Das Handbuch

THE WESUAL CLICK GUIDEBOOK

mit über 120 Tipps für
Food- & Beverage-Fotografie

WESUAL
by wesolutions GmbH

1 SEITE 3

Farbharmonien

Lernen Sie, wie Sie Farben am besten kombinieren und welche einfachen Regeln Ihnen umwerfende Resultate versprechen.

2 SEITE 14

Bildkomposition

Die Komposition eines Motivs ist die Grundlage für jedes gute Foto. Lernen Sie, wie Sie Ihre Bilder gekonnt in wahre Eyecatcher verwandeln.

3 SEITE 21

Best prepared!

Vorbereitung ist der Schlüssel zum Erfolg. Mit der richtigen Planung und ein paar Schritten vorab, kreieren Sie im Handumdrehen das perfekte Bild.

4 SEITE 26

Dekomaterialien

Einige mit Bedacht ausgewählte und positionierte Dekorationselemente können zur Stimmung eines Bildes sehr viel beitragen, ihm Leben und eine Geschichte einhauchen.

5 SEITE 30

Perfekte Helferlein

In manchen Situationen kann es durchaus hilfreich sein, einige nützliche Utensilien neben sich zu haben die sich in fast jedem Haushalt finden. Die wichtigsten finden Sie in unserer Must-Have-Liste.

6 SEITE 32

Best Tricks

Hilfreiche Tipps und Tricks für vor und während des Fotografierens. Gezielte Fragestellungen zeigen Ihnen, wie Sie in speziellen Fällen mit Ihrem Motiv umgehen sollten.

7 SEITE 37

Für alle, die noch mehr erfahren wollen.

Finden Sie noch mehr weiterführende Infos in unseren Bücher- und Webtipps.

1
FARBHARMONIEN

Farben sind ein essentieller Gestaltungsfaktor für Ihre Bilder. Sie verleihen Stimmung und geben Ihrem Bild eine Aussage.

Erreichen Sie durch passende Farbkombinationen vielfältige Bildstimmungen. Mit ein paar einfachen Tricks und ein wenig Wissen zu Farbtheorien, lassen sich diese Stimmungen ganz bewusst steuern, sodass Sie umwerfende Resultate mit Ihren Fotos erzielen.

Die Wirkung von Farben

Orange

Die Farbe Orange verbinden wir mit Frische. Außerdem wirkt sie energiegeladen, freundlich und warm.

Gelb

Gelb wirkt hell und freundlich. Wir denken an Licht, heitere Momente, frisches Obst wie Zitronen oder Bananen.

Rot

Rot fällt auf, es ist eine Signalfarbe und steht automatisch im Vordergrund. Wir assoziieren es mit Feuer, Leidenschaft oder Energie. Da viele Früchte rot sind, hat diese Farbe auch eine sehr appetitanregende Wirkung.

Grün

Grün ist in der Food Fotografie eine besondere Farbe, sie steht für Natürlichkeit, Frische und Lebendigkeit. Gleichzeitig wirkt sie auch sehr beruhigend, was sie zu einem idealen Gegenpol zu Rot macht.

Violett

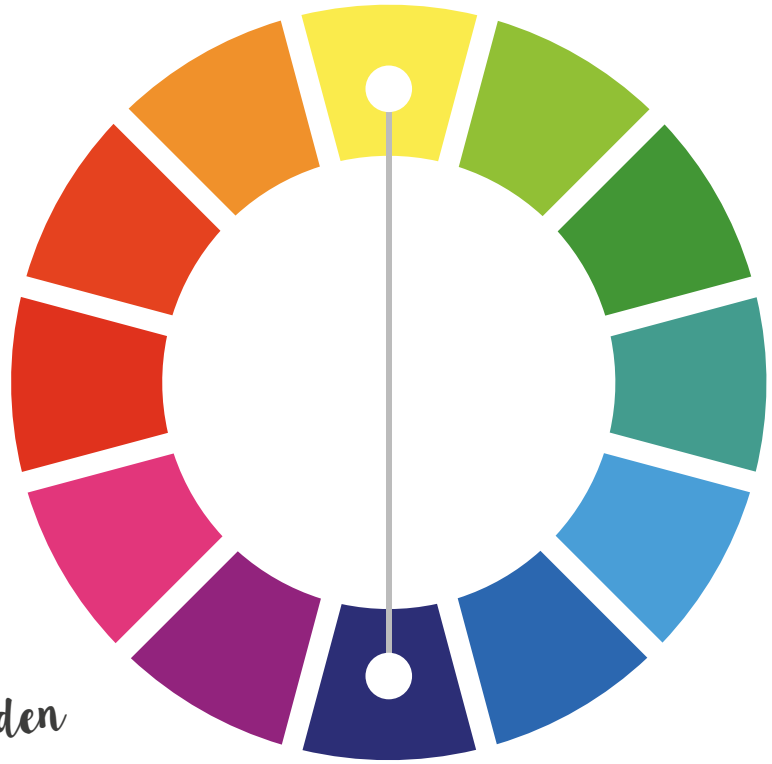
Violett kann vielseitig wirken. Mit viel Blauanteil wirkt es ruhig und statisch, fast schon mystisch. Je mehr Rotanteile dazukommen, desto aufdringlicher wird es und stellt sich visuell in den Vordergrund.

Blau

Blau wirkt unabhängig von seiner Helligkeit kühlend auf uns. Tiefe und Ruhe werden ebenfalls mit dieser Farbe verbunden.

Der Farbkreis

Der Farbkreis ist eine Darstellungsform von Farbbeziehungen. Mit ein paar einfachen Tricks und Regeln lassen sich viele interessante Kombinationen erreichen.



Energiegeladen
Leuchtend

KOMPLEMENTÄRFARBEN

Grundsätzlich lassen sich alle Komplementärfarben gut miteinander kombinieren. Das sind Farben, die im Farbkreis gegenüber liegen, wie zum Beispiel Orange und Blau oder Rot und Grün. Durch die Kombinationen solcher Farben lässt sich ein energiegeladener Effekt erreichen. Die Bilder wirken aufgrund des entstehenden Kontrasts noch leuchtender. Wichtig ist es, die Arbeit mit Komplementärfarben nicht zu übertreiben, sondern bewusst mit ihnen Akzente im Bild zu setzen.

>> Mehr dazu bei Bild 1 auf der nächsten Seite

Ruhig
Ausgeglichen

>> Mehr dazu bei Bild 2 auf der nächsten Seite

ANALOGE FARBEN

Hier handelt es sich um Farben, die im Farbkreis nah beieinander liegen. Durch die Kombination solcher Farben erreichen Sie einen ruhigen und ausgeglichenen Stil. Diese Farbkombinationen kommen häufig in der Natur vor, daher wirken sie angenehm und entspannend für das Auge. Wählen Sie zum Beispiel drei Farben: zwei ähnliche Blautöne (ein Hell- und ein Dunkelblau) und eine weitere Farbe, wie Violett, zur Akzentsetzung. Neben dieser Farbkombination lassen sich neutrale Farben, wie Weiß oder Grau, noch perfekt dazu kombinieren.

DREIKLANG

Solche Farben liegen mit gleichmäßigen Abständen im Farbkreis und lassen sich durch ein gleichschenkeliges Dreieck verbinden. Diese Farbkombinationen wirken dynamisch und lebhaft, auch wenn eher hellere Farbtöne verwendet werden. Um diese Kombination erfolgreich anzuwenden, ist es am besten, eine Farbe dominieren zu lassen und die zwei weiteren zur Akzentsetzung zu verwenden.

>> Mehr dazu bei Bild 3 auf der nächsten Seite

Dynamisch
Lebhaft

KOMPLEMENTÄRFARBEN

Der leuchtende Kontrast in diesem Bild entsteht durch die Verwendung von Rot und Grün als Akzentuierung.
Rot und Grün stehen sich im Farbkreis direkt gegenüber und schaffen dadurch ein temperamentvolles Arrangement. Alleine durch diese Farbkombination wird das Foto zum Hingucker.

