

Neues Kamera-Objektiv

Ein kurzer Beitrag in eigener Sache. Dieser Produkt ist es durchaus wert, hier erwähnt zu werden. Denn ich werde ab sofort damit meine Foodfotos fotografieren.



Das neue Zoomobjektiv

Mein bisheriges Zoomobjektiv war leicht defekt. Es hat in der letzten Zeit nicht mehr wirklich richtig scharf gestellt. Das Problem war mir schon länger bekannt. Besonders hervortrat es aber, nachdem mir leider das Stativ mit Kamera und Objektiv umgefallen und die Kamera direkt auf das Objektiv gefallen war. Die Kamera hatte glücklicherweise keinen Schaden. Aber der Zoomring des Objektivs ließ sich nur noch schwer drehen. Und wie gesagt, die Scharfeinstellung funktionierte nicht mehr so richtig. Eine Reparatur war nicht wirtschaftlich. Ich habe es daher an einen Händler für gebrauchte Fototeile verkauft.

Ich habe mir dann auf Empfehlung von Kollegen in einem renommierten Fotografieforum dieses Objektiv gekauft:

Canon EF 28-135mm f/3.5-5.6 IS USM, mit einer Gegenlichtblende

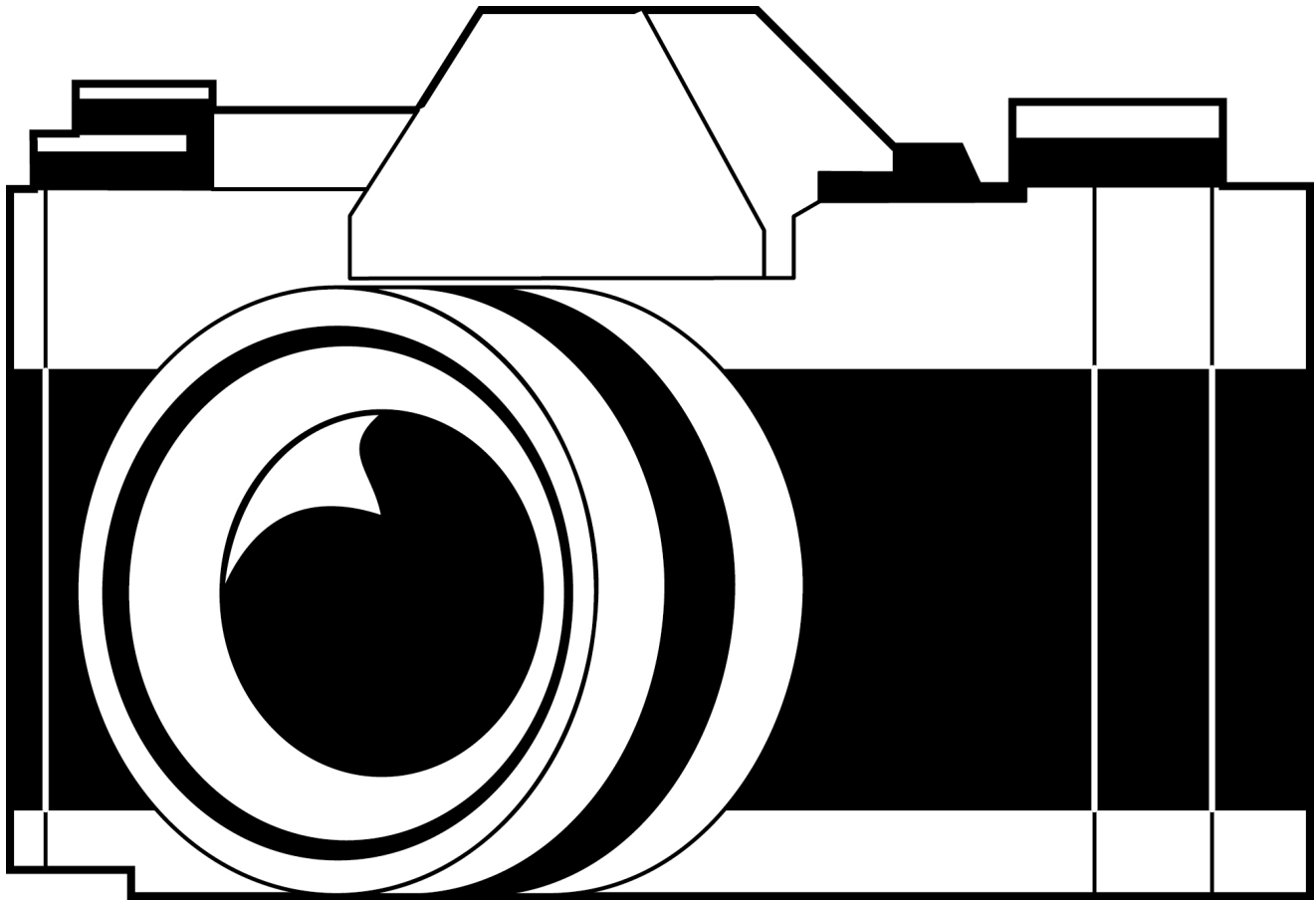
Das Objektiv hat einen Ultraschallmotor zum Scharfstellen mit dem Autofokus. Und einen Bildstabilisator, den man aber nur unterwegs benutzt, nicht bei Foodfotografie auf dem Stativ. Außerdem hat es einen Makrobereich für Entfernungen des Motivs

