

# 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.

---

## **Foodfotografie**

Ich möchte gern etwas wichtiges zum Thema Foodfotografie mit Ihnen teilen, das sich in der letzten Zeit bei mir ereignet hat.

Meine bisherige Profi-Kamera Canon EOS 5D, die mir mein Bruder vor Jahren gebraucht zum Geburtstag geschenkt hatte, ist leider defekt. Vermutlich ein Kurzschluss und somit eine durchgebrannte Sicherung auf der Hauptplatine der Kamera, verursacht durch einen Objektivwechsel.

Die Kamera ist etwa 17 Jahre alt und eine Reparatur lohnt sich für mich leider nicht mehr.

Sie mussten jedoch aufgrund der defekten Kamera in den letzten Wochen mit einfachen Foodfotos vorlieb nehmen, die ich mit meinem Smartphone fotografiert habe. Leider ergibt dies ja erwartungsgemäß keine guten Foodfotos.



Nun habe ich in eine neue, gebrauchte Kamera investiert, die Canon EOS 200D. Sie hat den Vorteil, dass ich die Objektive der alten Kamera weiterverwenden kann. Außerdem ist sie gerade einmal 5 Jahre alt und ist eine moderne Kamera. Sie hat einen Touchscreen zur Bedienung auf der Rückseite der Kamera, dann hat sie Funktionen wie eine Spiegelvorauslösung, was für Foodfotos auf dem Stativ mit langer Belichtungszeit von mehreren Sekunden wichtig ist, und darüber hinaus hat sie auch WLAN und Bluetooth. Ich kann somit meine Foodfotos ganz einfach auf iPhone oder iPad übertragen und dann sehr viel einfacher meine Rezepte mit den Foodfotos veröffentlichen. Ich bin nicht mehr auf den Umweg einer Speicherkarte, eines Speicherkarten-Lesegeräts und damit auf meinen Computer in meinem Büro angewiesen, um die Foodfotos in die Mediathek meines Foodblogs zu übertragen.



Sie können sich also wieder auf exzellente Foodfotos, aufgenommen mit Stativ und langer Belichtungszeit in meinem Fotostudio oder auf meiner Arbeitsplatte, freuen.



---

**Zwischenringe**



### Zwischenringe 3er-Set

Ich habe bei meiner digitalen DSLR Canon EOS 5D in Zubehör investiert.

Ich hatte meine Foodfotos anfangs mit einem Zoom-Objektiv fotografiert, das aber starke Vignettierungen zeigte. Für die Fotografen-Laien unter den Besuchern des Foodblogs, Vignettierungen sind runde, schwarze Verzeichnungen an den vier Ecken eines Fotos. Dies kommt durch die Eigenart des Objektiv-Aufbaus zustande, und dies auch manchmal nur durch eine spezielle Verwendung.

Denn bei den Foodfotos habe ich das jeweilige Motiv 20 cm vor der Linse. Und da spielt das Zoom-Objektiv nicht mit.

Man kann diese Vignettierungen zwar durch eine Software entfernen. Aber mir war dies zu aufwändig, die Foodfotos vor dem Veröffentlichen auch noch in einer Software bearbeiten zu müssen.

Also habe ich vor 1–2 Jahren auf Anraten eines Kollegen in ein Normal-Objektiv mit 50 mm Brennweite investiert. Dieses Objektiv erzeugt keine Vignettierungen, und ich konnte damit in der letzten Zeit gute Foodfotos aufnehmen.

Leider habe ich es jedoch immer vermisst, auch sehr nahe an ein Motiv herangehen und fotografieren zu können, um einen Teil eines Gerichts oder eben Details aufzunehmen.

Dies geht mit dem Normal-Objektiv nicht, denn es hat einen technischen Mindestabstand zum Motiv, unter dem der Auslöser nicht mehr auslöst.

