



EDITION
PROFIFOTO
MAGAZIN FÜR FOTOKULTUR UND -TECHNIK



WIRKUNGSVOLLE
FOTOS MIT EINFACHEM
EQUIPMENT

CLIFF KAPATAIS

FOODFOTOGRAFIE

FOODSTYLING | KOMPOSITION |
LICHT | REQUISITEN

Hinweis des Verlages zum Urheberrecht und Digitalen Rechtemanagement (DRM)

Liebe Leserinnen und Leser,

dieses E-Book, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Mit dem Kauf räumen wir Ihnen das Recht ein, die Inhalte im Rahmen des geltenden Urheberrechts zu nutzen. Jede Verwertung außerhalb dieser Grenzen ist ohne unsere Zustimmung unzulässig und strafbar. Das gilt besonders für Vervielfältigungen, Übersetzungen sowie Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Je nachdem wo Sie Ihr E-Book gekauft haben, kann dieser Shop das E-Book vor Missbrauch durch ein digitales Rechtemanagement schützen. Häufig erfolgt dies in Form eines nicht sichtbaren digitalen Wasserzeichens, das dann individuell pro Nutzer signiert ist. Angaben zu diesem DRM finden Sie auf den Seiten der jeweiligen Anbieter.

Beim Kauf des E-Books in unserem Verlagsshop ist Ihr E-Book DRM-frei.

Viele Grüße und viel Spaß beim Lesen,

Ihr mitp-Verlagsteam



Neuerscheinungen, Praxistipps, Gratiskapitel,
Einblicke in den Verlagsalltag –
gibt es alles bei uns auf Instagram und Facebook



[instagram.com/mitp_verlag](https://www.instagram.com/mitp_verlag)



[facebook.com/mitp.verlag](https://www.facebook.com/mitp.verlag)

FOODFOTOGRAFIE

Wirkungsvolle Fotos mit einfachem Equipment

Foodstyling | Komposition | Licht | Requisiten

Cliff Kapatais

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

ISBN 978-3-7475-0332-4

1. Auflage 2021

www.mitp.de

E-Mail: mitp-verlag@sigloch.de

Telefon: +49 7953 / 7189 - 079

Telefax: +49 7953 / 7189 - 082

© 2021 mitp-Verlags GmbH & Co. KG, Frechen

Dieses Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. in diesem Werk berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zu der Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutz-Gesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürften.

Lektorat: Katja Völpel

Sprachkorrektorat: Claudia Fluor

Covergestaltung: Sandrina Dralle, Christian Kalkert

Coverfoto: Cliff Kapatais

Satz: Ill-satz, Husby, www.drei-satz.de



Kapitel 1

FOODFOTOGRAFIE 9

1.1	Einleitung	10
1.2	Was ist Foodfotografie?	12
1.3	Wie schafft man mit Bildern Hunger?	14
1.4	Elemente eines Fotos: Essen, Kulisse, Licht und Kamera	15
1.5	Der Idealfall: köstlich aussehendes Essen.	20
1.6	Das Anspruchsvolle: Essen inszenieren	22
1.7	Die Herausforderung: eine Geschichte erzählen	27

Kapitel 2

KAMERA UND TECHNIK 29

2.1	Belichtungsdreieck – ISO, Blende und Verschlusszeit.	30
2.2	Schärfentiefe	32
2.3	Weissabgleich	34
2.4	Objektive für Foodfotografie	36
2.5	Zusammenspiel dieser Variablen	39

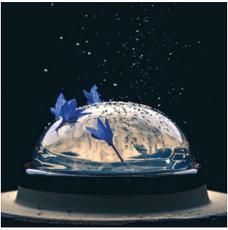
Kapitel 3

LICHT UND LICHTSETUPS 41

3.1	Licht sehen und verstehen	42
3.2	Arten von Licht?	43
3.3	Lichtsetup 1 – Backlight Basics	48
3.4	Lichtsetup 2 – Streiflicht	49
3.5	Lichtsetup 3 – Top Light	51
3.6	Background Light.	52
3.7	Abschatter	52
3.8	Fazit.	53



