach	mittel	hoch
Wie viele Schichten hat mein Gericht?	wenige	mittel	viele

↑ *Kreisen Sie die jeweils passende Antwort ein. Je weiter links Sie sich einpendeln, desto empfehlenswerter ist eine Top-View-Ansicht.*

Testen Sie die Perspektiven durch

Wenn Sie unentschlossen sind, welche Perspektive die optimale für Ihr Set ist: Nehmen Sie die Kamera vom Stativ, und testen Sie die unterschiedlichen Perspektiven mit dem Blick durch den Sucher. Hierbei müssen Sie nicht einmal auf den Auslöser drücken. Bauen Sie das Stativ dann in der Perspektive auf, die Ihnen am besten gefallen hat.

Bildaufbau

Zu Beginn der Bildgestaltung sollten Sie nach der Auswahl möglicher Props mit der Positionierung des Hauptelements beginnen. Dieses ist in der Foodfotografie häufig das Gericht oder eher der Teller, die Schale oder die Tortenplatte, auf der es später liegen oder stehen wird. Rasch werden Sie dazu verleitet, dieses in die Bildmitte zu stellen – es ist ja auch das wichtigste Element des Shootings. Leider kann (muss aber nicht) eine derartige Positionierung langweilig und vorhersehbar anmuten. Gerade bei einem quadratischen Bildformat kann sie jedoch sehr vorteilhaft und harmonisch sein, da so zu allen Seiten der gleiche Abstand besteht.

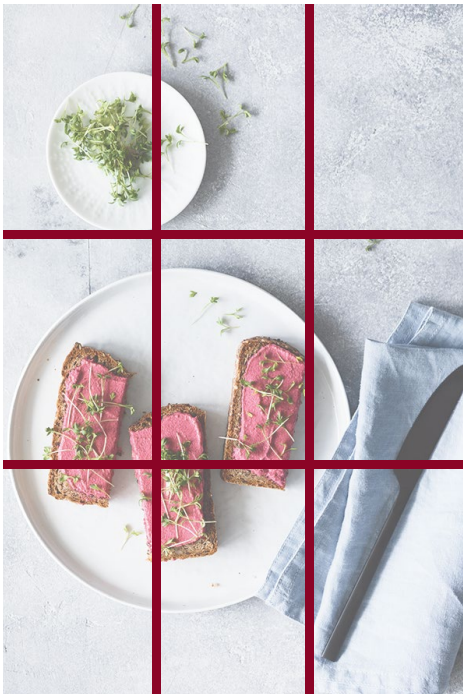
Drittelregel

Möchten Sie etwas mehr Spannung ins Bild bringen, ist die Drittelregel ein bewährter Ansatz. Bei der Drittelregel wird das Bild in neun gleich große Rechtecke (3 × 3) aufgeteilt. Versuchen Sie dabei, wichtige Bildelemente entlang der Linien

→ Mittige Positionierung

Die drei einzelnen Brotstreifen auf dem Teller machen das Bild besonders. Jedoch ist die Positionierung der Platte in der Mitte fast ein wenig langweilig.

100 mm | ƒ4 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ



→ Drittelregel

Der Teller befindet sich nun weiter an der Seite. Die Linien des Rasters treffen auf dem mittleren Brotstück aufeinander. Das Bild wirkt ansprechender als vorher, der Blick wird aber noch nicht optimal auf das Gericht geleitet.

100 mm | ƒ4 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

und an den Stellen zu positionieren, an denen sich die Linien kreuzen. Belohnt werden Sie mit Spannung, Balance und mit einem weniger steifen Bildaufbau. Bei vielen Kameras lässt sich ein entsprechendes Gitter als Positionierungshilfe auf dem Kamerabildschirm anzeigen.

Goldener Schnitt

Da die Drittelregel so bekannt und einfach ist, scheint ein daran ausgerichteter Bildaufbau häufig etwas unoriginell. Um dem entgegenzuwirken und das Bild natürlicher und zudem visuell ansprechender zu gestalten, können Sie sich den Goldenen Schnitt zunutze machen. Die Drittelregel ist eine Vereinfachung des Goldenen Schnitts, der seit der Antike bekannt ist und beinahe überall in der Natur vorkommt. Unser Gesicht, unser Körper, die DNS, schwarze Löcher und Schneckenhäuschen sind beispielsweise danach aufgebaut. Seit seiner Entdeckung ist er auch in der Architektur und in vielen Gemälden vertreten. Da Menschen dieses Verhältnis von 1 : 1,618 so vertraut ist, verbinden sie es mit Balance und Harmonie.

Der Goldene Schnitt basiert auch auf einer Aufteilung des Bildes in neun Rechtecke unterschiedlicher Größen. Aufgrund dieses genauen Verhältnisses liegen die Linien etwas näher zusammen als bei der Drittelregel. Die Aufteilung in neun Rechtecke ist die geläufige Form, die man vor Augen hat, wenn man vom Goldenen Schnitt redet. Noch interessanter sind, meiner Meinung nach, die weniger bekannten Versionen: das Goldene Dreieck und die Goldene Spirale, auch Fibonacci-Spirale genannt.

Goldenes Dreieck

Bei dem Goldenen Dreieck werden drei Linien in den Bildausschnitt gezeichnet, die diesen in vier Dreiecke unterteilen. Die Bildelemente sollen auch hier die Linien und deren Schnittpunkte berühren. Durch die Arbeit mit Diagonalen bringen Sie zusätzliche Spannung ins Bild.