Nun habe ich mich nochmals an die Kollegen in einem renommierten Fotografie-Forum gewandt. Und den Rat bekommen, es mit Zwischenringen zu versuchen.



Können auch kombiniert werden

Zwischenringe werden einfach mit einem vorhandenen Objektiv verwendet und vergrößern den Abstand der Optik des Objektivs zum Bildsensor der Kamera um mehrere Millimeter oder Zentimeter. Und liefern damit einen anderen Darstellungsmaßstab und bilden somit Makrofotos ab. Man kann somit mit einem oder mehreren Zwischenringen zwischen Objektiv und Kamera sehr nah an ein Motiv herangehen und Details fotografieren.

Zwischenringe haben außerdem den Vorteil, dass sie für wenig



Geld zu kaufen sind. Denn meine Überlegung, ein Makro-(Zoom-)Objektiv zu kaufen, hatte ich nämlich sehr schnell fallen gelassen. Die Kosten von mindestens 300,- €, die aber auch in niedrige vierstellige Euro-Zahlen hochgehen können, überschreiten einfach meine finanziellen Möglichkeiten.

Somit habe ich auf Rat meiner Kollegen in diese Zwischendinge investiert: Automatik Zwischenringe, 3-teilig 31 mm, 21 mm und 13 mm, für Makrofotographie für Canon EF/EF-S EOS 5D. Und bei Amazon für laue 30,- € gekauft.

Und siehe da, sie sind einfach anzuwenden und funktionieren sehr gut.

Wie man an den beiden letzten Blogbeiträgen zu Chinakohl-Rouladen und Kürbis-Milchreis sehen kann, kann ich damit endlich auch wieder sehr nahe an ein Motiv herangehen und Details eines Gerichts aufnehmen. Genau das, was ich schon seit längerer Zeit wieder machen wollte.

© *Fotos: Amazon*

---

## 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.

---

## Neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D



Nun ist es doch eine neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D geworden.

Mein Bruder hat mir seine gebrauchte DSLR mit einem neuen Objektiv zum Geburtstag geschenkt.

Die Canon EOS 5D ist zuerst 2005 auf den Markt gekommen. Die Kamera sollte also doch schon etwa 10 Jahre alt sein.

Aber die Kamera ist eine Profi-DSLR und hat sicherlich einmal zwischen 1.000,- und 1.500,- € gekostet.

Leider hat sie aufgrund ihres Alters nicht die Möglichkeit, aufgenommen Fotos per WLAN auf mein iPad zu übertragen.

Aber zumindest haben die aufgenommenen Fotos, die ich nun auch im RAW-Format aufnehmen kann, etwa 12,8 MP und ich kann sie für meine digitale Bildagentur Adobe Stock Fotos verwenden.

Und ich habe nun endlich wieder die Möglichkeit, Fotos durch den Sucher der Kamera zu fotografieren und schön mit der Blende und der Unschärfe im Foto zu spielen.

Herrlich!

*Foto © wikipedia.org*

---

# Foodfotografie



## Die neue D3400

So, nun kann ich wieder bei den kommenden Rezepten gute und anspruchsvolle Foodfotos liefern. Die letzten Foodfotos, die ich mit der einfachen Digicam fotografiert habe, waren ja entweder unscharf, zu dunkel oder zu hell durch die Aufnahme mit dem Blitz. Ich habe in eine neue DSLR investiert. Es wurde eine digitale Spiegelreflexkamera von Nikon, eine Nikon D3400. Mit einem Zoom-Objektiv für den Nahbereich mit 18–55 mm Brennweite. Ich war mit meiner bisherigen DSLR Nikon D40x sehr zufrieden. Leider konnte diese aufgrund ihres Alters nicht mehr repariert werden. Aber aus diesem Grund habe ich wieder ein Nikon gewählt.

