



FOOD- FOTOGRAFIE UND -STYLING

**Ein Guide für alle, die kulinarische Highlights
mit Kamera oder Smartphone festhalten wollen**

DER INHALT



Seite 06 Rauf auf den Tisch und rein ins Bild

Seite 10 Erste Vorkehrungen: Checkliste

Seite 14 Der Licht- und Set-Aufbau

Seite 15 Licht und Schatten

Seite 16 Lichtaufbau

Seite 21 Set-Aufbau und -Styling

Seite 28 Das Food-Styling

Seite 29 Zubereitung

Seite 30 Kochen

Seite 30 Anrichten

Seite 32 Garnitur

Seite 34 Die Technik

Seite 35 Welche Kamera eignet sich?

Seite 36 Was hat es mit dem Objektiv auf sich?

Seite 38 Einstellungen an der Kamera

Seite 44 Aufnahme und Bildaufbau

Seite 45 Bildformate

Seite 46 Aufnahmeperspektiven

Seite 47 Bildausschnitt

Seite 48 Bildaufbau

Seite 52 Die Bildbearbeitung

Seite 53 Bilder importieren und auswählen

Seite 53 Bilder korrigieren

Seite 57 Synchronisation

Seite 57 Bildgröße/Export

Seite 57 Besonderheit Smartphone

Seite 58 Food-Fotografie macht Spaß und ist unkomplizierter, als Sie denken. Trauen Sie sich!

DIE AUTORIN



Jule Felice Frommelt

Die Food-Fotografin Jule Felice Frommelt absolvierte im Jahr 2009 gleich zwei Abschlüsse: Neben ihrem Kunststudium an der Berlin Kunsthochschule Weißensee besuchte sie noch die Berliner Ostkreuzschule für Fotografie. In Letzterer war sie Teil der Abschlussklasse der bekannten Fotografin Sibylle Bergmann. Durch die Arbeit als Fotografin und Bildredakteurin bei einer Berliner Gastronomiezeitung entwickelte sie ihre Leidenschaft für Food-Fotografie. Heute zählen überwiegend Restaurants, Bars und andere Food- & Beverage-Unternehmen zu ihrem Kundenkreis. Auch privat hegt sie eine große Leidenschaft für leckeres und gesundes Essen mit frischen Produkten. Zusammen mit dem Koch und Philosophen Malte Härtig veröffentlichte sie 2019 im AT Verlag „Von Zen und Sellerie: Unsere japanische Küche – ein philosophisches Kochbuch“.



RAUF AUF DEN TISCH UND REIN INS BILD

Mit diesem Handbuch wollen wir Feinschmecker, Foodies und (Hobby-)Fotografen dazu ermutigen, die Welt der Food-Fotografie zu entdecken. Sie werden staunen, mit welch einfachen Mitteln man der Leidenschaft für Essen, Getränke, Backen, Kochen bzw. für die Fotografie nachgehen und andere inspirieren kann – einfach per Smartphone oder Kamera.

Die Food-Fotografie ist mehr als ein Trend auf Instagram & Co. Sie macht Spaß und ist auch für Laien relativ einfach umzusetzen. Mit einer kleinen Prise Talent und einer ordentlichen Portion Interesse an Food-Themen lassen sich ästhetische Bilder erstellen.

Welche Ausstattung braucht man? Reicht eine ganz normale Single-Küche? Welche Küchenutensilien sind sinnvoll? Wie sieht es mit dem Licht aus? Welche Software nutzt man am besten?

In diesem E-Book vermitteln wir Ihnen die Grundlagen der Food-Fotografie. Wir geben Ihnen einen umfangreichen, bunten Mix an Tipps und Tricks, die den Start in Ihr neues Hobby erleichtern, mit auf den Weg. Mit all den nützlichen Informationen können Sie schon bald Ihr Lieblingsgericht, Getränk oder kulinarisches Stillleben in Szene setzen. Vielleicht benötigen Sie am Anfang etwas Geduld, doch bald wird Ihnen die Food-Fotografie zunehmend leichterfallen.

Also: Legen Sie einfach los und haben Sie viel Spaß an den bunten Möglichkeiten der Food-Fotografie!

Wir vermitteln Ihnen die Grundlagen der Food-Fotografie Schritt für Schritt am Beispiel eines sommerlichen Kartoffel-Spargel-Salats. Der Salat ist nicht nur einfach zuzubereiten und bietet eine wunderbar kontrastreiche Farbkombination – sein frischer Geschmack belohnt Sie anschließend auch noch für Ihre Arbeit.

Die Zutatenliste für Ihren Start in die Food-Fotografie:

- Kleine Kartoffeln
- Grüner Spargel
- Zuckerschoten
- Radieschen
- Schwarze Linsen
- Schnittlauch
- Dressing

Um die Stimmung eines Sommertags zu erzeugen, kann ein alkoholfreier „Green Tonic Cocktail“ das Bild ergänzen.

Nehmen Sie sich für den Einkauf und die sorgfältige Auswahl der Zutaten ausreichend Zeit. Je frischer und hochwertiger die Lebensmittel sind, desto einfacher wird es sein, ein appetitliches, ästhetisches Gericht zu gestalten. Die Zutaten sollten knackig und möglichst in ihrer Ursprungsform erhalten sein. Gut aufeinander abgestimmte Farbkombinationen und nicht ganz perfekt aussehende Produkte bringen Spannung und Natürlichkeit ins Foto.



TIPP

Denken Sie schon während des Einkaufens an die Dekoration! Frische Kräuter, grobes Salz und andere kleinere Zutaten wie Chilis bzw. Chiliflocken geben dem Bild das gewisse Extra.



CHECKLISTE FÜR FOOD-FOTOGRAPHIE UND -STYLING

ERSTE VORKEHRUNGEN

Bevor Sie mit dem Kochen und Anrichten starten können, stehen ein paar Vorbereitungen an. Die folgende Checkliste gibt Ihnen erst einmal einen Überblick; später werden alle Punkte näher erläutert.

Technik

- ✓ Eine Kamera oder ein Smartphone, möglichst mit Dualkamera (der Akku sollte ausreichend geladen sein)
- ✓ Bei einer Kamera mit wechselbaren Objektiven: mindestens ein Objektiv mit einer Normalbrennweite (50 bis 70 mm)
- ✓ Eine ausreichend große Speicherkarte für die Kamera bzw. genügend Speicherplatz auf dem Smartphone
- ✓ Ein stabiles Stativ, das das Gewicht der Kamera problemlos trägt
- ✓ Für die Nachbearbeitung: ein Computer mit professionellem Bildbearbeitungsprogramm oder eine entsprechende App fürs Smartphone

Lichtaufbau

- ✓ Für Tageslichtfotos: ein möglichst heller Platz in der Wohnung
- ✓ Fürs Fotografieren bei sehr schlechten Lichtverhältnissen oder eher am Abend: eine Tageslichtlampe oder andere starke Lichtquelle (LED-Lampe)
- ✓ Zum Reflektieren und Abschatten: zwei bis drei rechteckige Styroporplatten in mindestens A1-Größe, auf einer Seite mattschwarz gestrichen
- ✓ Als Diffusor: eine Softbox, ein weißer Fotoschirm oder ein weißer, lichtdurchlässiger Stoff bzw. ein transparentes, großes Papier

Set-Aufbau und -Styling

- ✓ Als Grundlage für den Aufbau: ein kleiner Tisch oder kleine Tischböcke
- ✓ Unterschiedliche Hinter- und Untergründe nach Geschmack (aus z. B. Holz, Stein, Stoff, Papier)
- ✓ Zum optimalen Anrichten: eine kleine Sammlung an Geschirr, Besteck, Gläsern und Deko-Material

Kochutensilien

- ✓ Um Zutaten gleichmäßig und appetitlich zuzubereiten: scharfe Messer und ein guter Schäler
- ✓ Ein Schneidebrett, ein paar Schüsseln und eine gute Grundausstattung nützlicher Küchenutensilien (z. B. Sieb, Reibe, Schneebesen)
- ✓ Zum Fotografieren von warmen oder gebackenen Gerichten: ein Herd mit Backofen und die dazu passenden Töpfe, Pfannen und Bleche

Gericht planen/Zutaten einkaufen

- ✓ Erste Überlegungen: Welches Gericht möchte ich zubereiten? Welches Getränk passt dazu?
- ✓ Überlegen Sie anschließend:
 - Haben die meisten Zutaten gerade Saison? Dann lassen sich in fast jedem Supermarkt schöne und frische Produkte finden.
 - Welche Farbe haben die Zutaten? Ist das Gericht zu monochrom, entsteht kein wirklich spannendes Foto. In diesem Fall können bestimmte Zutaten vielleicht durch andere, buntere ersetzt werden. Passen frische Kräuter oder Früchte dazu?



DAMIT IHR LIEBLINGSGERICHT IM RICHTIGEN GLANZ ERSTRAHLT

DER LICHT- UND SET-AUFBAU

Nach der Planung des Gerichts und allen Vorüberlegungen wählen Sie den idealen Ort für den Set-Aufbau aus. Am besten sollte dieser in der Nähe der Küche sein, mit möglichst viel Licht und Platz.

Licht und Schatten

Beim Lichtaufbau geht es darum, eine harmonische sowie spannende Kombination von Licht und Schatten zu erzeugen.