ANALOGE FARBEN

Farbkombinationen aus sehr ähnlichen Farbtönen schaffen Harmonie und Beruhigung fürs Auge. Um das zu erreichen, verwenden wir als Hauptton ein pudriges Creme in all seinen Höhen und Tiefen und ergänzen das Farbsujet mit einem stark-pastelligen Rosa und Ocker.

DREIKLANG

In diesem Gericht dominiert smaragdgrün, gefolgt von tiefen Orange-Tönen. Das sind die ersten beiden Farben des Dreiklangs. Als lebhaften Akzent haben wir noch ein frisches Violett hinzugefügt, um dem Bild noch mehr Leuchtkraft zu verleihen.

Lass dich inspirieren!

Farben sind ein wirklich mächtiges Werkzeug. Wir zeigen Ihnen in unterschiedlichsten Beispielen den Einsatz von Farbe, jedes mit seiner ganz eigenen Stimmung und Wirkung. Falls Sie sich Ihres eigenen Stils noch nicht sicher sind oder schlicht noch ein wenig Inspiration suchen, dann blättern Sie einfach genussvoll durch die nächsten Seiten.

Hell

Bringen Sie Farben zum Strahlen!

Sehr helle Bilder, mit viel Weiß, wirken sehr beruhigend. Damit erreichen Sie eine kühle und klassische Stimmung. Durch die Verwendung von hellen Untergründen, bekommen die Farben der verwendeten Lebensmittel noch mehr Leuchtkraft.

Besonders Kombinationen aus mehreren Farben lassen sich vor einem ruhigen und neutralen Hintergrund am besten vereinbaren.

Dunkel

TIPP:

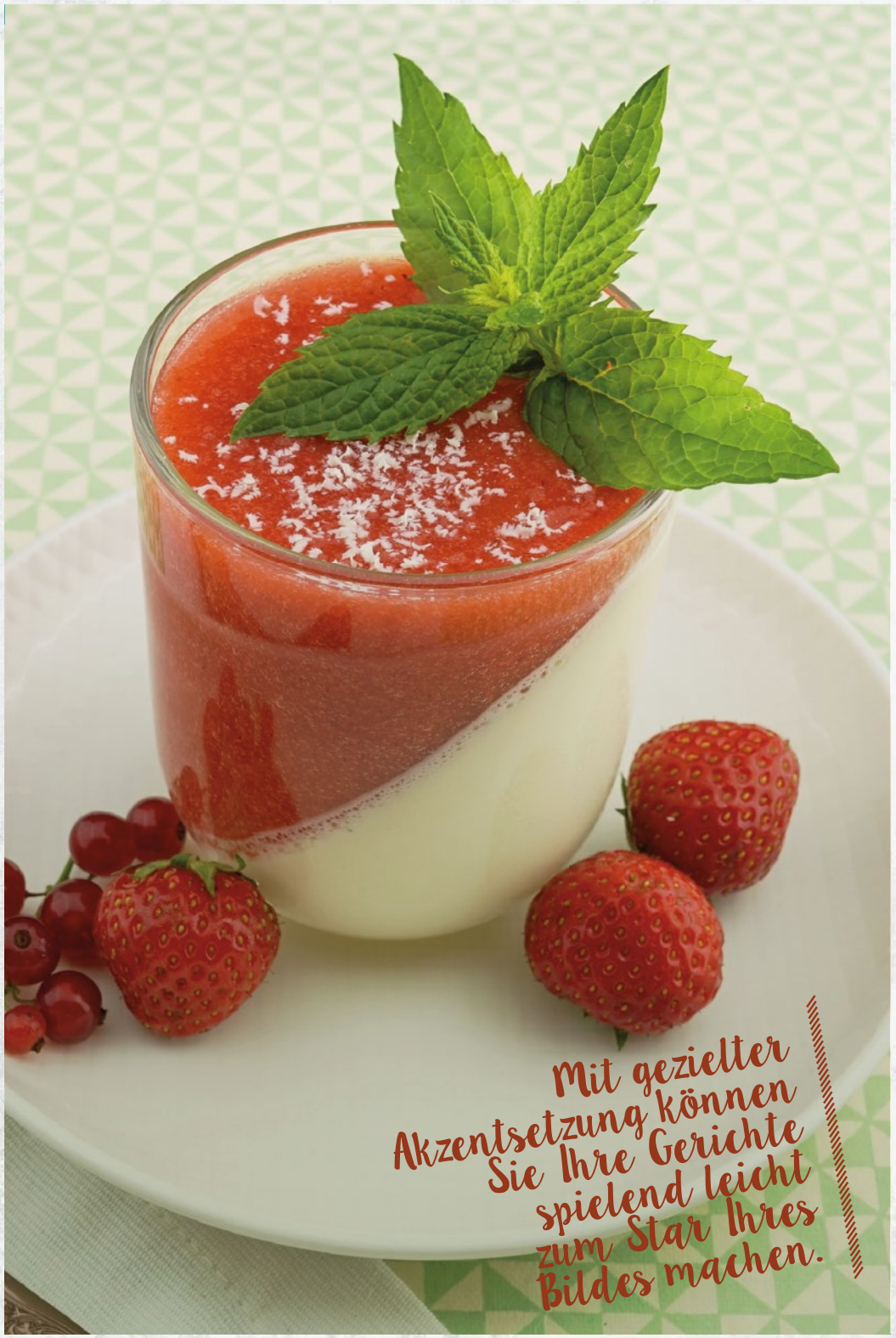
Auch minimalistische Motive und Arrangements können im dunklen Ambiente wahre Wunder vollbringen.

Dunkel in Dunkel wirkt beruhigend, aber auch mystisch und edel. Kombinieren Sie dunkle, gleichfarbige Gerichte und Dekorationen zueinander und fügen Sie einen Farbakzent hinzu, um eine noch dramatischere Wirkung zu erzielen.

Komplementär

In diesem Bereich finden sich zahlreiche spannende Beispiele für die Verwendung von Komplementär-Farben: Die Motive wirken frisch und dynamisch. Setzen Sie Farbe bewusst ein und steigern Sie die Farbgebung langsam, um starke Motive aufzubauen.

Verwenden Sie Farben, die im Farbkreis gegenüber liegen.



Mit gezielter Akzentsetzung können Sie Ihre Gerichte spielend leicht zum Star Ihres Bildes machen.

Alle Pastellfarben eint ein Merkmal, sie besitzen einen sehr hohen Weißanteil und wirken dadurch hell, zart und pudrig.
Sie alle passen durchwegs gut zueinander. Auch zerbrechliche Motive können dadurch dramatisch in Szene gesetzt werden.