Diese neue, modernere DSLR hat den Vorteil, dass ich die Fotos, die ich mit ihr fotografiere und die auf der Speicherkarte der Kamera gespeichert werden, kabellos per

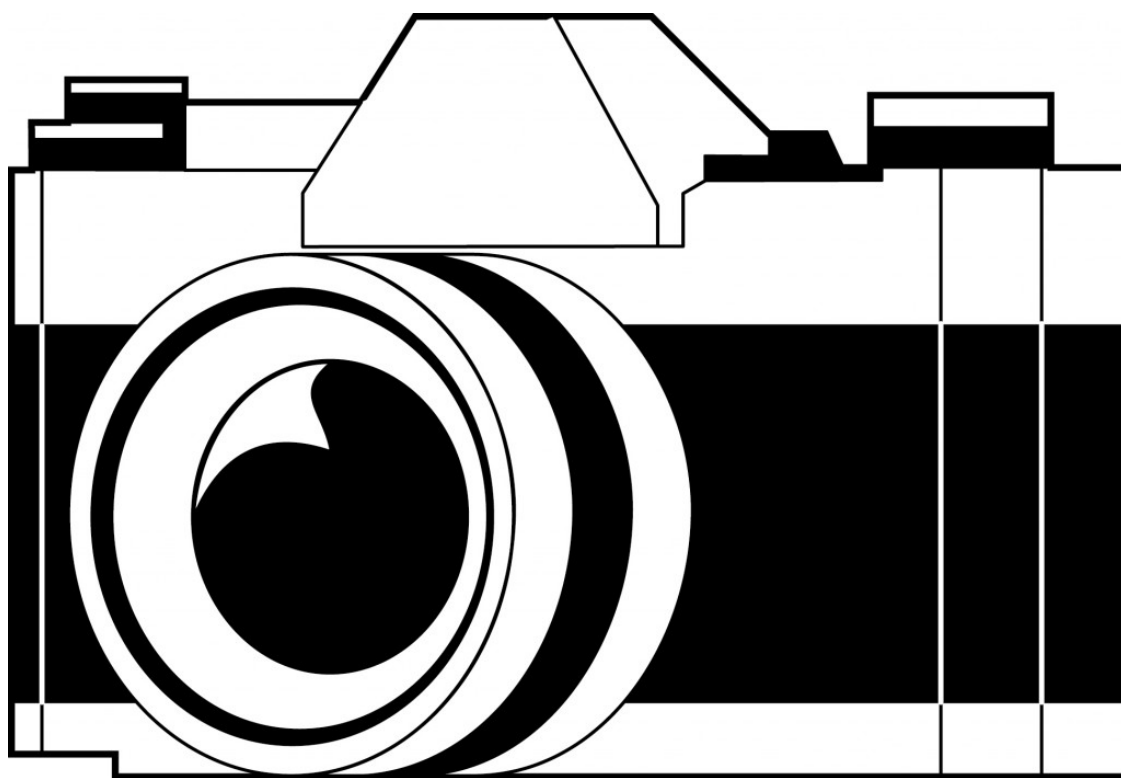
Bluetooth auf mein iPad übertragen kann. Das vereinfacht das Veröffentlichen von Rezepten mit Foodfotos wirklich sehr, da ich dies auch meistens von meinem iPad aus mache.

Ich freue mich schon auf die ersten Foodfotos, die ich mit der neuen Kamera fotografieren werde. Und auf die Veröffentlichung der nächsten Rezepte.

© Foto: amazon.de

---

## Foodfotografie



Meine 8–10 Jahre alte digitale Spiegelreflex-Kamera Nikon D40x hat nun vermutlich ihre Tätigkeit eingestellt. Vor dem Fotografieren erscheint eine Fehlermeldung auf dem Monitor und ich kann keine Fotos mehr aufnehmen. Damit sind meine Grenzen, anspruchsvolle Foodfotos zu machen, leider überschritten. Denn ich muss zum Fotografieren der Foodfotos auf eine sehr

einfache, alte Digicam zurückgreifen. Diese erlaubt jedoch keine professionellen Foodfotos. Ich kann leider keine Detail-Aufnahmen machen und kann froh sein, wenn die Fotos gut ausgeleuchtet und scharf sind.