Fibonacci-Spirale

Die Fibonacci-Spirale (auch Goldene Spirale genannt) basiert ebenso auf dem Prinzip des Goldenen Schnitts. Eine geschwungene Linie zieht sich hier wie ein Schneckenhaus durch immer kleiner werdende Quadrate. Mit einem solchen Bildaufbau ziehen Sie den Blick auf einen bestimmten Bildbereich, anstatt ihn hinauszuleiten. Das Hauptelement sollte hier am Ende der Spirale liegen, begleitende Dekorationen an der hineinleitenden Linie.

→ Goldener Schnitt
Da der Teller auf diesem Bild zurück in die Mitte gerückt wurde, stechen die Brotscheiben wieder stärker ins Auge.

100 mm | ƒ4 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

→ Goldenes Dreieck
Die Bildelemente sind nun am Raster des Goldenen Dreiecks ausgerichtet. Der Blick wird anhand der gezackten Linie durch das Bild geführt und bleibt auf den Brotscheiben liegen.

100 mm | ƒ4 | 1/25 s | ISO 100 | Stativ

← Die Fibonacci-Spirale
Mithilfe der Fibonacci-Spirale wurden alle Dekoelemente entlang der Spirale platziert, sodass der Blick auf die Brotscheiben gelenkt wird. Betrachten Sie etwa den Löffel, der mit seinem langen Stiel die Linie mitzeichnet.
100 mm | ƒ4 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

Da Sie sich in der Regel nur die Drittelregel auf dem Kameramonitor anzeigen lassen können, ist es verführerisch, an dieser festzuhalten. Vor allem deswegen, da diese zu Beginn etwas einfacher in der Umsetzung ist. Um den Bildaufbau harmonischer zu gestalten, können Sie die Bildelemente einfach etwas stärker in der Mitte positionieren, als die Schnittpunkte im Drittelraster vorsehen, und sich dadurch dem Goldenen Schnitt nähern.

Wenn Sie Ihre Bilder besser gestalten wollen, sollten Sie sich mit dem Goldenen Dreieck und mit der Fibonacci-Spirale auseinandersetzen, da so dynamischere Bildkompositionen entstehen können. Dennoch möchte ich an dieser Stelle noch einmal an meine Aussage vom Kapitelbeginn erinnern: Es ist wichtig, Regeln zu kennen und zu verstehen. Aber Sie sollten sich auch nicht sklavisch an sie halten, sondern ausprobieren und den Bildaufbau finden, der am besten zu Ihrem Motiv und zu Ihrer Aussage passt.

Alle Hilfslinien im Überblick

In den »Materialien zum Buch« finden Sie alle Hilfslinien in einer Übersicht zusammengefasst. Skizzieren Sie vor Ihren nächsten Shootings den Bildaufbau grob, und gehen Sie so mit Plan ans Fotografieren.

Exkurs

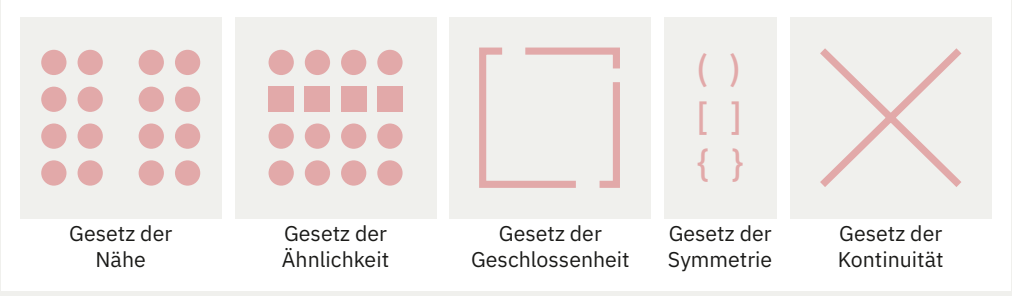
WIE SIE DINGE WAHRNEHMEN – DIE GESTALTGESETZE

In einem gewissen Sinne projiziert unser Auge die Umwelt auf unsere Netzhaut, was vergleichbar mit dem Festhalten einer Szene auf dem Sensor Ihrer Kamera ist. Doch ist unser Sehprozess zu diesem Zeitpunkt noch nicht beendet, da unser Bewusstsein das Gesehene noch interpretiert. Diese Interpretation ist abhängig von unseren Prägungen, unseren Erfahrungen und unserer Persönlichkeit, sodass Sie meist ein Bild und eine Situation anders erleben als eine andere Person. Zugleich erfolgt die Interpretation nach bestimmten Regeln. Darauf basierend wurden die Gestaltgesetze entwickelt, die beschreiben, nach welchen Prinzipien optische Reize als Linien, Muster und Formen erkannt werden.

Das Gesetz der Nähe Sie nehmen Elemente, die einen geringen Abstand zueinander haben, als zusammengehörig wahr. Berühren sie sich, wird der Effekt sogar verstärkt. Folglich werden Objekte, je größer der Abstand wird, als getrennt und voneinander unabhängig erachtet. Hier wird auch die Bedeutung des Negativraumes (siehe ab Seite 243) klar, denn nur durch die räumliche Distanz kann das Gesetz der Nähe greifen.

