Lichtverhältnisse bei der Foodfotografie

Nach der Umstellung meiner Foodfotografie für dieses Foodblog von einem Mini-Fotostudio mit zwei Beleuchtungslampen aufgrund von Platzmangel auf ein großes Arbeits- oder Schneidebrett auf einer Arbeitsfläche war ich bisher mit der Ausleuchtung der Speisen nicht zufrieden.









Neues Beleuchtungsmittel

Aufgrund der Räumlichkeiten konnte ich keine Beleuchtungslampen links und rechts des Arbeitsbrettes positionieren, damit die Speisen möglichst weich und diffus

von diesen beiden Seiten, und was natürlich noch besonders wichtig ist, von vorne beleuchtet werden.

Eine Beleuchtungslampe habe ich zum Zubereiten (!) der Speisen auf dem Arbeitsbrett auf einem Regal oben links davon positioniert. Das Licht fällt von schräg links oben sehr hart und vor allem eher von hinten auf das Arbeitsbrett, für die Foodfotos ist das nicht akzeptabel.

Blieb die bisherige Beleuchtung mit einer Hängelampe zentral in der Küche und einer Unterbauleuchte unter einem Küchenhängeschrank links vom Arbeitsbrett. Beide Leuchten bestrahlen zwar die Speisen aus einer guten Position. Sie sind jedoch aufgrund der Entfernung sehr schwach, und ich musste bisher Belichtungszeiten auf dem Stativ von bis zu 30 Sekunden einkalkulieren. Auch das ist nicht akzeptabel.

Ein Kollege in einem Fotografieforum empfahl mir nun aufgrund einer Anfrage in demselben zur Beleuchtungssituation in meiner Küche zu einem solchen kleinen, auf dem Blitzschuh der Kamera verankerbaren LED-Licht, das im Grunde aus vielen kleinen LED-Leuchten besteht. Und das Einstellmöglichkeiten für a) die Farbtemperatur und b) die Helligkeit besitzt. Zudem ist es über ein USB-Kabel an der Steckdose aufladbar, hat also einen Akku, der einige Stunden hält, und ich habe somit für eine Beleuchtungslampe kein weiteres Stromkabel, das durch die Küche verläuft.

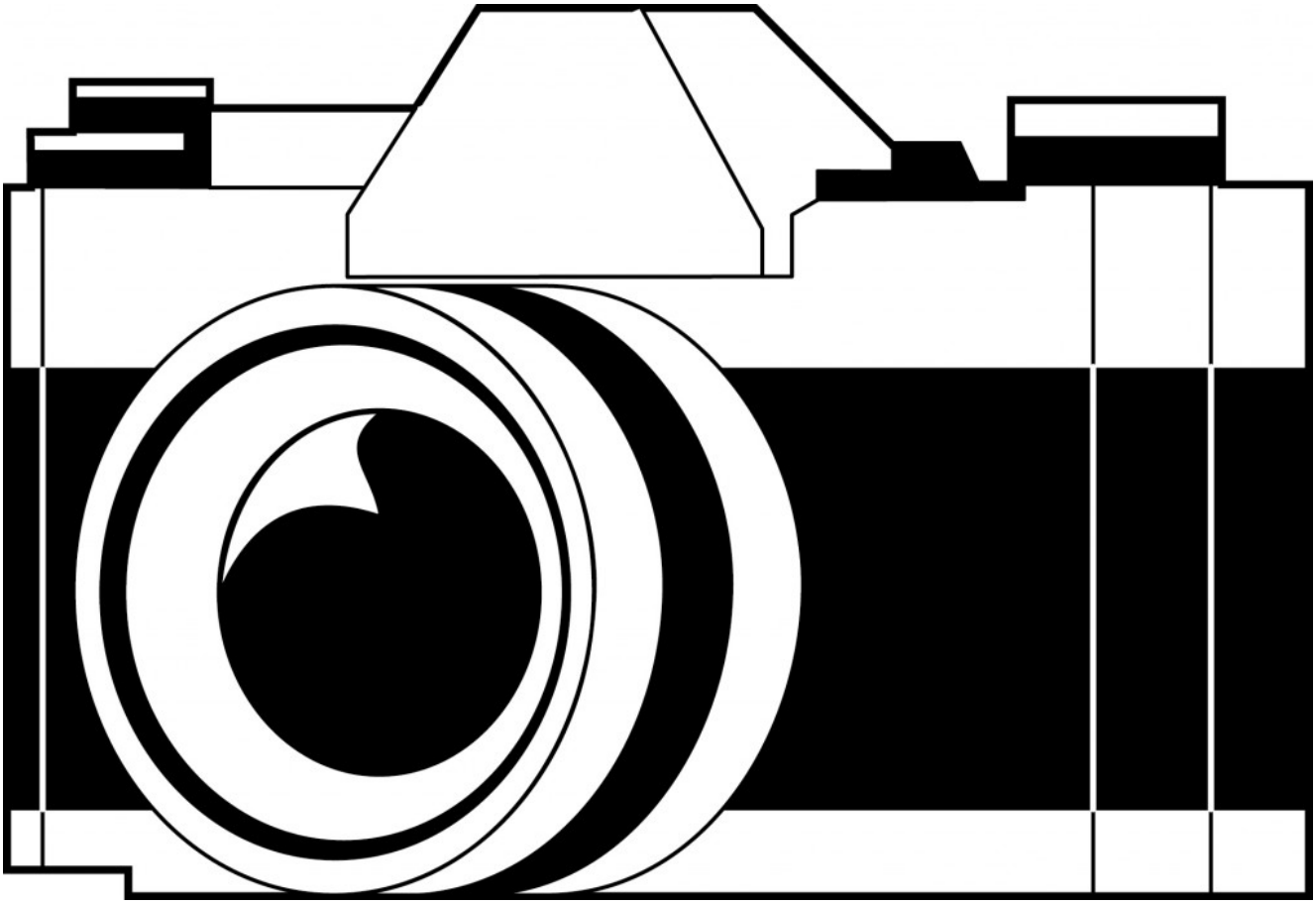
Ich habe jetzt mit einer Graukarte ein erstes Foto fotografiert, das ich für den manuellen Weißabgleich der Kamera verwende. Damit das Weiß und somit alle anderen Farben in der Küche korrekt wiedergegeben werden. Fotografen werden wissen, wovon ich spreche. Dafür habe ich am LED-Licht eine Farbtemperatur gewählt, die etwa in der Mitte zwischen bläulichem, kaltem Weiß und rötlichem, warmen Weiß liegt. Und Testfotos mit voller Helligkeit und halber Helligkeit fotografiert. Außerdem werde ich noch Testfotos mit direkter Lichtbestrahlung und diffuser Lichtbestrahlung fotografieren,

