Neues Kamera-Objektiv

Ein kurzer Beitrag in eigener Sache. Dieser Produkt ist es durchaus wert, hier erwähnt zu werden. Denn ich werde ab sofort damit meine Foodfotos fotografieren.



Das neue Zoomobjektiv

Mein bisheriges Zoomobjektiv war leicht defekt. Es hat in der letzten Zeit nicht mehr wirklich richtig scharf gestellt. Das Problem war mir schon länger bekannt. Besonders hervortrat es aber, nachdem mir leider das Stativ mit Kamera und Objektiv umgefallen und die Kamera direkt auf das Objektiv gefallen war. Die Kamera hatte glücklicherweise keinen Schaden. Aber der Zoomring des Objektivs ließ sich nur noch schwer drehen. Und wie gesagt, die Scharfeinstellung funktionierte nicht mehr so richtig. Eine Reparatur war nicht wirtschaftlich. Ich habe es daher an einen Händler für gebrauchte Fototeile verkauft.

Ich habe mir dann auf Empfehlung von Kollegen in einem renommierten Fotografieforum dieses Objektiv gekauft:

Canon EF 28-135mm f/3.5-5.6 IS USM, mit einer Gegenlichtblende

Das Objektiv hat einen Ultraschallmotor zum Scharfstellen mit dem Autofokus. Und einen Bildstabilisator, den man aber nur unterwegs benutzt, nicht bei Foodfotografie auf dem Stativ. Außerdem hat es einen Makrobereich für Entfernungen des Motivs

von 0,5m bis 1m.

Ich habe das Objektiv wie auch die Kamera bei einem Händler für refurbished Elektronikteile gekauft. Da ich mit dem Kauf des Kamerabodys sehr zufrieden war, habe ich nun auch das Objektiv dort gekauft. Der Zustand ist angegeben „Wie neu“ und das Objektiv hat 3 Jahre Garantie.

Einige erste Foodfotos habe ich bereits fotografiert, die Schärfe ist beeindruckend. Freuen Sie sich also zusammen mit mir auf die kommenden Foodfotos, die sicherlich brillant werden. Ab sofort werden die Foodfotos nur noch mit diesem Equipement fotografiert.

Stativ



Ich habe ein weiteres Arbeitsgerät benötigt. Ein Stativ für Aufnahmen mit längerer Belichtungszeit im Freien auf meinen Wanderungen oder auch beim Fotografieren der Foodfotos in meinem Mini-Fotostudio in meiner Küche.

Ich habe nach Stativen geschaut, die von einem Markenhersteller sind, z.B. Hama oder Cullmann, die ja bei Fotozubehör einen ganz guten Ruf haben.

Und habe mich erst einmal für dieses hier entschieden, das zum einen preiswert ist, eine sehr große Höhe hat (wenn die Beine alle ausgefahren sind, dann ist die Kamera genau auf Augenhöhe von mir) und außerdem relativ stabil und gut hergestellt ist. Da ich das Stativ nur relativ selten brauche, reicht mir diese Investition erst einmal.

https://www.amazon.de/gp/product/B00I6L9CL8/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o02_s00?ie=UTF8&psc=1

Kameratasche



Ab und zu sind Zubehörteile für die Kamera notwendig. Denn diese benutze ich ja für meine Foodfotos und mittlerweile auch für meine Wanderungen in und um Hamburg, auf denen ich Fotos mache, danach noch in einem Restaurant ein Getränk zu mir nehme und dann einen Blogbeitrag darüber veröffentlichen.

Ein Fotograf braucht eine Kameratasche. Für seine Kamera. Seine Objektive. Und das notwendige Zubehör wie Speicherkarten, Reinigungstuch, Ersatzakkus usw.

Ich habe diverse getestet. Zuerst diese beiden hier:

https://www.amazon.de/gp/product/B07VJFRF9L/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o06_s01?ie=UTF8&psc=1

https://www.amazon.de/gp/product/B00TDOWASO/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o05_s00?ie=UTF8&psc=1

Erstere war zwar recht gut, aber der Tragekomfort bei voll bepackter Tasche war nicht sehr gut.