Da ich mit meinem Foodblog in der Öffentlichkeit stehe, sind mir gute und professionelle Foodfotos für meine Rezepte wichtig. Ich werde in eine neue, digitale Spiegelreflex-Kamera investieren. Dazu muss ich mich aber erst einmal informieren, welche DSLR technisch und preislich in Frage kommt und für welche Kamera ich mich entscheide. Ich muss Sie daher bitten, ein wenig Abstriche an meinen Foodfotos vorzunehmen, da sie, wie erwähnt, mit einer einfachen Kamera gemacht werden und meine Grenzen eben damit erreicht sind.

---

# **Neustrukturierung meiner Küche**





Neu und permanent aufgebautes  
Fotostudio in meiner Küche

Moin,

heute eine kleine Einladung in meine bescheidene Hütte ... ähhhh Küche. Meine Küche ist nicht sonderlich attraktiv, meine Wohnung befindet sich in einem Mehrfamilien-Altbau aus den 50er Jahren, da ist nichts modernisiert, und ich habe auch keine schmucke Einbauküche. Dennoch ist die Küche funktionell und das Wichtigste natürlich ... ich kann toll kochen und Gerichte zaubern. Und mittlerweile auch schön vereinfacht foodfotografieren.

Ich habe die Küche umstrukturiert. Meine Elektrogroßgeräte Wäschetrockner und Waschmaschine haben endlich den Einzug aus dem Keller des Nachbarhauses in die Küche gefunden (rechts auf dem Foto). Dabei habe ich die Gelegenheit genutzt, die Küche

etwas zu überdenken. So habe ich die Ablage der Geschirrspülmaschine komplett geleert, die Kaffeemaschine kam auf das Arbeitsbrett an der Spüle und zahlreiche Asia-Saucen in ein früheres Teeregal – ich trinke mittlerweile sowieso nur noch Kaffee. Endlich habe ich Platz für mein Fotostudio, das ich nicht mehr mühsam für jedes Fotoshooting auf dem Küchentisch auf- und wieder abbauen muss, sondern das permanent aufgebaut bleibt. Mit zwei Zusatzleuchten auf dem Regalbrett am Küchenfenster, Ministativ, DSLR und Erbsensäckchen für Nahaufnahmen auf etwa gleicher Höhe wie Teller oder Gericht. Dort entstehen nun ab sofort meine Foodfotos. Diese Fotos hier habe ich mit meiner Ersatz-Kompaktdigitalkamera fotografiert, sie sind leider durch den Blitz etwas überbelichtet, aber schließlich sollte die DSLR auf dem Stativ mit auf das Foto.



Große Küchenmesser an Haftmagneten

Begonnen habe ich mit dem Abschneiden alter Zöpfe, somit dem Schaffen von freiem Raum und Platz und der Umstrukturierung

mit etwas Einfachem, aber sehr Zweckmäßigem und Funktionellem. Man achte auf die untere Reihe mit den senkrecht hängenden, großen Messern. Ich bin letzte Woche in ein Bürobedarfsgeschäft gegangen und habe dort für wenig Geld einige Büromagnete – konzipiert für Präsentationswände oder Pinboards – gekauft. Das doppelseitige Klebeband hielt die Magnete leider weder an der Rauhfasertapete – das war zu erwarten – noch an den glatten Fliesen. Daher habe ich die Magnete mit Alleskleber an die Fliesen geklebt. Sie bleiben kleben und die großen Messer haften senkrecht an den Magneten. Hervorragende Sache, die Messer sind nun sehr schnell zum Zubereiten und Kochen einsatzbereit.