denn der Befestigungsarm des LED-Lichts an der Kamera ist nach oben und hinten schwenkbar.

Nach einigen Tests sind mir schon relativ gute Aufnahmen gelungen. Allerdings ist den Aufnahmen zu entnehmen, dass die Beleuchtung direkt von vorne kommt. Aber das lässt sich vermutlich nicht ändern, wenn ich aus Platzmangel in der Küche ein solches Beleuchtungsmittel direkt auf der Kamera verwende.

Sie sollten sich also die kommenden Rezepte ein wenig darauf einstellen, dass die Foodfotos nicht unbedingt herausragend sind, da ich mit dem neuen LED-Licht noch einige Einstellungstest durchführe.

Nicht nur Foodfotos …



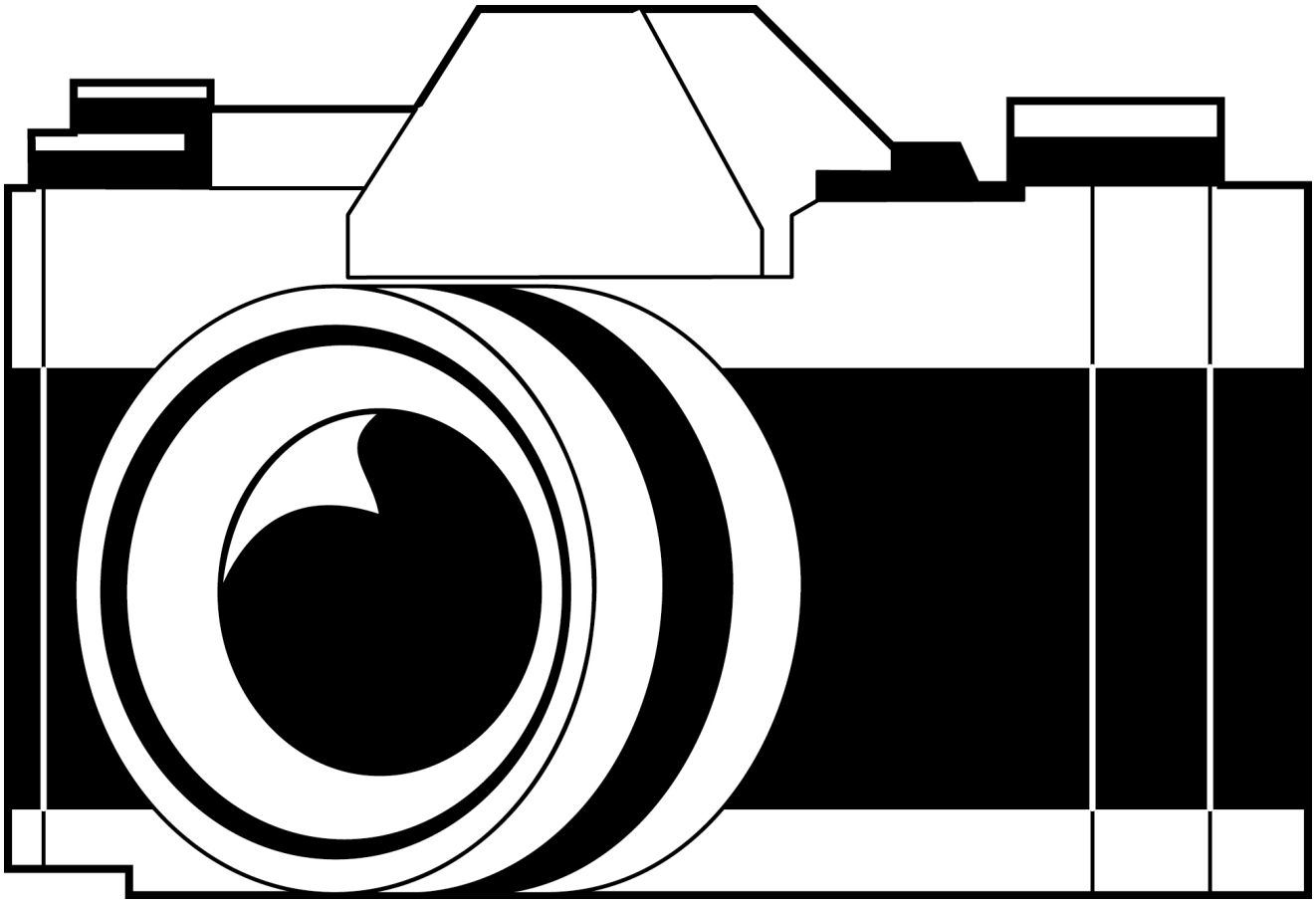
Ab und zu erneuere ich die Fotos in meinem kleinen Foto-Online-Shop und auch bei meinem Anbieter Adobe Stock Fotos.