Das Gesetz der Ähnlichkeit Auch gleiche oder sich ähnelnde Gegenstände werden als zusammengehörig betrachtet. Je ähnlicher, desto stärker wird die Zusammengehörigkeit empfunden. Diese gruppierten Objekte werden häufig zu imaginären Linien verbunden. Da Farbe, Form und Größe die ausschlaggebenden Punkte sind, kann der Bezug zueinander auch auf größere Distanz erkannt werden.

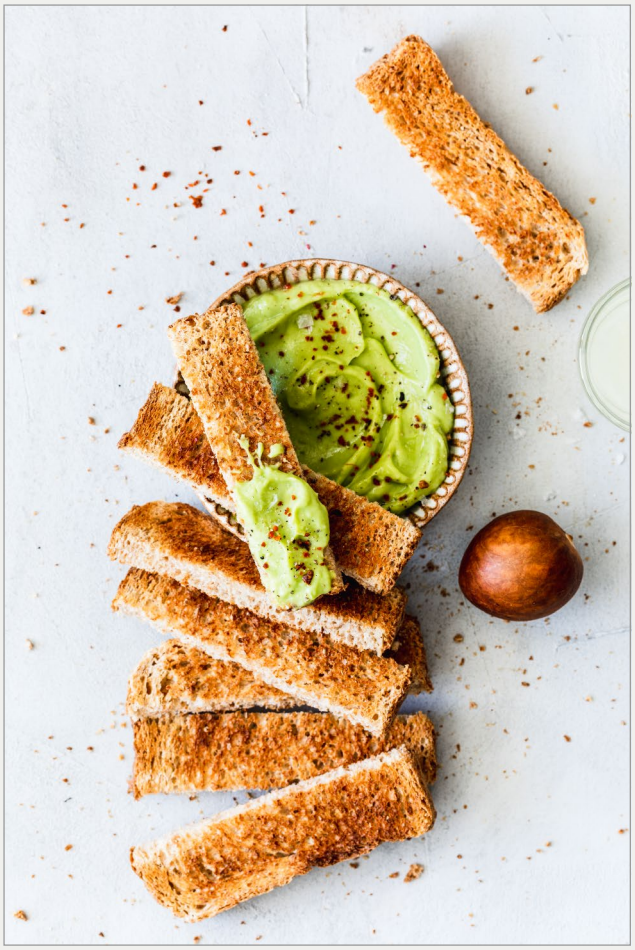
Das Gesetz der Geschlossenheit Objekte können als Formen oder Buchstaben wahrgenommen werden, auch wenn diese nicht komplett dargestellt werden. Die vorhandenen Lücken werden dabei durch das menschliche Bewusstsein visuell gefüllt, und die



↑ Die Gestaltgesetze im Überblick
Gesetz der Nähe, Gesetz der Ähnlichkeit, Gesetz der Geschlossenheit, Gesetz der Symmetrie, Gesetz der Kontinuität

↑ Gesetz der Nähe
Da sich die beiden Stückchen des Mohnkranzes berühren, wird klar, dass sie einst zusammengehört haben. Aufgrund der geringen Nähe zum Kranz wird deutlich, wo sie herausgebrochen wurden.

35 mm | ƒ3,2 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ



↑ Gesetz der Ähnlichkeit
Die Toaststreifen haben die gleiche Farbe, Form und Größe. Durch ihre Positionierung ergeben sie einen imaginären Halbmond.

100 mm | ƒ8 | 1/4 s | ISO 160 | Stativ

Form wird komplettiert. Dieses Gesetz machen sich zahlreiche Logos und optische Täuschungen zunutze, und es kann auch bei der Foodfotografie von großem Reiz sein. Um ein Bild interessanter zu machen, bietet es sich daher an, Elemente etwa in Form einer imaginären Ellipse anzuordnen und Dekorationen am Bildrand zu platzieren und anzuschneiden, sodass unser Gehirn diese komplettieren kann. Diese »Aufgabe« macht ein solches Bild für uns spannender.

Betrachten Sie Ihr Bild auch immer mit etwas Abstand, wie Außenstehende es tun würden. Denn es kann passieren, dass Sie auch unbeabsichtigt Formen oder Gesichter in Ihr Bild integrieren, die von der eigentlichen Botschaft ablenken.

Das Gesetz der Symmetrie Symmetrische und symmetrisch angeordnete Objekte werden ebenso als Ganzes wahrgenommen. Da unser Gehirn versucht, eine Balance zwischen den vielen visuellen Stimuli zu finden, gruppiert es diese zu Pärchen und Formen.

↑ Gesetz der Geschlossenheit
Muffins und Kirschen ergeben ein gelegtes Oval. Der Anschnitt bringt Spannung ins Bild.
100 mm | ƒ4 | 1/40 s | ISO 160 | Stativ

↑ Formen erkennen
Vorsicht! Natürlich erkennt unser Unterbewusstsein nicht nur Ellipsen, sondern beispielsweise auch Gesichter, wie in diesem Fall. Die Tasse sollte daher unbedingt vom Teller genommen werden, wenn Sie diesen Eindruck nicht bewusst erzeugen wollen.
100 mm | ƒ2,8 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

← Gesetz der Symmetrie
Die beiden Zuckerschoten in der Mitte ergeben eine visuelle Mittelachse, da sie spiegelgleich positioniert sind. Die einzelnen parallel liegenden Zuckerschoten erscheinen in dieser Aufnahme als breite Linie, die sich durch das Bild zieht.
100 mm | ƒ3,5 | 1/40 s | ISO 100 | Stativ

Das Gesetz der Kontinuität Befinden sich mehrere Elemente auf einer (virtuellen) Linie, werden diese nicht als einzelne, sondern als zusammengehörige Objekte empfunden. Der einzelne Gegenstand ordnet sich der größeren Form unter. Dabei werden Linien immer so betrachtet, als folgten sie dem einfachsten Weg. Kreuzen sich zwei Linien, gehen Sie nicht davon aus, dass diese plötzlich einen Knick machen, sondern dass sie weiterlaufen.