Fotografen und andere Experten unterteilen das Licht in zwei Formen:

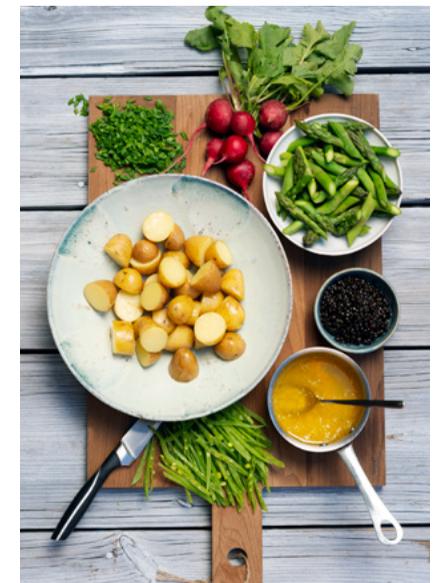
1. Hartes Licht erzeugt definierte, starke Schatten und Kontraste, die das Bild unruhig machen und dominieren. Beispiele für hartes Licht sind das Sonnenlicht sowie direktes, ungebrochenes Kunstlicht.
2. Weiches Licht wirft sanfte, diffuse Schatten und leuchtet das Motiv gleichmäßig aus. Möglich wird dies im natürlichen Schatten, bei bedecktem Himmel oder mit einem Diffusor, der aus hartem Licht weiches macht.

In der Food-Fotografie kommt meist weiches Licht zum Einsatz.

1. Hartes Licht



2. Weiches Licht



Lichtaufbau

Tageslicht-Situation

Am natürlichsten und einfachsten ist das Fotografieren mit Tageslicht. Der optimale Platz dafür ist in Fensternähe ohne direkte Sonneneinstrahlung. Im Idealfall bauen Sie einen Tisch so auf, dass sich die Tischplatte auf Höhe der Fensterbank befindet.



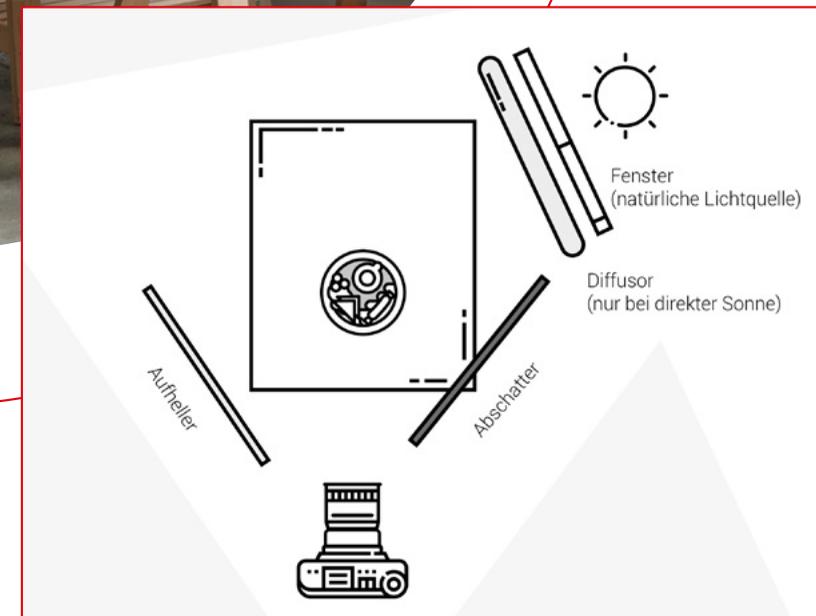
TIPP

Fotografieren Sie am besten mit diffusem Seitenlicht. Mit dieser Einstellung erhalten Sie ein weiches und harmonisches Licht mit einem schönen Schattenwurf.

Haben Sie schon etwas mehr Erfahrung, können Sie das Fotografieren mit Gegenlicht ausprobieren. Bei den passenden Gerichten können so atmosphärische Fotos entstehen.

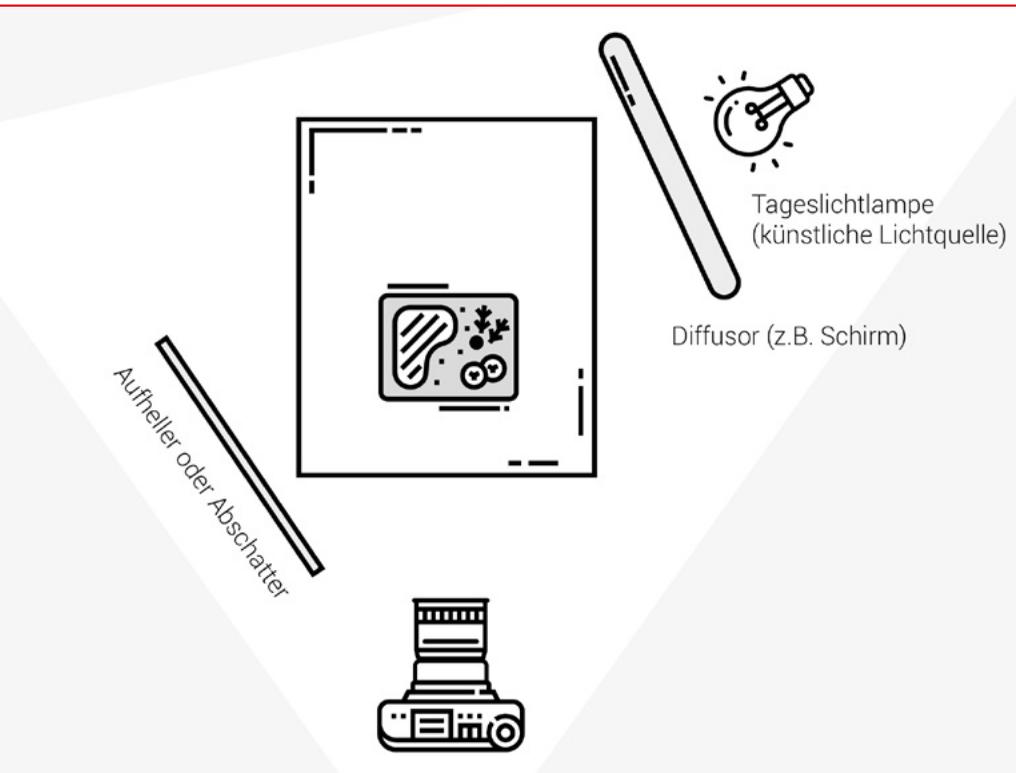
Die Tageslicht-Situation kann sehr unterschiedlich sein:

- **Bedeckt:** Ein bedeckter Himmel bietet eine ideale Fotosituation. Das Licht ist immer gleichbleibend, weich und der Schatten nicht zu dunkel.
- **Sonnig:** Mithilfe eines Diffusors lässt sich das harte Licht in weiches umwandeln. Ohne Brechung sollte die Sonne nicht direkt auf das Foto-Setting scheinen, da das Bild so sehr dunkle Schlagschatten bekommt. Versuchen Sie, den Abstand vom gesamten Setting zum Fenster so groß zu halten, dass kein direktes Sonnenlicht darauf strahlt. Ist das nicht möglich, stellen Sie einen Diffusor direkt vor das Fenster oder hängen einen hellen, lichtdurchlässigen weißen Vorhang als Lichtstreuer davor. Wenn die Wohnung bzw. das Haus verschiedene Ausrichtungen hat, suchen Sie sich ein Nordseiten-Fenster. An einem sonnigen Tag ist es hier hell genug und Sie müssen dennoch nicht der Sonne ausweichen.
- **Abendlicht/dunkler Tag:** Wenn der Tag sehr regnerisch ist oder die Sonne schon langsam untergeht, benötigen Sie ein Stativ und eventuell ein Kunstlicht (mehr Informationen dazu auf der nächsten Seite).



Kunstlicht/Dauerlicht

Ist es zu dunkel, um mit dem vorhandenen Tageslicht zu fotografieren, kann ein Dauerlicht als Lichtquelle dienen. Dafür sind Tageslichtlampen wie Halogen-Lampen oder LED-Panels geeignet, da deren Farbtemperatur der von Tageslicht sehr ähnlich ist. Für den Anfang können Sie auch erst einmal eine helle Steh- oder Tischlampe mit Diffusor-Schirm benutzen.



Das Licht selbst „formen“

Einfache Lichtformer können die Lichtintensität und den Schattenwurf beeinflussen. In der Food-Fotografie gibt es dafür drei Optionen:

1. Diffusor

Ein Diffusor macht aus hartem Licht ein weiches, diffuses. Außerdem verringert sich dadurch der Kontrast von Licht und Schatten. Der Diffusor besteht aus einem weißen, halbtransparenten Material, das zwischen Lichtquelle und Setting positioniert wird. Professionelle Diffusoren sind Softboxen oder die transparente Variante eines Reflektors. Sie können aber auch auf einen dünnen, weißen Stoff, Vorhang, eine transparente Folie oder transparentes Papier zurückgreifen.

