

mitp Edition Profifoto

# Foodfotografie - Edition ProfiFoto

von  
Peter Rees

1. Auflage

Foodfotografie - Edition ProfiFoto – Rees

schnell und portofrei erhältlich bei [beck-shop.de](http://beck-shop.de) DIE FACHBUCHHANDLUNG

Thematische Gliederung:

Besondere Themen und Arten der Fotografie

mitp/bhv 2012

Verlag C.H. Beck im Internet:

[www.beck.de](http://www.beck.de)

ISBN 978 3 8266 9031 0



**EDITION**  
**PROFIFOTO**  
MAGAZIN FÜR PROFESSIONELLE FOTOGRAFIE

Peter  
Rees



# FOODFOTOGRAFIE



# **KAPITEL 1**

## Einleitung

APERITIF

# APERITIF

## Fotomodelle vernaschen verboten!

Mit diesem nicht ganz ernst zu nehmenden Tipp möchte ich mein Buch über die Foodfotografie starten.

Dieses Buch, gespickt mit meinen Ideen, Vorschlägen, Bildbeispielen sowie ausgewählten Rezepten und gewürzt mit dem umfangreichen Übungskapitel »Fotopraxis«, soll zum kreativen Arbeiten anregen.

Und es soll Appetit machen!

Denn das ist das Wichtigste bei der Foodfotografie.

So richte ich dieses Buch nicht nur an den ambitionierten Hobby- und Profifotografen sowie Kochblogbetreiber, sondern an alle Genussmenschen, die einen umfangreichen Einblick in das weite Feld der Foodfotografie erlangen möchten.

Für eine übersichtliche sowie leicht verständliche Struktur habe ich dem Buch einen Kochbuchcharakter verliehen. D.h., nach dieser Einleitung folgt die Warenkunde mit Informationen zum benötigten **Equipment**, wie Kamera, Objektive, Beleuchtung, Küche, Requisiten und sonstige Hilfsmittel.

Danach folgt die Küchenpraxis mit den Kapiteln über **Gestaltungslehre** und **Foodstyling**.

Den Abschluss bildet schließlich der Rezeptteil. Dieser bietet im Kapitel »Fotopraxis« eine große Auswahl an **Übungsaufnahmen** und basiert auf meiner persönlichen Hitliste der leckersten Rezepte.

Um Foodfotografie zu erlernen, müssen Sie die Themen des Übungskapitels nicht chronologisch abarbeiten. Mein Tipp lautet: Lassen Sie sich von Ihrem Geschmack und Appetit leiten.

Und das Beste: Alle Rezepte sind genießbar!

## Alte Meister

Die Wurzeln der Foodfotografie stammen aus der Zeit, in der das Bild durch minutenlanges Belichten auf das Trägermaterial gebannt wurde. Aus diesem Grund gehörten Stilleben zu den bevorzugten Bildmotiven der damaligen Lichtbildner.

Die Foodfotografie ist, als eine Richtung des fotografischen Stilllebens, die logische Weiterentwicklung der klassischen Stillebenmalerei. Und wie auch in anderen Bereichen der Fotografie orientierte man sich hierbei an den alten Meistern.

Zu den großen Vorbildern zählen u.a. die flämischen Meister wie Harmen Steenwyck (1612–1656), Vincent van Gogh (1853–1890) und vor allem Willem Kalf (1619–1693), aber auch Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699–1779) und der Deutsche Georg Fegel (1566–1638).



Abbildung 1.1

Stilleben mit Trinkhorn, Willem Kalf, via Wikimedia Commons

Aber Stilleben von Lebensmitteln sind noch viel älter. So haben bereits Griechen und Römer Lebensmittel in ihren Kunstwerken festgehalten. An den Wänden ägyptischer Pyramiden haben Archäologen Zeichnungen von Esswaren wie Brot, Obst und Gemüse gefunden.

Vor ca. 40 Jahren hat sich die Foodfotografie in das heute bekannte Spezialgebiet gewandelt. Die ersten reinen Foodfotografen, d.h. Fotografen, die sich auf diesem Gebiet spezialisierten, gingen an den Start. Zu den ersten Pionieren der Foodfotografie zählen u.a.: Irving Penn, Reinhart Wolf, Arnold Zabert und Christian Teubner.

Waren zu Beginn die Foodaufnahmen nichts anderes als Nachbildungen klassischer Gemälde, so gibt es heute ein breites Spektrum an unterschiedlichen Stilrichtungen. Es scheint so, als wäre alles erlaubt.

Einfache, sachliche Aufnahmen, Schärfe wie Unschärfe, bunte wie monochrome Aufnahmen, aber auch eine Kombination aus allem und natürlich auch die klassischen Food-Stillleben finden heutzutage ihren Platz.