→ Gesetz der Kontinuität
Die durchsichtigen Gläser ergeben eine Linie, die sich auch durch das pinke Glas nicht unterbrechen lässt.
50 mm | ƒ3,5 | 1/1600 s | ISO 100 | Stativ

Die Regel der ungeraden Anzahl

Die Regel der ungeraden Anzahl ist so einfach, dass sie im ersten Augenblick fast als zu simpel erscheint, um wahr zu sein. Gemeint ist, dass Sie bei der Komposition eines Bildes immer auf eine ungerade Anzahl an Bildelementen und Gruppen zurückgreifen sollten. Als optimal hat sich hier die Drei herausgestellt. Jedoch funktioniert die Regel der ungeraden Zahlen auch mit eins und fünf. Wählen Sie eine größere Anzahl an Objekten, werden diese von unserem Bewusstsein nur als »viele« wahrgenommen.

Warum ist das so? Betrachten Sie ein Bild, gruppiert Ihr Bewusstsein die Elemente zu Pärchen oder kleinen Grüppchen. Nutzen Sie eine gerade Anzahl von gleichen oder ähnlichen Objekten, machen Sie es Ihrem Gehirn leicht. Dies kann jedoch zu einem langweiligen, vorhersehbaren Bildeindruck und zu einer Konkurrenz zwischen den einzelnen Gruppen führen.

Nutzen Sie dagegen beispielsweise drei Gegenstände, schaffen Sie einen neuen Blickmittelpunkt und können so den Blick auf einen bestimmten Bildbereich lenken. Machen Sie den Selbsttest und halten Sie drei Finger in die Höhe. Auf welchem bleibt Ihr Blick stehen? Genau, auf dem mittleren.

Nutzen Sie diese Regel, indem Sie drei Elemente entweder auf einer direkten Linie positionieren oder indem Sie drei Elemente in einem Dreieck mit unterschiedlich langen Kanten arrangieren. Wenn Sie sich zudem für ein Hauptobjekt und zwei unterstützende Objekte entscheiden, können Sie zusätzliche Spannung einbringen.

Vergessen Sie nicht: Bei dieser Regel müssen Sie sich nicht nur auf einzelne kleine Dinge konzentrieren, Sie können auch mehrere Objekte zu Gruppen zusammenfassen.

Haben Sie nur zwei Elemente zur Hand, sollten sich diese leicht in ihren Details unterscheiden, um Spannung ins Bild zu integrieren. Eine andere Möglichkeit ist es etwa, ein Element am Bildrand zu positionieren und nur zur Hälfte zu zeigen. Der in seiner Gesamtheit gezeigte Gegenstand wird nun durch das angeschnittene Element in den Fokus gerückt.

Analysieren Sie Ihre letzten Bilder

Analysieren Sie Ihre letzten Bilder. Haben Sie die Regel der ungeraden Anzahl bisher auch schon umgesetzt, vielleicht unbewusst? Versuchen Sie, diese Herangehensweise beim nächsten Shooting zu berücksichtigen.

↑ In Reih und Glied
In diesem Bild sind die mit Wassermelonen-Smoothie gefüllten Gläser in einer Reihe angerichtet. Die beiden Getränke ohne Topping unterstützen die garnierte Variante in der Mitte. Zudem sind drei Gruppen (drei Tropfen, drei Getränke, drei Dekospieße) auf dem Bild eingebunden.
100 mm | ƒ6,3 | 1/15 s | ISO 100 | Stativ

↑ Die Regel der ungeraden Anzahl
Durch den nicht linearen Aufbau des Bildes entsteht Spannung und Bewegung auf dem Bild, ohne dass es chaotisch wirkt. Die Dreiergruppen (drei Gläser, drei Wassermelonenstücke, drei Sterne, drei Spieße, drei Tropfen) bringen visuelle Ruhe in das Bild.
100 mm | ƒ6,3 | 1/20 s | ISO 100 | Stativ

Ebenen

Die Arbeit mit Ebenen ist ein wesentlicher Punkt bei der Bildkomposition. Indem Sie mehrere Ebenen in ein Bild einfügen, machen Sie es interessanter. Überdies haben Sie dadurch die Möglichkeit, aus einem zweidimensionalen Objekt einen dreidimensionalen Eindruck zu kreieren. So können Sie Strukturen und weitere interessante Details hervorheben. Ein hochwertiger Unter- oder Hintergrund mit einer leichten Struktur bringt ebenso Tiefe ins Bild.

Ebenen können Sie auf zwei Arten in Ihr Set integrieren: Die erste Möglichkeit bietet sich durch das Einbinden von Ebenen in der Tiefe an. Integrieren Sie

einen Hintergrund samt Horizont in das Bild, haben Sie zusätzlich zum Gericht eine weitere Ebene geschaffen. Legen Sie noch einige verwendete Zutaten, etwa Basilikumblätter, vor das Hauptelement, haben Sie den Vordergrund bestückt. Machen Sie sich in diesem Schritt auch die Schärfentiefe offenblendiger Objektive zunutze, verstärken Sie den Effekt.

