

Jana Mänz | Dr. Susan Brooks-Dammann | Corinna Gisseman

Fotografie *al dente*

So kommt die Pasta richtig aufs Bild



Die Autorinnen:



Jana Mänz

Meine künstlerischen Fotografien basieren auf einer komplexen Mixed-Media-Technik, inspiriert vor allem durch klassische Musik. Fotografie bedeutet für mich mehr als nur die reale Abbildung der Umwelt.

Fotografie bedeutet, Gefühle und Momente zu erfassen und den Betrachter zum Träumen zu verführen.



Dr. Susan
Brooks-Dammann

Ich fotografiere seit vielen Jahren. Dank eines Blog-Projektes habe ich erkannt, dass es eine Welt außerhalb des kleinen Familienkreises gibt, die fotografiert werden will. Seitdem gehe ich mit wachsender Leidenschaft

mit meiner arg strapazierten Kamera durch die Welt und fotografiere hauptsächlich Landschaften und Essen. Essen läuft nämlich nicht weg, ganz im Gegensatz zu den Menschen, die ich vielleicht auch gerne fotografieren würde.



Corinna Gisseman

Ich bin Frühaufsteherin, zu 99% gut gelaunt, Tierliebhaberin, keine Pflanzenflüsterin, Harmoniemensch, Sonnenkind, schnell zu begeistern ... außerdem gelernte Praxismanagerin. Derzeit arbeite ich als Foodfotografin für internationale Bildagenturen.

Jana Mänz | Dr. Susan Brooks-Dammann | Corinna Gisseman

Fotografie *al dente*

So kommt die Pasta richtig aufs Bild

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Hinweis: Alle Angaben in diesem Buch wurden vom Autor mit größter Sorgfalt erarbeitet bzw. zusammengestellt und unter Einschaltung wirksamer Kontrollmaßnahmen reproduziert. Trotzdem sind Fehler nicht ganz auszuschließen. Der Verlag und der Autor sehen sich deshalb gezwungen, darauf hinzuweisen, dass sie weder eine Garantie noch die juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für Folgen, die auf fehlerhafte Angaben zurückgehen, übernehmen können. Für die Mitteilung etwaiger Fehler sind Verlag und Autor jederzeit dankbar. Internetadressen oder Versionsnummern stellen den bei Redaktionsschluss verfügbaren Informationsstand dar. Verlag und Autor übernehmen keinerlei Verantwortung oder Haftung für Veränderungen, die sich aus nicht von ihnen zu vertretenden Umständen ergeben. Evtl. beigelegte oder zum Download angebotene Dateien und Informationen dienen ausschließlich der nicht gewerblichen Nutzung. Eine gewerbliche Nutzung ist nur mit Zustimmung des Lizenzinhabers möglich.

© 2013 Franzis Verlag GmbH, 85540 Haar bei München

Alle Rechte vorbehalten, auch die der fotomechanischen Wiedergabe und der Speicherung in elektronischen Medien. Das Erstellen und Verbreiten von Kopien auf Papier, auf Datenträgern oder im Internet, insbesondere als PDF, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags gestattet und wird widrigenfalls strafrechtlich verfolgt.

Die meisten Produktbezeichnungen von Hard- und Software sowie Firmennamen und Firmenlogos, die in diesem Werk genannt werden, sind in der Regel gleichzeitig auch eingetragene Warenzeichen und sollten als solche betrachtet werden. Der Verlag folgt bei den Produktbezeichnungen im Wesentlichen den Schreibweisen der Hersteller.

Autorinnen: Jana Mänz, Dr. Susan
Brooks-Dammann, Corinna Gisseman

Herausgeber: Ulrich Dorn

Programmleitung: Jörg Schulz

Covergestaltung: Jana Mänz, Corinna Gisseman

Satz: Manuel Blex

Druck: FIRMENGRUPPE APPL,
aprinta druck GmbH, Wemding

Printed in Germany



Vorwort

Essen und Fotografieren – zwei Dinge, die ich, bevor ich mein eigenes Foodblog begonnen habe, nicht wirklich in Verbindung gebracht hatte. Seit mittlerweile fünf Jahren versuche ich nun, das leckere Essen auf meinem Teller auch irgendwie appetitlich ins Netz zu bringen – anfangs nur mit mäßigem Erfolg. Rezepte schreiben und kleine Geschichten zu den Gerichten erzählen war selten ein Problem, aber zu meiner Fotoknipse, den Namen »Kamera« hatte sie nicht wirklich verdient, hatte ich noch nie so ein enges Verhältnis wie zu meinem Nudelholz. Fotoapparate waren für Familienfeiern mit Tante Emma.