Ich habe daher gerade neue Foodfotos in meinem Shop und bei meiner Foto-Agentur hochgeladen.

Außerdem habe ich bei dieser Gelegenheit nur in meinem Shop auch gleich die schönen Natur- und Stadt-Fotos meiner beiden Wanderungen in und um Hamburg hochgeladen.

Weitere werden folgen. Schaut sie Euch gern an, über den Link oben rechts in meinem Foodblog gelangt Ihr zum Foto-Online-Shop.

Meine Foodfotos in meinem neuen Foto-Online-Shop



Ich hatte die schon eine ganze Weile überlegt und erwogen. Da ich bei meinem Hoster bei meinen Domains einige Umstrukturierungen vorgenommen habe, bot sich nun die Gelegenheit, da eine Domain in meinem Hosting-Paket frei war. Also recherchierte ich nach einem geeigneten Domainnamen und fand auch einen solchen.

Gedacht, gemacht. Ich habe nun einen eigenen kleinen Foto-Online-Shop unter https:/www.fotos-schmie.de eingerichtet, in dem ich meine besten Foodfotos zum Verkauf anbiete. Ich biete dies somit neben meiner digitalen Bild-Agentur Adobe Stock Foto, vormals Fotolia, an, und dieser Shop wird für die Vermarktung meiner Foodfotos mein zweites Standbein.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf mich, dass ich in unregelmäßigen Abständen die Sammlung meiner Foodfotos durch neue Fotos aus meinem Foodblog aktualisiere und erweitere. Nun habe ich etwas Zeit investiert, um den Foto-Online-Shop einzurichten. Und ich werde dafür auch immer die aktuellsten Fotos bearbeiten, im Shop hochladen und ihn

damit erweitern.

Der Shop enthält jedoch nicht nur meine derzeit verfügbaren, etwa 250 Foodfotos. Sondern ich habe auch Fotos aus Norddeutschland und Hamburg hochgeladen. Desweiteren plane ich, die Fotos zweier Island-Reisen aus den 80er Jahren, die ich digitalisiert habe, anzubieten.

Die Fotos im Shop sind durch ein Wasserzeichen gekennzeichnet. Sie sind für Print- und digitale Medien erhältlich und verwendbar. Und können direkt im Shop gekauft und heruntergeladen werden. Es gibt drei verschieden teure Lizenzen: „Digital“, „Volle Größe“ und „Erweitert“. Ersteres für digitale Medien für einmalige Nutzung, das zweite volle Dateigröße ebenfalls für einmalige Nutzung und das dritte für mehrfache Auflagen eines Mediums.

Schauen Sie sich die Sammlung in meinem kleinen Foto-Online-Shop ruhig an. Vielleicht finden sie das eine oder andere Foodfoto auch für Ihre speziellen Zwecke.

Das Foto-Angebot im Shop wird in unregelmäßigen Abständen ständig vergrößert.

Canon EOS 5D



Nun, wie komme ich voran mit der neuen DSLR?

Ich kann sehr schön das jeweilige Motiv für Fotos wählen und auch Motiv-Ausschnitte. Das geht mit der DSLR sehr gut und macht auch Spaß.

Leider gibt es ein Problem mit dem 28–105mm-Zoom-Objektiv. Es hat eine starke Vignetierung. Das ist der Fachausdruck dafür, wenn die Fotos jeweils dunkle Ecken zeigen. Eigentlich hat man dies nur bei Weitwinkel-Einstellungen. Oder wenn man zusätzlich noch Filter oder Sonnenblende verwendet. Aber dieses Objektiv hat dies bei fast allen Einstellungen.

Ich könnte das mit anschließender Bildbearbeitung entfernen, denn die meisten Bildbearbeitungs-Softwares haben einen Menüpunkt, um mit einem Klick Vignetierungen zu entfernen.

Aber das ist mir zuviel Aufwand. Ich brauche meine Fotos 1:1 als JPGs für das Foodblog. Am besten wäre der Weg Kamera –> iPad –> Foodblog.

Außerdem soll ein neu gekauftes Objektiv eigentlich richtig abbilden, ohne Vignetierung.

Ich habe mich mit diesem Problem nun durch vier Foto-Foren gearbeitet und es scheint tasächlich so zu sein, dass das Objektiv für die Vignetierung verantwortlich ist.

Nun, vermutlich werde ich mir ein (gebrauchtes) 18–55mm-Makro-

Objektiv kaufen, denn ein solches hatte ich bei meiner alten Nikon DSLR in Verwendung und es hat wunderbar funktioniert und schöne Foodfotos aufgenommen.

Das 28–105mm-Zoom-Objektiv verkaufe ich dann als Neuware auf ebay.

Ach ja, noch ein Punkt, für die Profis unter Euch: Weißabgleich. Die aufgenommenen Fotos haben immer noch einen leichten Farbstich. Ich werde vermutlich mit einigen Euros in Graustufen-Karten investieren, um den Weißabgleich manuell vorzunehmen, den Farbstich zu entfernen und die Fotos zu verbessern.

Canon EOS 5D



So langsam taste ich mich mit der neuen, gebrauchten Spiegelreflex-Kamera heran, um gute Fotos zu machen. Noch nicht alle Fotos sind wirklich von Motivwahl, Tiefenschärfe, Farbdarstellung oder Helligkeit optimal, aber so langsam wird es besser und ich werde in einiger Zeit mit der Kamera sicherlich sehr gute Fotos fotografieren können.