Zu den am meisten verwendeten Aufnahmearten zählen:

- ▶ Produktaufnahmen oder warenkundliche Aufnahmen
- ▶ Foodstills
- ▶ Rezeptaufnahmen
- ▶ Phasenfotos (Step-by-Step-Aufnahmen)
- ▶ Foodreportagen
- ▶ Aufnahmen für Verpackungen

Die moderne Foodfotografie findet man in vielen Bereichen unserer Gesellschaft, ihr Einsatzgebiet ist riesengroß.

Hierzu zählen:

### Printmedien

- ▶ Printwerbung für die Lebensmittelindustrie (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills)
- ▶ Public Relations (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills, Foodreportage)
- ▶ Kochbücher (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills, Foodreportage)
- ▶ Kochmagazine (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills, Foodreportage)
- ▶ Tageszeitungen (z.B. Leserrezepte, warenkundliche Aufnahmen)
- ▶ Reisemagazine (z.B. Reiseberichte, Rezeptaufnahmen, lokale Küche, Foodreportage)
- ▶ Yellow Press (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodreportage)



**Abbildung 1.2**

Rezeptaufnahme »Holundersorbet« für ein Kochbuch

- ▶ Fachbücher (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos)
- ▶ Lexika (z.B. warenkundliche Aufnahmen)
- ▶ Verpackungen für Lebensmittelprodukte
- ▶ Speise- und Getränkekarten (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Foodstills)

- ▶ Food-Displays  
(im Einzelhandel oder in Fast-Food-Restaurants) (z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Foodstills)
- ▶ Küchenposter (z.B. Foodstills)

### Onlinemedien

- ▶ Onlinewerbung für die Lebensmittelindustrie  
(z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills)
- ▶ Public Relations  
(z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills, Foodreportage)

- ▶ Kochportale  
(z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos, Foodstills, Foodreportage)
- ▶ Kochblogs  
(z.B. Rezeptaufnahmen, warenkundliche Aufnahmen, Phasenfotos)

### Wie funktioniert Foodfotografie?

Die Unwissenheit über den Beruf des Foodfotografen und seiner verwendeten Technik führt zu zahlreichen Vorurteilen. »Da ist doch ordentlich Haarspray und Lack drauf!« Das ist der zentrale Vorwurf, welchem wir Foodfotografen immer wieder begegnen. Und bereits an dieser Stelle möchte ich verraten:

Es ist nicht wahr!

Das tatsächliche Geheimnis ist Schnelligkeit und Frische, dann braucht man keine Chemie.

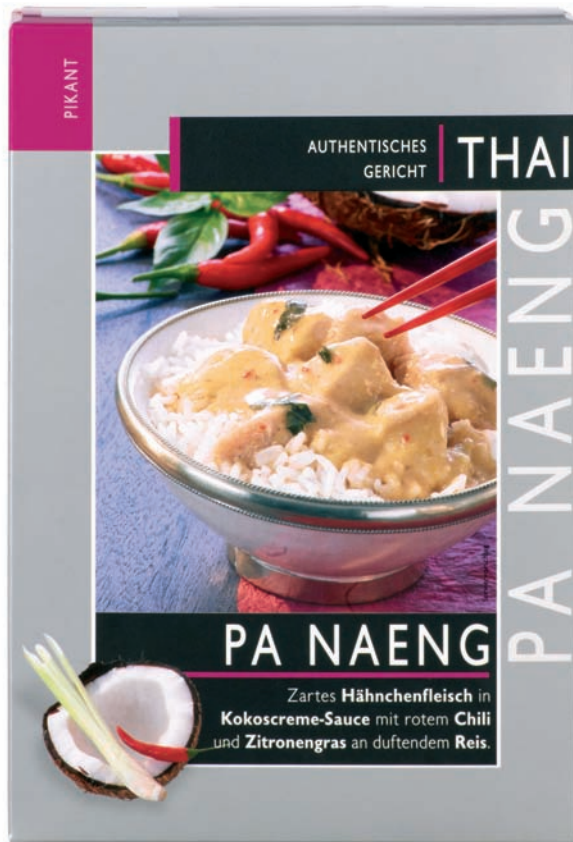


Abbildung 1.3  
Aufnahme für die Verpackung: »Pa Naeng«, Frankenberg



Abbildung 1.4  
Aufnahme für die Verpackung: 1-2-3 Frites »Hot & Spicy«, McCain

Ferner möchte ich in diesem Buch mit dem Irrglauben aufräumen, die Foodfotografie sei die höchste Kunst der Fotografie.

Jeder Bereich der Fotografie hat seine einfachen und hohen ästhetischen Ansprüche. Unterschiedliche Aufgabenstellungen ergeben unterschiedliche Schwierigkeitsgrade und das gilt für alle Bereiche der professionellen Fotografie.

Die Foodfotografie verdankt ihren enormen Interessenschub mit Sicherheit dem derzeitigen Kochboom.