Genau so, wie das jetzt klingt, waren meine ersten Foodfotos. Der bildgewordene Horror schlechthin war das Foto zu einem meiner ersten Rezepte im Blog, Kürbis-Moussaka. Retrospektiv erinnert es eher an Kürbis-Massaker mit Fensterkitt.

Die Fotografie war für mich immer ein notwendiges Übel, das ich, dank fleißiger Tutorial-Leserei und Kamera-Upgrade von einer hochbetagten Digitalkompaktkamera auf ein anständiges Superzoom, halbwegs in den Griff bekommen habe. Würde man mich nachts um vier aus dem Bett zerren, mir die Pistole auf die Brust setzen und mich höflichst bitten, das mit der Blende, dem Licht und dem Weißabgleich zu erklären, käme ich vermutlich immer noch ordentlich ins Stottern. Aber immerhin bin ich mittlerweile in der Lage, bei Tageslicht und mit Blendenautomatik halbwegs appetitliche Essensfotos zu schießen.

Aber wie das immer so ist: Da geht noch was. Styling, Komposition, Licht, Diffusor, Aufheller – alles Dinge, die ich neben dem Kochen bislang immer nur mäßig interessant fand, die aber für bessere Fotos eigentlich wichtig sind. Vielleicht geht es Ihnen ähnlich? Der rege Austausch mit Jana, einer der Autorinnen dieses Buchs, hat mir Lust gemacht, mich meinen fotografischen Defiziten doch noch zu stellen. Es klingt nämlich wirklich gar nicht so furchtbar schwierig. Hauptsache, das Essen wird nicht kalt vor lauter Perfektionismus.

Von Evi Reissmann, www.kyche.de



Inhalt

1 Erst das Auge, dann der Magen

13 Interview mit Corinna Gissemann

2 Foodausrüstung für Einsteiger

20 Kamera, Objektiv und Stativ
29 Fotolampe und Lichtformer
32 Leichter und transportabler Fototisch
33 Was kostet die Grundausstattung?
34 Interview mit Natalia Lisovskaya
40 Frühlingsrezept

3 Aufbauten und Lichtquellen

46 Kameraeinstellungen festlegen
48 Fenster als Lichtquelle
54 Fotoübung: Natürliches Licht
56 Licht an! Fotolampe versus Blitz
58 Fotoübung: Künstliches Licht
62 Fotografieren mit Lichtzelt
65 Interview mit Calle Hackenberg
70 Sommerrezept

4 Auf die Zubereitung kommt es an

77 Gute Planung ist die halbe Miete
82 Beilagen: Geschirr, Besteck & Co.
88 Hintergründe: Holz, Papier und Stoff
96 Tipps für die Farbgestaltung
106 Anrichten und verlockend präsentieren
107 Tipps für das perfekte Foodstyling
110 Mit Zeit und Sorgfalt komponieren
112 Interview mit Peter Georgakopoulos
116 Herbstrezept



Interview mit
Corinna Gissemann

S.13



Frühlingsrezept

S.40



Sommerrezept

S.70

5 Angerichtet: Food fotografieren

- 122 Regeln für Komposition und Bildgestaltung
- 126 Bildformat: Hoch- oder Querformat?
- 128 Licht: Spiel mit Licht und Schatten
- 130 Blende: Von verschwommen bis scharf
- 132 Fokus: Wohin mit dem Blick des Betrachters?
- 134 Perspektive: Nah dran oder weit weg?
- 140 Auf den Winkel kommt es an!
- 146 Making-of: Rosmarinkartoffeln
- 150 Winterrezept

6 Kreative Fotoküche

- 156 Kochen, anrichten, fotografieren und genießen!
- 162 Fotografische Tipps und Tricks
- 164 Das Wichtigste überhaupt: die Stimmung
- 166 People in Motion
- 170 Kreative Foodfotoprojekte umsetzen
- 174 Black Beauty: Stillleben in Schwarz
- 178 Fotografieren in Cafés, Bars und Restaurants
- 180 Häufige Fehler in der Foodfotografie

