

Inhalt

1 Erst das Auge, dann der Magen

13 Interview mit Corinna Gissemann

2 Foodausrüstung für Einsteiger

20 Kamera, Objektiv und Stativ

29 Fotolampe und Lichtformer

32 Leichter und transportabler Fototisch

33 Was kostet die Grundausrüstung?

34 Interview mit Natalia Lisovskaya

40 Frühlingsrezept

3 Aufbauten und Lichtquellen

46 Kameraeinstellungen festlegen

48 Fenster als Lichtquelle

54 Fotoübung: Natürliches Licht

56 Licht an! Fotolampe versus Blitz

58 Fotoübung: Künstliches Licht

62 Fotografieren mit Lichtzelt

65 Interview mit Calle Hackenberg

70 Sommerrezept

4 Auf die Zubereitung kommt es an

77 Gute Planung ist die halbe Miete

82 Beilagen: Geschirr, Besteck & Co.

88 Hintergründe: Holz, Papier und Stoff

96 Tipps für die Farbgestaltung

106 Anrichten und verlockend präsentieren

107 Tipps für das perfekte Foodstyling

110 Mit Zeit und Sorgfalt komponieren

112 Interview mit Peter Georgakopoulos

116 Herbstrezept

5 Angerichtet: Food fotografieren

- 122 Regeln für Komposition und Bildgestaltung
- 126 Bildformat: Hoch- oder Querformat?
- 128 Licht: Spiel mit Licht und Schatten
- 130 Blende: Von verschwommen bis scharf
- 132 Fokus: Wohin mit dem Blick des Betrachters?
- 134 Perspektive: Nah dran oder weit weg?
- 140 Auf den Winkel kommt es an!
- 146 Making-of: Rosmarinkartoffeln
- 150 Winterrezept

6 Kreative Fotoküche

- 156 Kochen, anrichten, fotografieren und genießen!
- 162 Fotografische Tipps und Tricks
- 164 Das Wichtigste überhaupt: die Stimmung
- 166 People in Motion
- 170 Kreative Foodfotoprojekte umsetzen
- 174 Black Beauty: Stillleben in Schwarz
- 178 Fotografieren in Cafés, Bars und Restaurants
- 180 Häufige Fehler in der Foodfotografie

7 Würzen und verfeinern

- 186 Bildbearbeitung für Picasa-Anfänger
- 192 Bildbearbeitung für Lightroom-Anfänger
- 200 Teedampf aus der Photoshop-Trickkiste
- 208 Spielerei mit Texturen
- 214 Foodfotos im Internet veröffentlichen

8 Ausflug ins Web der Foodies

- 218 Gucken kann so schön sein!
- 223 Index