Ebenen können auch von unten nach oben eingefügt werden. Hier können Sie sich die unterschiedliche Höhen und Strukturen der Props und die Schichten der Gerichte zunutze machen. Das Brettchen, die einzelnen Schichten des Sandwiches und der Zahnstocher bilden im Beispiel in der folgenden Abbildung die unterschiedlichen Ebenen. Ebenen sind ein gutes Gestaltungsmittel, aber Sie sollten es auch nicht übertreiben, da das Set sonst irgendwann zu kleinteilig wird. Ein guter Richtwert sind drei bis fünf Ebenen pro Bild.

→ Ebenen im Gericht
Das Sandwich besticht durch seine zahlreichen Schichten. Da sie sich farblich wiederholen, werden sie visuell dennoch nicht zu dominant.
100 mm | ƒ4 | 1/25 s | ISO 100 | Stativ

Bilder aus der Vogelperspektive können sehr schnell platt wirken, da hier die Arbeit mit Vordergrund, Mittelteil und Hintergrund erschwert wird. Bei dieser Perspektive bringt der Gebrauch von Props mit leicht unterschiedlichen Höhen Tiefe ins Bild. Jedoch sollten Sie Dekorationen, die nur noch sehr unscharf wahrgenommen werden können, vermeiden.

Möchten Sie in einem Top View Höhenunterschiede in Ihr Bild integrieren, können Sie auch ein wenig tricksen. Haben Sie mehrere flache Teller auf einem Bild, können Sie diese teils auf unterschiedlich hohen, flachen Schälchen positionieren. Dadurch können Sie einfacher mit Ebenen spielen und gleichzeitig die Teller leicht überlappen lassen, was das Bild interessanter macht.

↑ Ebenen in die Tiefe
Im Mittelgrund befindet sich die Torte, die sich farblich von ihrem Umfeld abhebt. Die kleine Tasse im Vordergrund links, der große Becher im Hintergrund rechts sowie die Fliesen im Hintergrund geben dem Bild Tiefe.

90 mm | ƒ3,5 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

↑ Ebenen in einer Top-View-Aufnahme
Fotografieren Sie aus der Top-View-Perspektive, rücken die Ebenen näher aneinander. In diesem Bild bringen das Abkühlgitter, die Zahlenkärtchen und die gestapelten Kekse etwas Höhe in das Bild.

50 mm | ƒ2,8 | 1/200 s | ISO 100

Analysieren Sie Ihre Bildebenen

Achten Sie bei Ihrem nächsten Set auf die Ebenen. Machen Sie es sich zur Routine, sich zu notieren, wie viele Ebenen in Ihren Bildern vorkommen. So werden Sie immer daran erinnert, dieses Hilfselement einzusetzen, wenn Ihr Bild etwas fad wirkt.

Den Blick durch das Bild lenken

Durch den gezielten Einsatz von Linien können Sie den Blick im Bild führen. Hierbei geht es nicht ausschließlich um die Anordnung der Elemente, denn auch Props können in eine bestimmte Richtung zeigen. Sie sollten mit Linien (gedachten und realen) versuchen, den Blick nicht aus dem Bild zu lenken, sondern ihn am Bildrand einzufangen und auf das bildwichtigste Element zu lenken, das Gericht. Erreichen können Sie das durch Dekorationen wie Messer und Servietten, die direkte Linien ergeben und in eine Richtung zeigen. Ebenso möglich, aber etwas schwieriger ist es, Linien durch die Anordnung von Objekten (auch das Essen selbst) zu kreieren.

Diagonale

Der Einsatz von Diagonalen ist eine erstklassige Entscheidung beim Bildaufbau. Da Sie aufgrund der (im westlichen Kulturkreis) gewohnten Leserichtung ein Bild von links nach rechts betrachten, empfinden Sie Diagonalen von links unten nach rechts oben gewöhnlich als positiver als von links oben nach rechts unten. Jedoch spielt auch der Lichteinfall eine große Rolle. Nutzen Sie Seitenlicht, sollten größere, schwerere Props auf der dem Licht gegenüberliegenden Seite stehen. Sonst entsteht ein starker Schatten, der möglicherweise Details verdeckt und zu viel Aufmerksamkeit auf sich lenkt.

→ Diagonaler Bildaufbau
Nicht nur die Props sind in einer Diagonale platziert. Auch der Apfelschnitz und der Löffel zeigen von links unten nach rechts oben.
100 mm | ƒ3,5 | 1/25 s | ISO 100 | Stativ

← Blockiertes Licht
Diese Diagonale ist nicht ideal angesetzt, da der Basilikum das Licht wegnimmt und die Nudeln dadurch weniger gut zur Geltung kommen.
100 mm | ƒ4,5 | 1/30 s | ISO 100 | Stativ

