

blitzblank sein muss. Ein bisschen gewolltes Chaos ist schon lange Trend in der Food-Fotografie und lässt deine Food-Fotos natürlicher und lebendiger wirken. Hier ist weniger aber mehr, denn zu viele Krümel und herumfliegende Beeren wirken schnell gewollt und weniger natürlich. Außerdem soll es realistisch bleiben und beim Zubereiten und Anrichten fallen ja auch nur ein paar Krümel runter und verteilen sich nicht gleich über den ganzen Tisch.

Ungewöhnlich denken

Nicht nur gewöhnliches Geschirr und Besteck sind als Props (=Requisiten) zu gebrauchen. Du findest sicher einige tolle Sachen in deiner Wohnung, die sich hervorragend auf deinem nächsten Bild machen und doch nicht aus der Küche stammen. Wenn du keine passende Stoffserviette zur Hand hast, schau doch mal in deinen Kleiderschrank. Richtig platziert sieht man deinem

neusten Oberteil bestimmt nicht mehr an, dass es eigentlich gar kein Tuch ist. Kleidungsstücke kannst du aber auch als Hintergründe verwenden, indem du sie einfach über den eigentlichen Hintergrund hängst. Aber auch Aufbewahrungskisten oder kleine Schubladen, Bilderrahmen, Blumentöpfe, Blümchen und Pflanzen, Bücher oder ein alter Wecker können deine Fotos aufwerten.

Props sinnvoll auswählen

Überleg dir gut, was du alles auf deinem Bild platzierst. Alles sollte irgendwie stimmig zueinander passen und dem Betrachter zeigen, was ihn geschmacklich erwartet, wenn er das Rezept dazu ausprobiert. Improvisation ist gut, zu große Kompromisse solltest du dabei aber nicht eingehen. Bestimmte Lebensmittel nur dazulegen, weil sie schön aussehen und eine Lücke füllen, wenn sie nichts mit dem Rezept zu tun haben, solltest du also lieber lassen.

In diesem Vorher/Nachher-Vergleich siehst du, was einige dieser Tipps ausmachen.

Vorher

- Der Teller ist viel zu groß, der Mugcake wirkt darauf wesentlich kleiner als auf dem Nachher-Bild.
- Die Gabel reflektiert an einigen Stellen das Licht stark, weswegen sie ungleichmäßig beleuchtet aussieht. Sie wirkt dadurch sehr auffällig und dominiert das Bild zu stark.
- Auf dem Teller befinden sich Flecken und auf der Heidelbeere im Fokus ein kleines weißes Haar, welches man bei genauem Betrachten deutlich erkennt.

- Die Beeren sind nicht mehr besonders frisch. Das fällt besonders bei den Beeren auf dem Mugcake auf, die im Fokus sind.
- Im Hintergrund liegen Strohhalme, die überhaupt nichts mit dem Mugcake zu tun haben. Das gleiche gilt für Basilikum, das in diesem Rezept gar nicht vorkommt.



Vorher



Nachher

Nachher

- Der Teller dominiert nicht das ganze Bild, sondern blickt nur leicht unter der Stoffserviette hervor. Die Serviette unterstützt farblich die Heidelbeeren und lässt diese dadurch mehr strahlen.
- Der matte Holzlöffel weist nur ganz leichte, weiche Reflektionen auf und rückt damit in den Hintergrund.
- Es sind keine Flecken oder Haare sichtbar.
- Die Beeren und die Minze sind frisch und zeigen sich von ihrer schönsten Seite.
- Alles zusammen wirkt sehr harmonisch und nichts wirkt fehl am Platz.
- Diese kleinen Änderungen sorgen für ein ganz anderes Bild, auf dem der Mugcake viel besser zur Geltung kommt. Das Drumherum lenkt nicht ab und der Mugcake wirkt sogar größer, obwohl es genau derselbe Ausschnitt ist.