Somit gilt wieder: **Alte Zöpfe abschneiden**, Änderungen vornehmen, Umstrukturieren und Platz für Neues schaffen. Und dann sich zuhause und besonders in der Küche wohlfühlen und ... kochen, kochen, kochen. Und foodfotografieren. ☐

---

## **„Jede Nudel muss an der richtigen Stelle liegen“**

Ein Bekannter, gebürtiger Schweizer und als Journalist in Thailand tätig, ist Herausgeber eines Onlinemagazins für Fotografie. Er fragte mich, ob ich ihm einen Artikel über Fotografie und Essen zur Veröffentlichung in seinem Onlinemagazin zur Verfügung stellen könne. Ich bot ihm einen Artikel über „Foodfotografie“ für Blogger und Hobbyfotografen an. Ich pokerte damit recht hoch, dass ich als Hobbyfotograf einen Artikel zu diesem Thema schreiben könne. Da sein Onlinemagazin aber nur für „Geeks“ ist, die eher technisch interessiert sind, erübrigte sich dann der Artikel. Da ich mir aber schon weitergehende Gedanken zu diesem Thema gemacht

hatte, möchte ich dies in diesem Beitrag veröffentlichen. Er behandelt das Thema „Foodfotografie“ für Foodblogger und Hobbyfotografen. Ich habe den Beitrag der Übersichtlichkeit halber in zwei Bereiche geteilt.

### *Technisches:*

Foodfotos kann man auch mit einfachen Digitalkameras fotografieren. Es empfiehlt sich jedoch die Investition in eine – auch preiswerte – digitale Spiegelreflexkamera (DSLR). Vorteile sind zum einen, dass man damit neben dem üblichen Autofocus auch manuell auf das jeweilige Objekt scharf stellen kann. Und neben den üblichen Belichtungsautomatiken auch selektiv Belichtungszeit und/oder Verschlussblende manuell wählen kann. Zum anderen kann man Fotos nicht nur im JPG-Format speichern. Sondern auch im RAW-Format – dem Rohdatenformat des jeweiligen Kameraherstellers. Das RAW-Format bietet die Möglichkeit, einen manuell oder automatisch durchgeführten Weißabgleich im Dateiformat mitzuspeichern. Somit sind die Farbe „Weiß“ und die darauf aufbauenden Farben – die „Farbigkeit“ – nicht schon im vornherein festgelegt wie im JPG-Format, sondern werden erst beim Import der Dateien in eine Bildbearbeitungssoftware durch ein RAW-Plugin oder -Tool manuell festgelegt. Dies führt zu dem jeweiligen Foto und den entsprechenden Lichtverhältnissen angepassteren, brillanteren Farben.

Tagsüber – bei guten Lichtverhältnissen – kann man Foodfotos aus der Hand aufnehmen. Meistens hat man dabei kurze Belichtungszeiten, verbunden jedoch mit einer oft offenen Blende, was zu geringer Tiefenschärfe führt. Erschwert wird dies noch, wenn der Himmel stark bewölkt und wenig Sonnenlicht vorhanden ist. Vermeiden sollte man aber Aufnahmen mit dem Blitzgerät. Blitzlicht ist ein frontales Licht, das sehr stark auf das fotografierte Objekt fokussiert ist und Lichtreflexe und Farbverschiebungen hervorrufen kann. Außerdem führt es zu keinem weichen, milden Licht, sondern bewirkt starke Schlagschatten. Besser ist es hierbei, für bessere

Lichtverhältnisse zu sorgen und auf den Blitz zu verzichten.

