



FOOD, FOOD, FOOD

Ein Ausflug in die Food-Fotografie

Im Prinzip ist es ganz einfach: ein schön angerichteter Teller (nicht gerade Gulasch oder Haggis, eher französische Patisserie oder Sushi), das richtige Licht (Tageslicht von einem Nordfenster), der richtige Licht- und Sichtwinkel, ein Reflektor, fertig. Es läuft tatsächlich fast immer auf solch ein einfaches Setup hinaus, nur manchmal ist der Teller ein Backblech oder der Tisch eines Kindergeburtstags. Und das Licht kommt nicht vom Nordfenster, sondern vom Südfenster, durch einen Diffusor, oder von einer Softbox oder einem Umbrella. Und der Winkel, eigentlich die Winkel, sind nicht zu unterschätzen: Die Winkel zwischen einfallendem Licht und Objekt bzw. zwischen einfallendem Licht und Kamera bestimmen die Lichtwirkung. Der Einsatz des Reflektors ist dann wieder relativ einfach: Er wird üblicherweise so verwendet, dass er die Schatten auf der der Lichteinstrahlung gegenüberliegenden Seite aufhellt.



Dr. Tilo Gockel hat in der Informatik, im Bereich der Bildverarbeitung promoviert und kennt entsprechend auch die der Bildbearbeitung zugrunde liegenden Methoden. Weiterhin hat er sich schon immer parallel mit Fotografie beschäftigt. Beispiele seiner Arbeit und Workshops findet man unter <http://www.praxisbuch.net> und <http://www.fotopraxis.net>

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE

Licht | Alles steht und fällt mit dem richtigen Licht. Gutes Tageslicht ist am schönsten, am natürlichsten, aber auch problematisch hinsichtlich der Wiederholbarkeit (die Sonne wandert, Wolken ziehen vors Fenster) und hinsichtlich der Verfügbarkeit (abends im Restaurant scheint keine Sonne). Dennoch kann man hiervon ausgehend einiges verallgemeinern (vgl. auch das Beispiel in den Abbildungen 3–5):

1. Bei der Food-Fotografie wird meist ein Hauptlicht verwendet, welches die Schatten bestimmt. Meistens ist es ein diffuses Licht aus einer großflächigen Lichtquelle: Tageslicht vom Nordfenster, Sonnenlicht durch Diffusor, Softbox, Umbrella, angeblitzte Wand, angeblitzter Reflektor (zu Details zu Blitztechniken vgl. [7]).
2. Ein Aufhelllicht – ein simpler Reflektor oder auch eine schwächere zusätzliche Lichtquelle – kann gegenüber der Hauptlichtquelle eingesetzt werden, um die Schatten zu mildern. Es sollte aber selbst keine neuen Schatten erzeugen.
3. Akzentlichter können durch kleine Spiegel und weitere Reflektoren (passive Lichtquellen) gesetzt werden. Auch möglich ist ein zusätzlicher Blitz (aktive Lichtquelle) mit bündelnden Lichtformern wie Snoots oder Projektionsoptiken.
4. Eine vierte Lichtquelle kann erforderlich werden, falls der Hintergrund bspw. für Freisteller als Reinweiß weggebrannt werden soll (hierzu richtet man zwei Blitze schräg von links und rechts gegen den Hintergrund) oder auch, wenn man einen in der Tiefe heller werdenden Helligkeitsverlauf wünscht. Für verschiedenfarbige Hintergründe können diese Lichtquellen mit Gelatine-Farbfiltren (Gels) bestückt werden.

Für das Hauptlicht sind Nordfenster und Softbox oder Umbrella fast austauschbar. Man könnte die Behauptung wagen, dass bei optimaler Einstellung selbst der Profi nicht mehr mit Sicherheit sagen kann, ob die Fotos unter Tageslicht oder unter Blitzlicht aufgenommen wurden. Nicht-diffuses, gerichtetes Sonnenlicht ist übrigens fast immer kritisch. Die Schatten sind zu hart (zu scharf umrissen und zu dunkel) und die Intensität des Lichts bleicht die Farben aus bzw. verhindert die Auflösung feiner Nuancen und Übergänge. Weiterhin ist auch oft der Winkel ungünstig. Was aber manchmal gut funktioniert, ist, ein Gericht im Schatten zu fotografieren und mithilfe von kleinen Spiegeln das direkte Sonnenlicht punktuell für ein paar interessante Highlights darauf zu lenken. Möglich ist es auch, mit bspw. einer Taschenlampe interessante Highlights zu setzen. Vorsicht aber generell bei Mischlicht (Blitz und Sonnenlicht: um die 5.500 Kelvin, Glühwendellampe: um die 3.000 Kelvin Farbtemperatur). Das ergibt schwierig zu handhabende und unecht wirkende Szenen. Was auch nicht gut funktioniert, ist die Verwendung der verfügbaren Raumbeleuchtung. Die meist zu warme Farbtemperatur könnte man mit einem Weißabgleich noch einigermaßen kompensieren, aber auch der Einfallswinkel ist meist ungünstig. Weiterhin sind die Lichtquellen nicht ausreichend diffus.