Pastell

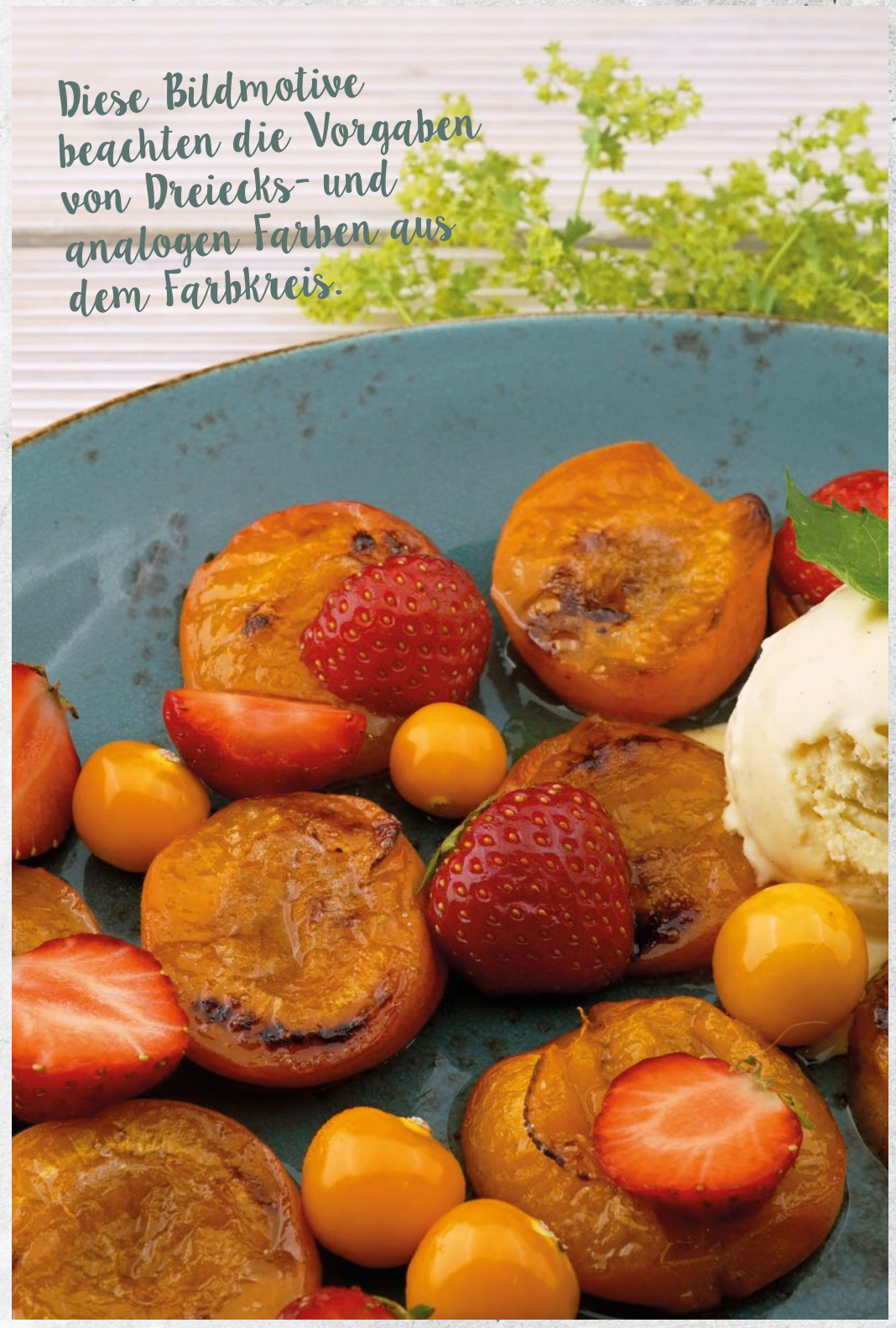
Durch den Einsatz von Pastellfarben lassen sich helle, augenfreundliche und stimmungsvolle Bilder erzielen.

Das Zauberwort bei rustikalen Bildmotiven ist Holz bzw. die Farbe Braun. Solche Bilder sind von Natürlichkeit bestimmt, egal ob in dunklem oder hellem Ambiente. Die Farben wirken harmonisch zueienander.

Rustikal

Speisen werden meist nur mit wenig Zutun, wie Dekoration durch Kräuter oder Ähnliches in Szene gesetzt.

Bei der Umgebung zählen natürliche Farben und Materialien.



Farbakzente

Stellen Sie sich folgende Fragen: Aus welchen Farben besteht das Gericht und der Hintergrund bzw. das Dekor? In welchem hierarchischen Verhältnis werden Farben eingesetzt? Wo finden neutrale Farben wie Weiss, Grau oder Braun ihren Einsatz? Wie wird mit bestimmt eingesetzten Farbakzenten gearbeitet?

Farbkombinationen werden hierarchisch eingesetzt. Gericht, Umgebung und Dekor geben eine Farbkombination vor bzw. bestehen aus ähnlichen Farben. Eine weitere Farbe setzt einen interessanten Akzent oder gibt dem Gericht das gewisse Etwas. Nehmen Sie sich Zeit um die Bilder zu analysieren.

2
BILD-KOMPOSITION

Die Bildkomposition ist die Grundlage eines schönen Fotos. Sie ist der Träger für Stimmung und Atmosphäre, führt den Betrachter durch das Bild und noch viel wichtiger: weckt das Interesse und die Aufmerksamkeit. Die folgenden Punkte zeigen Ihnen, wie Sie gezielt Speisearrangements aufbauen können und für spannende und interessante Bildmotive sorgen.

Den richtigen Fokuspunkt setzen

Mit WESUAL CLICK können Sie ganz leicht durch das Antippen mit dem Finger auf das Display einen Fokuspunkt setzen. Doch was eignet sich als Fokuspunkt?

Der Fokus sollte auf dem wichtigsten Element im Motiv liegen, beispielsweise auf der Schnittkante eines rosig gebratenen Steaks oder dem flüssigen Schokoladenkern eines Soufflés.

Außerdem sollte das wichtigste Element im Motiv im vorderen Bereich des Tellers liegen - drehen Sie den Teller entsprechend. Machen Sie sich noch vor dem Anrichten der Speise Gedanken worauf der Fokus liegen soll und richten Sie Ihr Gericht dementsprechend in Richtung der Kamera aus.

Vordergrund und Hintergrund

Diese beiden stehen in enger Beziehung zueinander. Der Star des Bildes ist Ihr Gericht, um ihm aber einen glanzvollen Auftritt zu ermöglichen, müssen sich Vorder- und Hintergrund gegenseitig unterstützen.

Orientieren Sie sich am vorigen Kapitel für die Farbgebung. Oft ist weniger mehr, das gilt vor allem für die Dekoration im Hintergrund. Diese soll mit Bedacht eingesetzt werden. Ein Zuviel an Utensilien sorgt für Unruhe und lenkt den Betrachter ab.

Wichtig!

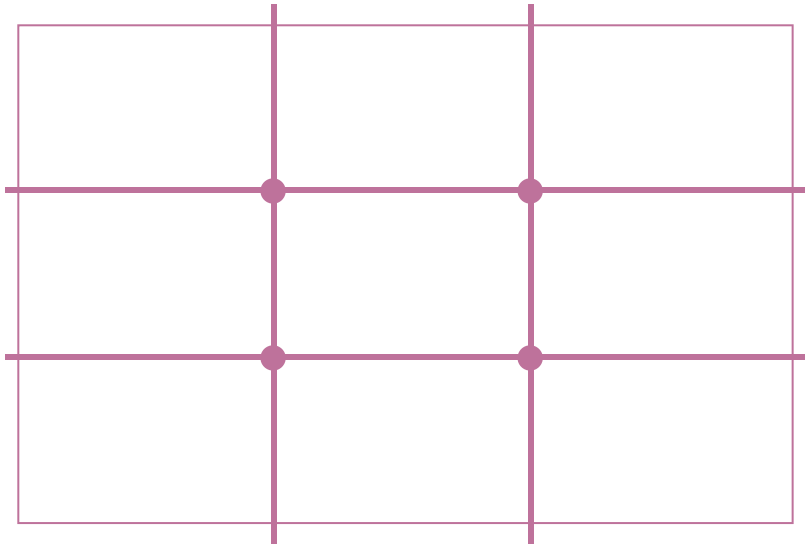
Der Hintergrund soll das Hauptmotiv nur unterstützen, nicht davon ablenken!
Am besten setzt man auch hier auf einen Anschnitt und platziert das Dekor in die Ecken des Bildes.

Bei Dekor-Gegenständen, die vorne im Bild angeschnitten werden, muss man auf die Verzerrung dieser achten. Eine Gabel, zum Beispiel, die von rechts vorne zum Teller geführt wird, kann je nach Position und Größe als zu groß wahrgenommen werden und verwirren.

Die Drittel-Regel

Dies ist die wohl bekannteste Regel für Bildkomposition und hilft ein Motiv ausbalanciert und gelungen darzustellen.

