



CHEFKOCH.DE

Foto-Tutorial

Food lecker in Szene setzen



Jeder, der schon mal versucht hat, ein Foto von seinem Essen zu machen, das anderen das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt, kennt das Gefühl. In echt sah es doch viel besser aus! **Und warum liegen zwischen meinen Fotos und denen aus den Kochbüchern Welten?**



Von Bild links zum Bild rechts kannst du es mit ein bisschen Übung schaffen.



Man muss kein Profi sein. Schon mit kleinen Tricks lässt sich mehr aus jedem Bild herausholen. Es ist also dir überlassen, wie weit du gehst. Das Tutorial ist so aufgebaut, dass du schon mit der Umsetzung eines Tipps eine Verbesserung erzielen kannst. Jeder weitere Tipp, den du beherzigst, kann dann weitere Verbesserungen bringen. Denn das Wichtigste ist, dass du Spaß am Fotografieren entwickelst bzw. behältst!

Legen wir also los!

Was brauchst du? Zunächst einmal nur ein Motiv und eine Kamera. Das Motiv versteht sich wohl von selbst. etwas Essbares. Wenn du vor der nächsten Koch-Fotosession ~~s~~Trockenübungen machen möchtest, greif einfach in die Obstschale oder Gemüsebox.

Dann die Kamera: Natürlich ist eine Spiegelreflexkamera ein tolles Spielzeug, aber die alleine garantiert keine guten Fotos! Du kannst gute Fotos auch mit einer ~~kleinen~~Kamera erzielen und die Kameras vieler Smartphones übertrumpfen inzwischen die Kompaktkameras von vor ein paar Jahren. Fotografiere also mit der Kamera, die du bis jetzt auch genutzt hast.

Die Bilder in diesem Tutorial sind übrigens mit einer ca. 8 Jahre alten digitalen Kompaktkamera (Fuji FinePix F10) gemacht!



1. Wähle dein Format

Wofür möchtest du das Bild nutzen? Was eignet sich besser für Hoch- oder Querformat?

Chefkoch-Rezeptseiten Querformat
Schritt-für-Schritt-Anleitungen Hoch- und Querformat, quadratisches Format (Beschnitt)

Fotografiere direkt im passenden Format. Für quadratische Formate rund um dein Motiv ein wenig Platz lassen, damit es trotz des automatischen Beschnitts noch ganz sichtbar ist.

2. Räum auf

Dein Essen soll im Fokus stehen. Dafür gilt:

alle Ablenkungen drum herum entfernen
je ruhiger Hinter- und Untergrund sind, desto besser
auf Sauberkeit achten

3. Lass dein Bild eine Geschichte erzählen

Ziel sollte es bei jedem Foto sein, dass der Bildaufbau zur Geschichte passt, die du erzählen möchtest.

bei Anleitungen macht die Darstellung im Topf auf dem Herd Sinn
das fertige Gericht so fotografieren, wie du es Gästen servieren würdest



4. Blitz aus, Licht aus und ab ans Fenster

Blitz und künstliches Licht sind Gift für leckere Food-Fotos, denn

Blitz macht das Bild "flach", denn Schatten, die Konturen formen fehlen
künstliches Licht ist meist gelbstichig und lässt Essen unappetitlich aussehen
künstliches Licht wirft ggf. zu harte Schatten

Natürliches Licht macht

Schatten weicher
Farbtöne natürlicher

Also suche dir den Ort in deiner Wohnung, an dem am meisten natürliches Licht herrscht, meist natürlich in Fensternähe.



**Blitz und
Küchenbeleuchtung**



**Nur
Küchenbeleuchtung**



**Nur Licht
durchs Fenster**



5. Aus lecker mach richtig lecker

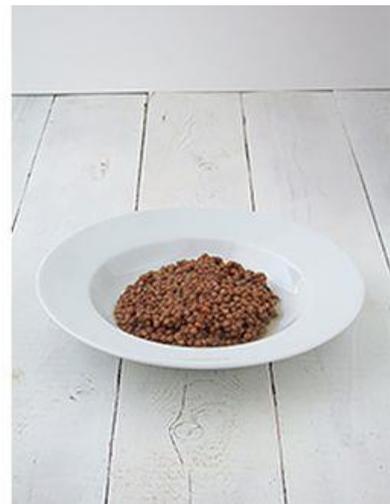
Dein Essen sollte so aussehen, dass der Betrachter das Gefühl hat, den Duft in der Nase und den Geschmack auf der Zunge zu haben.

Damit es appetitlich wird, erklären wir nun das Food-Styling Schritt für Schritt.

Normale Portionen wirken auf Fotos sehr groß. **Also fang lieber mit einer kleinen Portion an**, nachlegen kannst du immer noch.



Weniger ist mehr!





Am Beispiel Linsensuppe:

1. Teller mit kleiner Portion füllen
2. zeig was drin ist:
Lauch und Karottenstückchen heraussuchen und diese oben auf drapieren
3. mit frischen Kräutern garnieren



4. ein Löffel gibt dem Betrachter das Gefühl er könnte sich sofort vor den Teller setzen und mitessen
5. eine Serviette macht den Hintergrund spannender ohne zu abzulenken
6. Brot und bewusst gestreute Krümel machen das Bild lebendiger

6. Eine Frage der Perspektive

Selbst wenn du nun das Styling fertig hast, so bleiben dir immer noch x verschiedene Möglichkeiten, das Gericht zu fotografieren.

Ein Wechsel der Perspektive erzeugt ganz unterschiedliche Bilder:

keine Perspektive ist richtig oder falsch, jedes Gericht hat eine „Schokoladenseite“

Vorsicht bei Nahaufnahmen, nicht alles sieht aus der Nähe appetitlich aus von vorne, von der Seite, von oben . wähle die Perspektive, in der die Vorzüge deines Gerichtes am besten zur Geltung kommen



CHEFKOCH.DE



Perspektive von vorne
oben, ähnlich unseres
Blickes bei Tisch

Rückt das Motiv aus
der Mitte heraus und
wird angeschnitten,
entsteht Spannung





Blick von senkrecht oben ist oft sehr interessant,
aber nicht für alle Motive geeignet



Unvorteilhaft ist ein
„eingeklemmtes“
Motiv oder extreme
Nahaufnahmen

So. Wenn du es bis hier hin geschafft hast, konntest du hoffentlich ein paar Anregungen mitnehmen oder vielleicht sogar schon erste Fortschritte in deinen Fotos erreichen.

Chefkoch wünscht dir viel Spaß beim Fotografieren! Und natürlich guten Appetit!