Bisher war es einfach und man könnte nun für erste Versuche einen Teller mit Obst zusammenstellen, ein Nordfenster aufsuchen (oder ein Südfenster mit einem Bettlaken davor) und einen Reflektor basteln (Abbildungen 1, 2). Beim Umgang mit Tageslicht ist weiterhin die Verwendung eines Stativs eine gute Idee, um Bewegungsunschärfe bzw. Verwackeln zu vermeiden; bei Blitzlicht ist dies weniger kritisch. Schwierig wird es nun, die richtigen Winkel zu finden. Hier kann wohl niemand eine perfekte Gebrauchsanweisung geben, aber ein paar Tricks der Profis kann man schon abschauen. So sollte das Licht nicht im gleichen Winkel wie die Kamera gerichtet sein (keine oder nur kurze Schatten, unschöner flacher Look wie vom internen Blitz). Für bestimmte Nahrungsmittel sollte das Licht von hinten oder schräg hinten kommen, um sie richtig leuchten zu lassen (Kiwischeiben, Zitronenscheiben, Fischrogen), für andere Gerichte wiederum eignet sich ein Licht von links, etwas von oben kommend. Und auch von vorne rechts oder zentral von oben sind sinnvolle Möglichkeiten. Weiterhin sollten Anschnittflächen von Wurst, Brot, Obst oder

Kuchen nicht im Schatten liegen, sondern gut beleuchtet sein. Das muss man alles testen – am besten im Livebild-Modus oder per Tethered Shooting mit der Kamera am PC oder am TV.

Eine Warnung: Wenn das Setup eingerichtet ist, das Gericht schön arrangiert, die Lichtquelle positioniert, so kann auch eine geringe Veränderung des Kamerawinkels die Lichtwirkung völlig verändern. Zwei Winkel sind stets relevant: der Winkel des Lichts zum Teller und der Winkel der Kamera zum Licht. Eine gute Übung ist es, einmal zu versuchen, ein paar Fotos von guten Food-Fotografen und -Stylisten nachzustellen. Hierbei lernt man auch rasch, aus dem Foto auf die verwendete Beleuchtung zu schließen; Hinweise geben bspw. die Schatten und die Glanzlichter. Die Abbildungen zeigen einige kommentierte Beispiele für unterschiedliche Lichtsituationen (zu Informationen zum Blitzlichteinsatz vgl. auch [7]):

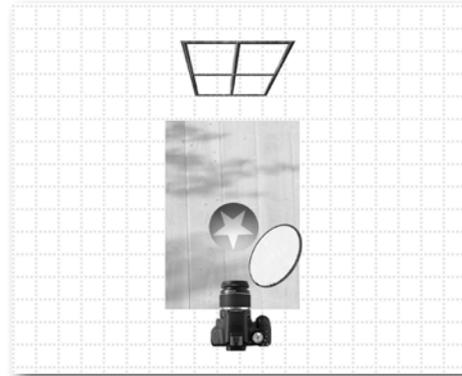


Abbildung 1: Das einfachst mögliche Setup für die Food-Fotografie: Natürliches, diffuses Gegenlicht durch ein Fenster, optional als Aufheller ein Styroporbrett oder ein Blatt Papier gegenüber.



Abbildung 2: Blätterteigpizza. Ergebnis mit dem vorgestellten einfachen Setup. Canon-APS-C-Kamera, Av-Modus. Objektiv: EF 50 f/1.4 auf Blendenzahl $\kappa = 1,8$, Belichtungszeit $t_e = 1/1600$ s, Gain $v = \text{ISO } 100$. EV-Kompensation auf +1 EV für den Highkey-Effekt.

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE



Abbildung 3: Licht-Setup für ein Fruchtcocktail-Foto: Gegenlicht durch Fenster, Durchlichtschirm von links, Spiegel gegenüber, zweiter Blitz mit Snoot für das hintere Glas, RF-getriggert via Yongnuo RF-602. In den Cocktailschalen befinden sich im Moment als ‚Lichtstatisten‘ ein paar Bonbons.



Abbildung 4: Ein erster Test des Licht-Setups für den Fruchtcocktail. Von links nach rechts: Nur Tageslicht, Tageslicht + Durchlichtschirm, Tageslicht + Durchlichtschirm + Snoot-Blitz.



Abbildung 5: Fruchtcocktail. Ergebnis nach leichter Photoshop-Retusche. Kamera: Canon APS-C im manuellen Modus. Objektiv: EF 50 f/1.4. $t_e = 1/60$ s, $\kappa = 3,2$, $v = \text{ISO } 100$.

