



EDITION
PROFIFOTO
MAGAZIN FÜR FOTOKULTUR UND -TECHNIK



WIRKUNGSVOLLE
FOTOS MIT EINFACHEM
EQUIPMENT

CLIFF KAPATAIS

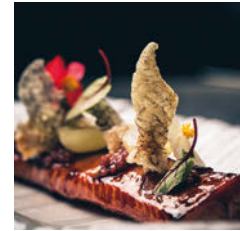
FOODFOTOGRAFIE

FOODSTYLING | KOMPOSITION |
LICHT | REQUISITEN

Kapitel 1

FOODFOTOGRAFIE. 9

1.1	Einleitung	10
1.2	Was ist Foodfotografie?	12
1.3	Wie schafft man mit Bildern Hunger?	14
1.4	Elemente eines Fotos: Essen, Kulisse, Licht und Kamera	15
1.5	Der Idealfall: köstlich aussehendes Essen.	20
1.6	Das Anspruchsvolle: Essen inszenieren	22
1.7	Die Herausforderung: eine Geschichte erzählen	27



Kapitel 2

KAMERA UND TECHNIK 29

2.1	Belichtungsdreieck – ISO, Blende und Verschlusszeit.	30
2.2	Schärfentiefe	32
2.3	Weissabgleich	34
2.4	Objektive für Foodfotografie	36
2.5	Zusammenspiel dieser Variablen	39



Kapitel 3

LICHT UND LICHTSETUPS 41

3.1	Licht sehen und verstehen	42
3.2	Arten von Licht?	43
3.3	Lichtsetup 1 – Backlight Basics	48
3.4	Lichtsetup 2 – Streiflicht	49
3.5	Lichtsetup 3 – Top Light	51
3.6	Background Light.	52
3.7	Abschatter	52
3.8	Fazit.	53





Inhalt

Kapitel 4 FOODSTYLING 55

4.1	Unser Model: das Essen	57
4.2	Bildaufbau & Farbtheorie	59
4.3	Hintergründe & Requisiten	66
4.4	Tipps, Tricks & Mythen	70
4.5	Trends in der Food-Fotografie	71

Kapitel 5 DIE WERKZEUGE 73

5.1	Werkzeuge fürs Fotografieren	74
5.2	Werkzeuge fürs Licht	79
5.3	Werkzeuge fürs Essen	82

Kapitel 6 DIE PLANUNG 87

6.1	Ein Shooting planen	88
6.2	Die Vorbereitung	90
6.3	Der Shooting-Tag	91
6.4	Arbeiten mit Kunden	94

Kapitel 7

DIE PRAXIS 99

7.1	Basisübung: nur eine Tomate	100
7.2	Übung 1 – Sushi (Bildaufbau)	106
7.3	Übung 2 – Tomatensuppe (Styling)	110
7.4	Übung 3 – Schokomuffins (Dark and Moody)	114
7.5	Tipps & Tricks: Food-Fotografie zu Hause	117
7.6	Tipps & Tricks: Food-Fotografie im Restaurant	120

Kapitel 8

DIE NACHBEARBEITUNG 123

8.1	RAW-Entwicklung	124
8.2	Bildretusche	130
8.3	Üben, üben, üben	135

Kapitel 9

RESÜMEE 137

INDEX 140





KAPITEL 1

Foodfotografie

1.1	Einleitung	10
1.2	Was ist Foodfotografie?	12
1.3	Wie schafft man mit Bildern Hunger?	14
1.4	Elemente eines Fotos: Essen, Kulisse, Licht und Kamera	15
1.5	Der Idealfall: köstlich aussehendes Essen	20
1.6	Das Anspruchsvolle: Essen inszenieren.	22
1.7	Die Herausforderung: eine Geschichte erzählen	27

1.1 EINLEITUNG

»Musst du denn immer dein Essen fotografieren?« Das ist eine Frage, die ich häufiger gestellt bekomme. Ich antworte dann immer mit: Ja, muss ich! Denn es ist tatsächlich mein Job, Essen zu fotografieren. Wobei es bei uns in der Familie zu liegen scheint. Mein Bruder fotografiert auch ständig sein Essen, da er für eine Hotelkette arbeitet und dort die Restaurants führt. Somit ist er immer auf der Suche nach neuer Inspiration. Meine Tochter kommt da ganz

nach mir, denn auch sie borgt sich gern schnell mal mein Handy aus, um ihr Essen abzuknipsen. Der Apfel fällt halt nicht weit vom Stamm.