2. Reflektor

Ein Reflektor wirft das einfallende Licht zurück und hellt so Flächen auf, die auf der lichtabgewandten Seite liegen. In der Regel positioniert ihn der Fotograf parallel zur Lichtquelle auf der gegenüberliegenden Seite des Sets. Professionelle Reflektoren haben meist wechselbare Oberflächen (gold, silber, weiß) und sind wegen ihrer runden Form und Lichtfarbe in der Food-Fotografie nur bedingt geeignet. Eine einfache, weiße Styroporplatte aus dem Baumarkt funktioniert meist genauso gut. Außerdem lässt sie sich sehr gut positionieren und ihre raue Oberfläche reflektiert das Licht angenehm weich. Auch praktisch: Fällt die Styroporplatte einmal um, macht sie durch ihr geringes Gewicht nichts kaputt.





3. Abschatter

Bei zu viel gleichmäßigem Licht wirkt ein Foto schnell sehr flach und langweilig. Mithilfe einer dunklen Fläche (Abschatter) können Sie die Schatten verstärken und definieren. Als Abschatter eignet sich ein dunkler Fotokarton oder eine weitere Styroporplatte, die Sie einseitig mattschwarz streichen. Positionieren Sie den Abschatter so, dass die Schatten ansprechend geformt werden. Das kann seitlich der Speisen oder auch hinter der Kamera sein.

HINWEIS

Zusammengefasst bedeutet das: Um Licht und Schatten selbst zu „gestalten“, brauchen Sie nur ein weißes, lichtdurchlässiges Material wie Stoff oder Papier und zwei bis vier einseitig mattschwarz gestrichene Styroporplatten.

Set-Aufbau und -Styling

Das „Drumherum“ spielt in der Food-Fotografie eine sehr wichtige Rolle, denn das Styling des Sets dient viel mehr als nur der Präsentation eines Gerichts. Es gibt Ihren Aufnahmen einen persönlichen Stil, weckt Emotionen und erzählt eine Geschichte. Kurz gesagt: Ein ansprechendes Set sorgt für ein ebenso ansprechendes Foto.

Unter- und Hintergründe

In der Food-Fotografie besteht ein Setting meist aus einem Untergrund und einem Hintergrund. Die Unter- und Hintergründe heben das Gericht optisch hervor, bringen es zum Leuchten und binden es in eine Geschichte ein. Der Stil kann klar, modern, verspielt, rustikal oder romantisch sein. Welcher Stil passt und welche Stimmung auf dem Bild vermittelt werden soll, sind zwei entscheidende Punkte bei der Gestaltung des Settings. Die Entscheidung hängt von den persönlichen Vorlieben ab, beispielsweise ob Sie eher klare, helle Farben mögen oder eine Vorliebe für den Vintage-Style haben. Idealerweise entscheiden Sie sich für eine konsequente Farb- und Stilrichtung, die Sie für jedes Shooting ein wenig variieren und dem Gericht anpassen können. Eine einheitliche, wiedererkennbare Bildsprache ist vor allem im Profil eines Social-Media-Accounts von Vorteil.

Welche Untergründe eignen sich für die Food-Fotografie?

Holz

Natürliche Untergründe aus Holz erinnern an alte Zeiten, an Gaststuben bzw. Gartentische in der Natur und bringen oft rustikale Wärme ins Bild. Sie können rau und unbearbeitet sein, aber auch hell lasiert, geölt oder gestrichen. Holzuntergründe sehen am besten aus, wenn die natürliche Struktur erkennbar ist.

Stein, Beton, Marmor

Kühler und klarer wirken Untergründe aus Beton, Marmor oder Stein. Außerdem suggerieren sie Modernität bzw. Exklusivität. Auf ihnen wirken Desserts und farbenfrohe Gerichte besonders gut.

Metall

Auf alten Backblechen oder dunklen Metalluntergründen lassen sich vor allem Gebäck und Kuchen sehr gut fotografieren. Der hohe Farbkontrast lässt beispielsweise Plätzchen leuchten. Ein wenig Mehl auf dem Blech macht das Foto authentisch.

Papier und Karton

Sie mögen es knallig? Dann probieren Sie es doch mal mit einem bunten Fotokarton als Unter- oder Hintergrund! Mit zwei Farben lassen sich zudem tolle grafische Formen und Kontraste erstellen.

HINWEIS

Für den Anfang müssen Hobby-Fotografen nicht direkt alle Arten der Unter- und Hintergründe zu Hause haben und können auf einen teuren Ausflug in den Baumarkt verzichten. Unser Tipp: Schauen Sie sich in der eigenen Wohnung oder auf dem Dachboden um! Auch alte oder bearbeitete Holz- und Steinplatten, Bretter, alte Holztüren und Bleche, Textilien, Buntpapier und Tapeten können einen sehr schönen Untergrund stellen. Zudem haben viele Möbel eine spannende Oberfläche – sei es der Küchentisch, die alte Kommode oder ein schöner Fußboden aus Holz, Fliesen oder Beton. Sie alle können als Untergrund dienen.



Ist das passende Material gefunden, gibt es drei Varianten des Aufbaus von Unter- und Hintergründen:

1. **Nur Untergrund:** Hier wird das Foto nur von oben geschossen (Top-Shot, auch Top-View oder Vogelperspektive genannt). Eine schräge Aufnahme ist hier nur bedingt möglich.
2. **Untergrund und Hintergrund:** Der Untergrund hebt sich vom Hintergrund ab und eine Kante ist sichtbar. Dieser Aufbau eignet sich für alle Aufnahmen, ist aber vor allem für Frontalaufnahmen notwendig.
3. **Endlos-Hintergrund:** Hier geht der Untergrund ohne Kante in den Hintergrund über, meist aus einem Stück langen Papier oder Tapete, das wie eine Hohlkehle funktioniert.



Props/Dekoration

Nachdem das Setting aufgebaut ist, geht es an die Dekoration des Sets (Fachbegriff: Props). Jedes Gericht braucht ein passendes Gefäß und ein schönes Behältnis für den Drink. Für den Anfang sollte das reichen, was Sie zu Hause haben. Verwenden Sie am besten Geschirr, das möglichst neutral ist.

Als Food-Fotograf lohnt es sich, eine kleine Auswahl an Geschirr, Besteck und Zubehör zusammenzustellen. Mal abgesehen davon, dass es sehr viel Spaß machen kann, nach tollem Zubehör zu stöbern und das Sortiment für den Set-Aufbau zu erweitern.

Hier finden Sie einige konkrete Tipps für mögliche Props:

Geschirr/Besteck

Neben klassisch weißem Geschirr funktionieren auch schlichte Formen und gedeckte Farben. Auf Fotos wirken Teile mit Struktur und (scheinbar) handgemachte Schalen sehr gut. Wichtig ist, dass das Geschirr nicht zu groß ist und keine dominanten, kräftigen Muster oder Farben hat. Diese lenken zu sehr vom Gericht ab. Zu Beginn reichen ein paar Schüsseln (sehr klein bis mittelgroß) und ein paar Teller in verschiedenen Größen.

Schönes Besteck macht das Foto rund. Auf lange Sicht lohnt es sich daher, verschiedene Materialien anzuschaffen. Ob Edelstahl, Kupfer, Holz, Porzellan: Allerlei Besteck finden Sie sehr günstig auf Flohmärkten oder in Secondhandläden.



TIPP

Mattes Besteck eignet sich am besten, da sich in glänzenden Flächen die Umgebung spiegelt.

Textilien

Stoffservietten und Geschirrhandtücher geben dem Setting eine gemütliche, einladende Atmosphäre. Auch Tischdecken, Kochschürzen und grobe Leinwandstoffe machen sich gut im Bild. Sie runden die Aufnahme ab, unterstreichen die Geschichte und geben oft den entscheidenden letzten Schliff. Auch hier empfehlen wir gedeckte, natürliche Farben und Strukturen. Ob fein gelegt oder Knitter-Look – erlaubt ist, was dem Fotografen gefällt und zum Gericht passt. Probieren Sie es einfach aus!

Gläser

Mit einer Karaffe oder einem dekorativen Glas inklusive Getränk lässt sich ein Food-Foto wunderbar ergänzen. Wichtig ist, dass das Getränk zum Gericht bzw. zu der Geschichte, die Sie erzählen, passt. Zu einer Frühstücks-Bowl passen Kaffee, Tee oder Saft; einen sommerlichen Salat ergänzt ein Glas alkoholfreier, eiskühlter Cocktail oder Limonade.

Küchenutensilien

Schneidebretter und Frühstücksbrettchen aus Holz, Küchenmesser, Backbleche, Kuchengitter, Salz- und Pfefferstreuer, helles und dunkles Backpapier und Holzlöffel sowie Schaber machen sich sehr gut in Food-Fotos. Ein schöner Topf oder eine ordentliche Pfanne eignen sich auch als Hauptmotiv und bringen Abwechslung in die Fotoreihe.



TIPP

Auch Alltagsgegenstände können spannende und stimmungsvolle Props abgeben. Zeitungen, Notizbücher, Stifte oder sogar ein Laptop dokumentieren auf dem Foto einen Alltagsmoment, mit dem sich der Betrachter leicht identifizieren kann.



KÖSTLICH IN SZENE SETZEN

DAS FOOD-STYLING

Kommen wir nun zum Hauptdarsteller: der Speise selbst. Erst wenn der Aufbau steht, die Dekoration ausgesucht ist und das Testfoto mit einem Dummy gut aussieht, kann es mit dem Kochen losgehen.