Es gab einige Hindernisse zu überwinden. Zum einen konnte ich

bei den ersten Fotos, obwohl der Auslöser das jeweilige Motiv scharf stellte, den Auslöser dann doch nicht drücken und ich keine Fotos aufnehmen. Es stellte sich heraus, dass das Zoom-Objektiv eine Naheinstellgrenze von 48 cm, also fast einem halben Meter, hat und somit die Fotos bei einer geringeren Distanz nicht aufgenommen wurden. Das war zunächst problematisch, da ich meistens mit der Kamera zum Motiv doch nur eine Entfernung von 20–30 cm hatte.

Nun, ich habe mit dadurch beholfen, dass ich sozusagen mein Mini-Fotostudio umgebaut habe. Dieses steht ja auf der Geschirrspülmaschine, die ihrerseits direkt unter dem Küchenfenster steht. Nun, ich habe zum einen hinter der Geschirrspülmaschine bis zur Wand noch einen kleinen Freiraum von 10 cm. Und dann habe ich es so eingerichtet, dass ich das Mini-Fotostudio, um es auf die gleiche Höhe wie das Fensterbrett zu bekommen, einfach auf einige aufeinandergestapelte Kartonagen gestellt habe. Somit rutscht das Mini-Fotostudio nach hinten auf das Fensterbrett, ich bekomme mehr Abstand vom Motiv zum Objektiv und kann jetzt wunderbar schön eingestellte Fotos fotografieren und auslösen. Wunderbar. Problem gelöst.

Als weiteres probiere ich nun die kommende Zeit einige Einstellungen mit Blenden- oder Zeitautomatik aus. Spiele also ein wenig mit der Tiefenschärfe und fotografiere Foodfotos, die hinten und vorne eine schöne Unschärfe haben, in der Mitte jedoch schön scharf gestellt sind. Also etwas ganz anderes, als diese Motive mit dem Smartphone aufzunehmen.

Der Unterschied bei der Aufnahme mit einem Smartphone zu einer digitalen Spiegelreflex-Kamera ist übrigens einfach der, dass ich beim Smartphone nach der Darstellung des auf dem Display angezeigten Motivs gehe und dieses fotografiere. Bei der DSLR jedoch suche und variiere ich das Motiv direkt im Sucher der Kamera, wähle Bildausschnitt, Tiefenschärfe und Belichtungszeit und fotografiere wirklich schöne Fotos.

Auch die Einstellungen des Weißabgleichs und der ISO-Empfindlichkeit an der Kamera haben gleich funktioniert.

Das einzige Manko an der Kamera, die ansonsten eine richtige Profi-Kamera mit vielen Einstellmöglichkeiten ist, ist das leider leicht hohe Alter von etwa 10–15 Jahren. Eine direkte Anschlussmöglichkeit der Kamera per USB an entweder meinen MacMini oder das iPad ist nicht gegeben, die Kamera wird nicht erkannt. Auch das Speicherkarten-Lesegerät wird leider am iPad nicht unterstützt, da es vermutlich eine deutlich höhere Stromversorgung braucht, als es das iPad bietet. Die einzige Möglichkeit, die fotografierten Fotos auf mein iPad zu übertragen und damit im Foodblog zu veröffentlichen, ist per Speicherkarten-Lesegerät und USB direkt auf meinen MacMini. Dann in die iCloud hochladen und für das iPad bereitstellen.

Es gibt für die Canon EOS 5D einen WLAN-Transmitter, der unten an die Kamera angeschraubt und per Kabel verbunden wird. Damit soll man die fotografierten Fotos per WLAN übertragen können. Das Gerät kostet zwar im Neuzustand stolze 1.200,– €, also so viel wie die Kamera selbst. Aber man bekommt den Transmitter auch gebraucht über eBay für etwa 100,– €, also bezahlbar. Allerdings hat das Transmitter eine etwa 15 Jahre alte Technologie und dies ist kein einfaches Bereitstellen von Fotos in einem WLAN, wie man es heutzutage mit Smartphone, Tablet, Kameras oder eben FlashAir-WLAN-Speicherkarten kennt. Mit diesem Transmitter lassen sich Fotos nur per WLAN auf einen entsprechend konfigurierten FTP-Server übertragen. Und die mit dem Transmitter mitgelieferte Software dafür ist für Windows XP oder 2000 und für ein entsprechend altes MacOS. Ich will mich noch schlau machen, ob ein aktueller MacMini mit neuem Betriebssystem sich ohne eine entsprechende Konfigurations-Software als FTP-Server einrichten und von dem Transmitter ansprechen lässt. Sollte dies der Fall sein, investiere ich das Geld für den Transmitter. Ansonsten bleibt mir als einziges Manko bei dieser DSLR die leicht umständliche Übertragung per Speicherkarten-Lesegerät auf den MacMini.

Aber ansonsten ist diese Kamera wirklich von hervorragender Profi-Qualität, ist top, macht wirklich sehr gute Fotos und es macht Spaß, mit ihr zu fotografieren.

Olympus Camedia Digitale Kamera C-3000 Zoom



Kurzer Hinweis zum Fotografieren. Ich beabsichtige ja, mir eine neue Nikon DSLR zuzulegen, nur muss ich noch die Finanzierung klären.

Mein Bruder hat mir vor kurzem eine fast 20 Jahre alte Digitalkamera zugeschickt, mit dieser ließen sich aber keine guten Fotos machen, sie war einfach veraltet, und ich konnte die Fotos auch nicht von der Speicherkarte auf das iPad übertragen. Ich habe sie über ebay vertickt.

Nun, vor kurzem hat mir mein Bruder nochmals eine zwar auch fast 20 Jahre alte, aber durchaus funktionelle digitale Kamera Olympus Camedia C-3000 Zoom zugeschickt. Ich versuche jetzt einmal in der nächsten Zeit, bis zum Erwerb einer neuen DSLR

meine Foodfotos mit dieser digitalen Kamera zu machen, denn sie hat viele Menüfunktionen und lässt sich auf einem Stativ montieren.