7 Würzen und verfeinern

- 186 Bildbearbeitung für Picasa-Anfänger
- 192 Bildbearbeitung für Lightroom-Anfänger
- 200 Teedampf aus der Photoshop-Trickkiste
- 208 Spielerei mit Texturen
- 214 Foodfotos im Internet veröffentlichen

8 Ausflug ins Web der Foodies

- 218 Gucken kann so schön sein!
- 223 Index

Herbstrezept

S.116



Interview mit
Peter Georgakopoulos

S.112



Winterrezept

S.150







1 Erst das Auge, dann der Magen

»Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen«, sagte schon Goethe vor über 300 Jahren. Damals gab es noch keine Fotografie, aber das Darstellen von Lebensmitteln und Speisen in Stillleben war in der Kunst bereits präsent. Dabei ging es aber nicht nur um die Darstellung des Kulinarischen, sondern vielmehr um den Auftrag, moralische Werte oder die Zugehörigkeit zu einer gesellschaftlichen Schicht zu verdeutlichen. Viele Kunstwerke stecken voller religiöser Mahnungen oder erotischer Anspielungen, verbildlichen den Reichtum des Auftraggebers oder erinnern an die Ewigkeit. So symbolisieren die Austern in dem Werk »Stillleben mit Austern, Zuckerwerk und Gläsern« von Osias Beert d. Ä. beispielsweise Erotik und sündige Verlockung.

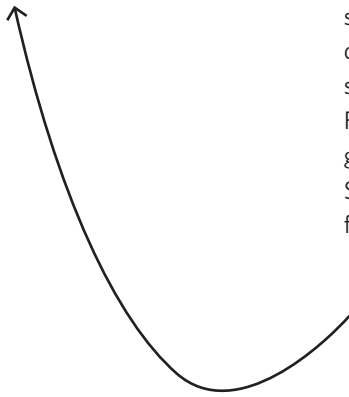
Foodfotografie

Neben der Wahl der Symbolik in einem Stillleben wurde auch die Anordnung der Dinge nicht dem Zufall überlassen. Die Werke wurden unter Zuhilfenahme von Diagonalen, Dreiecken oder anderen perspektivischen Linien konstruiert, um einerseits den Betrachter durch das Bild zu führen und andererseits den gezeigten Dingen eine unterschiedliche Gewichtung zu geben. So ist und war das Essen nie allein eine biologische Notwendigkeit, sondern auch ein Sinnbild unserer Kultur, in dem sich soziale, politische, kulturelle, aber auch – in neueren Werken – ökologische Aspekte widerspiegeln.

Die Foodfotografie ist eine Weiterführung der Darstellung von Speisen und Lebensmitteln in der Malerei. Der Name Foodfotografie stammt aus dem Englischen, einen etablierten deutschen Begriff gibt es nicht. Analog zur Malerei bedeutet auch die Foodfotografie nicht das bloße Ablichten von Früchten oder ganzen Gerichten. Die Abbildung soll nicht die Wirklichkeit widerspiegeln.

Stattdessen soll das Essen schöner, größer, vielfältiger und frischer aussehen. Es soll den Appetit anregen und zum Kauf animieren. Nicht umsonst sehen die Hamburger beim »Goldenen M« aus wie gemalt. Mit der Realität haben sie jedoch wenig gemein. Die Foodfotografie gibt es schon fast so lange wie die Fotografie selbst, doch orientierten sich die Fotografen anfangs mehr an der Kunst. Anders als Foodfotos im heutigen Sinne waren Foodfotografien damals eher sorgfältig komponierte Stillleben. Zu der praktischen Anwendung, d. h. Food zur Illustration zu fotografieren, kam es erst nach der Mitte des 19. Jahrhunderts.

Es handelte sich hierbei um 25 Chromolithografien, die mittels einer sehr aufwendigen Technik erstellt wurden. Ein Fotograf machte die Aufnahmen des sorgfältig arrangierten Essens, und ein Lithograf fertigte anschließend Stiche nach den Fotografien an. Später wurde in mehreren Bearbeitungsschritten die Farbe hinzugefügt.



