

Inhalt

Vorwort	12
Kapitel 1	
Technik	16
Ist die Technik wichtig?	16
Die Kamera	16
Kameratypen	17
Vollformat und APS-C-Format	19
Fotografieren mit dem Smartphone	21
Objektive	25
Brennweiten	25
Festbrennweite vs. Zoom	28
Lichtstärke	29
Belichtungsdreieck	29
ISO-Wert	31
Blende	33
Schärfentiefe	33
Belichtungszeit	36
Die richtige Belichtung	40
Die Belichtungskorrektur	42
Das Histogramm	42
Von der Theorie zur Praxis	44

Die richtige Fokussmethode 45

Autofokus (AF) 45

Manueller Fokus (MF) 47

Weitere Hilfsmittel 47

Meine Ausrüstung 50

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 53

Kapitel 2

Licht 56

Es gibt kein schlechtes Licht 56

Licht – die Grundlagen 56

Lichtformen 57

Lichtintensität 63

Fülllicht 64

Lichtfarbe, Weißabgleich 67

Lichtrichtungen 69

Frontallicht (6 Uhr) 70

Seitenlicht (3 Uhr und 9 Uhr) 71

Gegenlicht (12 Uhr) 72

Schräges Licht von hinten (2 Uhr und 10 Uhr) 72

Kreuzlicht 73

Licht von oben 74

Licht von schräg oben 75

Licht von gleicher Höhe 75

Ohne Dunkelheit kein Licht	76
Licht bändigen und formen	78
Licht streuen	78
Licht reflektieren	78
Licht wegnehmen	81
Fotografie mit Tageslicht	84
Licht ist wandelbar	85
Der optimale Platz zum Fotografieren	86
Fotografieren mit wenig Tageslicht	87
Fotografieren unter freiem Himmel	89
Künstliche Beleuchtung mit Dauerlicht	91
Mein Arbeitsplatz	96
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	99

Kapitel 3

Foodstyling	102
Warum Sie Ihr Essen stylen sollten	102
Die Bausteine des Foodstylings	102
Der Einkauf	102
Die Zubereitung	105
Die Präsentation	106
Die Garnitur	108
Das Foodstyling-Kit	109
Herzhafte Gerichte stylen	113
Zehn Möglichkeiten, herz hafte Gerichte zu garnieren	114
Suppen	117
Gemüse	119
Salat	120
Nudeln	122
Aufläufe und Überbackenes	123
Burger, belegte Brote und Sandwiches	125
Fleisch und Fisch	125
Eintopf und andere breiige Gerichte	130

Süße Gerichte stylen 134

Zehn Möglichkeiten, süße Gerichte zu garnieren 134

Kuchen 137

Torten 139

Desserts 139

Eis fotografieren 142

Getränke in Szene setzen 144

Foodstyling-Hacks 149

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 151

Kapitel 4

Setstyling 154

Ziele des Setstylings 154

Props 156

Zutaten 156

Geschirr 158

Besteck 159

Textilien 160

EXKURS: Sechs Möglichkeiten, eine Serviette im Bild zu nutzen 162

Glaswaren 163

Küchenutensilien 164

Blumen, Blüten und Zweige 166

Saisonale Deko 167

Alltagsgegenstände 168

Geschenkverpackungen 169

EXKURS: Schälchen aus Modelliermasse herstellen 170

Props finden leicht gemacht 172

Eine Prop Capsule zusammenstellen 173

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Backen (30 Teile) 178

Eine Prop Capsule für den Schwerpunkt Kochen (28 Teile) 180

Unter- und Hintergründe 180

Möbel, Tapeten und mehr 182

Hintergründe befestigen 186

Backdrops selbst gestalten 186

EXKURS: Einen Hintergrund gestalten 188

Den Untergrund versiegeln 191

Authentizität durch Menschen 192

Farbenlehre 194

Die Grundlage: Der Farbkreis 195

Wie sollen sich die Betrachter fühlen? 196

Farben kombinieren 198

Alle Elemente kommen zusammen 201

Die Bildanalyse 202

Storytelling 202

Moodboard 210

EXKURS: Restaurantfotografie 213

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 215

Kapitel 5

Komposition 218

Wieso Komposition? 218

Bildformat 218

Hochformat 219

Querformat 220

Quadrat 220

Bildausschnitt 222

Close-up 222

Porträt 222

Szene 222

Aufnahmeperspektiven 223

Die Frontalperspektive 224

25–75°-Winkel 224

Top View 224

Die passende Perspektive finden 226

Bildaufbau 227

Drittelregel 227

Goldener Schnitt 229

Goldenes Dreieck 229

Fibonacci-Spirale	229
EXKURS: Wie Sie Dinge wahrnehmen – die Gestaltgesetze	232
Die Regel der ungeraden Anzahl	236
Ebenen	237
Den Blick durch das Bild lenken	240
Diagonale	240
S-Kurve	241
Ellipse	241
Negativraum	243
Passiver Raum	244
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	245

Kapitel 6

Bilder bearbeiten	248
Ziele der Bildbearbeitung	248
Das Raw-Format	248
Lightroom-Grundlagen	250
Bilder importieren	252
Direkter Import mit der Tether-Aufnahme	252
Bibliothek-Modul	254
EXKURS: Bildauswahl	257
Copyright	259
Entwickeln-Modul	261
Bilder exportieren	263
Globale Korrekturen	264
Bildkorrekturen	264
Belichtung	267
Farben	272
Lokale Korrekturen	276
Schneller ans Ziel	279
Bilder angleichen	279
Die Wirkung einer Einstellung prüfen	280
Zurück auf Anfang	281

Regler präzise und schnell anpassen 281

Unterschiedliche Bildlooks testen 282

Presets 282

Bildbearbeitung am Smartphone und Tablet 285

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 287

Kapitel 7

Workflow 290

Inspiration und Vorbereitung 290

Der Einkauf 291

Die letzten Vorbereitungen 292

Das Shooting 293

Bärlauch-Kartoffel-Suppe 293

REZEPT: Bärlauch-Kartoffel-Suppe 296

Bärlauchpesto 298

REZEPT: Bärlauchpesto 300

Bärlauchbrot 302

REZEPT: Bärlauchbrot 304

Bildbearbeitung 306

TAKE AWAY: Dos & Don'ts 311

Kapitel 8

Ihr eigener Stil 314

Was ist Stil? 314

Genres in der Foodfotografie 315

Freisteller oder Produktbild 315

Food Art 316

Reportage 316

Storytelling 317

Foodporträt 317

Bausteine des persönlichen Stils	318
Bildmotiv	318
Technik	318
Komposition	318
Bildbearbeitung	318
Wie Sie Ihren Stil finden	319
Schneller ans Ziel mit einem Warum	320
Ihr Warum	321
Was sind Ihre Werte?	322
Den eigenen Stil beschreiben	324
Bilder sprechen lassen	324
Ihr Wie oder wie Sie Ihren Styleguide entwickeln	325
Kreieren Sie einen fesselnden Instagram-Account und ein Blog	328
Ein anziehender Instagram-Account	328
Ein fesselndes Blog	330
Instagram-Beispiele	330
@maria.panzer	331
@emmaslieblingsstuecke	333
@_kitchenstory_	335
@backbube	337
@sabrinasue_in_love_with_food	339
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	341
Glossar	342
Index	347