

# Neues Leuchtmittel für die Foodfotografie

Ich hatte Anfang des Jahres in eine LED-Leuchte investiert, die oben auf die DSLR-Kamera in den Blitzschuh aufgesteckt wird und das Motiv beleuchtet. Ich hatte zunächst aus Unkenntnis einfach in ein sehr preiswertes Gerät investiert, das aus China stammte.



Kleine LED-Leuchte zum Aufstecken auf die Kamera. Foto © Amazon

Das Ergebnis kam nach zwei Monaten, als die Leuchte beim An-/Aus-Schalter einen Wackelkontakt hatte und die Leuchte somit nicht mehr korrekt und konstant funktionierte. Die Leuchte ging gegen Ersatz des Kaufpreises als defekt an den Hersteller zurück.

Nun habe ich ein wenig mehr Geld investiert und mir eine dieser Leuchten, die mir eine Fotokollege empfohlen hat und die von Rollei stammen, gekauft. Auch Rollei lässt vermutlich in China oder anderswo produzieren, denn auf der Verpackung der Leuchte steht nicht Hersteller, sondern Importeur. Aber Rollei hat in der Fotowelt einen guten Namen und Ruf und ich gehe davon aus, dass diese Leuchte eine deutlich bessere Qualität hat und länger hält als der Billigimport aus China.

Positives zunächst: Eine ansprechende, kleine Bedienungsanleitung in gutem, verständlichem Deutsch. Der Importeur Rollei sitzt keine 20 km von mir entfernt in Norderstedt nördlich von Hamburg. Und auf der Bedienungsanleitung und Verpackung sind ganz kundenfreundlich und korrekt eine Supportrufnummer mit Hamburger Vorwahl und eine Adresse bei Facebook und bei Instagram angegeben. Das klingt schon einmal alles sehr gut.

Bei der LED-Leuchte handelt es sich um eine Rollei Lumis Compact RGB. Diese hat drei Modi, einmal helles Dauerlicht, einmal farbiges Dauerlicht und einmal Lichteffekte wie farbige Stroboskoblitze und ähnliches. Die beiden zuletzt genannten Modi benötige ich nicht, mir reicht für die Foodfotografie in der eigenen Küche das Dauerlicht.

Für professionelle Kollegen ist sicherlich interessant, ich habe die Farbtemperatur schon einmal dementsprechend für neutrales Weiß eingestellt, mit einer grauen Registerkarte ein Referenzfoto für den manuellen Weißabgleich erstellt und fotografiere jetzt einmal die ersten Foodfotos damit. Die ersten Fotos sind ansprechend und die LED-Leuchte scheint für meinen Zweck und Gebrauch auszureichen.

Sie werden die Benutzung und Ausleuchtung der Gerichte und somit Motive an den kommenden Foodfotos sehen,.

---

# Lichtverhältnisse bei der Foodfotografie

Nach der Umstellung meiner Foodfotografie für dieses Foodblog von einem Mini-Fotostudio mit zwei Beleuchtungslampen aufgrund von Platzmangel auf ein großes Arbeits- oder Schneidebrett auf einer Arbeitsfläche war ich bisher mit der Ausleuchtung der Speisen nicht zufrieden.



Neues Beleuchtungsmittel

Aufgrund der Räumlichkeiten konnte ich keine Beleuchtungslampen links und rechts des Arbeitsbrettes positionieren, damit die Speisen möglichst weich und diffus von diesen beiden Seiten, und was natürlich noch besonders wichtig ist, von vorne beleuchtet werden.

Eine Beleuchtungslampe habe ich zum Zubereiten (!) der Speisen auf dem Arbeitsbrett auf einem Regal oben links davon positioniert. Das Licht fällt von schräg links oben sehr hart und vor allem eher von hinten auf das Arbeitsbrett, für die Foodfotos ist das nicht akzeptabel.

Blieb die bisherige Beleuchtung mit einer Hängelampe zentral in der Küche und einer Unterbauleuchte unter einem Küchenschrank links vom Arbeitsbrett. Beide Leuchten bestrahlen zwar die Speisen aus einer guten Position. Sie sind jedoch aufgrund der Entfernung sehr schwach, und ich musste bisher Belichtungszeiten auf dem Stativ von bis zu 30 Sekunden einkalkulieren. Auch das ist nicht akzeptabel.