Und letztere war zwar auch in Ordnung, aber doch eher nur für eine Kamera und ein Objektiv, mehr passte nicht hinein, schon gar nicht die komplette Kameraausrüstung.

Ich habe mich für diese hier entschieden:

https://www.amazon.de/gp/product/B00CF5OHZ2/ref=ppx_yo_dt_b_asin_title_o03_s00?ie=UTF8&psc=1

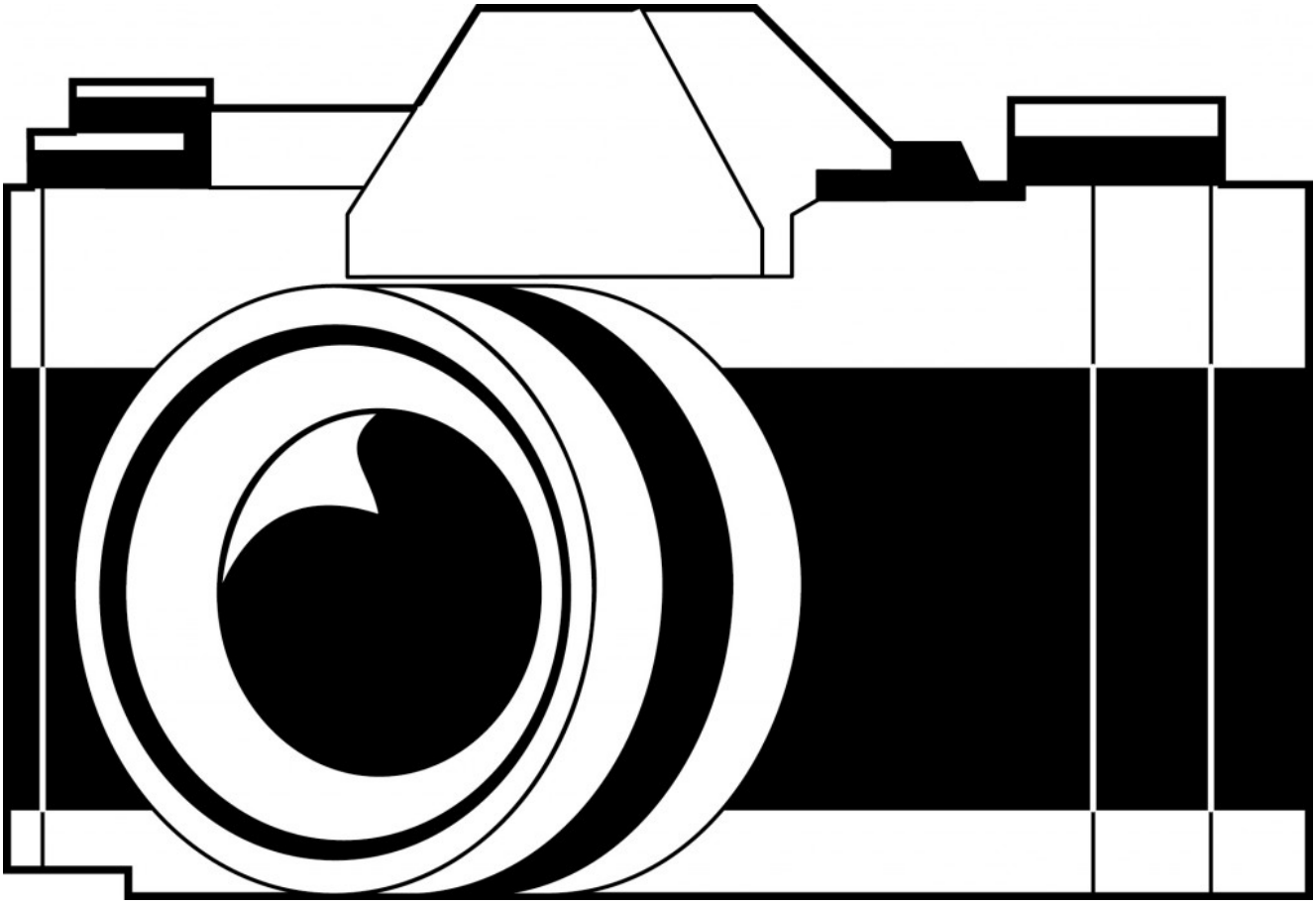


Es ist eine von Amazon selbst produzierte Kameratasche und sie hat für wenig Geld einen sehr großen Stauraum. Es passt die ganze Kameraausrüstung hinein. Kamera, 2 Objektive, Batteriegriff und Zwischenringe. Und in die Reißverschlussfächer