Der Autor Lou Manna widmet in seinem Buch „Digital Food Photography“ der Beleuchtung, den unterschiedlichen Winkeln und Szenarien und verschiedenen Tests ein ganzes Kapitel, und entsprechend ist dies auch eine lohnenswerte Lektüre [2]. Nun noch ein paar Worte zum Gestalterischen: Oft sieht man aktuell eher präzise, fast schon geometrisch exakt wirkende Arrangements mit nur wenig Dekoration. Der Blickwinkel wird oft als Close-up flach zum Tisch, aber mit ein wenig Schräge zum Gericht gewählt, der Bildausschnitt schneidet oft auch den Tellerrand an. Die oft verwendete geringe Schärfentiefe wird manchmal durch Arrangements verstärkt, die sich in den Hintergrund ausdehnen: eine lange Reihe von Brötchen oder Pralinen, ein Teller mit Gedeckter und Gläsern dahinter usw. Hinsichtlich des Arrangements und der Deko kann man sich viele Ideen aus den Portfolios bekannter Food-Stylisten bspw. unter www.stockfood.com anschauen. Schöne Tischdecken oder andere Unterlagen und eine Auswahl an alten oder besonders modernen Bestecken sind sinnvoll. Vorsicht auch: Die Marke des Geschirrs oder Bestecks sollte nicht erkennbar sein. Essen wird oft unter Zeitdruck aufgenommen, und schnell fallen Bierschaum oder Sahne zusammen, die Soße trennt sich und das Eis schmilzt. Am besten misst man vorher die Szene mit einem Dummy auf dem Teller ein (etwas, was so ähnlich aussieht wie das spätere Gericht) und macht ein paar Probeaufnahmen.

Optik undameratechnik | Eigentlich taugt fast jede Linse und jede Kamera für die Food-Fotografie. In den letzten Jahren hat aber der Trend hin zu Close-ups mit besonders geringer Schärfentiefe zugenommen, und dies funktioniert am besten mit größeren Kamerasensoren. David Loftus, der Fotograf von Jamie Oliver, macht es vor: Er verwendet eine Hasselblad mit einem Sensor, der mit 33×44 mm fast die doppelte Fläche hat wie Kleinbild. Hiermit gelingen ungewöhnlich ästhetische Bilder mit einer Schärfentiefe von nur wenigen Millimetern (davidloftus.com). Gute Ergebnisse in dieser Richtung sind aber auch bereits mit einer APS-C-Kamera und dem mitgelieferten 18-55-Kit-Objektiv möglich. Hierzu bringt man das Objektiv in Telestellung (55 mm, Kleinbildäquivalent rund 90 mm), öffnet die Blende so weit wie möglich und geht möglichst nah ran an das Objekt.

Eine noch schönere Unschärfe produzieren Festbrennweiten. Gute Werte für Food liegen für APS-C-Sensoren im Bereich 50–120 mm, und fast jeder SLR-Kamerahersteller hat ein bezahlbares, lichtstarkes und optisch hochwertiges 50-mm-Objektiv im Programm, das sich gut für die Food-, aber auch für die Porträt- und Table-Top-Fotografie eignet (gerade auch mit der gefühlten Brennweite von 80 mm an APS-C), vgl. Abbildungen 6 und 7.



Abbildung 6: Thai-Nudelsalat. Kamera: Canon APS-C im Av-Modus. EF 50 f/1.8-Objektiv, $t_e = 1/200$ s, $\kappa = 1,8$, $v = \text{ISO } 100$.

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE



Abbildung 7: Pflaumenkuchen, Making-of. Kamera: Canon APS-C im manuellen Modus. Objektiv: EF 50mm f/1.8. Tageslicht, verschiedene Einstellungen.