Zubereitung

Am besten legen Sie sich alle Zutaten und Küchenhelfer griffbereit zurecht. Zu den wichtigsten Utensilien gehören Messer, Schneidebretter, Schalen, feuchte Küchentücher zum Frischhalten, eine Reibe, Töpfe und Pfannen.

Schneiden

Ein Muss für jeden Koch ist das richtige Schneidewerkzeug. Für den Anfang reichen zwei gute Messer (klein und groß) und ein Schäler oder Schälmesser. Glatte Schnittkanten und gleichmäßige Stückgrößen erfreuen das Auge und machen das Gericht appetitlich.

Schälen

Die Schalen einfach aufheben, denn sie können noch als Dekoration für das Foto dienen.



Kochen

Wenn Sie diese Tipps beim Kochen beachten, ist das Anrichten später deutlich leichter.

- ✓ **1. Salzlos wirds schöner**
Beim Kochen kein Salz benutzen. Es wässert aus und nimmt vielen Lebensmitteln Frische und Form.
- ✓ **2. Beilagen mit Biss**
Nudeln, Reis und Hülsenfrüchte nur so lange kochen, bis sie sichtbar gekocht aussehen, aber trotzdem nicht zu weich sind. Anschließend kurz in kaltem Wasser abschrecken.
- ✓ **3. Gemüse kurz blanchieren**
Gemüse nur sehr kurz blanchieren bzw. andünsten, auch wenn es dann noch etwas zu hart ist. Grünes Gemüse sofort mit sehr kaltem Wasser abschrecken. So behält es seine Form und Farbe, wodurch es länger knackig frisch aussieht.
- ✓ **4. Rohes bringt Frische**
Manche Gemüsesorten sehen roh am besten aus. Vor allem bei Kohlsorten wie Brokkoli und Blumenkohl reicht eine Marinade aus Salz und Zitronensaft.
- ✓ **5. Zutaten getrennt zubereiten**
Kochen, braten bzw. dünsten Sie die einzelnen Zutaten getrennt. Nur so lässt sich jedes Lebensmittel optimal zubereiten.

Anrichten

Während der letzten Kochschritte ist es an der Zeit, sich mit der Präsentation des Gerichts auf dem Teller zu beschäftigen. Die Kunst des Anrichtens besteht darin, alles ästhetisch und genussvoll, jedoch nicht künstlich zu präsentieren.

Es empfiehlt sich, die vorbereiteten Zutaten nacheinander auf dem Teller anzurichten. Am besten beginnen Sie mit der Hauptzutat und legen dann die weiteren Komponenten

Stück für Stück dazu. Je nach Gericht kann es sinnvoll sein, in Schichten anzurichten. Achten Sie dabei immer auf eine schöne Farb- und Formkombination.

Soßen und Dressings sollten Sie erst zum Ende und eher sparsam untermischen bzw. über das Gericht gießen. So bleiben die Zutaten appetitlich und fallen nicht zusammen. Arbeiten Sie beim Anrichten ruhig, konzentriert und möglichst genau. Allerdings kann ein ZU perfekt angerichtetes Essen auch etwas künstlich wirken. Mit der Zeit werden Sie ein Gefühl für das Anrichten entwickeln.



**TIPP**

Pinself, Sprühflasche und Küchenrolle helfen bei kleineren Korrekturen. Kochpinzetten und Zahnstocher erleichtern außerdem das Anrichten. Falls der Teller oder die Schale zu groß für die gekochte Menge ist, können Sie eine kleine, leere Schale umgedreht unter das Essen legen.

Garnitur

Die Garnitur kommt als finales Topping auf das Essen und macht das Gericht noch attraktiver. Eine Garnitur aus grünen Kräutern bringt Frische ins Bild und kleine Chiliringe setzen finale Farbkontraste. Gut eignen sich auch Frühlingszwiebeln, grobes Salz und Pfeffer oder ein knalliges Gewürz.

**TIPP**

Während Sie die Garnitur über das Essen streuen, können Sie davon bereits ein Foto machen und so ein lebendiges Bild erzeugen. Dabei sollte die Belichtungszeit unbedingt möglichst kurz sein (ab 1/250), um Bewegungsunschärfe zu vermeiden (weitere Informationen zur Belichtungszeit erhalten Sie im Kapitel „Ihr Foto richtig belichtet“).



OHNE SIE GEHT NICHTS DIE TECHNIK

Welche Kamera eignet sich?

Mit einer digitalen Spiegelreflex- oder Systemkamera entstehen qualitativ hochwertige Bilder. Für soziale Medien lassen sich aber auch mit einer guten Smartphone-Kamera beeindruckende Bilder erzeugen.

Diese Eigenschaften sollte eine Spiegelreflex- oder Systemkamera haben:

1. Einfache Handhabung
2. Möglichkeit zum Objektivwechsel
3. Manuelle Kameraeinstellungen
4. Aufnahmen im RAW- und JPG-Format

Spiegelreflexkamera

Bei einer Spiegelreflexkamera wird das, was der Fotograf im Sucher sieht, ohne Verschiebung auf dem Bildsensor abgebildet. Sie gibt also die Umgebung exakt wieder, Blick- und Aufnahmeachse stimmen überein. Spiegelreflexkameras sind meist recht schwer, teuer und für Einsteiger in der Food-Fotografie nicht unbedingt die erstbeste Wahl.

Spiegellose Systemkamera

Eine spiegellose Systemkamera ist ein leichteres und kleineres Gerät, das in seiner Bildqualität und Funktionalität der Spiegelreflexkamera in nichts nachsteht. Zudem sind Body wie Objektive oft günstiger. Für die Food-Fotografie ist eine Systemkamera die beste Wahl, da sie gut zu bedienen ist, leicht in der Hand liegt und dennoch sehr hochwertige Fotos macht.

Smartphone

Wenn Sie Ihre Food-Fotos vor allem für die Social-Media-Kanäle nutzen, ist eine gute Smartphone-Kamera optimal. Mit der passenden App können Sie die Fotos auch gleich auf dem Smartphone bearbeiten. Gerade Dualkameras machen bei einer praktischen Lichtsituation gute Bilder. Bei schlechten Lichtverhältnissen und für einen hochwertigen Druck ist diese Kamera allerdings nicht zu empfehlen.

Was hat es mit dem Objektiv auf sich?

Jede Kamera besitzt mindestens ein Objektiv und bestenfalls ist dieses wechselbar. Die Qualität des Objektivs ist ausschlaggebend für die Bildqualität und oft ist es in der Anschaffung teurer als der Body selbst.

Objektiv für die Spiegelreflex- bzw. Systemkamera

Für den Anfang ist ein einziges Objektiv mit einer Festbrennweite im Normalbereich optimal und vollkommen ausreichend für die Food-Fotografie.

- Fotos, die mit einer Brennweite von 50 mm entstehen, entsprechen dem menschlichen Sehfeld und wirken dadurch sehr natürlich und ansprechend.
- Objektive unter 35 mm verzerren das Bild.
- Objektive über 100 mm brauchen einen sehr großen Abstand zum Objekt und sind so für die Food-Fotografie nicht zu empfehlen.



Festbrennweite versus Zoomobjektiv

Bei einer Festbrennweite wird nur mit einer Brennweite fotografiert. Der Fotograf muss daher aktiv den Standpunkt zum Objekt ändern – also näher an das Objekt oder weiter weggehen (es ist kein Zoom möglich).

Bei Zoomobjektiven ist die Brennweite variierbar, ohne dass der Fotograf den Standort verändern muss. Beim optischen Zoom (mechanische Vergrößerung des Bildausschnitts durch die Linsen) verändert sich die Qualität nicht, im Gegensatz zum digitalen Zoom (der Bildausschnitt wird nicht mehr mithilfe der Linsen vergrößert, sondern es wird eine künstliche Ausschnitts-Vergrößerung gezogen), bei dem sich die Bildqualität deutlich verschlechtert.

Objektiv bei Smartphones

Die neueren Smartphones haben oftmals schon zwei oder mehrere Kameras, meist mit einem Weitwinkelobjektiv und einer Normalbrennweite. Ältere Modelle mit nur einer Kamera eignen sich nur bedingt für die Food-Fotografie, da ihr Weitwinkelobjektiv zu einer starken Verzerrung bei Frontalaufnahmen führt. Top-Shots sind aber meist ohne große Verzerrung möglich.

Die Lichtstärke beim Objektiv

Die Lichtstärke (genannt Blendenwert) eines Objektivs sagt aus, wie viel Licht durch die Offenblende auf den Sensor fällt. Je kleiner der angegebene Blendenwert, desto lichtstärker ist das Objektiv. Die Vorteile sind hier, dass auch bei schlechten Lichtverhältnissen rauschfreie Fotos entstehen und eine kleine Blende eine geringe Tiefenschärfe ergibt.

Einstellungen an der Kamera

Der manuelle Kameramodus ermöglicht, die Fotos nach den persönlichen Vorstellungen zu gestalten. Wenn Sie die wichtigsten Funktionen verinnerlicht haben, ist die Anwendung recht einfach.

Ihr Foto richtig belichtet

Die optimale Belichtung eines Fotos lässt sich mit drei Faktoren beeinflussen. Damit erreichen Sie den maximalen Gestaltungsspielraum beim Fotografieren.

