

# Inhalt

<b>EINLEITUNG</b>	<b>vii</b>
<b>KAPITEL 1: FOTOGRAFISCHE GRUNDLAGEN</b>	<b>1</b>
Die Grundlagen der Digitalfotografie verstehen	1
Bildanalyse	2
Dateitypen: RAW und JPEG	6
Weißabgleich	9
Das Belichtungsdreieck:	
Blendeneinstellung, Verschlusszeit und ISO	13
Kapitel 1: Aufgaben	21
<b>KAPITEL 2: FOTOAUSRÜSTUNG</b>	<b>23</b>
Das Handwerkszeug	23
Bildanalyse	24
Digitalkameras	28
Objektive und Brennweiten	33
Stative und Zubehör	38
Beleuchtungsausrüstung	40
Kapitel 2: Aufgaben	43
<b>KAPITEL 3: BELEUCHTUNG</b>	<b>45</b>
Techniken zur Beleuchtung von Lebensmitteln	45
Bildanalyse	46
Die Bedeutung des Lichts in der Fotografie	50
Die Lichtqualität	51
Beleuchten Sie Ihre Gerichte möglichst von hinten	56
Lichtarten	64
Lichtformer und Zubehör	69
Kapitel 3: Aufgaben	76
<b>KAPITEL 4: GESTALTUNG &amp; REQUISITEN</b>	<b>79</b>
Die Kunst der Präsentation	79
Bildanalyse	80
Überlegungen zur Gestaltung	84
Die Lebensmittelqualität sicherstellen	86
Grundlagen des Food-Stylings	89
Tipps und Tricks für die Gestaltung	94
Requisiten gestalten	106
Kapitel 4: Aufgaben	113

<b>KAPITEL 5: BILDAUSSCHNITT &amp; KOMPOSITION</b>	<b>115</b>
Verbessern Sie Ihre Fotos durch eine starke Komposition	115
Bildanalyse	116
Die Balance finden	120
Perspektive & Bildausschnitt	124
Brennweite, Objektivkomprimierung & Schärfentiefe	132
Fokus	136
Formen, Linien & Farben	139
Kapitel 5: Aufgaben	145
<b>KAPITEL 6: BILDBEARBEITUNG MIT ADOBE PHOTOSHOP</b>	<b>147</b>
Holen Sie das Beste aus Ihren Fotos heraus	147
Adobe Photoshop: Übersicht	148
Vorbereitungen	152
Mit RAW-Dateien arbeiten	154
Photoshop-Grundlagen	169
Photoshop – Tipps und Tricks	182
Feinarbeiten	193
Kapitel 6: Aufgaben	199
<b>KAPITEL 7: HINTER DEN KULISSEN</b>	<b>201</b>
Food-Fotografie von Anfang bis Ende	201
Bildanalyse	202
Miesmuscheln mit Linguine	207
Schokoladenfondue	215
Korb mit Kirschen	223
Bananenbrot	233
Shrimp-Frühlingsrollen	239
Arme Ritter	247
Gefüllte Schweinefleisch-Teigtaschen	255
Pasta auf einer Gabel	263
<b>FAZIT</b>	<b>271</b>
<b>INDEX</b>	<b>272</b>