von 0,5m bis 1m.

Ich habe das Objektiv wie auch die Kamera bei einem Händler für refurbished Elektronikteile gekauft. Da ich mit dem Kauf des Kamerabodys sehr zufrieden war, habe ich nun auch das Objektiv dort gekauft. Der Zustand ist angegeben „Wie neu“ und das Objektiv hat 3 Jahre Garantie.

Einige erste Foodfotos habe ich bereits fotografiert, die Schärfe ist beeindruckend. Freuen Sie sich also zusammen mit mir auf die kommenden Foodfotos, die sicherlich brillant werden. Ab sofort werden die Foodfotos nur noch mit diesem Equipment fotografiert.

Meine Foodfotos in meinem neuen Foto-Online-Shop



I
c
h
h
a
t
t
e
d
i
e
s
s
c
h
o
n
e

ine ganze Weile überlegt und erwogen. Da ich bei meinem Hoster bei meinen Domains einige Umstrukturierungen vorgenommen habe, bot sich nun die Gelegenheit, da eine Domain in meinem Hosting-Paket frei war. Also recherchierte ich nach einem geeigneten Domainnamen und fand auch einen solchen.

Gedacht, gemacht. Ich habe nun einen eigenen kleinen Foto-Online-Shop unter <https://www.fotos-schmie.de> eingerichtet, in dem ich meine besten Foodfotos zum Verkauf anbiete. Ich biete dies somit neben meiner digitalen Bild-Agentur Adobe Stock Foto, vormals Fotolia, an, und dieser Shop wird für die Vermarktung meiner Foodfotos mein zweites Standbein.

Die Besucher und Leser meines Foodblogs verlassen sich auf mich, dass ich in unregelmäßigen Abständen die Sammlung meiner Foodfotos durch neue Fotos aus meinem Foodblog aktualisiere und erweitere. Nun habe ich etwas Zeit investiert, um den Foto-Online-Shop einzurichten. Und ich werde dafür auch immer die aktuellsten Fotos bearbeiten, im Shop hochladen und ihn

damit erweitern.

Der Shop enthält jedoch nicht nur meine derzeit verfügbaren, etwa 250 Foodfotos. Sondern ich habe auch Fotos aus Norddeutschland und Hamburg hochgeladen. Desweiteren plane ich, die Fotos zweier Island-Reisen aus den 80er Jahren, die ich digitalisiert habe, anzubieten.