Wenn ich beruflich mit Influencern oder Models unterwegs bin, versteht sich von selbst, dass zuerst mal eine Runde fotografiert wird, wenn das Essen kommt. Wenn man es nicht auf Instagram postet und das Lokal tagged, war man nicht wirklich da, oder?



Abbildung 1.1

Richtig inszeniert, wird auch ein Hotdog zum Augenschmaus.

Aber auch wenn dem nicht so wäre, würde ich mein Essen fotografieren, so wie es tausende andere täglich tun. Essen ist eines unserer Grundbedürfnisse und wurde schon immer dokumentiert: Von den ersten Höhlenzeichnungen in der Steinzeit, über die Stilleben der Renaissance bis zum Instagram-Account der Neuzeit. Essen ist einer der zentralen Punkte unseres Alltags, es bestimmt unseren Tagesablauf und ist eine unserer Lieblingsbeschäftigungen. Daher ist es kein Wunder, dass es in den Sozialen Medien über 400 Millionen Posts zum Thema #food gibt. Schließlich hat damals schon die Oma immer als erstes gefragt: »Was hast du denn heute gegessen?« Was die Oma auch schon wusste: »Das Auge isst mit«. Was für Omas Küche gilt, gilt auch fürs Business. Die logische Schlussfolgerung daraus ist: Wer die schönsten Food-Fotos hat, hat die meisten Kunden.

Das spiegelt sich nicht nur in den Restaurants wider, sondern auf allen Ebenen der Essensindustrie. Nicht umsonst gibt es im Magnum Flagshipstore in London mehrere eigens eingerichtete Instagram-Ecken. Klar, wenn man gerade sieben Euro für ein Eis am Stiel ausgegeben hat, möchte man es auch jemandem zeigen. Sogar ein Hotdog darf heute nicht einfach ein Würstchen in einem

Stück Brot sein, sondern wird zum Gourmet-Hotdog und transportiert ein Lebensgefühl. Selbst schnödes Brot wird heute zum gefeierten Genussobjekt und wie Haute Cuisine zelebriert.

Ich darf von all dem ansprechenden Essen schöne Fotos machen. Ganz ehrlich: Ich könnte mir nichts Besseres vorstellen! Ich liebe Essen, ich liebe die Fotografie und dass ich mit diesen beiden Sachen meinen Lebensunterhalt finanzieren darf, ist wirklich eine Freude. #foodpornforlife!

In diesem Buch möchte ich euch ein Stück weit mitnehmen und euch zeigen, wie man Essen schön fotografiert und in Szene setzt. Wir werden dabei einige Parallelen zwischen Kochen und Fotografieren feststellen. Zum Beispiel, dass man nicht die teuerste handgeschmiedete Pfanne der Welt benötigt, um ein gutes Essen zu kochen. Genauso wenig braucht man die beste/teuerste Kamera, um ein gutes Foto zu machen. Vielmehr bedarf es bei beidem ein gutes Rezept und etwas Erfahrung. Die nötigen Rezepte möchte ich euch in diesem Buch näherbringen, damit ihr dann mit Spaß und Freude die erforderliche Erfahrung sammeln könnt. Also los, lasst uns Essen fotografieren.