1. ISO-Wert

Der Begriff ISO kommt noch aus der Zeit der analogen Fotografie, als die Lichtempfindlichkeit der Filme mit diesen Werten angegeben wurde. Je kleiner die ISO-Zahl (50/100), desto geringer war die Lichtempfindlichkeit und umso feiner die Körnung. Bei den digitalen Kameras wurde das Konzept beibehalten, jedoch steht der ISO-Wert hier für die Lichtempfindlichkeit des Bildsensors.

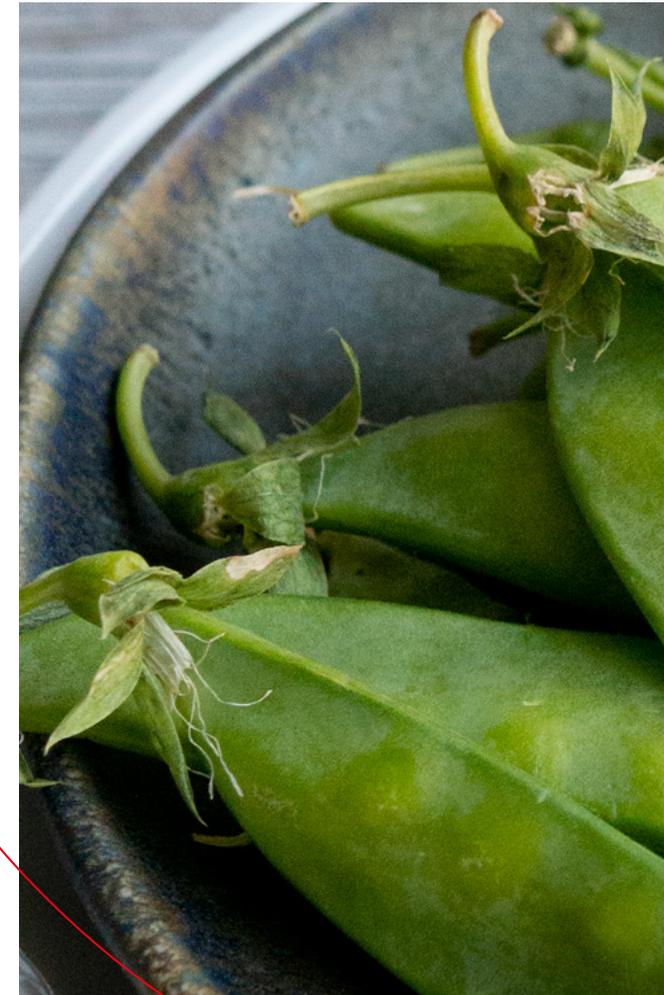
Generell gilt:

Mit einem kleinen ISO-Wert zwischen 100 und 200 erhalten Sie detailreiche Fotos in einer optimalen Qualität mit einem sehr geringen Bildrauschen. Ab einem ISO-Wert von 600/800 leidet die Farbqualität des Bildes, es wird im Detail ungenau und körnig.

Beispiel: ISO 100



Beispiel: ISO 3200



TIPP

Fotografieren Sie mit dem der Situation entsprechenden kleinstmöglichen ISO-Wert (100/200).

2. Blende

Mit der Blende wird die Menge des einfallenden Lichts auf den Sensor reguliert und der Wert bestimmt so die Tiefenschärfe. Die kleinstmögliche Blendenzahl ist auf dem Objektiv angegeben, z. B. f1,4 oder 1:1,4. Wenn Sie die Blende auf den kleinsten Wert stellen, ist die Blende maximal geöffnet und es kann die größte Lichtmenge eintreten. Diese Einstellung heißt Offenblende oder größtmögliche Blende. Je höher Sie nun die Blendenzahl stellen (f8-f11-f22), umso weiter schließt sich die Blendenöffnung und es fällt immer weniger Licht auf den Sensor.

HINWEIS

Tiefenschärfe erzeugen:

Je geringer der Blendenwert, desto geringer die Tiefenschärfe. Das bedeutet, dass bei Blende f22 das Bild in allen Ebenen sehr scharf ist. Bei Blende f2,8 hingegen wird der Hintergrund kaum im Detail erkennbar sein.



Idealerweise stellen Sie die Blende auf einen Wert zwischen f4,5 und f8 ein. Durch das Spiel von Schärfe und Unschärfe erhält das Foto eine schöne Tiefe, der Blick wird auf das Gericht gelenkt und wirkt für den Betrachter spannender.

3. Belichtungszeit

Bei der Food-Fotografie ist die Belichtungszeit der letzte Faktor in der manuellen Einstellung. Nachdem dieser Wert festgelegt ist, sollte die Helligkeit des Bildes optimal sein.

Je länger Sie die Belichtungszeit wählen, desto mehr Licht kann auf den Sensor fallen und desto heller wird Ihr Bild. Ein Foto, das Sie mit der Belichtungszeit 1/30 fotografieren, wird immer heller sein als eines mit der Belichtungszeit 1/125 – vorausgesetzt, alle anderen Einstellungen bleiben konstant.

Fotografieren Sie am besten mit einem Stativ. So vermeiden Sie Bewegungsunschärfe durch Verwackeln und haben einen sehr großen Zeitspielraum.

Wenn Sie ohne Stativ fotografieren, ist die kürzeste zu empfehlende Belichtungszeit 1/125.

Besonderheit:

Um ein Bild lebendig zu gestalten, ist es manchmal sinnvoll, Bewegung in das Bild zu integrieren (z. B. das Streuen von Pfeffer auf das Gericht). Der Moment der Aktion wird auf dem Foto eingefroren. Um eine Bewegungsunschärfe zu vermeiden, legen Sie hier eine sehr kurze Belichtungszeit fest (mindestens 1/500) und verändern dann zur Regulierung der Helligkeit den ISO- oder auch den Blendenwert.



HINWEIS

Aus den genannten drei Faktoren leiten sich für die Food-Fotografie zusammenfassend folgende Basics ab:

1. Der Blendenwert ist der wichtigste Faktor bei der Bildgestaltung. Mit ihm bestimmen Sie die Tiefenschärfe. Je kleiner der Blendenwert (d. h. je offener die Blende), desto unschärfer ist der Hintergrund.
2. Versuchen Sie außerdem, den ISO-Wert so gering wie möglich zu halten, um schöne Farben und eine detailreiche, rauscharme Aufnahme zu erstellen.
3. Mit der Belichtungszeit regulieren Sie die Helligkeit des Fotos.
4. Ein Stativ bietet Ihnen einen sehr großen Belichtungsspielraum.

Weitere Kameraeinstellungen

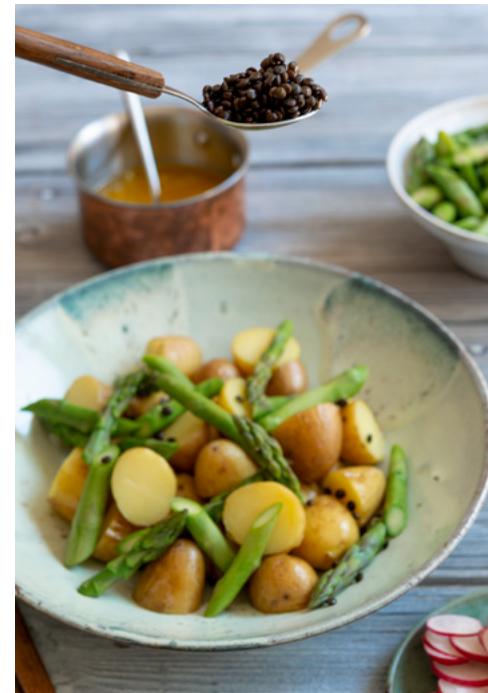
Neben den drei genannten Faktoren können noch weitere Einstellungen vorgenommen werden:

Weißabgleich

Bei Tageslicht liefert der automatische Weißabgleich (dieser dient dazu, die Kamera für das Licht am Aufnahmeort zu sensibilisieren) der Kamera in der Regel gute Ergebnisse. Bei Kunstlicht oder mehreren Lichtquellen ist es am einfachsten, wenn Sie eine Graukarte in das erste Bild halten. Auf diese Graukarte können Sie dann in der Bildbearbeitung den Weißabgleich einstellen.

Autofokus

Der Autofokus der neuesten Kameras funktioniert so gut, dass Sie sich in den meisten Fällen darauf verlassen können. Beachten Sie, dass der Fokuspunkt auf Ihr Hauptmotiv zeigt. Smartphones neigen dazu, den Fokuspunkt automatisch zu wählen. Das entspricht nicht immer dem, was Sie im Schärfefokus haben wollen. Wählen Sie den Fokuspunkt per Touch-Funktion individuell aus und drücken Sie im Anschluss auf den Auslöser.



Bildformat

Um in der Nachbearbeitung viele Möglichkeiten zu haben, ist es empfehlenswert, immer im RAW-Format zu fotografieren. Unter der Einstellung „Bildgröße“ finden Sie die Option RAW und meist auch RAW+JPG.