Ich bin eine Nachteule und koche und fotografiere abends und nachts bei schlechten Lichtverhältnissen oder Kunstlicht. Hier empfiehlt sich die Investition in ein preiswertes Minifotostudio für den Küchentisch, das sich schnell aufbauen und nach dem Fotografieren leicht wieder abbauen lässt. Hat man eine freie Arbeitsfläche auf einem Kühlschrank oder einer Geschirrspülmaschine, kann man es auch dauerhaft positionieren. Meistens enthält das Fotostudio auch Zusatzleuchten, die neben einer Deckenleuchte von oben auch von links und rechts das Motiv ausleuchten und Schatten wegnehmen. Das Minifotostudio hat oben, links und rechts jeweils weiße Stoffbahnen, die das durchscheinende Licht weich machen und streuen und nicht fokussiert wie ein Blitzlicht auf das Motiv lenken. Die einzuhängende Stoffbahn für sowohl Hintergrund als auch Boden vermeidet eine kräftige waagrechte Kante im Foto, wie man sie vom Übergang von Fußboden zu Wand kennt, und bildet einen fließenden Übergang. Und mit unterschiedlich farbigen, austauschbaren Stoffbahnen hat man eine Vielzahl von Möglichkeiten für den farbigen Hintergrund der Fotos. Ein Minifotostudio bietet sich natürlich nicht nur für Aufnahmen bei ungünstigen Lichtverhältnissen an, sondern auch bei Tag, denn in ihm lassen sich Gerichte sehr schön arrangieren und in Szene setzen.

Für Foodfotos empfiehlt es sich, ein Stativ zu verwenden. Es sollte stabil genug für eine DSLR sein und einen guten Schwerpunkt haben. Gerade bei kleineren Tischstativen kann es sonst im ungünstigsten Fall sein, dass unerwarteterweise die Kamera mit dem Stativ vornüber in das Essen kippt. Ein Stativ sollte auf alle Fälle einen Schnellverschluss haben. Diese ist die Platte mit kurzer Schraube, auf die die Kamera auf- und wieder abgeschraubt wird, jedoch bei einem Schnellverschluss zusammen mit der Kamera mit einem Hebel schnell vom Stativ abgelöst und wieder befestigt werden kann. Der Schnellverschluss verbleibt am Kameraboden und macht das

aufwändige Auf- und wieder Abschrauben der Kamera unnötig. Ob man für das Fotografieren ein normales Stativ, das auf dem Fußboden steht und eine ausreichende Höhe haben muss, um Gerichte auf dem Küchentisch zu fotografieren, oder ein Tischstativ verwendet, ist Geschmacksache.

Manchmal möchte man Frontalaufnahmen auf dem Küchentisch aus sehr geringer Höhe machen, eventuell auf gleicher Höhe wie der Teller oder das Gericht an sich. Hierzu benötigt man ein sehr kurzes Tischstativ, das stabile Standbeine hat und einen guten Schwerpunkt. Meistens gibt es hierfür nur recht teure, professionelle Lösungen. Aber es gibt einen Trick dazu. Man gehe in den Supermarkt und kaufe 2–3 Packungen getrocknete Erbsen. Zuhause legt man ein frisches Küchenhandtuch, das man nicht mehr benötigt, auf den Küchentisch und füllt eine große Menge Erbsen darauf. Die Enden des Küchentuchs hochziehen, eine große, pralle Kugel formen und die Zipfel mit Küchengarn sehr gut verschnüren. Schon hat man ein Notfall-Behelfs-Stativ, das auch für schwere DSLR geeignet ist. Und dies hat auch noch zwei Höhen zum Fotografieren, eine sehr geringe Höhe, wenn man die Kugel sehr platt drückt, und eine etwas größere Höhe, wenn man diese dann hochkant hinstellt.

Mit einem Stativ sind lange Belichtungszeiten von bis zu mehreren Sekunden möglich. Und somit kleine Blenden, was zu großer Tiefenschärfe führt. Ein Foto ist dann vom vorderen Bildrand bis zum hinteren Teil durchgängig scharf. Man kann natürlich auch eine große Blende wählen, um eine bewusste Unschärfe im Foto zu bewirken und ein bestimmtes Detail hervorzuheben. Für Foodfotografie lohnt sich auch die (zusätzliche) Anschaffung eines Nahobjektivs, denn die Standardbrennweiten von Normalobjektiven erlauben es nicht immer, sehr nah an ein in Szene gesetztes Gericht heranzugehen. Alternativ bieten sich Nahlinsen für Normalobjektive für Nahaufnahmen an.