Aber wie ich es schon vermutete, es ist eine Sucherkamera mit Zoomfunktion. Das Zoom wirkt sich zwar auch auf das Bild im Sucher aus, nur ist das aufgenommene Motiv, das auf dem Display auf der Rückseite angezeigt wird, nicht identisch mit dem Bild im Sucher. Sondern das Bild im Sucher zeigt nur einen Ausschnitt des aufgenommenen Motivs und ist kleiner. Da bleibt eben nur, Fotografieren mithilfe des Displays, was ich aber nicht gerne mache, sondern ich will das Motiv über einen Sucher optisch einstellen.

Und da zeigt sich eben wieder das, was ich in anderen Kommentaren schon schrieb: Bei einer digitalen DSLR hat man das Motiv, das man im Sucher einstellt, auch identisch als Motiv aufgenommen und auf der Speicherkarte. Und noch dazu ist natürlich eine WLAN-Funktion bei einer neueren DSLR eine feine Sache und nicht von der Hand zu weisen, denn damit kann man wirklich sehr einfach die Foodfotos im wohnungseigenen WLAN auf das iPad übertragen. Q.e.d.

Wer sich über die Kamera etwas informieren will: https://www.digitalkamera.de/Kamera/Olympus/C-3000_Zoom.aspxn

© *Foto: digitalkamera.de*

Foodfotografie



Die neue D3400

So, nun kann ich wieder bei den kommenden Rezepten gute und anspruchsvolle Foodfotos liefern. Die letzten Foodfotos, die ich mit der einfachen Digicam fotografiert habe, waren ja entweder unscharf, zu dunkel oder zu hell durch die Aufnahme mit dem Blitz. Ich habe in eine neue DSLR investiert. Es wurde eine digitale Spiegelreflexkamera von Nikon, eine Nikon D3400. Mit einem Zoom-Objektiv für den Nahbereich mit 18–55 mm Brennweite. Ich war mit meiner bisherigen DSLR Nikon D40x sehr zufrieden. Leider konnte diese aufgrund ihres Alters nicht mehr repariert werden. Aber aus diesem Grund habe ich wieder ein Nikon gewählt.

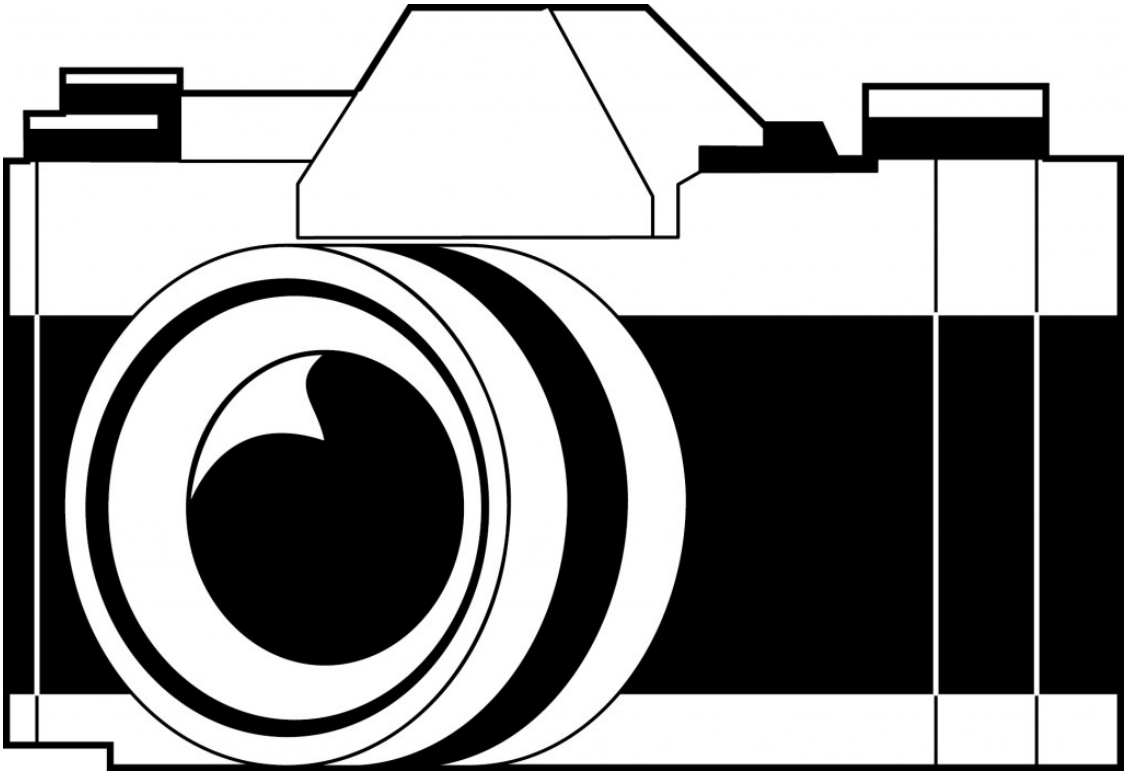
Diese neue, modernere DSLR hat den Vorteil, dass ich die Fotos, die ich mit ihr fotografiere und die auf der Speicherkarte der Kamera gespeichert werden, kabellos per

Bluetooth auf mein iPad übertragen kann. Das vereinfacht das Veröffentlichen von Rezepten mit Foodfotos wirklich sehr, da ich dies auch meistens von meinem iPad aus mache.