im Inneren bzw. die beiden Zusatzfächer an den Seiten sogar Zubehör wie Speicherkarte und Ersatzakkus. Und zusätzlich noch Kabel-Fernauslöser, Speicherkarten-Lesegerät nebst Adapter für iPhone und iPad und Powerbank zum Laden der beiden Geräte. Und last but not least bringt man sogar das iPad in der Kameratasche unter.

Also sehr empfehlenswert!

© *Fotos: Amazon*

Nicht nur Foodfotos …



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

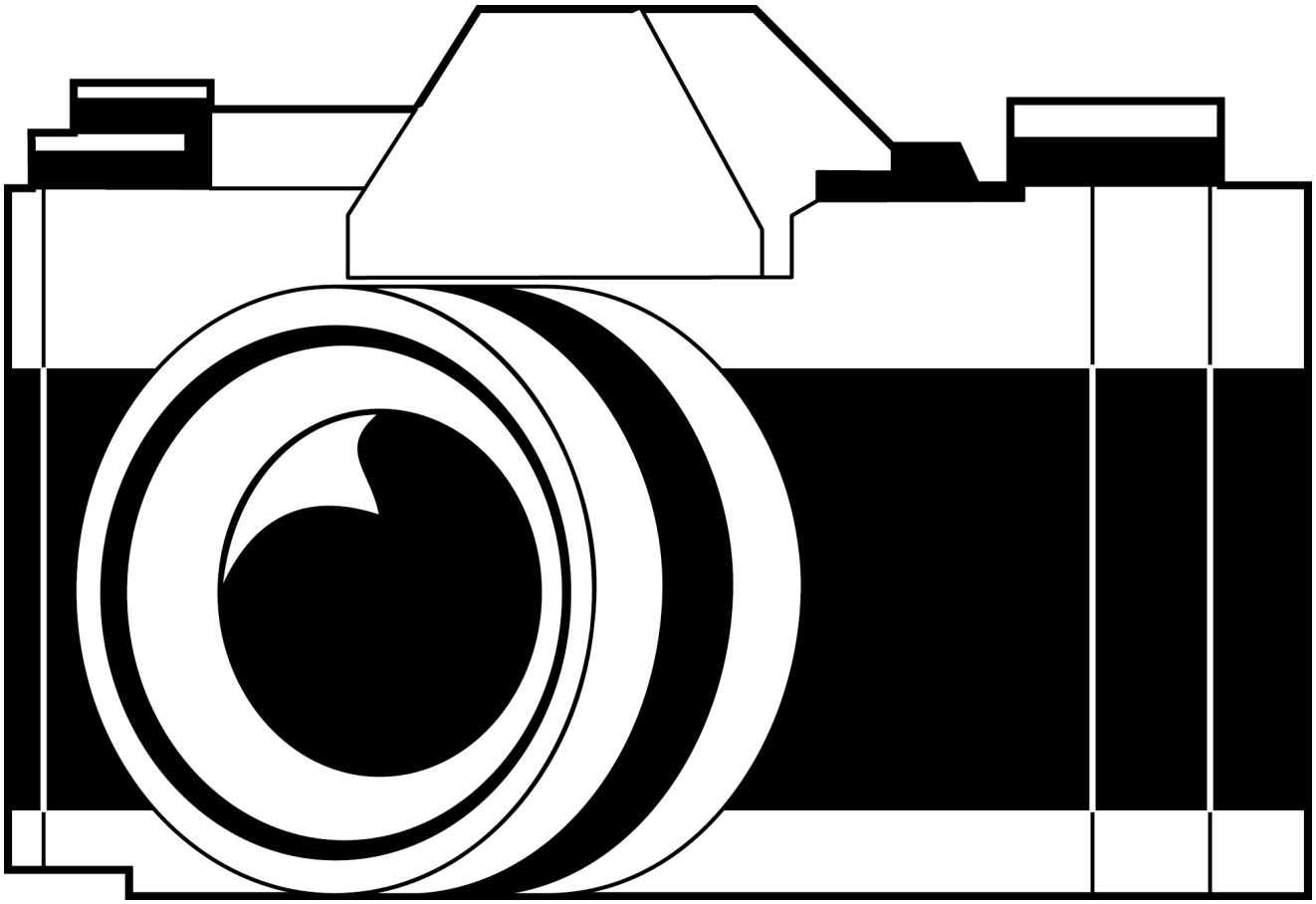
Ich habe daher gerade neue Foodfotos in meinem Shop und bei meiner Foto-Agentur hochgeladen.