Abbildung 1.2

Gestatten: Cliff Kapatais, Berufsfotograf aus Wien und Leidenschaft

1.2 WAS IST FOODFOTOGRAFIE?

Aber was ist denn nun eigentlich »Food Photography«? Laut Wikipedia das Folgende: »Als Food-Fotografie bezeichnet man die fotografische Abbildung vom einzelnen Lebensmittel (aus engl. »food«, dt.: »Lebensmittel, Essen«) bis hin zu ganzen Menüdarstellungen oder Kochsituationen.« Es geht also um das Fotografieren von Essen und allem, was dazugehört. Getränke sind

natürlich auch darunter zu verstehen. Aber was bei dieser nüchternen Definition fehlt, ist eine ganz wichtige Frage, nämlich das Warum. Wieso tun wir das? Was bezwecken wir mit dem Foto? Die Antwort ist eigentlich ganz einfach: Wir wollen etwas verkaufen. Nämlich das Essen auf unseren Fotos.

Ganz egal, ob wir für einen Großkonzern die neue Verpackung für den neuen Apfelsaft fotografieren, das Gourmet-Essen für ein Restaurant oder meinen selbstgebackenen Brownie für meinen



Abbildung 1.3

Das alles ist Food Photography: von der Highend Produktinszenierung ...

Blog. In allen Situationen wollen wir dem Betrachter etwas verkaufen. Schließlich soll der Kunde unseren Apfelsaft im Regal zwischen vielen verschiedenen wählen, unser Restaurant zum Abendessen besuchen oder meine Brownies nach meinem Blog-Rezept nachmachen. Ja, selbst die Influencer, die in angesagten Bars und Restaurants ihr Essen fotografieren, wollen uns etwas verkaufen, und zwar ihren Lebensstil und dessen Begehrlichkeit.

Das bedeutet, wir müssen unser Foto so gestalten, dass es »besser« aussieht als jenes der Konkurrenz. Schöner als all die anderen Apfelsaftverpackungen der anderen Hersteller, schmackhafter als die anderen Restaurants und köstlicher als die anderen Blogs.

Wir müssen den Betrachter hungrig machen. So einfach und gleichzeitig so schwer ist das Ganze.



Abbildung 1.4
... bis hin zur klassischen Szene im Restaurant.

1.3 WIE SCHAFFT MAN MIT BILDERN HUNGER?

Damit unsere Food-Bilder auch wirklich gut funktionieren, müssen wir bei unseren Betrachtern Hunger erzeugen. Aber funktioniert das wirklich? Zum Glück für uns klappt das sogar ziemlich gut!

Laut wissenschaftlichen Studien reagiert unser Gehirn auf Bilder von Essen, insbesondere auf sehr kalorienreiches Essen, genau wie auf tatsächliche Nahrung. Unser Teil des Gehirns, das den Appetit steuert, wird stimuliert und schüttet das Hormon Ghrelin aus, das uns verkündet: Wir haben Hunger.

Dass das mit Fotos so einfach und gut funktioniert, liegt daran, dass wir Menschen uns in einer Welt entwickelt haben, in der es keine Bilder gab. Das heißt, unser Gehirn interpretiert ein Bild von Essen genauso wie echtes Essen. Was so abläuft: Der temporale Lappen erkennt das Essen und die Amygdala, die unsere Emotionen steuert und unser Lieblingessen speichert, entscheidet, ob wir das wollen, was wir da sehen. Danach kümmert sich der Hypothalamus, der Teil des Gehirns, der die primären Instinkte wie Hunger verwaltet, um den Rest. Dieses biologische System funktioniert am besten, wenn man nicht genau weiß, wann man wieder was zu essen bekommt. Oder wenn man um acht Uhr vor dem Frühstück Bilder von Essen retuschiert.



Abbildung 1.5

Wenn der Betrachter beim Ansehen eines Food-Fotos Hunger bekommt, haben wir als Fotografen alles richtig gemacht.

Je besser die Qualität der Bilder, also je visuell ansprechender sie sind, desto besser interpretiert unser Gehirn das Foto und signalisiert Hunger. Denn wir haben bei Fotos ja nur einen Sinn zur Verfügung. Anders als im Restaurant oder in der Küche, wo Geruch und Atmosphäre unser Verlangen noch bestärken, geht es bei einem Bild nur über den visuellen »Trigger«. Daher muss das Bild entsprechend »köstlich« aussehen. Als Fotografen nutzen wir daher alle Tricks, die uns zur Verfügung stehen, um den Betrachter möglichst hungrig zu machen.