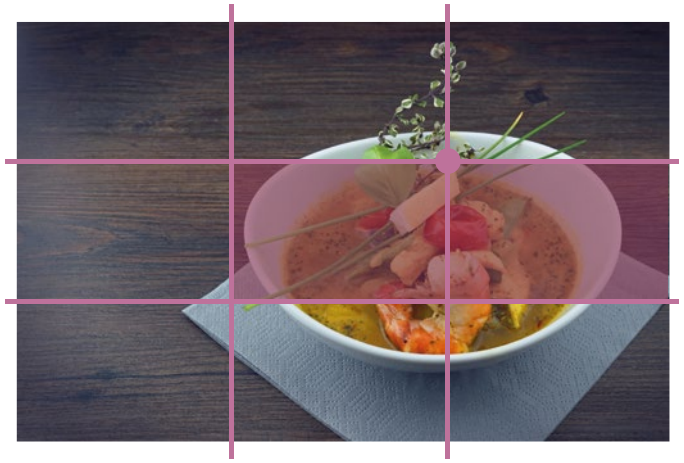
Stellen Sie sich vor, dass das Bild in Ihrer Kamera durch je zwei vertikale und horizontale Linien gedrittelt wird.



Wissenschaftliche Studien zeigen, dass zentral positionierte Motive unnatürlich für das menschliche Auge wirken. Ein Betrachter orientiert sich eher an einem der vier Kreuzungspunkte. Die Linien und deren Schnittpunkte helfen Ihnen das Bild aufzubauen. Bildmotive, die diese natürlichen Fokuspunkte beachten, wirken „echter“ auf den Betrachter.

Durch die Natürlichkeit des Bildaufbaus fällt das Verstehen und Betrachten des Bildes leichter und ist angenehmer für das Auge.

Rechts finden Sie ein gelungenes Beispiel: Das Highlight der Speise (der Mittelpunkt der Suppeneinlage) liegt direkt unter der rechten oberen Kreuzung und erstreckt sich über die beiden mittleren Fokusfeldern.



Das Verrücken des Gerichts an einen dieser Fokuspunkte hat oft die Konsequenz, dass Teller angeschnitten werden. Das ist durchaus nichts Negatives - ganz im Gegenteil, es sorgt sogar für noch mehr Spannung im Bild. Ein Betrachter setzt den unsichtbaren Teil des Tellers ganz unbewusst fort. Viel spannender und anziehender ist das tatsächlich Sichtbare im Bild, welchem durch einen Anschnitt noch mehr Aufmerksamkeit gegeben wird.

ZENTRAL POSITIONIERT

POSITION MIT ANSCHNITT UND AN EINEN FOKUSPUNKT GESETZT

Linien und Diagonalen

Durch das gezielte Einsetzen von Linien und Diagonalen können Sie den Betrachter durch das Bild führen oder einen Betrachtungsweg vorgeben. So vermeiden Sie, dass Ihre Bilder orientierungslos betrachtet werden.

Gibt es keinen klaren Fokuspunkt im Bild bedeutet das im schlimmsten Fall, dass Ihre Bilder nicht die Aufmerksamkeit bekommen, die ihnen zusteht.

Vor allem diagonale Linien geben einem Bild Dimension und Tiefe. Sie können Linien auf viele Wege entstehen lassen, zum Beispiel durch gefaltete Tücher oder Servietten, Holzbrettchen oder Besteck.

Selbst geschwungene Linien von beispielsweise runden Tellern können einen Betrachtungsweg vorgeben. Dieser wird hier bewusst durch den Löffel gebrochen und erzeugt dadurch mehr Spannung im Bild.

Bei eckigen Tellern empfiehlt sich eine deutlich schräge oder „angeschnittene“ Positionierung der Tellerkanten auf der Bildfläche. Eine Ausrichtung, die fast parallel zur Bildkante liegt, wirkt irritierend auf die menschliche Wahrnehmung und wird unterbewusst als unästhetisch und unprofessionell empfunden. Eine exakt parallele Ausrichtung ist zusätzlich relativ zeitaufwändig in der Positionierung.

BEISPIEL TELLER SCHRÄG

BEISPIEL TELLER PARALLEL

EXPERTEN-WISSEN

DIESE EMPFEHLUNG HÄNGT NATÜRLICH WIE ALLES ANDERE AUCH STARK VON TELLERDESIGN/-GRÖSSE UND DEM MOTIV (GERICHT) AB.

Eine komplett parallele Anordnung kann gut eingesetzt, streng, modern und edel wirken wie im folgenden Bild:

Muster anwenden

Muster entstehen durch die Wiederholung gleicher Elemente. Sie erschaffen einen visuellen Rhythmus, dem das Auge gerne folgt und der dem Bild Struktur verleiht.

In der Food-Fotografie werden Muster oder gleichartige Elemente wiederholt, um eines der Elemente zu unterstützen oder diesem einen besonderen Auftritt zu geben.

Muster eignen sich wunderbar für kleine Gerichte, wie Desserts, Appetithäppchen, Shortdrinks oder einfach für interessante Imagebilder aus Gemüse oder Obst.

Ein bisschen Chaos ist ok!

Genauso wie strenge Muster und Linienführung hat auch ein wenig Chaos seine Berechtigung. Brechen Sie Kontinuität eines Musters durch ein kleines Detail.

Sorgen Sie für Leben in Ihren Motiven. Streuen Sie beispielsweise ein paar Brotkrümel um ein Gericht, das Sie schon mit Ciabattascheiben dekoriert haben oder peppen Sie Desserts mit Kakaopulver oder Puderzucker auf.

Seien Sie ruhig experimentierfreudig und nehmen Sie bereits einen Bissen von Ihrem Gericht bevor Sie es fotografieren. So entstehen Szenen, die wie authentische Schnappschüsse mitten aus dem Leben wirken.

Wie immer gilt: Weniger ist mehr. Tasten Sie sich an Ihr Motiv heran, machen Sie unterschiedliche Fotos und wählen Sie anschließend Ihren Favoriten. Im Kapitel über Dekoration finden Sie eine Liste an Dingen, die man fast immer bereit stehen hat und die mühelos Lebendigkeit in Ihre Bilder zaubern.

Wie bei fast allen Dingen im Leben gilt auch hier:

Ausnahmen bestätigen die Regel!

Doch um Regeln brechen zu können, muss man diese erst einmal kennen. Besonders in den Anfängen werden Ihnen die Grundlagen und Gestaltungsgesetze aus den Kapiteln Farbharmonien und Bildkomposition besonders weiterhelfen. Übung macht den Meister! Sie werden sehen, das Gefühl für Farben und die Gestaltung von Bildmotiven kommt von ganz allein. Befassen Sie sich mit Ihren Motiven, experimentieren Sie und folgen Sie Ihrem Instinkt.

3
VORBEREITUNG IST ALLES!

Bevor Sie zur Tat schreiten, macht es durchaus Sinn sich vor dem Fotografieren Gedanken zur Bildstimmung zu machen. Diese ergibt sich nicht nur durch die Dekorationselemente sondern auch durch das gewählte Lichtsetting, den Einsatz von Bildfiltern oder dem Aufbau von Hintergrund und Dekoration.

Lichtstimmung & Filter

Die gewählte Lichteinstellung ist ein maßgeblicher Träger der Bildstimmung. In WESUAL CLICK können Sie aus mehreren verschiedenen Lichteinstellungen wählen. Hier einige Beispiele und deren Auswirkungen auf das Bild.

Einstellung 1:
Licht von der linken Seite

Einstellung 2:
Licht von der rechten Seite

Einstellung 3:
Licht von der linken Seite und von links oben

Bereits beim Arrangement der Speisen und deren Anordnung ist es gut zu wissen welche Lichteinstellung gewählt wird. Beispielsweise sollte die Schnittkante eines Steaks vom Licht angestrahlt werden und nicht im Schattenbereich des Bildes liegen.

Ein nach rechts ausgerichtetes angeschnittenes Steak passt also nicht zu Einstellung 1, dem Licht von der linken Seite.

FALSCH: LICHT VON LINKS

RICHTIG: LICHT VON RECHTS

EXPERTEN-WISSEN

SIE MÖCHTEN MEHR ZUM THEMA FILTER UND BILDBEARBEITUNG ERFAHREN?
Wir zeigen Ihnen wie Sie mit WESUAL CREATE Ihren Bildern den letzten Feinschliff verpassen können.

