



Inhalt

Diese Leseprobe haben Sie beim  edv-buchversand.de heruntergeladen. Das Buch können Sie online in unserem Shop bestellen.

[Hier zum Shop](#)

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

Frontlicht (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

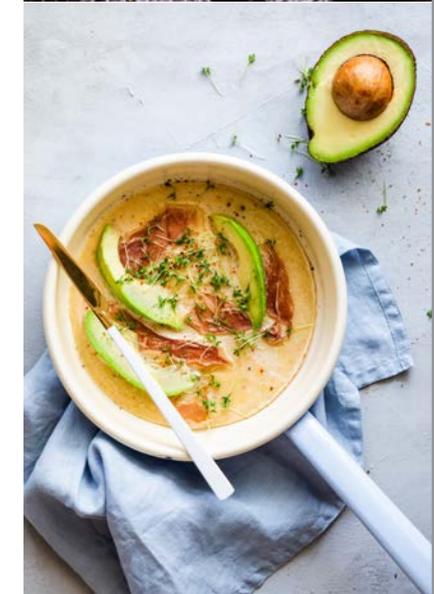
Warum Sie Ihr Essen stylen sollten	102
Die Bausteine des Foodstylings	102
Der Einkauf	102
Die Zubereitung	105
Die Präsentation	106
Die Garnitur	108
Das Foodstyling-Kit	109
Herzhafte Gerichte stylen	113
Zehn Möglichkeiten, herzhaftes Gerichte zu garnieren	114
Suppen	117
Gemüse	119
Salat	120
Nudeln	122
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

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

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

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

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

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
@sabinasue_in_love_with_food	339
TAKE AWAY: Dos & Don'ts	341
Glossar	342
Index	347