Entwicklung der Foodfotografie

In der Folgezeit erschienen dann und wann Foodfotografien in Kochbüchern, zumeist in Schwarz-Weiß, doch erst mit der massenhaften Verbreitung der Farbfotografie ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde die Foodfotografie immer populärer. Diese ist aber nicht nur, wie eben bereits erläutert, eine simple Darstellung von Essen, sondern drückt einen Lebensstil aus und geht einher mit gesellschaftlichen Erscheinungen wie z. B. der Mode. Schaut man sich die Foodfotografien aus den 1970er- bis 1980er-Jahren an, dann haben diese mit den heutigen Fotografien nur noch wenig gemeinsam. Hier standen volle Teller mit reichhaltigen Lebensmitteln, sogenannte »Hausmannskost«, im Fokus.



1 **Erst das Auge, dann der Magen**

Heute dagegen geht der Trend in der Foodfotografie hin zur gesunden Ernährung beziehungsweise zur kalorienarmen Kost unter Einbezug von exotischen oder ausgefallenen Lebensmitteln. Dieser Trend zeigt sich nicht nur in der Wahl der Lebensmittel, sondern spiegelt sich auch unmittelbar in der Fotografie selbst wider. Während heute bevorzugt frische, möglichst naturbelassene Lebensmittel und Gerichte fotografiert werden, war es in den 1980er- und 1990er-Jahren so, dass die Lebensmittel, die auf den Tellern der Stylisten und Fotografen landeten, zwar einladend aussahen, aber vollkommen ungenießbar waren.

Die Milch im Glas bestand aus Holzleim, rohe Hähnchen wurden mit Farbe angepinselt und Obst und Gemüse mit Acrylspray behandelt. Diese Art der Foodfotografie ist aber keinesfalls die, die wir Ihnen vermitteln möchten.

In Vorbereitung auf dieses Buch haben wir die gängige Literatur gesichtet. Darin wird die Foodfotografie als eines der anspruchsvolleren Genres der Fotografie bezeichnet, und aus ihrer Umsetzung wird nach wie vor ein Geheimnis gemacht.

Erst das Auge, 1 dann der Magen

Die Ansprüche werden teilweise so hoch gesteckt, dass jeder Hobbykoch, jeder ambitionierte Foodie und jeder Amateur-Foodblogger daran scheitern muss. Dabei geht es doch viel einfacher, auch ohne kostspielige Fotoausrüstung und teures Zubehör!

Im Folgenden werden wir Ihnen Tipps und Tricks verraten, wie Sie mit den einfachsten Mitteln Ihre Gerichte stilvoll und natürlich darstellen können. Wir legen Wert darauf, dass Sie alle Ihre Kunstwerke nach getaner Arbeit essen können. Wir verzichten auf »schmutzige Tricks«, wie das angemalte Huhn, die Styroportorte oder das Spüli im Glas, die in der professionellen Foodfotografie häufig eingesetzt werden.

Einen ersten Einblick in den persönlichen Werdegang einer Foodfotografin gibt uns das folgende Interview mit Corinna Gissemann. Sie zeigt uns, dass es möglich ist, ganz ohne unappetitliche Hilfsmittelchen erfolgreich zu sein.



100 mm | 0,3 s | f/9 | ISO 100

Interview

mit Corinna Gisseman, Foodfotografin

Liebe Corinna, in einem persönlichen Gespräch vorab haben Sie uns erzählt, dass Sie erst vor drei Jahren mit der Fotografie angefangen haben? Heißt das, Sie haben vorher nie fotografiert, oder ist damit gemeint, dass Sie erst vor drei Jahren mit der Foodfotografie angefangen haben?

Richtig. Bis vor drei Jahren habe ich nie fotografiert. Die Fotografie hatte mich bis dato wenig interessiert. Meine heutige Leidenschaft wurde quasi aus der Not heraus geboren, und darüber bin ich im Nachhinein wirklich froh. Ich lerne jeden Tag dazu, probiere Neues aus und freue mich immer wieder aufs Neue, diesen Weg einschlagen zu haben.

Man liest und hört ja häufig von den, sagen wir mal, »schmutzigen Tricks«, die Foodfotografen oft anwenden. Einer der Klassiker ist z. B. das angemalte Huhn, die Styroportorte oder das Spüli im Glas. Machen Sie das auch? Was halten Sie davon?

Essen ist zum Essen da. Deswegen verzichte ich auf Dinge, die das Essen ungenießbar machen. Man kann auch mit anderen kleinen Kniffen arbeiten, um das Essen gut aussehen zu lassen, und nach dem Shooting kann es dann ohne Probleme verzehrt werden. Wenn ich z.B. Joghurt fotografiere, wäre es ziemlich schwierig, darauf kleine Obststücke zu platzieren, deswegen nutze ich einfach Quark, der ist viel geduldiger und verschlingt die Deko nicht.