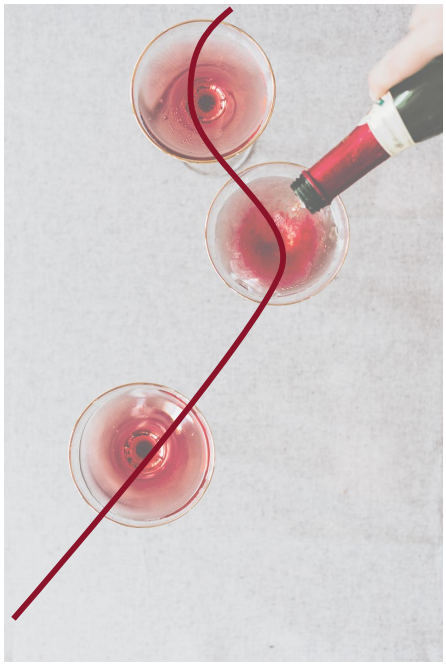
S-Kurve

Nicht vergessen sollten Sie, dass Linien nicht nur gerade, sondern auch geschwungen sein können. Die bekannteste geschwungene Linie ist die S-Kurve. Hierbei werden die wichtigsten Bildelemente an einem virtuellen »S« positioniert. Das Schöne daran ist, dass bei dieser Technik Vordergrund, Mittelteil und Hintergrund berücksichtigt werden und Tiefenwirkung, Bewegung und Dynamik im Bild etabliert werden. Seien Sie auch hier mutig, und testen Sie die Bildwirkung mit anderen geschwungenen Linien.

Ellipse

Um einen steifen Bildaufbau zu verhindern, können Sie Bildelemente auch anhand einer Ellipse positionieren. Dadurch entstehen das Gefühl von Zugehörigkeit der Bildelemente zueinander und ein angenehm kreisender Blick im Bild. Anstatt die Ellipse nur im fotografierten Bereich zu belassen, kann diese auch den Bildausschnitt verlassen. Unser Bewusstsein wird sie vervollständigen, was unterbewusst dazu führt, dass uns das Bild visuell mehr anspricht – es ist nicht langweilig, es fordert uns. Es macht das Bild zudem größer, da es andeutet, dass auch außerhalb des Bildrahmens noch etwas passiert. Nutzen Sie eine Ellipse

als Positionierungshilfe, bedeutet das nicht zwangsläufig, dass die Bildmitte frei bleiben muss. Der Pie auf Seite 223 links oben ist beispielsweise in der Mitte positioniert und die Deko in Form einer Ellipse arrangiert.



→ S-Kurve
In diesem minimalistischen Bild wirken die Gläser nicht nur wahllos dahingestellt, da sie einer S-Kurve folgen.
50 mm | ƒ2,8 | 1/250 s | ISO 400 | Stativ

→ Ellipse
Anstatt die Cupcakes kreuz und quer zu stellen, sind sie an einer Ellipse ausgerichtet, was Ruhe in das volle Bild bringt.
100 mm | ƒ5,6 | 1/13 s | ISO 100 | Stativ

Negativraum

Manchmal ist weniger mehr. Sobald Sie den leeren Raum auf Ihrem Bild zelebrieren, anstatt verzweifelt nach weiteren Requisiten zu suchen, haben Sie die Magie des Negativraumes kennengelernt. Als Negativraum beschreibt man leeren Platz auf einem Foto, der zur Ausbalancierung des Positivraumes – des gefüllten Bereichs im Bild – beiträgt. Dabei beziehen sich beide nicht auf die psychologischen Aspekte des Wortes, da Negativraum alles andere als schlecht ist. Ebenso wenig muss dieser eine rein weiße Fläche darstellen, was der Begriff Weißraum, ein Synonym zu Negativraum, nahelegt. Damit Bilder nicht zu eintönig werden, eignen sich hochwertige Hintergründe mit einer subtilen Struktur besonders gut, vor allem wenn sie leicht unscharf zum Zuge kommen.

Negativraum ist das Gestaltungselement der Wahl, um den Fokus auf den Hauptdarsteller im Bild zu lenken. Da er Raum zum Atmen bietet, unterstützt er das Motiv in seiner Wirkung, kann Details hervorheben und die Bildstimmung verstärken. Erst durch ihn kann Nähe und Ferne zum Ausdruck gebracht werden. Er kommt vor allem, aber nicht ausschließlich bei minimalistischen und reduzierten Bildkompositionen vor und vermittelt Ruhe, Leere und Wichtigkeit. Sollen Texte in ein Bild eingebaut werden, ist er unabdingbar, da sie nur so leserlich bleiben.

Negativraum kostet nichts

Negativraum ist ein wunderbares Gestaltungselement für alle, die wenig Platz und einen kleinen Geldbeutel haben. Denn dieser nimmt zur Lagerung keinen Platz weg und kostet zudem nichts. Ihre Bildkomposition wird es Ihnen danken.

← Negativraum für Texte
Der freie Raum in der Bildmitte eignet sich hervorragend, um gut lesbaren Text in das Bild zu integrieren. Der strukturierte Untergrund sorgt dafür, dass das Bild nicht eintönig wirkt.
100 mm | ƒ4 | 1/40 s | ISO 250 | Stativ

Die richtige Balance zwischen positivem und negativem Raum zu finden benötigt ein wenig Übung. Ein Bild mit zu viel Positivraum kann schnell überladen und chaotisch wirken. Setzen Sie zu viel Negativraum ein, wirkt die übrige Deko schnell verloren und klein. Der leere Raum wird dann zum Hauptdarsteller im

Bild. Aber grundsätzlich gilt: Wenn Sie sich das nächste Mal Props für Ihr Shooting notieren, schreiben Sie unbedingt »frei gelassener Raum« dazu. Wenn Sie Negativraum als echtes Element anerkennen, wird es einfach sein, ihn in das Bild zu integrieren.