Manche Fotografen setzen für Food auch gerne Makroobjektive ein, bspw. auch wieder um die 50–100 mm. Beispiele liefert das viel gelobte Food-Blog DeliciousDays von Nicole Stich (www.delicious-days.com). Die Versuchung liegt nahe, die lichtstarken Objektive auch wirklich mit Offenblende zu verwenden, und das kann auch tatsächlich zu schönen Ergebnissen führen. Es ist aber zu bedenken, dass selbst hochwertige Objektive bei Offenblende auch im Schärfbereich zu einer eher weichen Abbildung neigen. Auf der sicheren Seite ist man, wenn man auf 2,5 oder 2,8 abblendet bzw. hierzu auch einmal eine Blendenreihe aufnimmt. Zu der Qualität des Unschärfelaufes, dem sog. Bokeh, zählen auch die begehrten, möglichst kreisrunden und gleichmäßigen Unschärfescheibchen im Hintergrund. Schönes Bokeh ist zum einen von der Linse abhängig (Art der Blendenlamellen, Aufbau der Optik), zum anderen aber auch von der Struktur des Hintergrundes. Nur wenn sich im Hintergrund kleine Glanzlichter oder Reflexionen zeigen, nur dann entstehen auch die begehrten Bokeh-Kreise. Hierfür kann man einige Gläser oder Bestecke im Hintergrund platzieren und, wenn nötig, mit einem zusätzlichen Blitz oder einer Taschenlampe dezent anleuchten. Noch ein Wort zur Unschärfe: Für eine optimale Kontrolle der Schärfe bzw. der Lage der Schärfenebene bieten sich auch sog. Tilt-Shift-Objektive an, und tatsächlich verwenden einige Food-Fotografen auch dieses Hilfsmittel (bspw. Miquel Gonzalez, www.gonzalezphoto.com). Bei dem Gestaltungsmittel der Unschärfe ist aber auch Vorsicht geboten, wenn man den kleinen Schärfbereich in die Mitte oder ans Ende der Tiefenausdehnung legt: Manchmal funktioniert das, aber generell ist zu sagen, dass der menschliche Betrachter entsprechend der Wahrnehmung seines Sehens einen scharfen Vordergrund vorzieht. Ein Bild mit unscharfem Vordergrund läuft immer Gefahr, unbewusst etwas unausgewogen zu wirken. Hinsichtlich der Kameraeinstellung gelingt ein guter Start mit: ISO 100, Av-Modus, Blende auf 2,8, Dateiformat Raw. Wenn die Kamera weiterhin das Liveview-Feature anbietet, so sollte man dies auf jeden Fall einmal testen. Gerade in Verbindung mit einem Stativ vermittelt Liveview einen guten Eindruck von der Szene, eine gute Schärfentiefevorschau und vor allem auch eingezoomt eine perfekte Unterstützung für das präzise manuelle Fokussieren. Noch ein Wort zum Weißabgleich: Beim Einsatz von Tageslicht um die Mittagszeit oder auch von Blitzlicht kann man mit ca. 5.500 Kelvin Farbtemperatur rechnen. Hier funktioniert der Automatikmodus oder auch die Voreinstellung der Kamera auf Tageslicht normalerweise gut. Für problematischere Lichtverhältnisse und auch für Gerichte mit einem dominanten Farbton ist ein manueller Weißabgleich zu empfehlen (Graukarte oder SpyderCube, vgl. hierzu auch den Workshop unter [7]).

Effekte, Hintergründe | Wenn ein schöner Hintergrund wie eine Wiese, ein Wald, ein See (oder auch eine Fototapete) vorhanden ist, so sollte man diesen natürlich nutzen und noch erkennbar belassen. Wenn dies nicht der Fall ist, so gibt es die Möglichkeit, einen dezent-einfarbigen Hintergrund zu wählen und diesen unscharf einzustellen. Im einfachsten Fall verwendet man Packpapier, einfarbiges Geschenkpapier oder auch eine helle Tagesdecke. Oft zeigt auch ein Hellerwerden nach hinten eine gute Wirkung. Leicht möglich wird dies im Gegenlicht vor einem Fenster, vor einer Softbox oder vor

einer durchstrahlten Leuchttischfolie als Hohlkehle. Eine andere gute Möglichkeit zur Erzeugung besonders ausgefallener Hintergründe ist die Aufnahme des Gerichts vor einem großen Flachbildfernseher, auf welchem die gewünschten Szenen eingespielt werden (Abbildung 8).



Abbildung 8: Fruchtsalat vor TV. Kamera: Canon APS-C im Av-Modus. Objektiv: EF 18-55-Kit-Objektiv. $t = 1/4$ s (auf Stativ), $\kappa = 13$, $v = ISO 100$.

Bildbearbeitung | Am Ende einer Food-Fotosession stehen Raw-Import und Photoshop-Touch-up. Schick ist es, die Sättigung bzw. Dynamik und den Kontrast und den Schwarzwert leicht zu erhöhen, das Bild mit einem warmen Fotofilter etwas sonniger zu gestalten und nach dem Goldenen Schnitt ins gewünschte Format zu cropen (hier hilft Atrise GoldenSection, [8]). Ein sehr vorsichtiger Einsatz des Abwedlers (Lichter, 2 %) kann Früchte wie Johannisbeeren noch leuchtender machen, aber weniger ist hier oft mehr. Bis hier findet sich kaum etwas Neues im Touch-up, jetzt folgen aber noch zwei kleine Tricks: Einmal verstärkt eine ausgeprägte negative Vignette, ausmaskiert, nur für die Lichtseite wirkend, den Eindruck, dass dort ein helles Nordfenster leuchtet: Filter, Objektivkorrektur, Wert ca. +35. Und zweitens ist eine perfekte Schärfe das Sahnehäubchen auf einem schönen Food-Foto. Dies kann entweder selektiv mit dem Hochpassfilter oder, schicker, über die frei verfügbare Photoshop-Penumbra-Scharfzeichnungsaktion geschehen (Anleitung und Download-Link: [9]). Das Schärfen mit Hochpassfilter geschieht in Photoshop wie folgt: Erstellung einer Ebenenkopie (Strg-J), Entsättigen dieser Kopie (Strg-Shift-U), Anwendung des Hochpassfilters mit einem Wert um die 4, Ebenenmodus auf Ineinanderkopieren, Deckkraft ca. 60 %, Ebenenmaske anlegen, invertieren (Strg-I), dann die relevanten Bildbereiche wie Kanten, Augen usw. mit einem kleinen weichen weißen Pinsel einmaskieren und dieserart behutsam und gezielt schärfen (Abbildung 9).