Inhalt



Kapitel 4 FOODSTYLING 55

4.1	Unser Model: das Essen	57
4.2	Bildaufbau & Farbtheorie	59
4.3	Hintergründe & Requisiten	66
4.4	Tipps, Tricks & Mythen	70
4.5	Trends in der Food-Fotografie	71

Kapitel 5 DIE WERKZEUGE 73

5.1	Werkzeuge fürs Fotografieren	74
5.2	Werkzeuge fürs Licht	79
5.3	Werkzeuge fürs Essen	82

Kapitel 6 DIE PLANUNG 87

6.1	Ein Shooting planen	88
6.2	Die Vorbereitung	90
6.3	Der Shooting-Tag	91
6.4	Arbeiten mit Kunden	94

Kapitel 7

DIE PRAXIS 99

- 7.1 Basisübung: nur eine Tomate 100
- 7.2 Übung 1 – Sushi (Bildaufbau) 106
- 7.3 Übung 2 – Tomatensuppe (Styling) 110
- 7.4 Übung 3 – Schokomuffins (Dark and Moody) 114
- 7.5 Tipps & Tricks: Food-Fotografie zu Hause 117
- 7.6 Tipps & Tricks: Food-Fotografie im Restaurant 120

Kapitel 8

DIE NACHBEARBEITUNG 123

- 8.1 RAW-Entwicklung 124
- 8.2 Bildretusche 130
- 8.3 Üben, üben, üben 135

Kapitel 9

RESÜMEE 137

INDEX 140





KAPITEL 1

Foodfotografie

1.1	Einleitung	10
1.2	Was ist Foodfotografie?	12
1.3	Wie schafft man mit Bildern Hunger?	14
1.4	Elemente eines Fotos: Essen, Kulisse, Licht und Kamera	15
1.5	Der Idealfall: köstlich aussehendes Essen	20
1.6	Das Anspruchsvolle: Essen inszenieren.	22
1.7	Die Herausforderung: eine Geschichte erzählen	27

1.1 EINLEITUNG

»Musst du denn immer dein Essen fotografieren?« Das ist eine Frage, die ich häufiger gestellt bekomme. Ich antworte dann immer mit: Ja, muss ich! Denn es ist tatsächlich mein Job, Essen zu fotografieren. Wobei es bei uns in der Familie zu liegen scheint. Mein Bruder fotografiert auch ständig sein Essen, da er für eine Hotelkette arbeitet und dort die Restaurants führt. Somit ist er immer auf der Suche nach neuer Inspiration. Meine Tochter kommt da ganz

nach mir, denn auch sie borgt sich gern schnell mal mein Handy aus, um ihr Essen abzuknipsen. Der Apfel fällt halt nicht weit vom Stamm.

Wenn ich beruflich mit Influencern oder Models unterwegs bin, versteht sich von selbst, dass zuerst mal eine Runde fotografiert wird, wenn das Essen kommt. Wenn man es nicht auf Instagram postet und das Lokal tagged, war man nicht wirklich da, oder?



Abbildung 1.1

Richtig inszeniert, wird auch ein Hotdog zum Augenschmaus.

Aber auch wenn dem nicht so wäre, würde ich mein Essen fotografieren, so wie es tausende andere täglich tun. Essen ist eines unserer Grundbedürfnisse und wurde schon immer dokumentiert: Von den ersten Höhlenzeichnungen in der Steinzeit, über die Stilleben der Renaissance bis zum Instagram-Account der Neuzeit. Essen ist einer der zentralen Punkte unseres Alltags, es bestimmt unseren Tagesablauf und ist eine unserer Lieblingsbeschäftigungen. Daher ist es kein Wunder, dass es in den Sozialen Medien über 400 Millionen Posts zum Thema #food gibt. Schließlich hat damals schon die Oma immer als erstes gefragt: »Was hast du denn heute gegessen?« Was die Oma auch schon wusste: »Das Auge isst mit«. Was für Omas Küche gilt, gilt auch fürs Business. Die logische Schlussfolgerung daraus ist: Wer die schönsten Food-Fotos hat, hat die meisten Kunden.