Einstellungen beim Smartphone

Beim Smartphone sollten Sie die Möglichkeiten Ihres Betriebssystems beachten. Hier die beiden gängigsten:

iOS: Da dieses System standardmäßig keine RAW-Fotografie unterstützt, sollten Sie auf Ihrem Smartphone eine gute App zur Bildbearbeitung installieren. Sehr gut geeignet sind die Programme Lightroom CC und Photoshop CC von Adobe.

Android: Hier können Sie schon in der Standard-App im RAW-Format fotografieren. Nutzen Sie auch in diesen Programmen möglichst den professionellen Modus, um ISO, Belichtungszeit und Weißabgleich manuell einstellen zu können.

FÜR APPETIT- LICHE FOTOS

AUFNAHME UND BILDAUFBAU

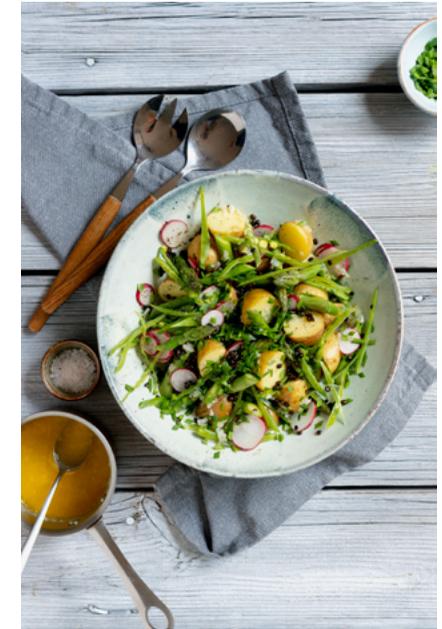
Bildformate

Hochformat

Für die Food-Fotografie ist Hochformat oft das beste Format. Die Fotos wirken lebendig und bekommen Tiefe. Da die meisten Gerichte eher hoch als breit sind, bleibt bei einem Hochformat mehr Raum für das Setting und die Dekoration.

Querformat

Das Querformat entspricht zwar mehr den menschlichen Sehgewohnheiten, wirkt durch die fehlende Tiefe aber oft langweilig und verliert den eigentlichen Fokus. Für das Fotografieren größerer Tischsituationen, vor allem bei Top-Shots, eignet sich das Querformat dagegen sehr gut.



Quadrat

Das quadratische Format ist kein klassisches Kameraformat und muss deshalb hinterher manuell zugeschnitten werden. Bei der Smartphone-Fotografie hingegen ist das Quadrat das wohl gängigste Format, da es sich bestens für Instagram & Co. eignet.

Aufnahmeperspektiven

Es gibt in der Food-Fotografie drei wichtige Perspektiven, die Sie ausprobieren können.

Frontalaufnahmen

Die Frontalperspektive eignet sich für klare Getränke oder Speisen in transparenten Gefäßen, aber auch für sehr hohe oder gestapelte Gerichte. Da der Hintergrund bei dieser Ansicht immer zu sehen ist, sollten Sie diesen schon beim Set-Aufbau clever wählen.

Top-Shot

Aufnahmen von oben sind sehr beliebt und für den Anfang optimal. Sogenannte „Top-Shots“ eignen sich vor allem für eher flache Gerichte wie Pizza, Plätzchen und Pfannkuchen. Für diese Aufnahmeperspektive brauchen Sie nur einen Untergrund, den Sie am besten auf dem Tisch oder Boden platzieren.

25°- bis 75°-Winkel

Ein 45°-Winkel entspricht Ihrem Blickwinkel zum Teller, wenn Sie an einem Tisch sitzen. Versuchen Sie, Speisen und Getränke so zu fotografieren, dass sie sowohl von der Seite gut erkennbar sind und zum anderen auch die Oberfläche klar zu erfassen ist.



Bildausschnitt

Mit dem Bildausschnitt wird der Fokus des Bildes beeinflusst. Eine Gesamtaufnahme erzählt mehr die Geschichte um das Motiv herum, eine Nahaufnahme (Close-up) fokussiert eher den Blick auf ein Detail. Fangen Sie bei einer Gesamtaufnahme an und gehen Sie mit der Kamera Foto für Foto näher an das Gericht heran. Achten Sie bei einem Close-up darauf, dass die Blende nicht zu groß ausfällt, da die Detailschärfe sonst nicht mehr gegeben ist.



Bildaufbau

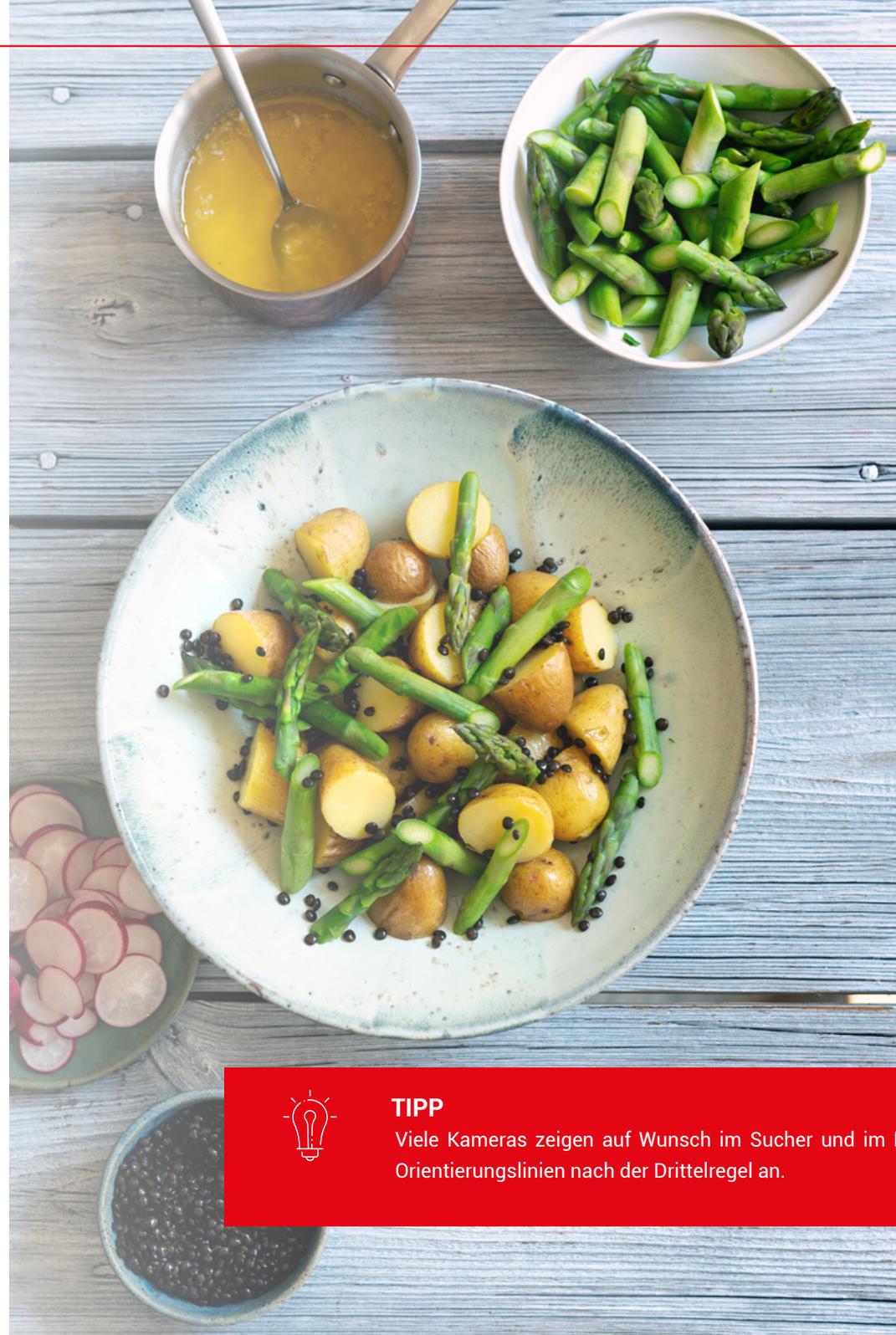
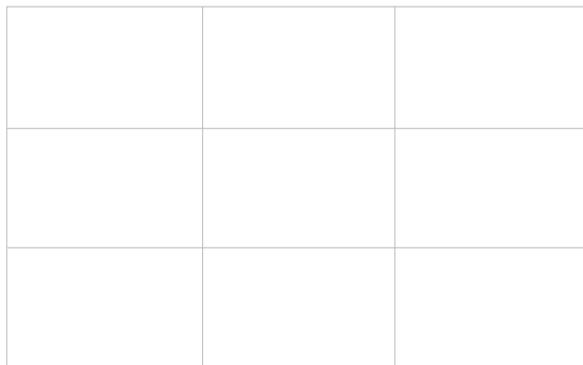
Auch bei der Food-Fotografie gilt meist: Das Hauptmotiv sollte nicht direkt in der Mitte des Bildes liegen. Ordnen Sie daher das Hauptmotiv vertikal versetzt oder etwas seitlich an. Dadurch wirkt das Bild auf den Betrachter sehr harmonisch und schön.

Kompositionsregeln

Eine der bekanntesten Kompositionsregeln ist der Goldene Schnitt. Die vereinfachte Variante davon ist die Drittelregel, eine Steigerung des Goldenen Schnitts ist die Fibonacci-Spirale (auch Goldene Spirale genannt).