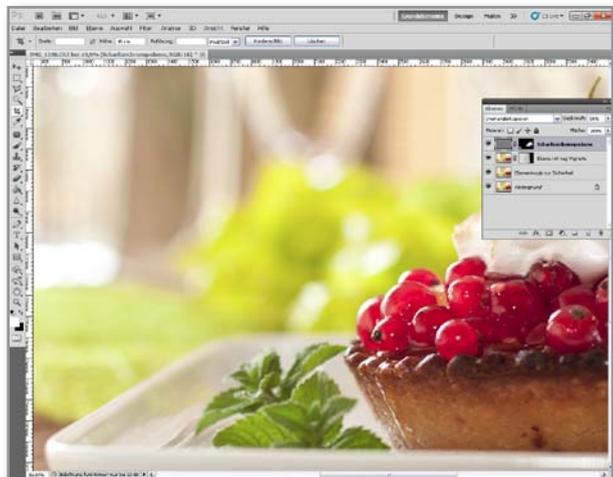


Abbildung 9: Screenshot aus Photoshop: Ebenen und Ebenenmasken zur Scharfzeichnung und für die negative Vignette.

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE

WORKSHOPS, BEISPIELE

Workshop Restaurant, Tageslicht | Gerade in Restaurants bekommt man oft besonders schöne und fotogene Gerichte zu sehen, und Pamela ‚Mila‘ Lao macht vor, wie selbst dort mit minimaler Ausrüstung ungewöhnlich ästhetische Fotos entstehen. Wichtig ist es hierbei, schon bei der Platzwahl das Licht im Auge zu behalten. Natürlich ist ein Fensterplatz gut geeignet, ideal ist ein Nordfenster mit diffusem Licht. Mila fotografiert oft mit Gegenlicht oder Licht von der Seite (Abbildungen 10, 11).



Abbildung 10: Cheddar Bacon Sirloin Burger, (c) Pamela Lao [1]. Kamera: Canon EOS 40D im Av-Modus. EF 50/1.2-Objektiv, Belichtungszeit $t_e = 1/4000$ s, $\kappa = 1,2$, $\nu = \text{ISO } 100$.]

Workshop Restaurant, Kunstlicht | In den bisherigen Beispielen wurde stets Tageslicht oder Blitzlicht verwendet. Wie sieht es aber aus, wenn man im Restaurant abends ein Bild machen möchte, Tageslicht nicht verfügbar und Blitzlicht nicht möglich ist? Mila macht vor, wie man selbst damit gute Ergebnisse erzielen kann. Sie setzt dafür ein lichtstarkes Objektiv Canon EF 50 mm fast mit Offenblende ein und nimmt den Weißabgleich besonders sorgfältig mittels Gradationskurven in Photoshop vor (Abbildung 12).



Abbildung 12: Tonkotsu Ramen. Foto unter Kunstlicht, (c) Pamela Lao [1]. Kamera: Canon EOS 40D im Av-Modus. EF 50/1.2-Objektiv, Belichtungszeit $t_e = 1/30$ s, Blende $\kappa = 1,8$, Gain $\nu = \text{ISO } 400$.



Abbildung 11: Aji Tataki, (c) Pamela Lao [1]. Kamera: Canon EOS 40D im Av-Modus. EF 50/1.2-Objektiv, Belichtungszeit $t_e = 1/60$ s, Blende $\kappa = 1,4$, Gain $\nu = \text{ISO } 400$.

Workshop Petit Fours | In vielen Restaurants kann man auch problemlos einige Aufnahmen mit Blitzlicht machen. In den Workshop-Beispielen zu Sushi und zu den Petit Fours werden besonders einfache, portable und auch rasch aufgebaute Blitzlicht-Setups vorgestellt. Bei den Petit-Fours-Aufnahmen kam ein TTL-Aufsteckblitz zum Einsatz. Der Blitz wurde hierbei nicht entfesselt, sondern auf der Kamera betrieben, war allerdings 45 Grad nach links geschwenkt und hat hier eine Styroporscheibe angeblitzt. Die Leuchtfläche wird dadurch wesentlich vergrößert, und wieder ist der Effekt jenem einer Softbox ähnlich. Gegenüber der Kamera befindet sich ein Tageslichtfenster, gegenüber vom Blitz ein Schminke-spiegel als Aufhell-er (Abbildungen 13, 14).



Abbildung 13: Petit-Fours-Setup. Tageslicht von vorne, angeblitzter Reflektor rechts, Spiegel links. Gläser für schönes Bokeh.



Abbildung 14: Petit Fours. Kamera: Canon APS-C im Av-Modus mit EF 50/1.4, $t_e = 1/50$ s, $\kappa = 2,5$, $v = ISO 200$, EV-Korrektur auf +0,3 EV. E-TTL-Blitz auf der Kamera.