Die Fotos im Shop sind durch ein Wasserzeichen gekennzeichnet. Sie sind für Print- und digitale Medien erhältlich und verwendbar. Und können direkt im Shop gekauft und heruntergeladen werden. Es gibt drei verschieden teure Lizenzen: „Digital“, „Volle Größe“ und „Erweitert“. Ersteres für digitale Medien für einmalige Nutzung, das zweite volle Dateigröße ebenfalls für einmalige Nutzung und das dritte für mehrfache Auflagen eines Mediums.

Schauen Sie sich die Sammlung in meinem kleinen [Foto-Online-Shop](#) ruhig an. Vielleicht finden sie das eine oder andere Foodfoto auch für Ihre speziellen Zwecke.

Das Foto-Angebot im Shop wird in unregelmäßigen Abständen ständig vergrößert.

Canon EOS 5D



So langsam taste ich mich mit der neuen, gebrauchten Spiegelreflex-Kamera heran, um gute Fotos zu machen. Noch nicht alle Fotos sind wirklich von Motivwahl, Tiefenschärfe, Farbdarstellung oder Helligkeit optimal, aber so langsam wird es besser und ich werde in einiger Zeit mit der Kamera sicherlich sehr gute Fotos fotografieren können.

Es gab einige Hindernisse zu überwinden. Zum einen konnte ich bei den ersten Fotos, obwohl der Auslöser das jeweilige Motiv scharf stellte, den Auslöser dann doch nicht drücken und ich keine Fotos aufnehmen. Es stellte sich heraus, dass das Zoom-Objektiv eine Naheinstellgrenze von 48 cm, also fast einem halben Meter, hat und somit die Fotos bei einer geringeren Distanz nicht aufgenommen wurden. Das war zunächst problematisch, da ich meistens mit der Kamera zum Motiv doch nur eine Entfernung von 20–30 cm hatte.

Nun, ich habe mit dadurch beholfen, dass ich sozusagen mein Mini-Fotostudio umgebaut habe. Dieses steht ja auf der Geschirrspülmaschine, die ihrerseits direkt unter dem Küchenfenster steht. Nun, ich habe zum einen hinter der Geschirrspülmaschine bis zur Wand noch einen kleinen Freiraum von 10 cm. Und dann habe ich es so eingerichtet, dass ich das Mini-Fotostudio, um es auf die gleiche Höhe wie das Fensterbrett zu bekommen, einfach auf einige aufeinandergestapelte Kartonagen gestellt habe. Somit rutscht das Mini-Fotostudio nach hinten auf das Fensterbrett, ich

bekomme mehr Abstand vom Motiv zum Objektiv und kann jetzt wunderbar schön eingestellte Fotos fotografieren und auslösen. Wunderbar. Problem gelöst.

Als weiteres probiere ich nun die kommende Zeit einige Einstellungen mit Blenden- oder Zeitautomatik aus. Spiele also ein wenig mit der Tiefenschärfe und fotografiere Foodfotos, die hinten und vorne eine schöne Unschärfe haben, in der Mitte jedoch schön scharf gestellt sind. Also etwas ganz anderes, als diese Motive mit dem Smartphone aufzunehmen.

Der Unterschied bei der Aufnahme mit einem Smartphone zu einer digitalen Spiegelreflex-Kamera ist übrigens einfach der, dass ich beim Smartphone nach der Darstellung des auf dem Display angezeigten Motivs gehe und dieses fotografiere. Bei der DSLR jedoch suche und variiere ich das Motiv direkt im Sucher der Kamera, wähle Bildausschnitt, Tiefenschärfe und Belichtungszeit und fotografiere wirklich schöne Fotos.

Auch die Einstellungen des Weißabgleichs und der ISO-Empfindlichkeit an der Kamera haben gleich funktioniert.