Eines sei an dieser Stelle aber ebenfalls erwähnt. Was »gutes« Essen ist und was wir als »lecker« empfinden, ist etwas sehr Subjektives. Das schönste Foto von einem Eierschwammerlgulasch wird bei mir keinen Hunger auslösen, da ich Pilze nicht mag. Genauso wird man Vegetariern mit einem Steakfoto keine Freude machen. Auch der schönste Nusskuchen wird bei einem Nuss-Allergiker nicht »funktionieren«. Also nehmt es nicht persönlich, wenn so manchen eure Essensfotos nicht gefallen. Denn mehr noch als bei vielen anderen Sparten der Fotografie ist die Food Photography sehr auf den jeweiligen »Geschmack« und die Vorlieben des Betrachters ausgerichtet.

Dennoch sollte unser Anspruch immer jener sein, das beste Essensbild zu liefern, das wir produzieren können. Doch wie macht man das? Was macht ein gutes Bild aus?

1.4 ELEMENTE EINES FOTOS: ESSEN, KULISSE, LICHT UND KAMERA

Ein Bild besteht aus einer Vielzahl von Variablen, die in ihrer Summe die Wirkung eines Fotos ausmachen. Wenn man sich einfach so darauf stürzt, ein Foto zu machen, ist man schnell überfordert. Aber man kann ein Essensbild, wie eigentlich alle anderen Bilder auch, in vier grundsätzliche Komponenten teilen und diese sowohl bei der Planung als auch beim Verbessern einzeln betrachten.

Ein Bild besteht grob gesehen aus folgenden vier Elementen: Teil 1 ist das Model, in unserem Fall das Essen. Teil 2 die Kulisse bzw. das Setting, in dem das Model präsentiert wird. Teil 3 ist das Licht, mit dem wir die Szene beleuchten. Letztendlich Teil 4, die Einstellungen an der Kamera, mit der wir fotografieren inklusive des Objektivs, das vorne drauf ist. Diese vier Elemente kann man

gut heranziehen, wenn es an die Planung eines Fotoshootings geht. Einzeln betrachtet, bilden sie eine Art Checkliste, die sicherstellt, dass wir nichts übersehen haben und dass wir wissen, was wir machen wollen.

Gerade bei Food-Fotos ist es essenziell, dass wir einen Plan haben. Wir müssen genau wissen, was wir fotografieren wollen und wie es aussehen soll, bevor wir uns ans tatsächliche Fotografieren machen. Warum? Weil wir keine Zeit haben! Während ein Auto oder ein anderes Produkt sehr geduldig ist und gerne wartet, während wir das Licht setzen, die Kulisse anpassen und die Kamera einstellen, ist das bei Essen keineswegs so. Je nachdem, welche Speise wir fotografieren, haben wir maximal ein paar Minuten Zeit, um unser Foto zu machen, bevor unser Model vergeht. Je länger Essen steht, desto unansehnlicher wird es und desto weniger Hunger bekommen wir, wenn wir es sehen. Im Idealfall ist alles schon bereit, wenn unser Model das Set betritt. Das Essen wird platziert, der Auslöser betätigt und das Bild ist im Kasten. Das bedeutet für uns viel Planung im Vorfeld.

Das Essen

Wenn es ans Fotografieren geht, ist eines der ersten Dinge, über das man sich Gedanken macht, das Model, das Objekt. In unserem Fall also das Essen, das wir fotografieren wollen. Meist können wir uns nicht aussuchen, was wir fotografieren sollen, wir müssen uns also nach dem Essen richten. Fotografieren wir ein Gemüse oder ein komplexes Gericht? Dauert das Anrichten lange oder geht es schnell? Bedarf es einer aufwendigen Kulisse oder soll nichts vom Produkt ablenken? Wie wird es positioniert, was soll im Vordergrund stehen, welche Geschichte wollen wir mit dem Bild erzählen?