Zusätzlich zu den verschiedenen Lichteinstellungen gibt es in WESUAL CREATE die Möglichkeit, verschiedene Filter über Bilder zu legen. Filter geben einem Bild ein bestimmtes Aussehen, meist durch eine Verschiebung der Farbtemperatur, der Intensität bestimmter Farben oder einem veränderten Kontrast zwischen Farben.
So lässt sich die perfekte Bildstimmung für das eigene Bild kreieren!

Filter können nach dem Doppelklicken auf das Bild hinzugefügt werden. Ihre Intensität lässt sich durch das Verschieben des darüber liegenden Reglers einstellen. Zu Beginn gilt wie immer: einfach ausprobieren!

Die richtige Stimmung einfangen

Welches Gericht wird abgelichtet und welche Stimmung passt dazu?
Eventuell ein italienischer Abend oder ein großes Barbecue?
Ein elegantes Dinner oder ein herzhaftes Mittagsmenü?

Solche Fragen helfen dabei, den passenden Hintergrund und somit auch die entsprechende Dekoration für ein Gericht zu finden. Wichtig ist dabei natürlich in erster Linie, dass das Gericht und der Hintergrund harmonieren. Ist ein Gericht bereits sehr bunt, wählt man am besten einen einfarbigen oder neutral farbigen Untergrund. Wenn man zusätzlich noch Deko-Stoffe verwendet, dann bestenfalls in gleichen Farbnuancen, wie zum Beispiel Dunkelgrau kombiniert mit Hellgrau.

Vermeiden Sie sehr bunte Teller mit z. B. mehrfarbig karierten Tischdecken - das verwirrt das Auge zu sehr.

Best Trick: Arrangieren Sie lichte Elemente (z.B. Blumen) im Vordergrund, so erzeugen Sie den Eindruck von Räumlichkeit, wie folgendenes Beispiel verdeutlicht:

Mehr zum Thema Dekoration finden Sie im nächsten Kapitel.

Dieses sehr bunte Motiv wird hier gelungen in einen Ton-in-Ton-Hintergrund eingebettet. Durch den neutralen Hintergrund wird der Blick direkt auf den Salat gelegt.

Selbst nur anhand der Wahl des Tellers lässt sich einiges an Gestaltung erreichen. Generell empfehlen wir, die Gerichte auf kleinen Tellern in kleineren Portionen anzurichten. Teller, die nicht übermäßig beladen sind, wirken auf Fotografien besser. Bei eckigen Tellern empfiehlt sich eine deutlich schräge Positionierung der Tellerkanten auf der Bildfläche, da das Motiv besser ausgeleuchtet wird. Das ist jedoch auch motivabhängig. Fakt ist: Eine exakt parallele Ausrichtung ist relativ zeitaufwändig in der Positionierung.

Ein zusätzlicher Tipp:

Beim Fotografieren ist das Timing wichtig. Es ist hilfreich, sich noch vor der Zubereitung des Gerichts Gedanken über die Umgebung des Motivs zu machen. So erspart man sich wertvolle Zeit nach dem Anrichten auf dem Teller und das Motiv landet frisch und unbeschadet vor der Kameralinse.

Wussten Sie?

Mit WESUAL CLICK werden verschiedene Untergründe mitgeliefert. Diese sind genau auf die Grundfläche Ihrer Fotobox zugeschnitten und lassen sich ganz einfach austauschen. So erhalten Sie mehr Variation für Ihre Bildmotive und können verschiedene Bildsets und -stimmungen erzeugen.

4 DEKO-MATERIALIEN

Einige mit Bedacht ausgewählte und positionierte Dekorationselemente können zur Stimmung eines Bildes sehr viel beitragen, ihm Leben und eine Geschichte einhauchen.

Wie immer gilt: Weniger ist mehr. Aber wir wollen Sie auch ermutigen mit dem Ihnen zur Verfügung stehenden Dekor zu experimentieren. Bis man eine gut sortierte Dekorationskiste besitzt, kann es schon eine Weile dauern. Das ist aber gut so, denn wahre Schätze findet man nicht an jeder Ecke. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf und sehen Sie sich auf Flohmärkten, Ihrem Dachboden oder in verschiedenen Einrichtungsgeschäften um.

Erlaubt ist, was gefällt und zu Ihrem Stil passt!

Wir haben Ihnen eine Liste mit Dingen zusammengestellt, die sich für Bilder besonders gut einsetzen lassen.

Geschirr, Besteck & Co:

- verschiedene Arten von Gabeln, Messer, Löffel (und auch Dessertlöffel & -gabeln)
- verschiedene Teller, Schüsseln und Schalen
- kleine Pfannen
- verschiedene kleine Gläser (Einmach-Gläser, etc.)
- kleines Handsieb
- Parmesanreibe
- Salz- & Pfefferstreuer
- Schneebesen
- Spachteln
- Kochlöffel
- verschiedene Holzbrettchen
- Portionierer & Schöpfer
- Bratengabeln
- verschiedene Tücher, Tischsets und Servietten
- verschiedene Papiere (z.B. alte Zeitungen oder Backpapier, auch zerknittert)
- Schnüre aus natürlichen Materialien
- Backgitter
- Brotkörbchen

trockene Lebensmittel:

- Mehl
- Pfeffer
- grobes Salz
- Chili
- Kakao
- Staubzucker
- Vanilleschoten
- Zimtstangen
- ungekochte Nudeln
- Eierschalen (z.B. Wachteleier)
- schwarzer Sesam, Kümmel, …

Frische Zutaten*:

- verschiedene Kräuter
- Parmesan
- Nüsse
- Knoblauchzehen
- Obst (z.B. Zitronenscheiben)
- Brot (auch Stückchen und Krümel)
- Schnittblumen oder essbare Blüten (oft auch nur die Köpfchen der Blumen)

* Diese können je nach Bedarf und Art der Bilder vor dem Shooting gekauft werden. Wichtigster Faktor ist die Frische.

TIPP: Frische Kräuter unbedingt in eine Vase oder ein Glas mit Wasser geben. Blumenköpfe vor und nach dem Shooting in kleine mit Wasser gefüllte Schalen in den Kühlschrank stellen, so bleiben sie mehrere Tage lang frisch und können mehrfach eingesetzt werden.

Ihnen fällt noch mehr ein?

Schreiben Sie Ihre Ideen gerne hier dazu…

–
–
–
–
–
–
–
–
–
–
–
–

Generell kann man sagen, dass es als Anfänger leichter ist, mit wenigen Elementen im Bild zu beginnen. Mit der Zeit gelingt es dann besser mehrere Gegenstände miteinander zu kombinieren. Das Gericht an sich, seine Präsentation und das Dekor machen ein Bild aus. Wenn diese aufeinander abgestimmt sind und nahtlos ineinander übergehen, kann man von einem gelungenen Bild sprechen. Dieses „Aufeinander abstimmen“ kann am Anfang schwierig erscheinen, doch mit ein wenig Übung werden Sie merken, wann Sie Ihrem Auge vertrauen können und Ihren persönlichen Stil entwickeln.

Gericht + Präsentation + Dekor = ♡

Sehen Sie sich folgende Beispiele an, und Sie werden merken, was wenige, aber bewusst eingesetzte Elemente bewirken können.

Einige Tipps für Dekor-Elemente:

- Vermeiden Sie den Einsatz von zu stark spiegelnden Oberflächen.
- Richten Sie kleine Portionen auf kleinen Tellern an - opulente Gerichte wirken auf einem Foto oft zu überladen.
- Aufgepasst bei Mustern, im Zweifelsfall auf gleiche Farbtöne und/oder natürliche Farben zurückgreifen.

Dekoration

Man kann es nicht oft genug erwähnen. Bei der Dekoration gilt: Weniger ist mehr. Geben Sie einem Objekt nur so viel dekoratives Zutun, wie es braucht, um lebendig zu wirken und die Stimmung zu unterstützen.

Sind Sie sich einmal selbst nicht sicher, kann es helfen, Dekorationselemente nach und nach zu entfernen. Der Hintergrund soll lebendig wirken, aber nicht zu überladen. Am besten deuten Sie Gegenstände nur an oder schneiden sie ab, damit der Fokus auf dem Gericht bleibt. Das Gericht ist der Star des Bildes und das Dekor soll davon nicht ablenken.