Ich freue mich schon auf die ersten Foodfotos, die ich mit der neuen Kamera fotografieren werde. Und auf die Veröffentlichung der nächsten Rezepte.

© *Foto: amazon.de*

Foodfotografie



Meine 8–10 Jahre alte digitale Spiegelreflex-Kamera Nikon D40x hat nun vermutlich ihre Tätigkeit eingestellt. Vor dem Fotografieren erscheint eine Fehlermeldung auf dem Monitor und ich kann keine Fotos mehr aufnehmen. Damit sind meine Grenzen, anspruchsvolle Foodfotos zu machen, leider überschritten. Denn ich muss zum Fotografieren der Foodfotos auf eine sehr

einfache, alte Digicam zurückgreifen. Diese erlaubt jedoch keine profesionellen Foodfotos. Ich kann leider keine Detail-Aufnahmen machen und kann froh sein, wenn die Fotos gut ausgeleuchtet und scharf sind.

Da ich mit meinem Foodblog in der Öffentlichkeit stehe, sind mir gute und professionelle Foodfotos für meine Rezepte wichtig. Ich werde in eine neue, digitale Spiegelreflex-Kamera investieren. Dazu muss ich mich aber erst einmal informieren, welche DSLR technisch und preislich in Frage kommt und für welche Kamera ich mich entscheide. Ich muss Sie daher bitten, ein wenig Abstriche an meinen Foodfotos vorzunehmen, da sie, wie erwähnt, mit einer einfachen Kamera gemacht werden und meine Grenzen eben damit erreicht sind.

Mein Portfolio bei der Bild-Agentur Fotolia



Dampfnudel mit Zabaglione, mit Puderzucker garniert

Das ist doch mal wieder eine so von Gott gegebene Sache. Ich lag heute Nacht im Bett und überlegte, dass es einmal an der Zeit wäre, zu prüfen, wieviele Fotos ich schon über meine Bild-Agentur Fotolia verkauft habe. Denn dort biete ich in meinem Portfolio mittlerweile seit 3–4 Jahren meine besten 400 Foodfotos aus meinem Foodblog an. Angesichts der in meinem Portfolio mittlerweile vorhandenen Foodfotos sollten doch schon mehr als 100 Foodfotos verkauft worden sein.

Gesagt, getan, ich prüfte heute einmal die Verkaufszahlen. Und siehe da, ich stellte fest, dass ich gerade in den letzten Tagen das 101. Foto verkauft habe.

Das am häufigsten verkaufte Foto ist übrigens das hier abgebildete Foto der Dampfnudel mit Puderzucker und Zabaglione.

Ich habe, bevor ich meine Foodfotos bei einer Bild-Agentur eingestellt habe, einige Bild-Agenturen geprüft. Es gibt einige andere Bild-Agenturen als Fotolia, die durchaus sehr viel höhere Preise für den Kauf eines Fotos haben. Und damit natürlich auch mein Verdienst höher wäre. Nachteilig bei diesen anderen Bild-Agenturen ist allerdings, dass sie nur sehr wenige, meistens tatsächlich nur die allerbesten Fotos akzeptieren. Und darüber hinaus dann auch – zum Teil wegen der sehr viel geringeren Anzahl im Portfolio – Verkäufe nur sehr selten, meistens nur 1–2 Mal im Jahr stattfinden.

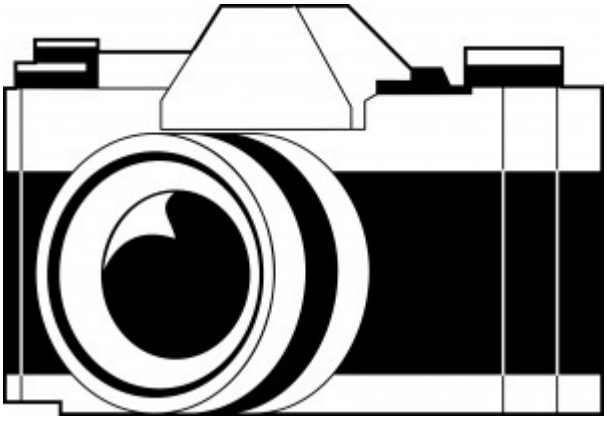
Die Bild-Agentur Fotolia hat den Vorteil, dass sie sehr viel mehr Fotos akzeptiert, und ich daher auch in meinem Portfolio etwa 400 Fotos angesammelt habe. Der Verkauf ist somit sehr viel zahlreicher. Allerdings ist der Verdienst beim Verkauf der Fotos dabei aber auch um einiges geringer.

Aber ich biete meinen Kunden lieber relativ viele Fotos zu einem geringeren Preis an. Und habe dann eben einen geringeren Verdienst, den ich aber doch 1–2 Mal im Jahr als Umsatz

überwiesen bekomme.

Schauen Sie sich die Fotos in meinem Portfolio über den Link unten rechts in der Seitenleiste bei meiner Bild-Agentur einmal an. Sie finden dort bestimmt auch ein entsprechendes Foodfoto für Ihren jeweiligen Gebrauch.

Neue Foodfotos bei meiner Bild-Agentur



Schaut doch mal rein! Ich habe neue Foodfotos der letzten Monate bei meiner Bild-Agentur Fotolia hochgeladen, die nun dort zum Kauf für Print- und digitale Medien verfügbar sind. Ich habe nun meinen Bestand von Foodfotos von 220 Fotos auf etwa 400 Foodfotos erhöht. Es sind nur die wirklich sehr guten Foodfotos, die ich dort zum Kauf anbiete. Es sind Foodfotos aus allen möglichen Kategorien. Also, schaut mal rein und schaut Euch die Fotos an!