Kleine Hilfsmittel aus der Foodstyling-Trickkiste

Sprühflasche/Zerstäuber

Um Gemüse, Obst und Kräuter oder Salate richtig schön frisch aussehen zu lassen, besprühe sie mit etwas Wasser. Achtung: nicht einfach aufs Set sprühen, sondern lieber das Objekt in die Hand nehmen, ansprühen und dann wieder zurück aufs Set legen. So verhinderst du, dass dein Set an den falschen Stellen nass wird.

Dieser Trick funktioniert auch bei Nudeln, bei denen die Sauce schon etwas eingezogen ist und die dadurch trocken wirken. Hierfür am besten eine Mischung aus Wasser und ein wenig Öl verwenden, damit das Wasser nicht sofort wieder von den Nudeln aufgesogen wird.

Klebeknete

Es kann schon mal sein, dass die Schüssel im Hintergrund schief aussieht, obwohl sie eigentlich gerade steht. Das liegt an der Objektivkrümmung. Ein ganz einfacher Trick, um das zu verhindern: ein kleines Stück Knete unter eine Seite der Schüssel kleben, sodass sie auf dem Foto wieder gerade wirkt.

Pinzette

Manchmal sind die Finger einfach zu groß. Mit einer Pinzette kannst du Kleinigkeiten wie Beeren oder Kräuterblättchen ganz genau platzieren, ohne dein ganzes Gericht zu zerstören. Die Pinzette eignet sich auch perfekt, um störende Haare oder Fussel zu entfernen.

Wattestäbchen

Ein kleiner Soßenfleck an einer ungünstigen Stelle? Einfach mit einem Wattestäbchen entfernen!

Zahnstocher

Wenn ein Burger, Pancake-Stapel oder Sandwich mal nicht richtig halten will, einfach Zahnstocher reinstecken. Dabei nur darauf achten, dass sie nirgendwo herausgucken.

Bauklemmen

Egal ob zur richtigen Positionierung eines Reflektors oder um die Serviette festzuklemmen, damit sie nicht vom Tisch fällt: Mit ein paar kleinen Bauklemmen hast du die Hände immer frei und alles bleibt an seinem Platz.



Hintergründe und Untergründe als Hingucker

Ein Food-Foto steht und fällt mit dem Untergrund und dem Hintergrund. Dieser ist die Basis und sollte nicht vernachlässigt werden. Es gibt inzwischen zwar einige Shops, die extra Hintergründe für die Food-Fotografie verkaufen, am besten schaust du aber erst mal zu Hause, ob du nicht einen schönen Holztisch, ein altes Backblech oder Ähnliches findest. Selber machen ist auch gar nicht so schwierig. Hierfür benötigst du nur eine Platte (zum Beispiel eine MDF-Platte aus dem Baumarkt), Farben (matte Acrylfarben, Abtönfarbe) und verschiedene Dinge zum Auftragen, wie Pinsel, Spachtel, Schwämme, Luftpolsterfolie oder auch einfach deine Hände.

Für etwas mehr Struktur kann man auch etwas Gips oder Mehl in die Farbe mischen oder Strukturpaste verwenden. Dann heißt es einfach kreativ werden. Tapeten eignen sich auch sehr gut, allerdings solltest du aufpassen, dass nicht zu erkennen ist, dass es sich um Tapete handelt. Am besten benutzt du nur welche, die einen relativ realistischen Look aufweisen (zum Beispiel wie Stein, Holz oder Fliesen, am besten mit Struktur) und benutzt sie ausschließlich als Hintergrund, wo sie nur

unscharf zu erkennen sind. Der Hintergrund auf Seite 144 (Brownie-Torte) ist zum Beispiel eine Tapete in Steinwand-Optik, die ich mit Bauklebmitteln straff auf einen Pappkarton geklebt habe. Absolutes No-Go: eine lange Bahn Tapete gleichzeitig als Hintergrund und Untergrund verwenden, sodass die Kuhle hinten sogar sichtbar ist.