Abbildung 16: Sushi, im Restaurant aufgenommen. Kamera: Canon APS-C, M-Modus, EF 50/1.8 auf $\kappa = 2,0$, $t_e = 1/100$ s, ISO 100. Manuelle Blitzeinstellung.

Workshop Sushi | Ein anderes, aber ähnlich einfaches Setup wurde bei den Sushi-Fotos verwendet. Hier war keinerlei Tageslicht vorhanden und das verfügbare Neonlicht war denkbar ungeeignet. Als Express-Lichtsetup wurde links hinter dem Sushiteller ein Systemblitz mit Funkempfänger positioniert, der durch ein gefaltetes Papier als Mini-Softbox strahlte. Gegenüber stand ein zweites gefaltetes Papier als Aufheller. Verwendet wurden Yongnuo-Funkmodule, die zwar praktisch und preiswert sind, bei welchen aber der Blitz manuell eingestellt werden muss (Abbildungen 15, 16). Eine komfortable Alternative wären TTL-fähige Module der neuesten Pocketwizard-Generation oder auch einfach ein herstellerspezifisches TTL-Spiralkabel.

Workshop Schokolade |

Jetzt zu etwas Schwierigerem, einer Tafel Schokolade. Schokolade lebt vom schönen Glanz, von der satten dunkelbraunen Farbe, vielleicht auch von den Details der Bruchstellen und von den feinen Linien und Schriftzügen, die die Gussform hinterlassen hat. Das ist nicht leicht herauszuarbeiten, und so sieht Schokolade auch leicht etwas flach aus. Was im Beispiel gut funktioniert hat, ist das sog. Light Painting. Der Raum ist komplett abgedunkelt, die Kamera steht auf einem Stativ und belichtet rund 20–30 Sekunden. In dieser Zeit nimmt man eine kleine Taschenlampe zur Hand und malt die Schokolade quasi mit Licht an. Wenn man einen flachen Streiflicht-Winkel wählt, so kann man nun auch explizit per Augenmaß darauf achten, dass die feinen Linien der Schrift schön heraustreten.

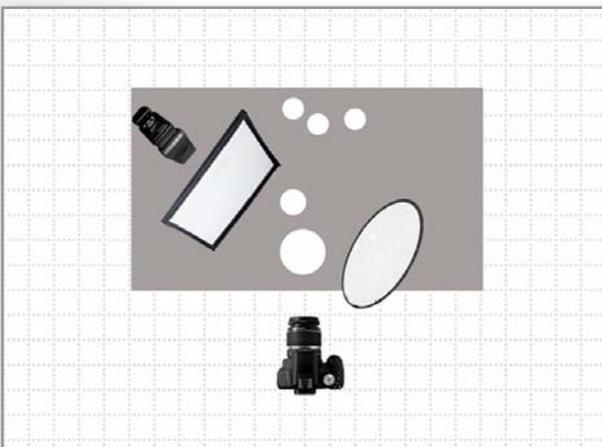


Abbildung 15: Setup für das Sushi-Bild: Entfesselter Blitz hinter Diffusor, Reflektor gegenüber.

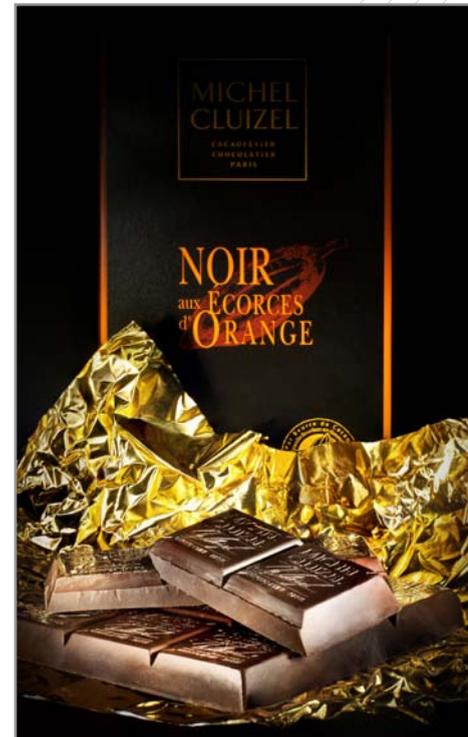


Abbildung 17: Schokolade, aufgenommen per Light Painting, aus sechs Einzelaufnahmen zusammengesetzt. APS-C-Kamera im M-Modus mit EF 50 f/1.4. $\kappa = 14$, $t_e = 30$ s, $v = ISO 100$.