Kochbücher und Fernsehsendungen sowie Kochblogs sind allgegenwärtig, Kochen ist »in«. Da bleibt das Interesse an einem Buch über Foodfotografie natürlich auch nicht aus.

Eine sehr wichtige Zutat für gute Foodfotos ist, neben einem guten fotografischen und küchentechnischen Handwerkzeug, das Interesse am Kochen sowie Spaß und Freude am Essen. Überlegen Sie sich vor dem Fotografieren genau, was Sie fotografieren möchten, worauf der Fokus des Bildes liegen soll und ob es eine Zielgruppe gibt, die das Foto besonders ansprechen soll! Diese Antworten bilden wichtige Grundlagen für das Foto.

Lassen Sie sich Ihre Kreativität nicht von der Technik vorschreiben und einschränken. Schöne Foodaufnahmen gelingen auch mit einfachen Mitteln bzw. einer reduzierten Ausrüstung. Und dem Einsteiger möchte ich den Rat geben, nicht immer auf das Kameraequipment des Profis zu spielen.

Die Ausrüstung sollte sich dem Foto bzw. der Aufgabenstellung anpassen und nicht umgekehrt. Eine gute, funktionelle Ausrüstung erleichtert die Arbeit, macht das Foto aber nicht zwangsläufig besser.

Soll das Foto im Posterformat oder gar als Großflächenanzeige gedruckt werden, dann benötigt man die entsprechende Auflösung eines professionellen Digital Backs, z.B. à la Phase One.

Wird das Foto für eine Internetveröffentlichung, wie z.B. der Bebilderung eines Kochblogs benötigt, dann fotografiert es sich hervorragend mit einer digitalen Spiegelreflexkamera oder auch schon mal mit einem iPhone.

Einfache, preiswerte Kameras kommen selbstverständlich nicht an den Detailreichtum heran, wie sie ein Digital Back leisten kann. Es ist sinnvoll, die Stärke der jeweils gewählten Kamera zu nutzen.



**Abbildung 1.5**

PR-Aufnahme: »Poffertjes«, Pfeifer & Langen KG, Köln

Wie so etwas mit einfachen fotografischen Mitteln aussehen kann, möchte ich mit der kleinen Stepserie »Schwarze Johannisbeermarmelade« demonstrieren.

Die Idee hierfür kam mir spontan, nachdem meine Schwiegermutter plötzlich mit 2 ½ kg schwarzen Johannisbeeren klingelte. Was macht man nun mit so viel Obst? Natürlich – Marmelade.

Und bei der Vorbereitung der »Jamsession« kam mir die Idee, das ganze Brimborium mal mit einer Superkamera zu fotografieren – mit meinem iPhone.

Einziges Problem: die Angst, dass das geliebte iPhone beim Shooting in den Marmeladentopf plumpst.





## Zutaten für dieses Shooting

1 kg schwarze Johannisbeeren  
1 kg Gelierzucker 1:1  
(bloß nicht 2:1, das wird zu sauer)  
1 iPhone  
1 Camera+-App  
Available Light  
(Tageslicht und Lampe der Dunstabzugshaube)  
und sonst nix

## Zubereitung

1. Johannisbeeren abwiegen
2. Johannisbeeren waschen
3. Strippen ... (die Johannisbeeren)
4. Johannisbeeren und Zucker in den Kochtopf geben, durchrühren und ca. 1 Stunde ziehen lassen
5. Marmeladegläser waschen und vorbereiten
6. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen
7. In die Gläser füllen und sofort verschließen

Um seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, benötigt man weder eine teure Profikamera oder eine ebenfalls teure Studiobleuchtung, nein, es geht auch mit einfachen Mitteln.

Gute Foodfotografie ist immer appetitlich, und dies erreicht man auch ohne Tricks, nämlich mit gut zubereiteten und schön angeordneten Gerichten.

Ratsam ist es, nicht gerade mit sehr kniffligen Aufnahmen oder teuren Zutaten anzufangen.

Zugegeben – stressig ist die Foodfotografie allemal, denn Lebensmittel verändern sich in kürzester Zeit.

Eine gute Vorbereitung hilft, eventuell auftretende Fehler zu minimieren und die knappe Zeit, die man beim Fotografieren hat, perfekt zu nutzen.

Achten Sie beim Einkauf auf das Aussehen der Lebensmittel. Äpfel, Bananen, Erdbeeren oder Kirschen sollten perfekt aussehen. Je mehr man vor der Aufnahme auf eventuelle Fehler achtet, desto weniger zeitaufwändige digitale Nachbearbeitung ist erforderlich.

In der Regel beschränkt sich die digitale Retusche auf diese Bereiche: Ausbessern und Beseitigen von unerwünschten Details, wie z.B. Flecken, Staub und Krümeln, aber auch von unsaubereren Stellen auf Lebensmitteln und Requisiten.