Achten Sie bei der Komposition des Bildes auf eine ausbalancierte Verteilung des Negativraumes. Befinden sich das Gericht und die Props ausschließlich auf einer Bildseite, kann das Foto unausgewogen wirken. Teilen Sie das Bild der Muffins in zwei Hälften auf, werden Sie sehen, dass sich auf beiden Seiten etwa gleich viel Negativ- und Positivraum befindet.

Das optimale Verhältnis von positivem und negativem Raum

Gestalten Sie Ihr Set wie gewohnt. Haben Sie Ihr Hauptbild im Kasten, entfernen Sie nach und nach alle Props, und machen Sie jedes Mal ein Bild. Betrachten Sie die Bilder im Nachhinein. Wann wurde das optimale Verhältnis von positivem und negativem Raum erreicht? Wann ist das Bild zu leer geworden?

Passiver Raum

Vielleicht gehören auch Sie zu den Menschen, die es lieben, viele Props auf ihren Bildern zu integrieren, und gerne dafür sorgen, dass viel auf dem Foto passiert. Sollte Ihnen Negativraum ein wenig extrem vorkommen, sollten Sie sich mit dem Prinzip des passiven Raumes befassen. Im Gegensatz zum Negativraum werden beim Passivraum Elemente genutzt, die sich farblich in den Hintergrund integrieren, kaum auffallen und auf jeden Fall nicht vom Hauptaugenmerk ablenken. Für diese subtile Dekoration eignen sich leere Trink- und Vorratsgläser, farblich zum Untergrund passende Schalen, Schälchen und Textilien, sowie Tischkanten. Fortgeschrittene Foodies setzen auch Schatten ein, die durch nicht im Bild sichtbare Dekorationen entstehen.

← Passiver Raum
Der weiche Wollmantel bringt viel passiven Raum ins Bild ein, ohne dass es langweilig wird.
100 mm | ƒ2,8 | 1/60 s | ISO 200 | Stativ und Fernauslöser

Take away

Dos

- Nutzen Sie das Hochformat für Tiefe, das Querformat für größere Tischszenen.
- Wenn Sie Ihre Bilder gerne in Zeitschriften oder Büchern sehen möchten, fotografieren Sie im Hochformat. Für das Internet werden auch häufig Fotos im Querformat benötigt.
- Fotografieren Sie Close-ups, wenn Sie fit auf dem Gebiet des Foodstylings sind.
- Wagen Sie auch beim Foodporträt den Blick über den Tellerrand.
- Probieren Sie unterschiedliche Perspektiven aus. Orientieren Sie sich an der Höhe des Gerichts und an seinen spannendsten Elementen.
- Lenken Sie durch eine überlegte Positionierung der Bildelemente den Blick.
- Sorgen Sie mit einer ungeraden Anzahl an Dekorationselementen für Balance und Spannung.
- Führen Sie mit Ebenen Tiefe herbei.

Don'ts

- Es nicht zu wagen, Elemente am Bildrand zu positionieren und anzuschneiden, führt zu langweiligen Bildern.
- Die Komfortzone nicht zu verlassen und Bilder immer auf die gleiche bewährte Weise aufbauen, ist der falsche Weg.
- Strikt an den Regeln festzuhalten, ist ein absolutes Don't. Manchmal ist es besser, sich einfach auf sein Gefühl zu verlassen.
- Vergessen Sie nicht, dass unser Bewusstsein jegliche Formen erkennt, das gilt auch für Gesichter – haben Sie einmal eines im Bild entdeckt, wird es Sie immer anschauen.

Inhalt

Vorwort 12

Kapitel 1

Technik 16

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

Die richtige Belichtung 40
Die Belichtungskorrektur 42
Das Histogramm 42

Von der Theorie zur Praxis 44

Die richtige Fokusmethode 45
Autofokus (AF) 45
Manueller Fokus (MF) 47

Weitere Hilfsmittel 47

Meine Ausrüstung 50

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 53

Kapitel 2

Licht

..... 56

Es gibt kein schlechtes Licht 56

Licht – die Grundlagen 56
Lichtformen 57
Lichtintensität 63
Fülllicht 64
Lichtfarbe, Weißabgleich 67

Lichtrichtungen 69
Frontallicht (6 Uhr) 70
Seitenlicht (3 Uhr und 9 Uhr) 71
Gegenlicht (12 Uhr) 72
Schräges Licht von hinten (2 Uhr und 10 Uhr) 72
Kreuzlicht 73
Licht von oben 74
Licht von schräg oben 75
Licht von gleicher Höhe 75

Ohne Dunkelheit kein Licht 76

Licht bändigen und formen 78
Licht streuen 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 96

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 99

Kapitel 3

Foodstyling 102

Warum Sie Ihr Essen stylen sollten 102

Die Bausteine des Foodstylings 102
Der Einkauf 102
Die Zubereitung 105
Die Präsentation 106
Die Garnitur 108

Das Foodstyling-Kit 109

Herzhafte Gerichte stylen 113
Zehn Möglichkeiten, herzhafte Gerichte zu garnieren 114
Suppen 117
Gemüse 119
Salat 120
Nudeln 122
Aufläufe und Überbackenes 123
Burger, belegte Brote und Sandwiches 125
Fleisch und Fisch 125
Eintopf und andere breiige Gerichte 130

Süße Gerichte stylen 134
Zehn Möglichkeiten, süße Gerichte zu garnieren 134
Kuchen 137
Torten 139
Desserts 139
Eis fotografieren 142