Das bedeutet, unser Kunde und das Produkt bestimmen zu einem Teil, wie wir arbeiten müssen und wie das Foto aussehen soll. Das Wichtigste ist aber, dass wir das »Gericht« verstehen. Das klingt hochtrabend, ist aber wichtig, wenn wir ein gutes Bild machen wollen. Wenn ich mit Köchen zusammenarbeite, unterhalte ich mich immer mit ihnen vorher, was das Gericht ausmacht. Ist es etwas Bodenständiges, das an das gute Essen der Oma erinnert? Geht es darum, ein bestimmtes Gefühl zu erzeugen oder an einen bestimmten Ort zu erinnern? Wie soll man sich beim Essen fühlen? Das kann sehr unterschiedlich sein, je nachdem, ob wir ein Schnitzel fotografieren oder einen gesunden Salat.

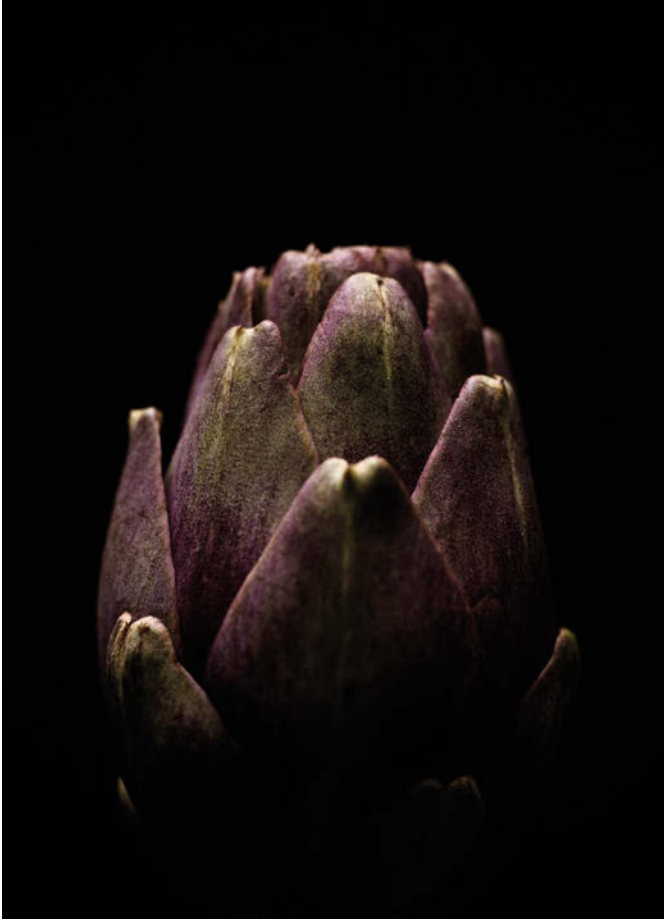


Abbildung 1.6

Je nach Auftrag bzw. Idee kann Essen als Stilleben ...

Das gilt natürlich auch, wenn unser Auftraggeber neue Fotos für die Verpackung seiner Produkte braucht, für die Webseite oder den Social-Media-Auftritt des Unternehmens. Hier sind die Fragen, die wir stellen müssen, noch vielschichtiger: Wer ist die Zielgruppe? Welche Werte und Emotionen wollen wir vermitteln? Muss das Resultat zu einer bestehenden Bildsprache passen? Die Bilder für einen Kebab-Stand an der Ecke werden anders aussehen als die Bilder für den Adlon-Kebab, den man im Berliner Kempinski serviert bekommt. Auch bei einem auf den ersten Blick simplen Beispiel, wie der Verpackung von Apfelsaft, spielt das Branding und die Positionierung eine große Rolle, wie das Bild aussehen soll. Handelt es sich um den Apfelsaft von einem Discounter, einer Traditionsmarke oder von einem neuen hippen Startup, das den Apfelsaft frech neu erfinden möchte? Ich wette,



Abbildung 1.7

... oder auch als Szene aus dem Alltag interpretiert werden.

die Bilder, die ihr gerade zu den Beispielen im Kopf hattet, waren sehr klar und doch sehr unterschiedlich, obwohl es lediglich um ein »banales« Produkt wie Apfelsaft geht.