*In Szene setzen:*

Jede Nudel muss tatsächlich an der richtigen Stelle liegen.

Oder man muss sie dorthin legen. Die gängigsten Fehler sollte man vermeiden, wie den Teller mit dem Gericht zu überhäufen oder ein Bratengericht im Teller in Sauce zu ertränken. Lieber selektiv anrichten. Nur eine Roulade, ein Knödel – oder zwei Esslöffel Pasta – und höchstens ein Esslöffel Sauce. Die Zutaten maßvoll mit der Sauce übergießen oder diese an geeigneter Stelle auf dem Teller drapieren. Manchmal ist es vorteilhaft, für ein Foodfoto ein Gericht nicht auf dem üblichen Teller anzurichten und zu fotografieren, sondern beispielsweise für ein Pfannengericht in der schmiedeeisernen Pfanne direkt vom Herd oder für ein Gratin direkt noch heiß in der Auflaufform aus dem Backofen.

Am besten ist es generell, ein Gericht mit kleinen Zugaben zu arrangieren. Eine ganze Chilischote. Einige ganze Gewürze wie Pfefferkörner oder Pimentkörner. Ein Sternanis. Oder frische Kräuter wie die obersten Blätter bzw. der Trieb eines Petersilien- oder Basilikumzweiges, ein frisches Lorbeerblatt oder ein ganzer Rosmarinzweig. Ein mit mir bekannter, gelernter Koch sagte einmal: „Jeder Ochs’ sieht gern ‘was Grünes!“ Diese Zugaben verschönern fast jedes Foodfoto, wenn sie passend zum Motiv und dem Gericht gewählt und ebenso passend platziert werden.

Hat man das Glück und nennt eine schöne, neue und attraktive (Neubau-)Küche sein eigen, kann man auch damit variieren. Denn man kann die Umgebung und das Ambiente von Speisen und Gerichten unterschiedlich einrichten. Unterschiedliche Untergründe wie Holz, Schiefer oder eine ansprechende Arbeitsflächenstruktur. Variation mit Textilien wie Tischdecke, Platzdecken oder geschmackvoll arrangierten Servietten – nebst schönen Serviettenringen. Ansprechende Küchengeräte oder -gegenstände, die man auf einem Foto mit abbilden kann. Oder auch geschmackvolle Zutaten eines Gerichts wie Gemüseprodukte oder auch Fleisch, die man ganz oder im Detail platzieren kann.

Ich kenne Hobbyfotografen, die zweimal ein Gericht zubereiten.

Einmal zum Fotografieren und das zweite Mal danach zum Essen. Professionelle Foodfotografen tun dies sicherlich genauso, wenn sie denn überhaupt nach getaner Arbeit noch etwas von den zubereiteten Gerichten essen. Denn ersteres ist ja nur ihr Beruf.

Und hier schlieÙe ich den Kreis vom Technischen zum Inszenieren, denn es bietet sich immer an, Speisen und Gerichte auf unterschiedlichste Weise und aus unterschiedlichsten Perspektive immer mehrmals aufzunehmen. Einmal ein Aufsichtsfoto aus größerer Entfernung. Eventuell arrangiert in einer geschmackvollen Umgebung und mit anderen Gegenständen oder Produkten. Dann Detailfotos von nur einem Stück Braten mit gerade einmal zwei Nudeln und einem Quentchen Sauce. Ein halber Teller mit einer schönen Tischdecke. Ein Viertel des tiefen Suppentellers mit dem leckeren Eintopf. Eine direkte Frontalaufnahme vom unscharfen Tellerrand übergehend zum Gericht, das sich nach hinten abfallend ebenfalls in Unschärfe verliert. Oder eine andere Variante eines Gerichts mit einem speziellen Ausschnitt und einer ungewohnten Perspektive.