Ihre Bilder sehen aus, als würden Sie Natural Light (Tageslicht) bevorzugen. Oder arbeiten Sie auch mit Kunstlicht?

Am liebsten arbeite ich mit natürlichem Licht, so kann ich mich am besten auf den Star, das Essen, konzentrieren. Für mich wirkt natürliches Licht schöner als Blitzlicht. Gerade auch Anfänger können mit natürlichem Licht leichter üben. Wenn es sich jedoch nicht vermeiden lässt, greife ich auch mal auf den Blitz zurück, aber das geschieht eher selten.

Kochen Sie auch selbst gern beziehungsweise entwickeln eigene Rezepte?

Ja, ich koche und backe sehr gern, dabei lasse ich mich häufig von Zeitschriften oder guten Foodblogs inspirieren. Heutzutage kommt man ja überall an tollen Magazinen vorbei, und da lädt meistens schon das Cover zum Nachkochen ein. Eigene Rezepte konnte ich bis jetzt mangels Zeit noch nicht entwickeln, ich hoffe aber, dass sich das bald ändern wird.



»Übung macht den Meister,
probiert euch aus, versucht Neues!«
Corinna Gisseman
corinnagisseman.de

**„Am liebsten fotografiere ich
Desserts, Kuchen, süße Dinge.“**



100 mm | 1/5 s | f7.1 | ISO 100

Welche Fähigkeiten muss jemand mitbringen, der mit der Foodfotografie beginnen will?

Als Erstes sollten zumindest Grundkenntnisse der Fotografie vorhanden sein, wie Blende, Belichtungszeit, ISO und wie sich das alles aufeinander beziehungsweise auf das Foto auswirkt. Dazu ein gewisses Geschick, Essen schön anzurichten, ein Händchen für Deko und viel Geduld – mehr braucht es eigentlich nicht.

Und wie sieht es mit der Kamera aus? Muss man als angehender Foodfotograf die teuerste DSLR mit einer Riesenauswahl an Objektiven haben, oder geht auch die kleine Kompakte? Wie haben Sie angefangen?

Nein, eine Kompaktkamera reicht für den Anfang aus, vor allem wenn man in erster Linie für sein Blog fotografieren will. Wenn man sich weiterentwickelt und wirklich Spaß an der Fotografie, insbesondere Foodfotografie, bekommt, kann man sich immer noch eine DSLR-Kamera kaufen.

Ich habe vor einigen Jahren von meinen Eltern eine DSLR-Kamera geschenkt bekommen, ich hätte sonst auch mit einer Kompakten angefangen. Da ich aber hauptsächlich für den Stockmarkt fotografiere, musste meine Kamera schon bestimmte Anforderungen erfüllen. Das Foto macht aber nicht nur die Kamera, sondern in erster Linie der Fotograf dahinter.

Wie machen Sie das mit den Accessoires? Ist das nicht auf die Dauer sehr kostspielig? So stellt sich jedem Anfänger die Frage: Was wähle ich am Anfang aus, damit ich mit der kleinstmöglichen Ausstattung das bestmögliche und abwechslungsreichste Ergebnis heraushole?

Oh ja, Geschirr und Accessoires gehen ins Geld. Man kann seinen Fundus aber auch günstig aufstocken. Zum Beispiel kann man in seiner Gegend den Flohmarkt durchstöbern oder auch von der besten Freundin, der Mama oder Bekannten das eine oder andere ausleihen. Vielleicht befindet sich ja auch im Keller oder auf dem Dachboden noch so manches brauchbare Accessoire. Kleine Stoffreste, Geschenkbänder, Papier, Brettchen, Gläser, alles kann als Dekoration dienen. Am besten schafft man sich eine kleine Kiste an, in der man seine Fundstücke sammeln und aufheben kann.

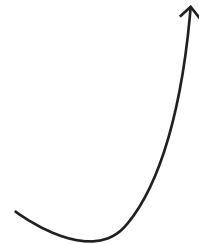
Gutes muss aber nicht teuer sein, ich habe mal in einem Eisladen tolle bunte Plastiklöffel gesehen. Dann habe ich den Verkäufer einfach gefragt, und schon war ich um sechs kleine bunte Plastiklöffel reicher. Man muss einfach die Augen offen halten.