Wenn man keinen Kunden hat und einfach zum Spaß oder für den eigenen Blog oder Instagram-Kanal fotografiert? Dann hat man immer noch einen »Auftraggeber«, nämlich sich selbst. Je spezifischer die Nische ist, die man bedient, desto genauer ist eine eigene Bildsprache erforderlich. Diese ist manchmal genau geplant und manchmal ein Produkt der Möglichkeiten, die einem zur Verfügung stehen. Aber je nach Ausrichtung des Blogs werden Bilder unterschiedlich aussehen. Bloggst du über die coolsten Burger, das beste vegane Essen oder über die neuesten Lokale deiner Stadt? So unterschiedlich wie die Themen werden die Bilder sein. Je eindeutiger deine Bildsprache und je genauer



deine Nische definiert ist, umso besser funktioniert im Normalfall dein Kanal. Denkt doch an euren Instagram Feed: Bei manchen Bildern weiß man auf den ersten Blick, wer das Foto gemacht hat bzw. zu welchem Account das Foto gehört.

Die wichtigste Frage ist aber: Ist mein Essen fotogen? Manche Gerichte sind von Haus aus schön, wie etwa Sushi, ein Fruchtsalat oder das perfekt gestylte Törtchen. Hier bedarf es wenig, um das Essen gut aussehen zu lassen. Andere Speisen hingegen brauchen mehr Arbeit. Chili con Carne, Käsespätzle oder der Grießbrei meiner Großmutter – alles wunderbare Gerichte, die aber in Wirklichkeit sehr unfotogen sind. Ein Grießbrei ist eine weiße, klebrige Masse, die nicht wirklich attraktiv aussieht. Da muss man dann tricksen und beim Fotografieren manchmal sogar eher vom Produkt ablenken. Das kann man ideal mit den anderen Komponenten eines Fotos machen. Den Grießbrei würde ich zum Beispiel in Anlehnung an meine Großmutter eher in einer alten Küche sehen, im Emailtopf am Gasherd gekocht. Die Käsespätzle in einer rustikalen Holzhütte mit gemütlich offenem Feuer im Hintergrund, wo ich mit Gefühlen und Erinnerungsspielen, um beim Betrachter eine Sehnsucht zu erzeugen an eine tolle Zeit, die man mit dem Gericht verbindet.



Abbildung 1.8

Essen kann entweder von Natur aus schön sein. Ist das nicht der Fall, wie etwa bei Hummus, sind wir als Fotografen gefragt und müssen dem Produkt mit Styling und Inszenierung helfen.

Index

Numerisch

100 mm 37
18 % Grau 47
24-70 mm 38
45-Grad-Draufsicht 21
50 mm 36

A

Abschatter 52, 80
Archivierung 94
Arten von Licht 43
Aufhellen 48
AV 46
Available Light 19, 45
AWB 34

B

Background Light 52
Backlight 48
Backupstrategie 94
Basisübung 100
Batterien 78
Belichtung 127
Belichtungsdreieck 30
Belichtungskorrektur 47
Belichtungszeit 31
Bildaufbau 59, 106
 Drei Elemente 60
 Ebenen 61
 Framing 62
 Kontraste und Muster 61
 Linien 60
 Negative Space 64
 Rule of Thirds 60
Bildausschnitt 22
Bildausschnitte 129
Bildauswahl 124
Bildretusche 130
Blende 31
Blendenreihe 31
Blickführende Linien 24
Blickwinkel 21
Blog 16
Budget 97

Bunsenbrenner 83

C

Chefmesser 82
Clarity 128
Club Backdrops 68
Color Boost 132
Colorpalette 89
Color-Passport 77
Colorwheel 66

D

Dark and Moody 114
Deadline 95
Diffusorstoff 80
doppelseitiges Klebeband 81
Drittel Regel 60
Drittel-Regel 22
Ducttape 81

E

Ebenen 61
Einkaufen 90
Elemente eines Fotos 15
Essen 15
 Werkzeuge 82
Essen inszenieren 22