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE

Zur feinen Dosierung des Lichts hilft es weiterhin, der Taschenlampe noch einen kleinen Snoot vorzusetzen. Das ist im Beispiel die Röhre eines Kugelschreibers, die mit etwas Gaffa-Tape an das Lämpchen geklebt wurde. Diese Vorgehensweise ist schon relativ aufwendig, reicht aber noch nicht aus, um Schokolade und Tafel wirklich scharf abzubilden. Auch eine weit geschlossene Blende liefert immer noch nicht die notwendige Schärfentiefe und verschlechtert auch ab einem gewissen Maß die Bildqualität zu sehr (förderliche versus kritische Blende). Die Lösung kommt aus dem Makrobereich und heißt Focus Stacking. Für die Aufnahme wurden sechs Einzelaufnahmen mit jeweils verändertem Fokus angefertigt und mit Photoshop zu einer durchgehend scharfen Aufnahme zusammengesetzt (Abbildung 17). Alternativ wäre natürlich auch der Einsatz spezieller Software wie Helicon Focus [13] oder CombineZM/ZP [10] möglich.

Workshop Kiwi Splash | Zum Abschluss der Workshops gibt es noch einen Fotoauftrag der etwas anderen Art: ein Splash-Foto. Typischerweise fallen Eiswürfel oder Oliven in Cocktails oder Früchte in Sahne. Hier soll nun eine Kiwischeibe in ein Cocktailglas mit Sahne fallen. Solche Aufnahmen wären ohne eine Lichtschränke unverhältnismäßig aufwendig – für ein ansprechendes Ergebnis wären sicher rund 30–40 Versuche notwendig. Aber eine kleine Lichtschränke kostet mittlerweile nicht mehr die Welt (hier verwendet: Jokie von Eltima Electronic [11]) und macht wirklich viel Spaß. Bei der Jokie-Lichtschränke handelt es sich um eine Reflexlichtschränke. Dies bedeutet, dass es nur ein aktives Teil gibt; auf der Sender-Seite steht statt einer aktiven Lichtquelle ein sog. Retroreflektor, ein Katzenauge, wie man es vom Fahrrad her kennt. In der Jokie selbst sind entsprechend Sender und Empfänger vereint und schauen durch Linsen in die gleiche Richtung. Dies hat den großen Vorteil, dass man nur für ein Teil eine Stromversorgung bereitstellen muss. Die Jokie wird in einem kleinen Kistchen geliefert, welches zusätzlich noch einen Batteriehälter und zwei Reflektoren mit 20 und 40 mm Durchmesser enthält. Die Bedienungsanleitung ist online auf der Website des Herstellers erhältlich, das System kostet überschaubare 140 Euro inkl. MwSt. Sowohl die Jokie selbst als auch die Reflektoren tragen 1/4-Zoll-Gewinde und können entsprechend direkt auf Fotostative geschraubt werden. Was nun zum ersten Einsatz noch fehlt, sind vier Batterien und ein zur Kamera (oder auch zum Blitz, siehe unten) passendes Kabel. Für Canon ist dies ein Kabel mit zwei Stereo-Klinkensteckern, 2x männlich, beide 2,5 mm. Solch ein Kabel gibt es auch bei der Firma Eltima, es ist aber billiger bspw. von ELV über Amazon zu beziehen. Für den Anschluss von Kameras von Pentax, Nikon oder Sony gibt der Hersteller Hilfestellung [11].



Abbildung 18: Splash-Setup. Jokie-Lichtschränke, erster Blitz mit Snoot gegen Glas, zweiter Blitz mit Farbfilter gegen Hintergrund.

Die Inbetriebnahme ist denkbar einfach. Die Lichtschränke wird auf den Reflektor ausgerichtet (die Leuchtdiode muss erlöschen) und die Kamera wird angeschlossen, fertig! Für das erste Splash-Foto muss nur noch das Blitz-Setup eingerichtet und die Fallhöhe bestimmt werden. Das Blitz-Setup besteht im vorliegenden Fall aus zwei Yongnuo YN-460 Speedlights, ausgerüstet mit Yongnuo-RF-Triggern. Die Blitze kann man noch mit Lichtformern wie Snoots und Grids ausstatten oder auch für den Anfang einfach gegen einen hellen Hintergrund, bspw. ein Stück Styropor, richten. Dann wird die Latenz des Systems gemessen: Zollstock in das Bild stellen, Radiergummi fallen lassen, Fallhöhe aufschreiben. Die Latenz in Zentimetern beträgt beim vorliegenden System 42 cm (in Sekunden ca. 30 ms). Schneller wird es mit eingeschalteter Spiegelvorauslösung, damit beträgt die Latenz nur noch rund 35 cm. Mit diesem Wissen kann man nun ein Glas Wasser ins Blickfeld stellen, die Stelle für später markieren und manuell im gezoomten Liveview-Modus darauf fokussieren. Die Blitzleistung stellt man auf einen Wert nahe des Minimums ein, da der Blitz dann schneller ist. Dann ein paar Testschüsse, beginnend mit Blende 8 und 1/125tel Sekunde und ISO 100. Dann kann man endlich einmal etwas ins Wasser oder in die Sahne fallen lassen (Abbildungen 18, 19).