„Jede Nudel muss an der richtigen Stelle liegen“

Ein Bekannter, gebürtiger Schweizer und als Journalist in Thailand tätig, ist Herausgeber eines Onlinemagazins für Fotografie. Er fragte mich, ob ich ihm einen Artikel über Fotografie und Essen zur Veröffentlichung in seinem Onlinemagazin zur Verfügung stellen könne. Ich bot ihm einen Artikel über „Foodfotografie“ für Blogger und Hobbyfotografen an. Ich pokerte damit recht hoch, dass ich als Hobbyfotograf einen Artikel zu diesem Thema schreiben könne. Da sein Onlinemagazin aber nur für „Geeks“ ist, die eher technisch interessiert sind, erübrigte sich dann der Artikel. Da ich mir aber schon weitergehende Gedanken zu diesem Thema gemacht hatte, möchte ich dies in diesem Beitrag veröffentlichen. Er behandelt das Thema „Foodfotografie“ für Foodblogger und Hobbyfotografen. Ich habe den Beitrag der Übersichtlichkeit halber in zwei Bereiche geteilt.

Technisches:
Foodfotos kann man auch mit einfachen Digitalkameras fotografieren. Es empfiehlt sich jedoch die Investition in eine – auch preiswerte – digitale Spiegelreflexkamera (DSLR). Vorteile sind zum einen, dass man damit neben dem üblichen Autofocus auch manuell auf das jeweilige Objekt scharf stellen kann. Und neben den üblichen Belichtungsautomatiken auch selektiv Belichtungszeit und/oder Verschlussblende manuell wählen kann. Zum anderen kann man Fotos nicht nur im JPG-Format speichern. Sondern auch im RAW-Format – dem Rohdatenformat des jeweiligen Kameraherstellers. Das RAW-Format bietet die Möglichkeit, einen manuell oder automatisch durchgeführten Weißabgleich im Dateiformat mitzuspeichern. Somit sind die Farbe „Weiß“ und die darauf aufbauenden Farben – die „Farbigkeit“ – nicht schon im vornherein festgelegt wie im JPG-Format, sondern werden erst beim Import der Dateien in

eine Bildbearbeitungssoftware durch ein RAW-Plugin oder -Tool manuell festgelegt. Dies führt zu dem jeweiligen Foto und den entsprechenden Lichtverhältnissen angepassteren, brillanteren Farben.

Tagsüber – bei guten Lichtverhältnissen – kann man Foodfotos aus der Hand aufnehmen. Meistens hat man dabei kurze Belichtungszeiten, verbunden jedoch mit einer oft offenen Blende, was zu geringer Tiefenschärfe führt. Erschwert wird dies noch, wenn der Himmel stark bewölkt und wenig Sonnenlicht vorhanden ist. Vermeiden sollte man aber Aufnahmen mit dem Blitzgerät. Blitzlicht ist ein frontales Licht, das sehr stark auf das fotografierte Objekt fokusiert ist und Lichtreflexe und Farbverschiebungen hervorrufen kann. Außerdem führt es zu keinem weichen, milden Licht, sondern bewirkt starke Schlagschatten. Besser ist es hierbei, für bessere Lichtverhältnisse zu sorgen und auf den Blitz zu verzichten.

Ich bin eine Nachteule und koche und fotografiere abends und nachts bei schlechten Lichtverhältnissen oder Kunstlicht. Hier empfiehlt sich die Investition in ein preiswertes Minifotostudio für den Küchentisch, das sich schnell aufbauen und nach dem Fotografieren leicht wieder abbauen lässt. Hat man eine freie Arbeitsfläche auf einem Kühlschrank oder einer Geschirrspülmaschine, kann man es auch dauerhaft positionieren. Meistens enthält das Fotostudio auch Zusatzleuchten, die neben einer Deckenleuchte von oben auch von links und rechts das Motiv ausleuchten und Schatten wegnehmen. Das Minifotostudio hat oben, links und rechts jeweils weiße Stoffbahnen, die das durchscheinende Licht weich machen und streuen und nicht fokusiert wie ein Blitzlicht auf das Motiv lenken. Die einzuhängende Stoffbahn für sowohl Hintergrund als auch Boden vermeidet eine kräftige waagrechte Kante im Foto, wie man sie vom Übergang von Fußboden zu Wand kennt, und bildet einen fließenden Übergang. Und mit unterschiedlich farbigen, austauschbaren Stoffbahnen hat man eine Vielzahl von Möglichkeiten für den farbigen Hintergrund

der Fotos. Ein Minifotostudio bietet sich natürlich nicht nur für Aufnahmen bei ungünstigen Lichtverhältnissen an, sondern auch bei Tag, denn in ihm lassen sich Gerichte sehr schön arrangieren und in Szene setzen.

Für Foodfotos empfiehlt es sich, ein Stativ zu verwenden. Es sollte stabil genug für eine DSLR sein und einen guten Schwerpunkt haben. Gerade bei kleineren Tischstativen kann es sonst im ungünstigsten Fall sein, dass unerwarteterweise die Kamera mit dem Stativ vornüber in das Essen kippt. Ein Stativ sollte auf alle Fälle einen Schnellverschluss haben. Diese ist die Platte mit kurzer Schraube, auf die die Kamera auf- und wieder abgeschraubt wird, jedoch bei einem Schnellverschluss zusammen mit der Kamera mit einem Hebel schnell vom Stativ abgelöst und wieder befestigt werden kann. Der Schnellverschluss verbleibt am Kameraboden und macht das aufwändige Auf- und wieder Abschrauben der Kamera unnötig. Ob man für das Fotografieren ein normales Stativ, das auf dem Fußboden steht und eine ausreichende Höhe haben muss, um Gerichte auf dem Küchentisch zu fotografieren, oder ein Tischstativ verwendet, ist Geschmacksache.

