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.