Abbildung 19: Kiwi Splash. APS-C-Kamera im M-Modus mit EF 50 f/1.4, $\kappa = 8,0$, $t_e = 1/125$ s, $v = \text{ISO } 100$. Blitzansteuerung via Yongnuo-RF-Trigger, manuelle Blitzeinstellung.

In unserem Aufbau betrug der Abstand zwischen Jokie und Reflektor rund 70 cm. Wir haben den kleinen Reflektor mit 4 cm Durchmesser verwendet, da nur dieser für kleine Objekte funktioniert. Als Objektiv kam eine Festbrennweite mit $f = 50$ mm zum Einsatz. Bei größeren und teureren Lichtschränken-Systemen ist auch eine Verzögerung einstellbar, bei der Jokie ist das leider nicht möglich; die systeminterne Latenz beträgt 0,13 ms. Wenn man nun einen anderen Aufbau oder ein anderes Timing benötigt, so muss man die Abstände verändern oder auch die Spiegelvorauslösung ausschalten. Wahrscheinlicher ist aber, dass man sich eher geringere Latenzen wünscht. Gerade bspw. Besitzer von Olympus-Kameras mit unzuverlässigen rund 300 ms Auslöseverzögerung können mit der vorgeschlagenen Lösung wenig anfangen. Es gibt aber auch hierfür eine Lösung: Der Raum wird komplett verdunkelt, die Kamera in den Bulb-Modus geschaltet, der Verschluss geöffnet und dann der Blitz getriggert. Die Jokie kann auch Systemblitze zünden, und weitere Blitze im Setup

FOOD, FOOD, FOOD EIN AUSFLUG IN DIE FOOD-FOTOGRAFIE

können dann per Fotozelle im Slave-Modus ausgelöst werden.

Ein erstes Resümee: Der Umgang mit dem System macht Spaß und die Erfolge sprechen für sich. Wer nun Feuer gefangen hat, der sei für weitere Infos auf die Website des Jokie-Herstellers [11], auf das Buch von Cyrill Harnischmacher [12] und auf die Fotopraxis-Website [6] verwiesen.

Zur Food-Fotografie und zum Food Styling gäbe es noch viel zu sagen, und so wurden mittlerweile auch mehrere Bücher und Blogs dazu verfasst. Besonders empfehlenswert sind die Werke von Lou Manna [2], Linda Bellingham [3], Christopher Styler [4] und John Carafoli [5]. Weiterhin kann man sich viele wertvolle Informationen aus Websites und Blogs ziehen. Eine umfangreiche Sammlung von Workshops, Quellen und Surf-Tipps, zur Food- und auch zur High-speed-Splash-Fotografie findet sich unter www.fotopraxis.net.

QUELLEN

- [1] Pamela ‚Mila‘ Lao, Food Photo Blog und Portfolio:
<http://www.flickr.com/photos/mila0506/>
- [2] Lou Manna: Digital Food Photography. Verlag Cengage Learning Services, 2005.
- [3] Linda Bellingham: Food Styling for Photographers: A Guide to Creating Your Own Appetizing Art. Verlag Butterworth Heinemann, 2008.
- [4] Christopher Styler: Working the Plate: The Art of Food Presentation. Verlag John Wiley & Sons, 2006.
- [5] John Carafoli: Food Photography and Styling: How to Prepare, Light and Photograph Delectable Food and Drinks. Verlag John F. Carafoli, 2003.
- [6] T. Gockel: Food-Workshops:
<http://fotopraxis.wordpress.com/workshops-2/iv-food-tabletop/>
- [7] T. Gockel: Workshops zu Licht- und Blitzlichteinsatz:
<http://fotopraxis.wordpress.com/workshops-2/i-licht-und-beleuchtung/>
- [8] Fa. Atrise, Golden-Section-Tool für Windows. Demo-Download erhältlich:
<http://www.atrise.com/golden-section/>
- [9] Peter Numratzki: Das optimale Schärfen von Bildern. Fachaufsatz. Online-Quelle und Download-Link für die zugehörige Photoshop-Aktion:
<http://www.penum.de/praxistipp/optimalesschaerfen/optimalesschaerfen.php>
- [10] Alan Hadley: Focus-Stacking-Software Combine ZM/ZP:
<http://www.hadleyweb.pwp.blueyonder.co.uk/>
- [11] Fa. Eltima Electronic. Produkt: Lichtschränke Jokie. Datenblätter und Produktbeschreibung: <http://www.eltima-electronic.de>
- [12] Cyrill Harnischmacher: Die wilde Seite der Fotografie. Verlag dpunkt, Heidelberg, 2009.
- [13] Fa. Helicon Soft. Focus-Stacking-Software Helicon Focus. Produktspektrum und Demo-Download:
<http://www.heliconsoft.com/>

www.cd-photography.com

CHRISTIAN DOCZEKAL

Workshops

Individuelle und persönliche Coachings

...bist du bereit für extreme, neue, innovative Bildideen...?