Diese Bilder zeigen, wie Elemente interessant (z.B. in den Ecken des Bildes) drapiert werden können.

Diese Deko ist ein bisschen zu viel des Guten.

5
PERFEKTE HELFERLEIN

In manchen Situationen kann es durchaus hilfreich sein, einige nützliche Utensilien neben sich zu haben, die man in fast jedem Haushalt findet. In diesem Kapitel haben wir eine Liste davon zusammengestellt.

Utensilien:

- Pinzette
- Pinsel
- Sprühfläschchen
- kleine Drück-Fläschchen zum genauen Dosieren von Saucen
- Wattestäbchen (für Saucen- oder Suppenränder)
- kleine Teller
- Eislöffel
- asiatische Stäbchen (z.B. zum Auflockern von Nudeln)
- kleine Schere

Lebensmittel:*

- Wasser
- pflanzliches Öl
- Zitronen (ihr Saft verzögert das Braunwerden von Äpfeln)

* Diese Helferlein verschaffen Ihren Gerichten mehr Lebendigkeit und Frische.

6
BEST TRICKS

Hilfreiche Tipps und Tricks für vor und während des Fotografierens. Gezielte Fragestellungen zeigen Ihnen, wie Sie in speziellen Fällen mit Ihrem Motiv umgehen sollten.

Das A & O der Food-Fotografie

Putzen, putzen, putzen

Bei keinem anderen Genre der Fotografie muss so viel geputzt werden wie bei der Food & Beverage-Fotografie. Schlieren auf Gläsern, vollgekleckerte Tellerränder, Krümel auf der Tischplatte – das alles sieht unappetitlich aus und sticht dem Betrachter später negativ ins Auge. Daher muss vorher und auch während der Aufnahmen immer alles schön sauber gemacht werden. Je besser das gelingt, umso weniger muss im Nachhinein retuschiert werden. Aber Sie können natürlich auch ein paar Kleckse und Krümel mit Absicht arrangieren. Das gibt dem Bild einen Hauch von Leben, von Authentizität.

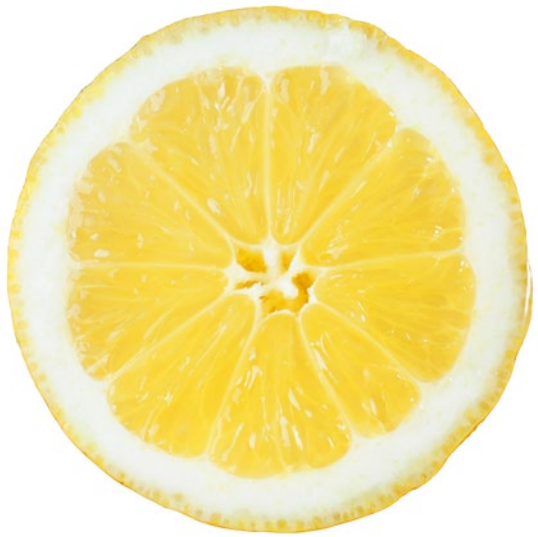
Fangen Sie den „Yum"-Faktor ein

Überlege Sie sich, was das besonders Leckere an Ihrem Gericht ist und versuchen Sie genau diese Charakteristik einzufangen. Zum Beispiel bei einem Brathähnchen ist es die knusprige, goldene Haut, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Eiscreme überzeugt, wenn sie cremig, kühlend und frisch aussieht. Diese Eigenschaft können Sie zum Beispiel mit cremigen Tropfen, die an der Schale herunterlaufen, einfangen. Um die richtige Charakteristik zu entdecken, hilft es oft sich Bilder in einem Magazin anzusehen. Versuchen Sie für sich festzustellen, warum Sie ein Bild anspricht und warum ein anderes nicht einladend wirkt. So können Sie es bei Ihrem nächsten Shooting besser machen.

Den richtigen Zeitpunkt wählen

Bei eigentlich allen Gerichten spielt der Zeitpunkt und Zeitfaktor eine wesentliche Rolle: Eiscreme schmilzt schnell, warme Soßen zerlaufen zu rasch oder bekommen eine unschöne Haut. Um solche Fälle zu vermeiden, gilt: Wählen Sie den richtigen Zeitpunkt für diese Zutaten. Sie wollen eine Suppe in Szene setzen? Bereiten Sie Ihr Sujet nur mit leerem Suppenteller vor, erst wenn alles fertig ist (der passende Untergrund gewählt, das Licht eingestellt & das Set komplett aufgebaut), füllen Sie die Suppe ins Teller. Saucen leeren Sie am besten mit einem Löffel erst über das Gericht, wenn Sie alles andere fertig haben und beginnen gleich zu fotografieren. So erwischen Sie mit Sicherheit den richtigen Zeitpunkt.

Alles für den Frische-Look



Gewürze, essbare Blüten und Blumen

Lieben Sie Ihre Zutaten und behandeln Sie sie entsprechend. Am besten schneiden Sie Gewürze & Co erst kurz vor der Aufnahme ab oder wässern sie in einem Glas oder Schälchen ein bis zum Shooting.

Der Wasser- und Öltrick

Essen, dass schon etwas länger steht, können Sie für das Foto mit etwas Wasser oder Öl wieder frisch aussehen lassen. Einfach gewisse Stellen mit etwas Flüssigkeit bestreichen oder besprühen. Aber vorsichtig, nicht zu viel verwenden. Ansonsten geht der Trick nach hinten los. Obst und Gemüse das richtig glänzt, sieht am Foto herrlich frisch und lecker aus. Daher versuchen Sie Früchte, Gemüse, aber auch Gläser so gut wie möglich vor dem Foto aufzupolieren. Anschließend besprühen Sie auch hier die Gegenstände mit kleinen Wassertröpfchen, um authentisches Kondenswasser zu erzeugen, das gibt den extra Frische-Look.

Angeschnittenes Obst und Gemüse

Geschnittene Äpfel und Co. bekommen sehr schnell eine unschöne braune Färbung, die nicht wirklich appetitlich aussieht. Das lässt sich vermeiden, indem man auf die Schnittstellen Zitronen- oder Limettensaft pinselt.

Fragen & Antworten

Wie style ich Gerichte mit einem natürlichen Look, ohne dass sie zu übertrieben aussehen? Wie finde ich die perfekte Balance zwischen „zu wenig“ und „zu viel“?

Hier gibt es kein Richtig oder Falsch, denn es hängt alles mit Ihrem Stil bzw. jenen, den Sie erzeugen wollen, zusammen. Aber was definitiv feststeht, ist, dass die perfekte Balance einfach Übung braucht und Sie müssen sich im Klaren darüber sein, wen Sie als Publikum/Betrachter mit Ihren Bildern ansprechen wollen. Mit diesem Wissen gehen Sie auf alle Fälle in die richtige Richtung. Jedes Bild hat seinen eigenen Charme: Egal ob schick und edel, perfekt gestylt bis ins kleinste Detail oder auf Schnappschuss aus Omis Küche getrimmt. Dem Zielpublikum soll und muss es gefallen.
Das wichtigste Credo lautet: Üben, üben, üben. Sie entwickeln von alleine eine Intuition dafür was zu viel und was zu wenig ist. Und wenn Sie einmal nicht sicher sind, raten wir Ihnen im Zweifelsfall Dekoartikel nach und nach aus dem Bild zu entfernen. Weniger ist ganz oft mehr!

EXPERTEN-WISSEN

WENN SIE IHR GERICHT FERTIG ABFOTOGRAFIERT HABEN, FANGEN SIE AN DAVON ZU ESSEN UND FOTOGRAFIEREN SIE ERNEUT.

Lassen Sie ruhig die Gabel/den Löffel am Teller/in der Schüssel, lassen Sie dabei entstandene Krümmel etc. einfach liegen. Das erzeugt einen unglaublich authentischen Look und macht das Bild oft noch interessanter.