Das einzige Manko an der Kamera, die ansonsten eine richtige Profi-Kamera mit vielen Einstellmöglichkeiten ist, ist das leider leicht hohe Alter von etwa 10–15 Jahren. Eine direkte Anschlussmöglichkeit der Kamera per USB an entweder meinen MacMini oder das iPad ist nicht gegeben, die Kamera wird nicht erkannt. Auch das Speicherkarten-Lesegerät wird leider am iPad nicht unterstützt, da es vermutlich eine deutlich höhere Stromversorgung braucht, als es das iPad bietet. Die einzige Möglichkeit, die fotografierten Fotos auf mein iPad zu übertragen und damit im Foodblog zu veröffentlichen, ist per Speicherkarten-Lesegerät und USB direkt auf meinen MacMini. Dann in die iCloud hochladen und für das iPad bereitstellen.

Es gibt für die Canon EOS 5D einen WLAN-Transmitter, der unten an die Kamera angeschraubt und per Kabel verbunden wird. Damit soll man die fotografierten Fotos per WLAN übertragen können.

Das Gerät kostet zwar im Neuzustand stolze 1.200,- €, also so viel wie die Kamera selbst. Aber man bekommt den Transmitter auch gebraucht über eBay für etwa 100,- €, also bezahlbar. Allerdings hat das Transmitter eine etwa 15 Jahre alte Technologie und dies ist kein einfaches Bereitstellen von Fotos in einem WLAN, wie man es heutzutage mit Smartphone, Tablet, Kameras oder eben FlashAir-WLAN-Speicherkarten kennt. Mit diesem Transmitter lassen sich Fotos nur per WLAN auf einen entsprechend konfigurierten FTP-Server übertragen. Und die mit dem Transmitter mitgelieferte Software dafür ist für Windows XP oder 2000 und für ein entsprechend altes MacOS. Ich will mich noch schlau machen, ob ein aktueller MacMini mit neuem Betriebssystem sich ohne eine entsprechende Konfigurations-Software als FTP-Server einrichten und von dem Transmitter ansprechen lässt. Sollte dies der Fall sein, investiere ich das Geld für den Transmitter. Ansonsten bleibt mir als einziges Manko bei dieser DSLR die leicht umständliche Übertragung per Speicherkarten-Lesegerät auf den MacMini.

Aber ansonsten ist diese Kamera wirklich von hervorragender Profi-Qualität, ist top, macht wirklich sehr gute Fotos und es macht Spaß, mit ihr zu fotografieren.

Digitales Braten- und Ofenthermometer



Thermometer

Ich bin Kunde bei einem Online-Shop, der ab und zu aus Marketing-Gründen, um seine Kunden zu halten, Artikel kostenlos anbietet. Nur Verpackungs- und Porto-Kosten müssen übernommen werden.

Dieser Shop bot vor kurzem ein digitales Braten- und Ofenthermometer an.

Da mein derzeitiges digitales Fleisch-Thermometer defekt ist, bestellte ich dieses digitale Braten- und Ofenthermometer.

Das Thermometer ist ein kleines kompaktes Gerät, das etwa 10 x 10 cm groß ist, über ein Touch-Display verfügt und ein längeres Kabel mit einem Thermometer mit einer Metallspitze.

Das Touch-Display hat die Wahlmöglichkeit für Fleisch von Rind, Schwein, Fisch, Kalb, Lamm, Hühnchen und Truthahn. Und eine manuelle Zeit-Einstellmöglichkeit.

Bei Rind, Schwein, Fisch, Kalb und Lamm bestehen dann die Einstell-Möglichkeiten von well done, medium well done, medium, medium rare und rare. Bei Hühnchen und Truthahn besteht zwingend nur die Einstell-Möglichkeit well done. Dies ist sinnvoll, da man Geflügel aufgrund von z.B. Bakterien-Gefahr zwingend durchgaren soll.

Man wählt eine Einstell-Möglichkeit – also Fleischart und

Gargrad –, steckt das Fleischthermometer in das Gargut und gibt das Gargut in Pfanne, Bräter, den Ofen oder auf den Grill.

Sobald das Innere des Gargutes die entsprechende Temperatur erreicht hat, gibt das Thermometer einen Signalton, so dass man das Gargut aus der Hitze nehmen kann.