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 sschone ine 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.

Jubiläum

Ich feiere heute ein Jubiläum. Und zwar in zweifacher Hinsicht.

Zum einen habe ich heute den 2.500sten Blogbeitrag veröffentlicht. Es sind zwar nicht alles Rezepte, die ich veröffentlicht habe. Es sind auch einige Blog-Events und Beiträge zu neuen Arbeitsgeräten dabei. Aber so in etwa sind es dann doch 2.500 Rezepte.

Und da ich fast jeden Blogbeitrag mit zwei Foodfotos veröffentliche, habe ich mit diesem Blogbeitrag auch mittlerweile 5.000 Foodfotos veröffentlicht. Fast, genau sind es 4.940 Fotos. Da ich tatsächlich nicht alle Beiträge mit zwei Fotos veröffentlicht habe. In der Anfangszeit war es zuerst nur jeweils ein Foto. Aber sind wir nicht so genau und feiern wir hier auch das 5.000ste Foodfoto.

Ja, das kostet Speicherplatz auf den Servern meines Providers. Vermutlich werde ich in naher Zukunft das Paket bei meinem Provider auf ein höheres Paket upgraden müssen, damit ich genug Speicherplatz für weitere Blogbeiträge und Foodfotos zur Verfügung habe.

Ich habe ja im Mai diesen Jahres den 7. Geburtstag meines Foodblogs gefeiert. Summa summarum ist dies somit in diesen Jahren fast jeden Tag ein neues, veröffentlichtes Rezept. Eben 2.500 Blogbeiträge geteilt durch 7 Jahre sind etwa 350 Beiträge pro Jahr, also sagen wir, fast jeden Tag ein Rezept.

Ich bin stolz auf das Erreichte. Und freue mich auf die weiteren Jahre mit weiteren interessanten Rezepten und schönen Foodfotos. Und natürlich auf meine bisherigen Besucher und Leser und auf viele weitere neue Leser. Freuen Sie sich mit mir!

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*

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.

Somikon Standfestes Mini-Stativ mit flexiblem 3-Wege-Kopf



Stabiles Tischstativ

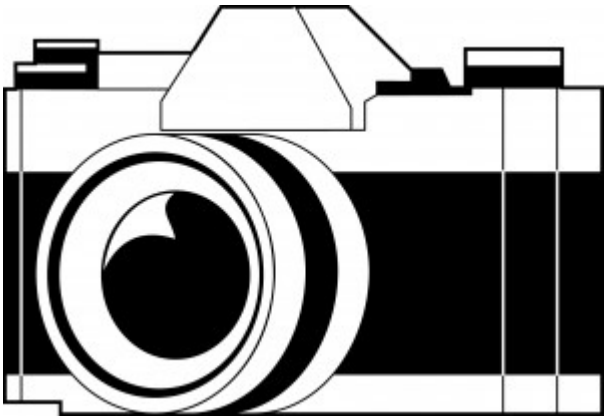
Kein direktes Arbeitsgerät für die Küche zum Kochen. Aber ein Arbeitsgerät für das Fotografieren meiner Foodfotos für das Foodblog.