Getränke in Szene setzen 144

Foodstyling-Hacks 149

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 151

Kapitel 4

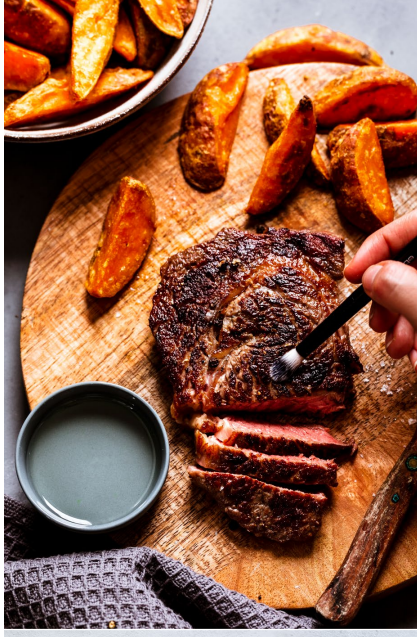
Setstyling

..... 154

Ziele des Setstylings 154

Props 156
Zutaten 156
Geschirr 158
Besteck 159
Textilien 160
EXKURS: Sechs Möglichkeiten, eine Serviette im Bild zu nutzen 162
Glaswaren 163
Küchenutensilien 164
Blumen, Blüten und Zweige 166
Saisonale Deko 167
Alltagsgegenstände 168
Geschenkverpackungen 169
EXKURS: Schälchen aus Modelliermasse herstellen 170
Props finden leicht gemacht 172
Eine Prop Capsule zusammenstellen 173
Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Backen (30 Teile) 178
Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Kochen (28 Teile) 180

Unter- und Hintergründe 180
Möbel, Tapeten und mehr 182
Hintergründe befestigen 186
Backdrops selbst gestalten 186



EXKURS: Einen Hintergrund gestalten 188
Den Untergrund versiegeln 191

Authentizität durch Menschen 192

Farbenlehre 194
Die Grundlage: Der Farbkreis 195
Wie sollen sich die Betrachter fühlen? 196
Farben kombinieren 198

Alle Elemente kommen zusammen 201
Die Bildanalyse 202
Storytelling 202
Moodboard 210
EXKURS: Restaurantfotografie 213

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 215

Kapitel 5

Komposition 218

Wieso Komposition? 218

Bildformat 218
Hochformat 219
Querformat 220
Quadrat 220

Bildausschnitt 222
Close-up 222
Porträt 222
Szene 222

Aufnahmeperspektiven 223
Die Frontalperspektive 224
25–75°-Winkel 224
Top View 224
Die passende Perspektive finden 226

Bildaufbau 227
Drittelregel 227
Goldener Schnitt 229
Goldenes Dreieck 229

Fibonacci-Spirale 229
EXKURS: Wie Sie Dinge wahrnehmen – die Gestaltgesetze 232

Die Regel der ungeraden Anzahl 236

Ebenen 237

Den Blick durch das Bild lenken 240
Diagonale 240
S-Kurve 241
Ellipse 241

Negativraum 243

Passiver Raum 244

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 245

Kapitel 6

Bilder bearbeiten 248

Ziele der Bildbearbeitung 248

Das Raw-Format 248

Lightroom-Grundlagen 250
Bilder importieren 252
Direkter Import mit der Tether-Aufnahme 252
Bibliothek-Modul 254
EXKURS: Bildauswahl 257
Copyright 259
Entwickeln-Modul 261
Bilder exportieren 263

Globale Korrekturen 264
Bildkorrekturen 264
Belichtung 267
Farben 272

Lokale Korrekturen 276

Schneller ans Ziel 279
Bilder angleichen 279
Die Wirkung einer Einstellung prüfen 280
Zurück auf Anfang 281

Regler präzise und schnell anpassen 281
Unterschiedliche Bildlooks testen 282
Presets 282

Bildbearbeitung am Smartphone und Tablet 285

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 287

Kapitel 7

Workflow 290

Inspiration und Vorbereitung 290
Der Einkauf 291
Die letzten Vorbereitungen 292

Das Shooting 293
Bärlauch-Kartoffel-Suppe 293
REZEPT: Bärlauch-Kartoffel-Suppe 296

Bärlauchpesto 298
REZEPT: Bärlauchpesto 300

Bärlauchbrot 302
REZEPT: Bärlauchbrot 304

Bildbearbeitung 306

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 311

Kapitel 8

Ihr eigener Stil 314

Was ist Stil? 314

Genres in der Foodfotografie 315
Freisteller oder Produktbild 315
Food Art 316
Reportage 316
Storytelling 317
Foodporträt 317

Bausteine des persönlichen Stils 318
Bildmotiv 318
Technik 318
Komposition 318
Bildbearbeitung 318

Wie Sie Ihren Stil finden 319
Schneller ans Ziel mit einem Warum 320
Ihr Warum 321
Was sind Ihre Werte? 322
Den eigenen Stil beschreiben 324
Bilder sprechen lassen 324
Ihr Wie oder wie Sie Ihren Styleguide entwickeln 325

Kreieren Sie einen fesselnden Instagram-Account und ein Blog 328
Ein anziehender Instagram-Account 328
Ein fesselndes Blog 330

Instagram-Beispiele 330
@maria.panzer 331
@emmaslieblingsstuecke 333
@_kitchenstory_ 335
@backbube 337
@sabrinasue_in_love_with_food 339

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 341

Glossar 342
Index 347