1 *Erst das Auge,
dann der Magen*



**Erst das Auge, 1
dann der Magen**

*„Fototipps? Übung
macht den Meister,
probiert euch aus,
versucht Neues, lernt
viel, nur so könnt ihr
besser werden.“*



100 mm | 1/13 s | f/5.6 | ISO 100

Wo holen Sie sich Ihre Ideen und Anregungen?

Die Ideen und Anregungen hole ich mir meist im Internet, in Agenturen, in Portfolios von Foodfotografen oder Blogs. Auch die Wartezeit an der Kasse dient mir meist dazu, mich durch Magazine zu wühlen und die Ideen mit nach Hause zu nehmen. Außerdem liegen an vielen Kassen kleine Rezeptheftchen aus, die man kostenlos mitnehmen kann.

Haben Sie eine fotografische Vorliebe? Und warum?

Am liebsten fotografiere ich Desserts, Kuchen, süße Dinge. Warum? Ich mag diese Farben und dass man sie schön und niedlich dekorieren und anrichten kann. Und seien wir mal ehrlich, jeder mag doch Desserts, oder?

Wenn Geld und Zeit keine Rolle spielen würden: Was wäre Ihr Traum, den Sie sich gern erfüllen würden?

Ich würde eine Rundreise durch Amerika machen und dabei gleich alle Köstlichkeiten dieses Landes festhalten: vom Burger über Muffins bis hin zu Cupcakes und Cakepops.

Unsere letzte Frage, die wir allen stellen: Ein letzter Tipp, den Sie unseren Lesern mitgeben könnten? Bücher, die gelesen werden sollten? Lebensweisheiten? Fototipps?

Das Buch »Essen perfekt in Szene setzen« von Nicole S. Young ist toll: übersichtlich strukturiert, einfach geschrieben, mit tollen Setups und Schritt-für-Schritt-Erklärungen ein absolutes Muss für den angehenden Foodfotografen.

Ebenso mag ich das Buch »Plate to Pixel« von Hélène Dujardin, die im Übrigen auch ein empfehlenswertes Blog rund ums Essen pflegt. Das Buch ist zwar in englischer Sprache verfasst, aber einfach geschrieben und toll bebildert.

Fototipps? Übung macht den Meister, probiert euch aus, versucht Neues, lernt viel, nur so könnt ihr besser werden.



Index



Symbole

50-mm-Objektiv 25
80-mm-Makroobjektiv 25
100-mm-Makroobjektiv 25

A

Acrylglasplatten 90
Adobe Photoshop 200
Adobe Photoshop Lightroom 192
Anrichten 106, 156
Aufheller 29, 52, 59, 60
Aufnahmewinkel 159
Aufsteckblitz 30, 58

B

Beanbag 28
Bewegung 168
Bildauflösung 190, 214
Bildbearbeitung 185
Bildformat 46
Bildgestaltung 122
Bildqualität 46
Blende 130
Blendenöffnung 130
Blendenreihe 156
Blendenzahl 130
Blitz 29, 57
Bohnsack 29
Bridgekamera 22

C

Cross-Entwicklung 189

D

Dampf 176, 201
Dekoration 82
Diffusor 29, 60
dpi 199, 214
Dreiecksanordnung 123
Drittelregel 122
Dynamik 125

E

Entfernung 138
EXIF-Metadaten 192, 193, 214

F

Farbe 96
Farbgestaltung 6, 96
Farbinspiration 104
Farbkreis 97, 98, 100, 102
Farbwirkung 99
Farbzusammenstellung 97
Fenster 48
Fernbedienung 27
Fokus 132
Foodobjektiv 25
Foodstyling 107
Fotoausrüstung 19
Fotografiewinkel 140
Fotolampe 29, 56
Fototisch 32
Fotoübung 6, 54, 58, 132, 156 – 160
Freisteller 89

G

Gegenlicht 128
Geschirr 77, 83
Gleichmäßiges Licht 144
Graukarte 47, 193, 194

H

Hell-dunkel-Kontrast 99
Hintergründe 88
Hochformat 126, 198
Holz 88
Holzuntergründe 90