Drittelregel

Die Drittelregel ist eine sehr einfache Bildaufteilung. Ziehen Sie zwei senkrechte und zwei waagerechte Linien in einheitlichen Abständen durch das Bild. Es entstehen neun Bildsegmente. Richten Sie das Hauptmotiv dann am Schnittpunkt zweier Linien oder an einer Linie entlang aus.

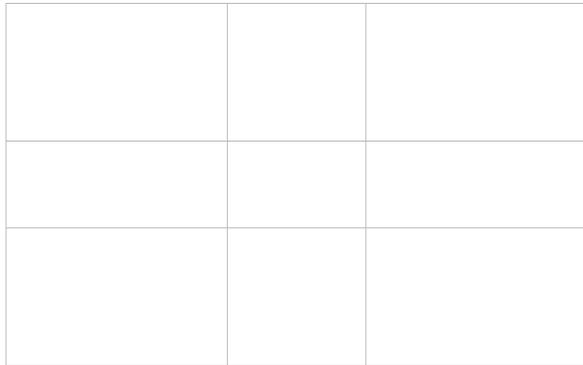


TIPP

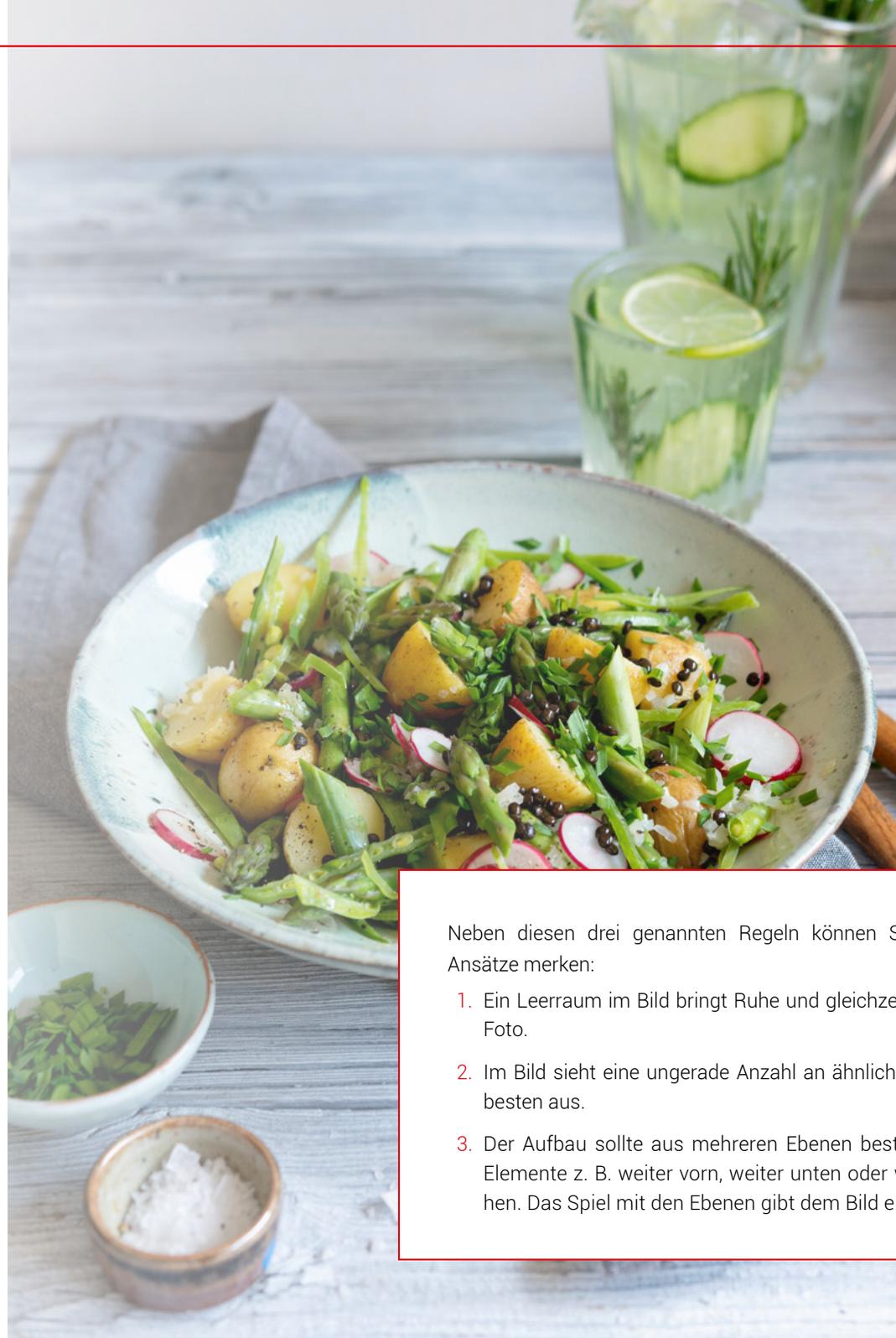
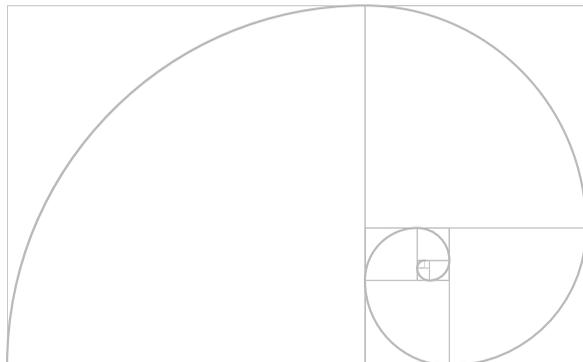
Viele Kameras zeigen auf Wunsch im Sucher und im Monitor Orientierungslinien nach der Drittelregel an.

Goldener Schnitt

Auch der Goldene Schnitt basiert auf einer Einteilung des Bildes in neun rechteckige Bildsegmente. Anders als bei der Drittelregel sind die Rechtecke bei dem Goldenen Schnitt nicht alle gleich groß und die Linien liegen näher aneinander. Auch hier sollte sich das Hauptmotiv an einer dieser Linien orientieren, idealerweise exakt am Schnittpunkt zweier Linien.

**Fibonacci-Spirale (Goldene Spirale)**

Die Anordnung nach dem Prinzip der Goldenen Spirale verleiht dem Bild durch geschwungene Linien noch mehr Harmonie. Das Bild wirkt flüssiger und leitet das Auge des Betrachters auf das Hauptelement.



Neben diesen drei genannten Regeln können Sie sich folgende Ansätze merken:

1. Ein Leerraum im Bild bringt Ruhe und gleichzeitig Spannung ins Foto.
2. Im Bild sieht eine ungerade Anzahl an ähnlichen Elementen am besten aus.
3. Der Aufbau sollte aus mehreren Ebenen bestehen. So können Elemente z. B. weiter vorn, weiter unten oder weiter hinten stehen. Das Spiel mit den Ebenen gibt dem Bild eine schöne Tiefe.

FEINSCHLIFF FÜR DIE FOOD-FOTOS

**BILDBEARBEITUNG AM BEISPIEL
ADOBE LIGHTROOM**

Die Bildbearbeitung macht aus einem guten Foto ein perfektes. Auch aus einem anfangs nicht allzu spannenden Foto lässt sich durch die Nachbearbeitung meist noch einiges herausholen. Um einen maximalen Spielraum in der Nachbearbeitung zu haben, sollten Sie – wie erwähnt – im RAW-Format fotografieren.

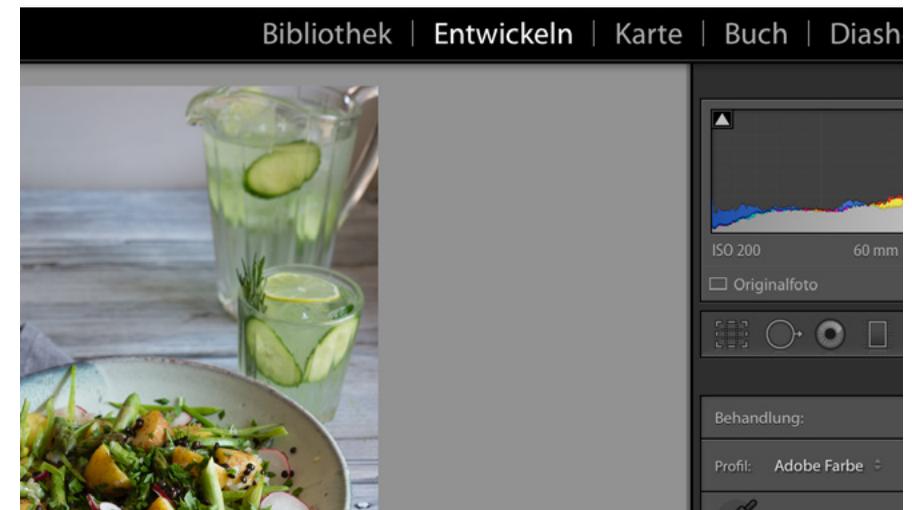
Ein sehr gut funktionierendes Programm zur Bildbearbeitung ist Adobe Lightroom. Die folgenden Schritte lassen sich aber auch auf andere Bildbearbeitungsprogramme übertragen.