Manchmal möchte man Frontalaufnahmen auf dem Küchentisch aus sehr geringer Höhe machen, eventuell auf gleicher Höhe wie der Teller oder das Gericht an sich. Hierzu benötigt man ein sehr kurzes Tischstativ, das stabile Standbeine hat und einen guten Schwerpunkt. Meistens gibt es hierfür nur recht teuere, professionelle Lösungen. Aber es gibt einen Trick dazu. Man gehe in den Supermarkt und kaufe 2–3 Packungen getrocknete Erbsen. Zuhause legt man ein frisches Küchenhandtuch, das man nicht mehr benötigt, auf den Küchentisch und füllt eine große Menge Erbsen darauf. Die Enden des Küchentuchs hochziehen, eine große, pralle Kugel formen und die Zipfel mit Küchengarn sehr gut verschnüren. Schon hat man ein Notfall-Behelfs-Stativ, das auch für schwere DSLR geeignet ist. Und dies hat auch noch zwei Höhen zum Fotografieren, eine sehr geringe Höhe, wenn man die Kugel sehr platt drückt, und eine etwas

größere Höhe, wenn man diese dann hochkant hinstellt.

Mit einem Stativ sind lange Belichtungszeiten von bis zu mehreren Sekunden möglich. Und somit kleine Blenden, was zu großer Tiefenschärfe führt. Ein Foto ist dann vom vorderen Bildrand bis zum hinteren Teil durchgängig scharf. Man kann natürlich auch eine große Blende wählen, um eine bewusste Unschärfe im Foto zu bewirken und ein bestimmtes Detail hervorzuheben. Für Foodfotografie lohnt sich auch die (zusätzliche) Anschaffung eines Nahobjektivs, denn die Standardbrennweiten von Normalobjektiven erlauben es nicht immer, sehr nah an ein in Szene gesetztes Gericht heranzugehen. Alternativ bieten sich Nahlinsen für Normalobjektive für Nahaufnahmen an.

In Szene setzen:
Jede Nudel muss tatsächlich an der richtigen Stelle liegen. Oder man muss sie dorthin legen. Die gängigsten Fehler sollte man vermeiden, wie den Teller mit dem Gericht zu überhäufen oder ein Bratengericht im Teller in Sauce zu ertränken. Lieber selektiv anrichten. Nur eine Roulade, ein Knödel – oder zwei Esslöffel Pasta – und höchstens ein Esslöffel Sauce. Die Zutaten maßvoll mit der Sauce übergießen oder diese an geeigneter Stelle auf dem Teller drapieren. Manchmal ist es vorteilhaft, für ein Foodfoto ein Gericht nicht auf dem üblichen Teller anzurichten und zu fotografieren, sondern beispielsweise für ein Pfannengericht in der schmiedeeisernen Pfanne direkt vom Herd oder für ein Gratin direkt noch heiß in der Auflaufform aus dem Backofen.

Am besten ist es generell, ein Gericht mit kleinen Zugaben zu arrangieren. Eine ganze Chilischote. Einige ganze Gewürze wie Pfefferkörner oder Pimentkörner. Ein Sternanis. Oder frische Kräuter wie die obersten Blätter bzw. der Trieb eines Petersilien- oder Basilikumzweiges, ein frisches Lorbeerblatt oder ein ganzer Rosmarinzweig. Ein mit mir bekannter, gelernter Koch sagte einmal: „Jeder Ochs’ sieht gern ’was Grünes!“ Diese Zugaben verschönern fast jedes Foodfoto, wenn

sie passend zum Motiv und dem Gericht gewählt und ebenso passend platziert werden.

Hat man das Glück und nennt eine schöne, neue und attraktive (Neubau-)Küche sein eigen, kann man auch damit variieren. Denn man kann die Umgebung und das Ambiente von Speisen und Gerichten unterschiedlich einrichten. Unterschiedliche Untergründe wie Holz, Schiefer oder eine ansprechende Arbeitsflächenstruktur. Variation mit Textilien wie Tischdecke, Platzdecken oder geschmackvoll arrangierten Servietten – nebst schönen Serviettenringen. Ansprechende Küchengeräte oder -gegenstände, die man auf einem Foto mit abbilden kann. Oder auch geschmackvolle Zutaten eines Gerichts wie Gemüseprodukte oder auch Fleisch, die man ganz oder im Detail platzieren kann.

Ich kenne Hobbyfotografen, die zweimal ein Gericht zubereiten. Einmal zum Fotografieren und das zweite Mal danach zum Essen. Professionelle Foodfotografen tun dies sicherlich genauso, wenn sie denn überhaupt nach getaner Arbeit noch etwas von den zubereiteten Gerichten essen. Denn ersteres ist ja nur ihr Beruf.

Und hier schließe ich den Kreis vom Technischen zum Inszenieren, denn es bietet sich immer an, Speisen und Gerichte auf unterschiedlichste Weise und aus unterschiedlichsten Perspektive immer mehrmals aufzunehmen. Einmal ein Aufsichtsfoto aus größerer Entfernung. Eventuell arrangiert in einer geschmackvollen Umgebung und mit anderen Gegenständen oder Produkten. Dann Detailfotos von nur einem Stück Braten mit gerade einmal zwei Nudeln und einem Quentchen Sauce. Ein halber Teller mit einer schönen Tischdecke. Ein Viertel des tiefen Suppentellers mit dem leckeren Eintopf. Eine direkte Frontalaufnahme vom unscharfen Tellerrand übergehend zum Gericht, das sich nach hinten abfallend ebenfalls in Unschärfe verliert. Oder eine andere Variante eines Gerichts mit einem speziellen Ausschnitt und einer ungewohnten Perspektive.