J

JPEG-Format 24, 46, 199

K

Kaffeedampf 176
Kalt-Warm-Kontrast 99
Kompaktkamera 21
Komplementärkontrast 98
Komposition 106, 122
Krakelierlack 93
Künstliches Licht 58, 158

L

Lichtformer 29
Lichtführung 128, 144
Lichtquelle 48
Lichtwirkung 158
Lichtwürfel 62
Lichtzelt 29, 62, 64
Lightroom 192
Linien 123
Menschen 167
Natürliches Licht 54, 158
Objektive 25
Objektivkorrekturen 175, 193, 209

P

People in Motion 166
Perspektive 134, 139
Photoshop 200
Picasa 186
Planung 77

Q

Querformat 126

R

Rauschen 21, 197, 206
RAW-Format 46
Reflektoren 30
Reißlack 93

S

Schärfentiefe 131
Schärfepunkt 132
Schattenführung 128
Setaufbau 158
Shabby-Chic-Look 93
Spiegelreflexkamera 24
Spydercube 47
sRGB 199
Stativ 27
Stilleben 174

Stimmung 77, 164
Stoffuntergrund 90
Styling 106
Systemkamera 25
Tagesgegenlicht 52
Tageslicht 50, 62
Tageslichtlampen 63
Tethering 28, 133, 144, 145
Textur 137, 208
Vogelperspektive 142
Wasserzeichen 198
Weißabgleich 47
Workflow 78

Bildnachweis

Alle Bilder in diesem Buch wurden von Corinna Gissemann, Susan Brooks-Dammann und Jana Mänz erstellt, mit Ausnahme der folgenden Presse- und Interviewfotos:

Kapitel 2
Fujifilm 21
Canon 23
Nikon 24, 25
SIRIU 27
Natalia Lisovskaya 34 – 39

Kapitel 3
Datacolor 47
Nikon 47
Calle Hackenberg 65 – 69

Kapitel 4
Shutterstock 97
Peter Georgakopoulos 112 – 115

Autorinnen: Jana Mänz, Dr. Susan
Brooks-Dammann, Corinna Gissemann

Herausgeber: Ulrich Dorn

Programmleitung: Jörg Schulz

Covergestaltung: Jana Mänz, Corinna Gissemann

Satz: Manuel Blex

Druck: FIRMENGRUPPE APPL,
aprinta druck GmbH, Wemding

Printed in Germany

Jana Mänz
Dr. Susan Brooks-Dammann
Corinna Gissemann

Fotografie *al dente*

So kommt die Pasta richtig aufs Bild

Foodfotografie, die Spaß macht und schmeckt!
Bisher waren die Ansprüche an die Technik und an die fotogene Zubereitung der Gerichte so hoch gesteckt, dass die meisten Hobbyköche und -fotografen erst einmal daran scheitern mussten. Dabei geht es auch viel einfacher. Alles ohne teure Fotoausrüstung und kostspieliges Zubehör, dafür mit Improvisation und cleveren Ideen.

Die Autorinnen Jana Mänz, Susan Brooks-Dammann und Corinna Gissemann zeigen leckere Gerichte und verrückte Fotoideen, die einfach nur begeistern und zum Nachmachen anregen. Hier besteht die Milch nicht aus Holzleim, rohe Hähnchen werden nicht mit Farbe angepinselt, Obst und Gemüse wird nicht mit Acrylspray zum Glänzen gebracht. Alles bleibt essbar und sieht trotzdem lecker aus. Die drei Autorinnen zeigen geniale Foodfotografie mit Leidenschaft und ganz ohne schmutzige Tricks.

Mit viel Liebe zum Detail beschreiben sie, wie das Essen richtig aufs Bild kommt: angefangen von der Kamera über das gekonnte Spiel mit Licht und Schatten, Styling und Komposition bis hin zu typischen Fehlern und den entsprechenden Gegenmaßnahmen. Gewürzt und verfeinert wird dann je nach Geschmack noch am Computer.

Dieses Buch zeigt 12 ausgefallene Fotoprojekte und deren Making-ofs. Mit dabei sind auch Rezepte und Zutatenlisten. Guten Appetit und gutes Gelingen!



9 783645 602693

29,95 EUR [D] / 30,80 EUR [A]

ISBN 978-3-645-60269-3



Dieses Buch ist auch als E-Book und App erhältlich.

Mehr zum Franzis-Programm, zu Büchern und Software:
www.franzis.de

FRANZIS