Wie peppe ich eher „langweilige“ Gerichte mit eintöniger Farbe, wie Reis, Dips, Aufstriche, Pudding, Suppen und Co. auf, sodass sie ansprechend und appetitlich aussehen?

Wenn Ihr Gericht schon von sich aus eher einfarbig ist, dann bietet sich eindeutig Farbe mit Hilfe von Garnierung an! Verwenden Sie entweder frische Kräuter (geschnitten oder ganz), Puderzucker, Schokostreusel, Zimt, Chiliflocken oder andere farbige Gewürze. Verwenden Sie immer essbare Garnitur, Sie wollen ja schließlich authentische Fotos erzeugen. Sie können aber auch mit bunten Tellern oder Untergründen arbeiten. Aber Achtung: Nicht übertreiben! Bei eintönigen, eher langweilig wirkenden Suppen können Sie nicht nur mit Garnierung arbeiten, oft reicht es auch schon, einfach einen schönen Löffel in der Schüssel bzw. dem Suppenteller und eine passende Serviette nebenbei zu drapieren.
Ein guter Trick: Oft hilft es auch mit dem Prinzip der Wiederholung zu arbeiten. Arrangieren Sie statt eines belegten Brötchens einfach mehrere Brötchen im Bild. Durch die Verschiebung der Aufmerksamkeit von einem Objekt auf mehrere, wirkt das Bild gleich viel ansprechender. Generell gibt es kein Patentrezept für diese Frage, nur dieses: Probieren geht über Studieren!

Oft sieht Salat mit Dressing schnell unappetitlich aus. Wie richte ich Salat an, damit er auch für das Foto knackig und frisch aussieht? Wann ist der ideale Zeitpunkt für das Dressing oder lasse ich es besser weg?

Das hängt vom Rezept ab. Ist das Dressing sehr außergewöhnlich, darf es niemals fehlen. Wenn es eher ein Standard-Dressing ist, können Sie es sehr wohl auch einfach in einer kleinen Schale beziehungsweise in einem Kännchen oder Ähnlichem neben dem Salatteller platzieren.
Damit der Salat auch ohne Dressing gut zur Geltung kommt, können Sie mit nur ein paar Spritzern Wasser aus einem Sprühfläschchen schnell noch mehr Frische zaubern. Handelt es sich um ein außergewöhnliches Dressing, dann nehmen Sie sich kurz Zeit, und tragen Sie das Dressing mit einem Pinsel auf die Zutaten auf. Aber nicht überall, sondern auf die Stellen, die im Fokus stehen sollen, um diese zu betonen. Wenn es schneller gehen soll, richten Sie alles für Ihre Komposition in der Fotobox ein: Untergrund, Dekoration – einfach alles bis auf den Salatteller. Geben Sie die Hälfte des blanken Salates auf das gewünschte Teller, welches Sie fotografieren möchten. Den Rest geben Sie in eine extra Schüssel, mengen Sie das Dressing bei, Deckel drauf und vorsichtig durchschütteln – fertig. Nun nur noch rauf damit auf den Teller mit dem blanken Salat. So haben Sie als Grundlage eine solide und stabile Basis und der Salat fällt nicht so schnell in sich zusammen. Um das perfekte Ergebnis zu erlangen, heißt es in beiden Fällen: keine Zeit verlieren und schnell abdrücken. Aber das ist mit WESUAL CLICK ja ein Kinderspiel.

EXPERTEN-WISSEN

ACHTUNG: ZU VIEL ÖL AM SALAT, ABER AUCH AUF GEMÜSE UND KRÄUTERN, LÄSST SIE ZU DUNKEL, WELK UND UNAPPETITLICH AUSSEHEN!

Für den Super-Frische-Look bei Salat, geben Sie die einzelnen Blätter für 15 Minuten in eiskaltes Wasser. Für das Shooting trocknen Sie sie etwas mit Küchenpapier ab und setzen sie gleich in Szene.

Wie arrangiere ich Nudeln/Spaghetti perfekt am Teller?

Um ein schön geschwungenes Nudelbett zu erreichen, nehmen Sie einen Teil der Spaghetti mit Stäbchen oder sauberen Händen und halten Sie diese über das Teller. Senken Sie diese langsam bis sie das Teller mit den Spitzen berühren, dann senken Sie sie weiter und rotieren mit der anderen Hand langsam das Teller. So erzeugen Sie einen ansprechenden Dreh im Nudelbett. Wiederholen Sie den Vorgang mit der restlichen Pasta. Anschließend können Sie wie gewohnt, die Sauce drapieren.

Das Gericht wirkt zu flach und darum zu uninteressant! Was tun?

Flache Gerichte, wie Waffeln, wirken oft nicht sehr ansprechend, da ihnen die richtige Plastizität am Teller fehlt. Das umgeht sich leicht, indem man unter die Waffel, kleine Stückchen von einer zweiten legt und diese somit anhebt. Dadurch bekommt sie mehr Körperlichkeit für das Foto und kann so besser beleuchtet und in Szene gesetzt werden.

Wie setzte ich Burger und Sandwiches perfekt in Szene? Wie richte ich sie am besten an, um die ganze Füllung zu präsentieren und dass alles während des Shootings hält?

Die Füllung von Hamburgern und Sandwiches zeigt man am besten von der Seite. Daher gilt es, zu Beginn die schönsten Zutaten zu wählen und diese wiederum von ihrer schönsten Seite zu zeigen - im wahrsten Sinne des Wortes! Kleine Dellen und Kratzer bleiben also auf der Rückseite. Oft liegt das Problem bei diesen Motiven darin, dass sie sehr flach und nicht plastisch wirken. Um dem entgegenzuwirken, sollten die einzelnen Einlagen sorgfältig drapiert werden, Schinken wird in Wellen gefaltet und Tomaten oder Käse mit regelmäßigen Abständen am Rand entlang übereinandergelegt. So entsteht nicht nur ein optisch interessantes Motiv, sondern auch die Höhe, die Sie erreichen wollen. Achten Sie darauf, alle Ebenen gleichmäßig dick zu füllen, damit Ihr Burger oder Sandwich später nicht kippt.

Wenn Sie bereits einige Ebenen gelegt haben und das Motiv noch keinen „Deckel“ hat, können Sie Zahnstocher oder Bratenspieße ins Innere stecken, um dem Motiv weitere Ebenen und im Gesamten mehr Stabilität zu verleihen. Am Ende können Sie bei Bedarf Saucen, am besten aus einer Tube zum Herausdrücken, am Rand entlang der Unterseite des oberen Brotes anbringen. Zu guter Letzt das Brot auf die Spießchen drücken. Natürlich sollten diese dann nicht aus dem Brot herausragen.

7
FÜR ALLE, DIE MEHR ERFAHREN WOLLEN

Finden Sie noch mehr weiterführende Infos in unseren Bücher- und Webtipps.

Lassen Sie sich inspirieren:

Zum Thema Foodstyling und Dekoration
empfehlen wir Ihnen folgende Bücher und Links:

MICHAELA HAGER I SUSANNE SPIEL
ISBN 978-3-85033-978-0
€ 34,90*

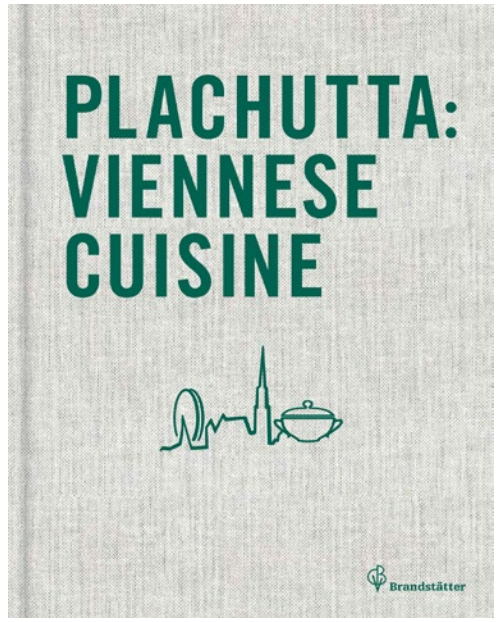
FESTTAGSKÜCHE
Herzlich, saisonal, entspannt

„Die Schönheit liegt im Einfachen“, sagt die beliebte Fernsehköchin Michaela Hager und bringt Gelassenheit in die Rolle des Gastgebers. Ihre „Festtagsküche“ bietet alles für rundum gelungene Feierstunden: Raffinierte und leicht zuzubereitende Rezepte, Menüvorschläge für jeden Anlass, Bastelideen für die Tischdekoration u. v. m.