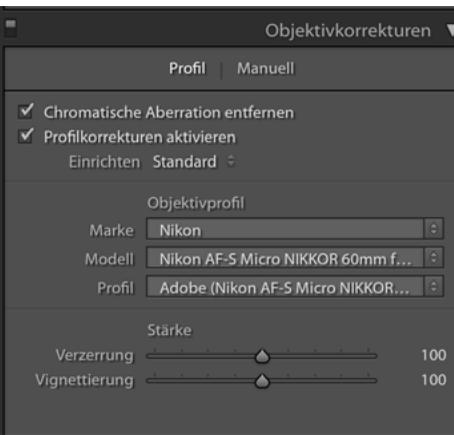
Bilder importieren und auswählen

Nachdem Sie die Fotos auf Ihre Festplatte kopiert haben, geben Sie dem Ordner einen eindeutigen Namen und importieren Sie diesen in Lightroom. Wählen Sie nun Ihre Favoriten aus. Hier lässt sich eine Auswahl ganz einfach über die Anzahl der Sterne erstellen.

Bilder korrigieren

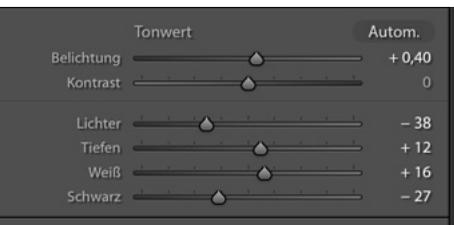
In Lightroom wechseln Sie nun für die Bildbearbeitung in den „Entwickeln“-Modus rechts oben in der Navigationsleiste. Es gibt fünf wichtige Korrektoreinstellungen, mit denen Ihre Bilder noch brillanter werden.





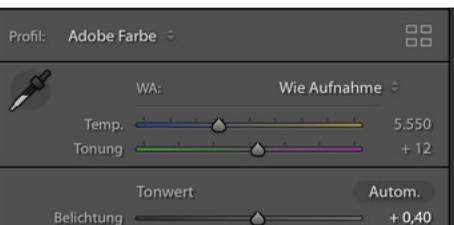
1. Objektivkorrektur

Jedes Objektiv weist eine unterschiedlich starke Verzerrung und Vignettierung auf. Um diese Verzerrung zu entfernen, wählen Sie unter der Rubrik „Objektivkorrektur“ die Punkte „Chromatische Aberration entfernen“ und „Profilkorrekturen aktivieren“ aus. Lightroom zeigt Ihnen nun meist automatisch an, welches Objektiv Sie für das Foto benutzt haben. Ist das nicht der Fall, wählen Sie den Kamera- und Objektivtyp manuell aus.



2. Belichtung/Tonwert

Lightroom gliedert den Tonwert in unterschiedliche Unterkategorien. Mit den ersten beiden Reglern „Belichtung“ und „Kontrast“ können Sie allgemein die Helligkeit und die Stärke des Kontrastes (hell/dunkel) verändern. Mit den weiteren Reglern haben Sie dann noch die Möglichkeit der Feinabstimmung von Lichtern und Tiefen. Probieren Sie einfach verschiedene Einstellungen aus und Sie werden sehen, wie sich Ihr Bild verändert.

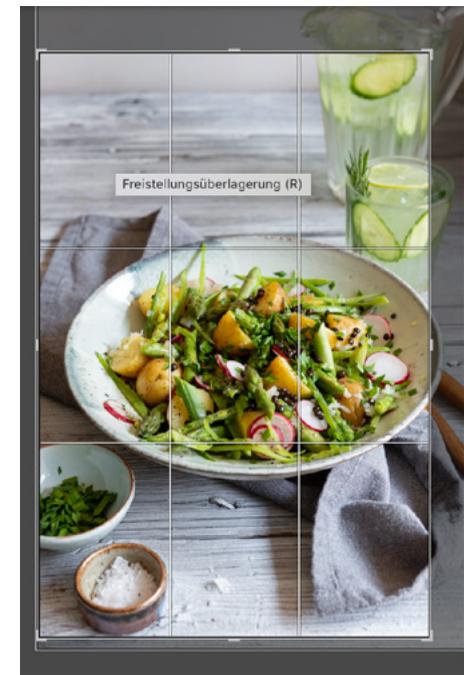


3. Farbe/Weißabgleich

Optimalerweise sind weiße Flächen auch wirklich weiß. Als ersten Schritt aktivieren Sie die Einstellung „automatischer Weißabgleich“. Meist verbessert sich die Farbgebung dadurch deutlich. Wenn Sie eine Graukarte mit abfotografiert haben, können Sie diese einfach mit der Weißabgleich-Pipette auswählen. Durch manuelles Verschieben der Farbreger lassen sich nun einzelne Farben nachjustieren.

4. Bildausschnitt wählen

Durch die Wahl eines bestimmten Ausschnittes können Sie die Komposition Ihres Fotos noch einmal nachbearbeiten. Dafür steht Ihnen in Lightroom das Freistell-Werkzeug zur Verfügung. Sie können hier auch einstellen, in welchem Format oder Seitenverhältnis das Bild zugeschnitten werden soll.



5. Schärfen

Schärfen gibt den Fotos einen finalen Schliff und macht sie noch etwas knackiger. Der „Betrag“ sollte nicht über 100 gehen und als „Radius“ wählen Sie am besten 1,0.

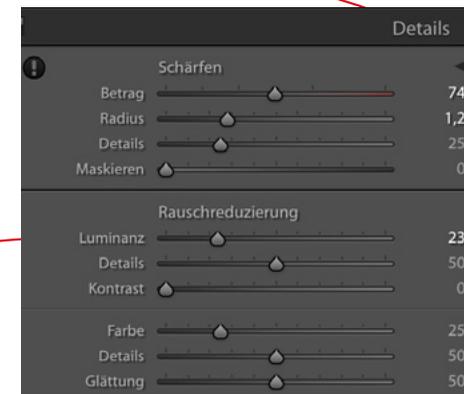


Foto vor und nach der Bildbearbeitung im Vergleich



Synchronisation

Die Synchronisation von Einstellungen ist ein sehr hilfreiches Tool. Wenn Sie bestimmte Bearbeitungsschritte beendet haben, können Sie diese Werte einfach auf andere Fotos übertragen. Wählen Sie zuerst das schon bearbeitete Bild aus und nehmen Sie dann weitere Bilder mit in die Auswahl. Der Button „Synchronisieren“ ermöglicht Ihnen nun, ausgewählte Einstellungen zu kopieren.

Bildgröße/Export

Der allerletzte Schritt der Bildbearbeitung in Lightroom oder einem anderen Bildbearbeitungsprogramm ist immer der Export der bearbeiteten Fotos. Wählen Sie dafür zuerst die fertigen Fotos aus und aktivieren Sie mit der rechten Maustaste das Menü. Wählen Sie „Exportieren – Exportieren“ (Untermenüpunkt) aus und geben Sie dann Schritt für Schritt die gewünschten Einstellungen ein. TIF-Formate in Originalgröße speichern das Bild in der höchstmöglichen Auflösung. Für die Online-Nutzung reicht meist eine Pixelzahl von 74 dpi bei einer Seitenlänge von etwa 1.000 Pixeln vollkommen aus.

Besonderheit Smartphone

Wenn Sie Fotos mit dem Smartphone aufnehmen, können Sie diese direkt mit der Adobe Lightroom App bearbeiten. Außer der Funktion „Synchronisieren“ funktionieren alle oben beschriebenen Bearbeitungsschritte auch in der App. Jetzt kann das fertige Food-Foto auf Instagram hochgeladen werden.

Für eine noch leichtere Handhabung und die Einhaltung Ihrer ganz persönlichen Bildsprache können Sie sich sogenannte Filter Presets anlegen. Das sind fertige Sets mit Bearbeitungswerten, die Sie für alle Fotos, die Sie bearbeiten möchten, mit einem Klick wie einen Filter anwenden können. Das garantiert einen einheitlichen Look der Bilder.

Food-Fotografie macht Spaß und ist unkomplizierter, als Sie denken.

Trauen Sie sich!

Nachdem wir nun Schritt für Schritt durch die Welt der Food-Fotografie geführt haben, bleibt eigentlich nur eins zu sagen: Legen Sie einfach los! Am Anfang müssen Ihre Fotos nicht perfekt sein. Tasten und fotografieren Sie sich Stück für Stück voran. Gehen Sie die Checkliste für Set-Aufbau & Co. durch, kochen Sie sich anschließend Ihr Lieblingsgericht, mixen Sie sich Ihr Lieblingsgetränk, nehmen Sie die Kamera in die Hand und haben Sie Spaß dabei! Wenn Sie unsere Tipps beherzigen und ein bisschen rumprobieren, haben Sie bestimmt schon in Kürze die ersten Erfolgserlebnisse. Wir wünschen viel Freude, schöne Bilder und guten Appetit!

Bildverzeichnis

- **Cover** – Jule Felice Frommelt
- **Inhaltsverzeichnis** – Calum Lewis (Unsplash)
- **Sonstige Bilder** – Jule Felice Frommelt



Fissler

Impressum

Fissler GmbH
Harald-Fissler-Straße 1
55743 Idar-Oberstein
Deutschland