Das spiegelt sich nicht nur in den Restaurants wider, sondern auf allen Ebenen der Essensindustrie. Nicht umsonst gibt es im Magnum Flagshipstore in London mehrere eigens eingerichtete Instagram-Ecken. Klar, wenn man gerade sieben Euro für ein Eis am Stiel ausgegeben hat, möchte man es auch jemandem zeigen. Sogar ein Hotdog darf heute nicht einfach ein Würstchen in einem

Stück Brot sein, sondern wird zum Gourmet-Hotdog und transportiert ein Lebensgefühl. Selbst schnödes Brot wird heute zum gefeierten Genussobjekt und wie Haute Cuisine zelebriert.

Ich darf von all dem ansprechenden Essen schöne Fotos machen. Ganz ehrlich: Ich könnte mir nichts Besseres vorstellen! Ich liebe Essen, ich liebe die Fotografie und dass ich mit diesen beiden Sachen meinen Lebensunterhalt finanzieren darf, ist wirklich eine Freude. #foodpornforlife!

In diesem Buch möchte ich euch ein Stück weit mitnehmen und euch zeigen, wie man Essen schön fotografiert und in Szene setzt. Wir werden dabei einige Parallelen zwischen Kochen und Fotografieren feststellen. Zum Beispiel, dass man nicht die teuerste handgeschmiedete Pfanne der Welt benötigt, um ein gutes Essen zu kochen. Genauso wenig braucht man die beste/teuerste Kamera, um ein gutes Foto zu machen. Vielmehr bedarf es bei beidem ein gutes Rezept und etwas Erfahrung. Die nötigen Rezepte möchte ich euch in diesem Buch näherbringen, damit ihr dann mit Spaß und Freude die erforderliche Erfahrung sammeln könnt. Also los, lasst uns Essen fotografieren.



Abbildung 1.2

Gestatten: Cliff Kapatais, Berufsfotograf aus Wien und Leidenschaft

1.2 WAS IST FOODFOTOGRAFIE?

Aber was ist denn nun eigentlich »Food Photography«? Laut Wikipedia das Folgende: »Als Food-Fotografie bezeichnet man die fotografische Abbildung vom einzelnen Lebensmittel (aus engl. »food«, dt.: »Lebensmittel, Essen«) bis hin zu ganzen Menüdarstellungen oder Kochsituationen.« Es geht also um das Fotografieren von Essen und allem, was dazugehört. Getränke sind

natürlich auch darunter zu verstehen. Aber was bei dieser nüchternen Definition fehlt, ist eine ganz wichtige Frage, nämlich das Warum. Wieso tun wir das? Was bezwecken wir mit dem Foto? Die Antwort ist eigentlich ganz einfach: Wir wollen etwas verkaufen. Nämlich das Essen auf unseren Fotos.

Ganz egal, ob wir für einen Großkonzern die neue Verpackung für den neuen Apfelsaft fotografieren, das Gourmet-Essen für ein Restaurant oder meinen selbstgebackenen Brownie für meinen



Abbildung 1.3

Das alles ist Food Photography: von der Highend Produktinszenierung ...

Blog. In allen Situationen wollen wir dem Betrachter etwas verkaufen. Schließlich soll der Kunde unseren Apfelsaft im Regal zwischen vielen verschiedenen wählen, unser Restaurant zum Abendessen besuchen oder meine Brownies nach meinem Blog-Rezept nachmachen. Ja, selbst die Influencer, die in angesagten Bars und Restaurants ihr Essen fotografieren, wollen uns etwas verkaufen, und zwar ihren Lebensstil und dessen Begehrlichkeit.

Das bedeutet, wir müssen unser Foto so gestalten, dass es »besser« aussieht als jenes der Konkurrenz. Schöner als all die anderen Apfelsaftverpackungen der anderen Hersteller, schmackhafter als die anderen Restaurants und köstlicher als die anderen Blogs.

Wir müssen den Betrachter hungrig machen. So einfach und gleichzeitig so schwer ist das Ganze.



Abbildung 1.4
... bis hin zur klassischen Szene im Restaurant.