Mein bisheriges Tischstativ verwende ich seit einiger Zeit für meine kleine Digitalkamera zum Drehen meiner Rezept-Videos. Für das Fotografieren meiner Foodfotos musste ich mir daher mit einer Kartonbox und einem Säckchen mit Erbsen behelfen.

Nun habe ich ein zweites Tischstativ für meine DSLR-Kamera für das Fotografieren meiner Foodfotos. Somit zieren zwei Tischstative meine Küche. Lade ich jemanden zum Kaffeeetrinken ein, muss ich in der Küche immer erst aufräumen und Platz schaffen.

© *Foto: amazon.de*

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!

Neustrukturierung meiner Küche



Neu und permanent aufgebautes Fotostudio in meiner Küche

Moin,

heute eine kleine Einladung in meine bescheidene Hütte … ähhhh Küche. Meine Küche ist nicht sonderlich attraktiv, meine Wohnung befindet sich in einem Mehrfamilien-Altbau aus den 50er Jahren, da ist nichts modernisiert, und ich habe auch keine schmucke Einbauküche. Dennoch ist die Küche funktionell

und das Wichtigste natürlich … ich kann toll kochen und Gerichte zaubern. Und mittlerweile auch schön vereinfacht foodfotografieren.

Ich habe die Küche umstrukturiert. Meine Elektrogroßgeräte Wäschetrockner und Waschmaschine haben endlich den Einzug aus dem Keller des Nachbarhauses in die Küche gefunden (rechts auf dem Foto). Dabei habe ich die Gelegenheit genutzt, die Küche etwas zu überdenken. So habe ich die Ablage der Geschirrspülmaschine komplett geleert, die Kaffeemaschine kam auf das Arbeitsbrett an der Spüle und zahlreiche Asia-Saucen in ein früheres Teeregal – ich trinke mittlerweile sowieso nur noch Kaffee. Endlich habe ich Platz für mein Fotostudio, das ich nicht mehr mühsam für jedes Fotoshooting auf dem Küchentisch auf- und wieder abbauen muss, sondern das permanent aufgebaut bleibt. Mit zwei Zusatzleuchten auf dem Regalbrett am Küchenfenster, Ministativ, DSLR und Erbsensäckchen für Nahaufnahmen auf etwa gleicher Höhe wie Teller oder Gericht. Dort entstehen nun ab sofort meine Foodfotos. Diese Fotos hier habe ich mit meiner Ersatz-Kompaktdigitalkamera fotografiert, sie sind leider durch den Blitz etwas überbelichtet, aber schließlich sollte die DSLR auf dem Stativ mit auf das Foto.



Große Küchenmesser an Haftmagneten

Begonnen habe ich mit dem Abschneiden alter Zöpfe, somit dem Schaffen von freiem Raum und Platz und der Umstrukturierung mit etwas Einfachem, aber sehr Zweckmäßigem und Funktionellem. Man achte auf die untere Reihe mit den senkrecht hängenden, großen Messern. Ich bin letzte Woche in ein Bürobedarfsgeschäft gegangen und habe dort für wenig Geld einige Büromagnete – konzipiert für Präsentationswände oder Pinboards – gekauft. Das doppelseitige Klebeband hielt die Magnete leider weder an der Rauhfasertapete – das war zu erwarten – noch an den glatten Fliesen. Daher habe ich die Magnete mit Alleskleber an die Fliesen geklebt. Sie bleiben kleben und die großen Messer haften senkrecht an den Magneten. Hervorragende Sache, die Messer sind nun sehr schnell zum Zubereiten und Kochen einsatzbereit.

Somit gilt wieder: **Alte Zöpfe abschneiden**, Änderungen vornehmen, Umstrukurieren und Platz für Neues schaffen. Und dann sich zuhause und besonders in der Küche wohlfühlen und … kochen, kochen, kochen. Und foodfotografieren.

„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.