Foodfotografie

Ich möchte gern etwas wichtiges zum Thema Foodfotografie mit Ihnen teilen, das sich in der letzten Zeit bei mir ereignet hat.

Meine bisherige Profi-Kamera Canon EOS 5D, die mir mein Bruder vor Jahren gebraucht zum Geburtstag geschenkt hatte, ist leider defekt. Vermutlich ein Kurzschluss und somit eine durchgebrannte Sicherung auf der Hauptplatine der Kamera, verursacht durch einen Objektivwechsel.

Die Kamera ist etwa 17 Jahre alt und eine Reparatur lohnt sich für mich leider nicht mehr.

Sie mussten jedoch aufgrund der defekten Kamera in den letzten Wochen mit einfachen Foodfotos vorlieb nehmen, die ich mit meinem Smartphone fotografiert habe. Leider ergibt dies ja erwartungsgemäß keine guten Foodfotos.

Nun habe ich in eine neue, gebrauchte Kamera investiert, die Canon EOS 200D. Sie hat den Vorteil, dass ich die Objektive der alten Kamera weiterverwenden kann. Außerdem ist sie gerade einmal 5 Jahre alt und ist eine moderne Kamera. Sie hat einen Touchscreen zur Bedienung auf der Rückseite der Kamera, dann hat sie Funktionen wie eine Spiegelvorauslösung, was für Foodfotos auf dem Stativ mit langer Belichtungszeit von mehreren Sekunden wichtig ist, und darüber hinaus hat sie auch WLAN und Bluetooth. Ich kann somit meine Foodfotos ganz einfach auf iPhone oder iPad übertragen und dann sehr viel einfacher meine Rezepte mit den Foodfotos veröffentlichen. Ich bin nicht mehr auf den Umweg einer Speicherkarte, eines Speicherkarten-Lesegeräts und damit auf meinen Computer in meinem Büro angewiesen, um die Foodfotos in die Mediathek meines Foodblogs zu übertragen.

Sie können sich also wieder auf exzellente Foodfotos, aufgenommen mit Stativ und langer Belichtungszeit in meinem Fotostudio oder auf meiner Arbeitsplatte, freuen.

Stativ

Schöner, gefüllter Jutesack

Es gibt unter professionellen Fotografen so spezielle Weisheiten, Tipps und Kniffe. Dazu gehört auch spezieller Rat bei der Suche nach einem geeigneten Stativ.

Mal über den Tellerrand schauen und nicht nur die fertigen Artikel der Industrie verwenden. Man kann sich manchmal auch selbst helfen.

Deswegen stelle ich hier mein weiteres, neues Zubehör für mein Fotografieren vor. Ich habe mir einen Jutesack gekauft, Maße etwa 25×30 cm. Und habe ihn mit 4 kg getrockneten Hülsenfrüchten gefüllt, sprich, mit Erbsen und Bohnen. Und habe den Sack mit einer Kordel gut zugeschnürt. Kosten für Jutesack und Erbsen/Bohnen zusammen etwa schlappe 10,– €.

Mein neues Stativ für meine Foodfotos. Ersetzt das bisherige Stativ, sprich 1 kg getrocknete Erbsen notdürftig in ein sauberes Küchenhandtuch gefüllt und verschnürt.

Das neue Stativ versprich wirklich gut Aufnahmen. Es bieten sich drei Positionen an, einmal den Jutesack längs auf der breiteren Seite aufgelegt, also recht tiefe Kameraposition. Dann längs auf der kürzeren Seite aufgelegt, somit schon eine leicht höhere Position. Und dann natürlich stehend und somit eine hohe Kamerapostion.

Man kann das Stativ auch bei Außenaufnahmen verwenden, man suche sich einfach nur eine Mauer, einen Baumstumpf oder ein anderes geeignetes Objekt, positioniere den Jutesack darauf und schon kann es losgehen mit Kameraufnahmen auch mit längeren Belichtungszeiten.

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*