

ESSEN KÖSTLICH FOTOGRAFIEREN

Bei Food-Aufnahmen kommt es auf Ästhetik an, denn das Auge isst bekanntlich mit. CHIP FOTO-VIDEO digital zeigt, wie Gerichte besonders schmackhaft wirken.

Von Birte Rabe

■ Ob heiß dampfende Pasta, knackiges Obst oder asiatische Köstlichkeiten – aufwendig angerichtete Speisen und Lebensmittel laden immer zum Fotografieren ein. Damit die Speisen auf den Bildern immer noch genauso köstlich aussehen wie in natura, zeigt Ihnen CHIP FOTO-VIDEO digital die besten Tricks der Food-Fotografen.

Profis fotografieren Pasta und Co. meistens drinnen. Trotzdem ist für geschmackvolle Food-Aufnahmen weder eine teure Blitzanlage noch ein großes Studio nötig. Denn Speisen können ohne Probleme auch im Tageslicht aufgenommen werden. Als Untergrund eignet sich beispielsweise ein schöner Tisch, der auf dem Balkon oder im Garten positioniert wird. Fotografiert man die Speisen unter freiem Himmel, sollte das

Motiv jedoch nicht in der prallen Sonne stehen. Denn Schlagschatten sind bei Food-Aufnahmen genauso wenig gefragt wie bei der People-Fotografie. Im Schatten ist das Licht hingegen weniger kontrastreich und lässt Speisen farblich kühler wirken.

Erweitern Sie das Motiv mit Accessoires, etwa Essstäbchen bei asiatischem Essen. Das verleiht der Aufnahme das gewisse Etwas. Damit der Hintergrund nicht zu sehr vom Motiv ablenkt, sollte er entweder schlicht weiß sein oder farblich mit dem Essen harmonieren. Ein Fotokarton, der als Hohlkehle auf dem Tisch befestigt wird, ist eine preiswerte und ideale Lösung. So kann der Karton je nach Farbe des Essens ausgetauscht werden, ohne dass große Kosten anfallen oder ein Location-Wechsel notwendig ist.

FOTO: STOCKFOOD (2); B. RABE

TYPISCHE FOTO-FEHLER



Personen beim Essen fotografieren

Der Mund ist weit aufgerissen, die Hände stopfen Essensreste in den Mund – solche Bilder schmeicheln keinem. Personen können in die Food-Fotografie eingebunden werden, aber nicht, während sie essen. Lassen Sie das Modell lieber unscharf im Hintergrund agieren und richten Sie den Blickpunkt auf die Speisen.



Speisen ohne Konzept angerichtet

Bei diesem Bild ist zwar das Licht gut gesetzt, das Motiv erscheint aber zu wirr. Die Nudeln sind wild durcheinander gewürfelt und die Kräuter lieblos darüber verteilt. Geben Sie die Kräuter lieber in einem kleinen Haufen mittig auf die Nudeln und streuen Sie beispielsweise etwas Parmesan auf den Tellerrand.

> DAS MOTIV KOMPONIEREN



► Mit einer schrägen Kamerastellung bringen Sie mehr Dynamik ins Bild. Die gelben Nudeln und das bläuliche Geschirr bilden einen komplementär-Kontrast. Dieses Farben-Paar verstärkt sich gegenseitig, was bedeutet: Jede Farbe wirkt für sich noch intensiver. Der Kontrast bringt Spannung ins Bild. Solche Effekte lassen sich natürlich auch mit der Kombination Rot-Grün, zum Beispiel Rucola-Salat mit Tomaten, erzielen. Wiederholt sich die Farbe des Hauptmotivs hingegen im Hintergrund, wirkt das Bild ruhiger und harmonischer.

> LICHT OPTIMAL NUTZEN



► Helles Licht von unten lässt das Motiv noch luftiger wirken. Die dafür benötigte Durchlichteinheit ist schnell selbst gebaut. Dazu brauchen Sie nur eine Plexiglasplatte aus dem Baumarkt, die Sie auf zwei Sockel legen. Ein Lichtstrahler, der von unten durch die Platte scheint, sorgt für das entsprechende Licht. Stellen Sie den Weißabgleich auf die Lichtquelle ein. Die verwendeten Lampen sollten allerdings von der gleichen Lichtart sein. Sonst entsteht ein so genanntes Mischlicht, dessen Stich sich nur schwer ausfiltern lässt. Wenn Sie als Lichtquelle Glühlampen verwenden, stellen Sie den Weißabgleich im Menü auf das entsprechende Symbol ein – es ist mit einer Glühbirne gekennzeichnet.

> SCHÄRFE GEZIELT SETZEN



► Die Größe des Schärfereichs können Sie bei einer Kompaktkamera genauso wie bei einer Spiegelreflex beeinflussen. Mit einer langen Brennweite oder großen Zoom-Einstellung von mindestens 105 mm verringern Sie die Schärfentiefe. Eine kleine Blendenzahl verstärkt diesen Effekt zusätzlich. Professionelle Fotografen benutzen für Food-Aufnahmen eine Großbildkamera oder Shift-Objektive, mit deren Hilfe sie die Schärfen-Ebene setzen und diese auch schräg durch das Bild laufen lassen können.

> LEBEN INS BILD BRINGEN



► Sei es Zucker, der gerade in die Tasse fällt oder etwa Dampf, der aus der Kaffeetasse steigt – Bilder mit Bewegung wirken gleich viel dynamischer. Ein weiteres Plus: So sieht der Kaffee frisch zubereitet aus. Wenn der Zucker sichtbar in die Kaffeetasse rieseln soll, wählen Sie eine Belichtungszeit von 1/30 Sekunden oder länger. Aufsteigender Dampf hebt sich am besten vor einem dunklen Hintergrund ab. Verstärken können Sie ihn, indem Sie eine angezündete Zigarette hinter der Tasse befestigen.