Ein Kollege in einem Fotografieforum empfahl mir nun aufgrund einer Anfrage in demselben zur Beleuchtungssituation in meiner Küche zu einem solchen kleinen, auf dem Blitzschuh der Kamera verankerbaren LED-Licht, das im Grunde aus vielen kleinen LED-Leuchten besteht. Und das Einstellmöglichkeiten für a) die Farbtemperatur und b) die Helligkeit besitzt. Zudem ist es über ein USB-Kabel an der Steckdose aufladbar, hat also einen Akku, der einige Stunden hält, und ich habe somit für eine Beleuchtungslampe kein weiteres Stromkabel, das durch die Küche verläuft.

Ich habe jetzt mit einer Graukarte ein erstes Foto fotografiert, das ich für den manuellen Weißabgleich der Kamera verwende. Damit das Weiß und somit alle anderen Farben in der Küche korrekt wiedergegeben werden. Fotografen werden wissen, wovon ich spreche. Dafür habe ich am LED-Licht eine Farbtemperatur gewählt, die etwa in der Mitte zwischen bläulichem, kaltem Weiß und rötlichem, warmen Weiß liegt. Und

Testfotos mit voller Helligkeit und halber Helligkeit fotografiert. Außerdem werde ich noch Testfotos mit direkter Lichtbestrahlung und diffuser Lichtbestrahlung fotografieren, denn der Befestigungsarm des LED-Lichts an der Kamera ist nach oben und hinten schwenkbar.

Nach einigen Tests sind mir schon relativ gute Aufnahmen gelungen. Allerdings ist den Aufnahmen zu entnehmen, dass die Beleuchtung direkt von vorne kommt. Aber das lässt sich vermutlich nicht ändern, wenn ich aus Platzmangel in der Küche ein solches Beleuchtungsmittel direkt auf der Kamera verwende.

Sie sollten sich also die kommenden Rezepte ein wenig darauf einstellen, dass die Foodfotos nicht unbedingt herausragend sind, da ich mit dem neuen LED-Licht noch einige Einstellungstest durchführe.

---

## Foodfotografie

Du fotografierst auch Deine Foodfotos selbst und veröffentlichst sie? Oder Du möchtest nur gern einige Tipps und Tricks zum besseren Fotografieren von Foodfotos bekommen?

Dann ist dieser Artikel von Bea Lubas mit 11 Tipps zur Foodfotografie sicher hilfreich. Schau ihn Dir an und noch wichtiger, lies ihn Dir auch von Anfang bis Ende durch. In dem Artikel erläutert Dir die preisgekrönte Food-Fotografin und Autorin des Buches *How to Photograph Food* (2020) ihre 11 besten Tipps für Food-Fotografie.

Und da Du dann auch gleich auf der Website eines Händlers mit refurbished Fotoartikeln bist, kannst Du auch gleich schauen, ob Du vielleicht ein neues, gebrauchtes Objektiv oder ein anderes Zubehör für Deine Kamera brauchst.

Hier ist der Link zum Artikel:

[11 Tipps für ansprechende Food-Fotografie](#)

---

## 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 Equipement 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.



---

**Stativ**



Schöner, gefüllter Jutesack

Es gibt unter professionellen Fotografen so spezielle Weisheiten, Tipps und Kniffe. Dazu gehört auch spezieller Rat bei der Suche nach einem geeigneten Stativ.

Mal über den Tellerrand schauen und nicht nur die fertigen Artikel der Industrie verwenden. Man kann sich manchmal auch selbst helfen.

Deswegen stelle ich hier mein weiteres, neues Zubehör für mein Fotografieren vor. Ich habe mir einen Jutesack gekauft, Maße etwa 25×30 cm. Und habe ihn mit 4 kg getrockneten Hülsenfrüchten gefüllt, sprich, mit Erbsen und Bohnen. Und habe den Sack mit einer Kordel gut zugeschnürt. Kosten für Jutesack und Erbsen/Bohnen zusammen etwa schlappe 10,- €.

Mein neues Stativ für meine Foodfotos. Ersetzt das bisherige Stativ, sprich 1 kg getrocknete Erbsen notdürftig in ein sauberes Küchenhandtuch gefüllt und verschnürt.

Das neue Stativ verspricht wirklich gut Aufnahmen. Es bieten sich drei Positionen an, einmal den Jutesack längs auf der breiteren Seite aufgelegt, also recht tiefe Kameraposition. Dann längs auf der kürzeren Seite aufgelegt, somit schon eine leicht höhere Position. Und dann natürlich stehend und somit eine hohe Kameraposition.

Man kann das Stativ auch bei Außenaufnahmen verwenden, man suche sich einfach nur eine Mauer, einen Baumstumpf oder ein anderes geeignetes Objekt, positioniere den Jutesack darauf und schon kann es losgehen mit Kameraaufnahmen auch mit längeren Belichtungszeiten.

---

# 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. ☐