F

Farbkontraste 23
Farblook 127
Farbtheorie 66
Feinretusche 131
Fernauflöser 77
Filter 77
Föhn 84
Fokus faken 133
Fokuspunkt 33
Food Photography 12
Food Stylist 95
Food-Fotografie im Restaurant 120
Food-Fotografie zu Hause 117
Foodstyling 55

Fotoknete 83
Framing 62
Frequenztrennung 131

G

Geschichte erzählen 27
Ghrelin 14
Glycerin 83
Goldenen Schnitt 22
Graukarte 77
Grobretusche 130
Größenkontraste 23

H

Handschuhe 82
Handstativ 77
Hartes Licht 43
Helligkeitskontraste 23
Hero Light 50
Hintergrund 66
Hunger erzeugen 14

I

Idee 88
indirekt blitzen 117
ISO-Wert 30

K

kalibrierter Monitor 124
Kamera 20, 74
Kamera-Akkus 78
Kappa-Platten 80
Klemmen 81
Kontraste 23, 61
Küchenrollen 84
Kulisse 18
Kunden 94
Kurven 131

L

Leading Lines 24
Lens Correction *siehe* Objektivkorrektur
Levels 131

Licht 19, 79
 Kameraeinstellungen 46
 Werkzeuge 79
Licht lesen 53
Licht verstehen 42
 Hartes Licht 43
 Natürliches Licht (Available Light) 45
 Weiches Licht 44
Lichtformer 79
Lichtquellen eliminieren/anpassen 34
Lichtsetzung 19
Lightroom 125
Linien 60
Location 95

M

Makroobjektiv 37
manueller Modus 46
Mattierungsspray 83
Mengenkontraste 23
Mikrofasertücher 78
Mise en Place 58
Mood 35
Moodboard 89
Müllkiste 84
Muster 26, 62
Mythen 70

N

Nachbearbeitung 94, 123
ND-Filter *siehe* Neutral-Density-Filter
Negative Space 64
Neutral-Density-Filter 78

O

Objektive 36, 74
 100 mm Makro 37
 24-70 mm 38
 50 mm 36
 Probe Lens 38
Objektivkorrektur 127
Optiktipps 58

P

Perspektive 20
Pinzel 82
Pinzette 82
Pipette 82

Planung 57, 88
Plastilin 83
Polarisationsfilter 78
Praxis 100
Pre-Production 90
Probe Lens 38
PXL.CRW 138

Q

Qualität des Lichts 44

R

Rahmen 62
RAID-System 94
Rauschen 30
RAW-Entwicklung 124
RAW-Modus 35
Recherche 88
Reflektor 48, 80
Requisiten 69

S

Schärfen 134
Schärfentiefe 32
Schokomuffins 114
selektive Farbkorrektur 132
Shooting-Tag 91
Shotlist 90
Social-Media-Auftritt 16
Softbox 79
Sparschäler 82
Speicherkarten 78
Sprühflaschen 83
Squeezebottles 83
Stand-Ins 58
Stativ 75
Streifenlicht 49
Striplights 79
Styling 110
Sushi 106

T

Tageslicht 47
Testfoto 58
Tether-Kabel 76
Thema 88
Tipps & Tricks 117
Tischdeko 69

Tomate 100
Tomatensuppe 110
Top Light 51
Top-Down-Shot 21
T-Pins 82
Trends 71
Trichter 82
Tricks 70
Tupfer 84

U

Übung 1 106
Übung 2 110
Übung 3 114
UV-Filter 77

V

Verschlusszeit 31
Vibrance 128
Vignette 127
Visual Cues 27
Vorbereitungen Shooting-Tag 91
Vordergrund/Hintergrund 25
Vorlaufzeiten 95

W

Weiches Licht 44
Weißabgleich 34, 126
Werkzeuge 65
 Für das Fotografieren 74
Werkzeugtasche 82
Wiederholungen 26
Winkelpalette 82

Z

Zahnstocher 82
Zeitautomatik 46
Zielgruppe 16
Zutaten 57, 64