EVA FISCHER
ISBN 978-3-7106-0078-4
€ 21,90*

SUPER BOWLS
Life changing food

Warum sollte man Smoothies immer nur aus Gläsern trinken oder Steaks stets von Tellern essen? Schüsseln sind sinnlich und praktisch zugleich. Mit einfachen Tipps werden im Handumdrehen hübsche Bowls gezaubert, die nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch die Gäste begeistern.

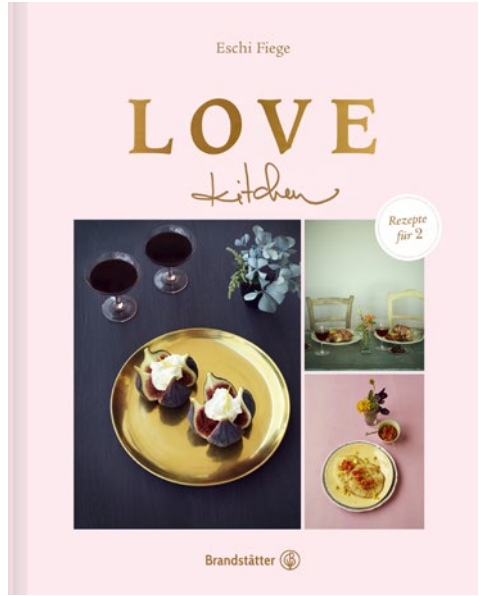


EWALD PLACHUTTA I MARIO PLACHUTTA
ISBN 978-3-85033-834-9*
€ 34,90*

PLACHUTTA

Wien ist seit Jahrhunderten berühmt für seine kulinarischen Genüsse. Inbegriff der modernen Wiener Küche ist ein Name: Plachutta.

Plachutta steht für städtische Genusskultur mit Tradition und Zukunft, fest in der Gegenwart moderner Essgewohnheiten und Kochtechniken verankert. Ein wunderbar unkompliziertes Genuss-Kochbuch, für den Single-Haushalt wie für die ganze Familie. Mit feinen Suppen, vegetarischen Köstlichkeiten, großen Braten und dem Besten, was die Wiener Mehlspeisküche zu bieten hat.



ESCHI FIEGE I VANESSA MAAS
ISBN 978-3-85033-986-5*
€ 29,90*

LOVEKITCHEN
REZEPTE FÜR 2

Es sind die kleinen, alltäglichen Dinge, die darüber entscheiden, ob unser Leben schön ist oder eben nicht. Es ist ja nicht nur eine Tasse Kaffee, eine Suppe, ein Glas Wein oder eine kleine Gefälligkeit – es ist sichtbar gemachte Liebe. In diesem Buch gibt es jede Menge davon. Es sind nicht nur die leckeren Rezepte, die dieses Buch empfehlenswert machen, sondern auch die liebevoll durchdachten Farbarrangements, die als wahre Inspirationsquelle dienen.

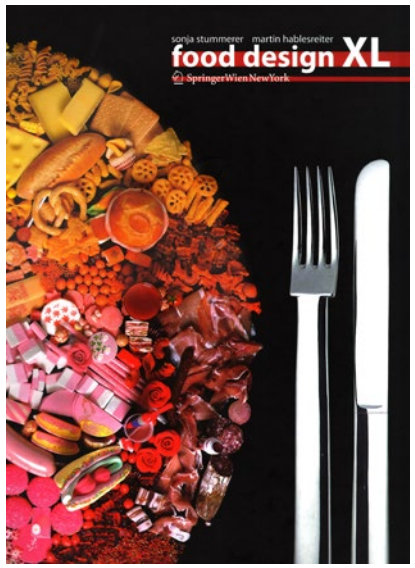
ILSE KÖNIG I INGE PRADER I CLARA MONTI
ISBN 978-3-7106-0108-8
€ 19,90*

MINI MANIA
Sweet & Salty, Tartelettes, Canapés, Galettes, Veggie Bites & Co

Klein und unwiderstehlich sind die süßen und pikanten Minis – das perfekte Essen für jeden Anlass. Sie schmecken nicht nur wunderbar, sie sind auch echte Hingucker.

Ilse König hat eine geniale Auswahl an Rezepten zusammengestellt. Das meiste lässt sich schnell backen und schon die Zubereitung der vielfältigen und farbenfrohen Kleinigkeiten ist höchst vergnüglich.

Allen, die mehr über das Thema Food Design erfahren wollen, können wir nur wärmstens diese lehrreiche Lektüre empfehlen.



SONJA STUMMERER I MARTIN HABLESREITERER
ISBN 978-3-2119-9230-2
€ 37,42*

FOOD DESIGN XL

Warum sind Pizzas rund und Fischstäbchen rechteckig? Warum zerschneiden wir eine Torte anders als ein Brot? Auf diese und ähnliche Fragen gibt das 2005 mit internationalen Preisen premierte Buch „Food Design“ bereits erste Antworten. Nun präsentieren die Autoren eine zweisprachige Maxi-Ausgabe. Darin widmen sie sich der Frage, wie Form, Farbe, Geruch, Konsistenz, Verzehrgeräusche, Herstellungstechnik, Geschichte und Geschichten das Design von Lebensmitteln beeinflussen.

* Preisangaben ohne Gewähr

Der großartige Hauben- und Sternekoch Achim Schwekendiek präsentiert in drei Videos ein komplettes Menü. Er verrät professionelle Tipps und Tricks, wie man am besten Dekor für seine eigenen Gerichte herstellt und diese perfekt für das Foto-shooting in Szene setzt.

Step by Step werden die Schritte erklärt, um auch für die eigene Küche ansprechendes Food Decor selbst herzustellen.

Kürbisvariationen

Zu Gast im wunderschönen Hotel Schloss Mönchstein präsentiert Achim im ersten Video eine herrliche Kürbisvariation mit einem besonderen Kürbisgitter als raffiniertes Dekorationselement.

Gegrillter Tintenfisch

Das zweite Video legt den Fokus auf die Hauptspeise – mediterranen Tintenfisch mit gebackenen Nudelplatten. Als besonderen Eyecatcher werden Kräuter in die Nudelplatten eingearbeitet, die jedem Gericht das gewisse Extra verleihen.

Delikate Schokocups

Im dritten Clip dreht sich alles um das Süße im Leben, das Dessert: ein traumhaftes Quittendessert mit zartem Marshmallow-Kern im Schokocup, verziert mit leckeren Schokoladefäden. Wie solche Cups und Schokofäden leicht selbst zu machen sind, wird hier Schritt für Schritt erklärt.

Alle Gerichte wurden mit WESUAL CLICK, dem Profifotostudio im kompakten Kleinstformat, für die Ewigkeit festgehalten.

Ein herzliches Dankeschön!

An Achim Schwekendiek (Hauben- & Sternekoch im Schlosshotel Münchhausen) für die großartige Zusammenarbeit, die grandiosen Rezepte und eine tolle Freundschaft.

An die Theodor R. Rist Ges. m. b. H. für einen wundervollen Fundus an Porzellan, Besteck und Allem was das Deko-Herz begehrt.

An den Christian Brandstätter Verlag GmbH & Co KG für die Bereitstellung inspirierender weiterführender Literatur.

An Loana Bernsteiner für ein gelungenes Fotoshooting und die traumhafte Versorgung mit himmlischen Köstlichkeiten für das gesamte Team.

Impressum

WESUAL
by wesolutions
Softwareentwicklungs GmbH
www.wesual.at
info@wesual.at
+ 43 316 83 99 58

wesual

GET VISIBLE