Bei der manuellen Einstell-Möglichkeit wählt man selbst die Zeitdauer des Garens und startet einen Timer, der ebenfalls nach Ablauf mit einem Alarmton signalisiert, dass das Gargut gegart ist.

Ich werde das Thermometer demnächst einmal bei einem Hähnchenbrust-Filet ausprobieren, das ich dann well done gare.

Digitale Medien



Digitale
Monatszeitschrift

Ich habe die letzten 1–2 Jahre keine bundesweite Tageszeitung mehr gelesen, weil ein monatliches Abonnement doch recht teuer

ist.

Eigentlich kam mir jedoch bisher nur eine gedruckte Tageszeitung ins Haus. Eine gedruckte Tageszeitung muss auf dem Küchentisch liegen. Ich will sie anfassen können und das haptische Erlebnis des Spüren des Papiers haben. Dann will ich natürlich Kaffeeflecken auf die Tageszeitung machen können. Und tja, der Popel aus der Nase muss schließlich auch irgendwo hin und wird auf das Zeitungspapier gedrückt.

Ich bin zwar schon seit sehr langem im Internet und auch auf dem iPad unterwegs und auch meine selbstgeschriebenen (Koch- und Back-)Bücher aus meinem Verlag gibt es digital als eBooks zu kaufen, und zwar als PDF, ePub, Kindle und/oder iBook. Ich selbst las bisher aber weder eine digitale Zeitung, noch digitale Zeitschriften oder Bücher.

Nun habe ich letzte Woche bei der Preisverleihung der Oskars einen digitalen Zeitschriftenartikel auf dem iPad angetippt und ausnahmsweise gelesen, weil mich das Thema interessierte. Danach dachte ich mir, wenn ich diesen Nachrichtenartikel lese, dann könnte ich doch auch eine digitale Zeitung lesen, deren monatliches Abonnement ich mir auch um einiges preiswerter vorstellte als das der gedruckten Ausgabe. Also rasch recherchiert und siehe da, ein monatliches Abonnement einer bundesweiten Tageszeitung, sogar mit Sonntagsausgabe, gibt es für etwa 20,- € – im Gegensatz zum monatlichen Abonnement der gedruckten Ausgabe für 40–45,- €. Gesagt, getan ... und abonniert. Sogar mit einem kostenlosen, ersten Probemonat.

Somit stand ein Paradigmenwechsel ins Haus und ich wich das erste Mal in meinem Leben von einer gedruckten Tageszeitung ab und ging über zu einer digitalen.

Da ich nun seit einer Woche eine digitale Tageszeitung lese, dachte ich mir, ich könne auch einmal zu einer digitalen Zeitung und einem digitalen Buch übergehen. Die beiden Koch-

Zeitschriften „Beef!“ und „Effilee“ gibt es leider nicht als digitale Ausgaben, sonst hätte ich diese noch abonniert. Also ging ich zunächst einfach einmal zu einer der bekanntesten Koch-Zeitschriften über und schaute nach der „essen & trinken“ und „essen & trinken – Für jeden Tag“. Und siehe auch da, die beiden Monatszeitschriften gibt es jeweils als monatliches Abonnement für wenig Geld und auch hier gibt es einen kostenlosen, ersten Probemonat dazu. Nun lese ich also auch diese beiden digitalen Zeitschriften und aus diesem Grund wird in der kommenden Zeit das eine oder andere Rezept aus diesen Zeitschriften hier im Foodblog veröffentlicht. Vermutlich natürlich abgewandelt, nehme ich an.

Ja, und bei den digitalen Büchern habe ich mich auch für ein erstes entschieden, ich werde demnächst das Buch „Fifty shades of grey“ als eBook lesen. Wie bei meinem Foodblog muss man sich ja auch um die Nudel kümmern. ☐

Und der Popel aus der Nase, na ja, den streife ich beim Lesen der digitalen Tageszeitung an der Umhüllung des iPads ab, irgendwohin muss er ja auch.