



## Trends & Wissen

Autor: Notburga von Lutz

Datum: 03.II.2020

### **Titel:** Die Grundregeln der Foodfotografie

Fotos müssen Emotionen vermitteln. Das trifft auch auf die Fotografie von Speisen und Getränken zu.

Viele Gastronomen kennen das: Man serviert ein Gericht und sobald dieses vor dem Gast steht, werden nicht etwa Messer und Gabel gezückt, sondern das Smartphone. Vorneweg: Gratulation! Denn das zeigt, dass der Gastronom bzw. das Küchenteam den ersten Schritt schon mal richtig gemacht hat und Gerichte zaubert, welche gut schmecken und außerdem perfekt auf dem Teller in Szene gesetzt sind und einfach Lust machen, sie zu fotografieren.

Was allerdings dann oft passiert, ist Folgendes: Die Gäste stellen ihre fotografischen Werke auf Bewertungsportalen online und, nun ja, nicht alle machen Lust auf mehr. Daran ist fatal, dass diese Fotos zur Reputation des besuchten Betriebes beitragen. Somit ist es umso bedeutender, dass der Betrieb proaktiv handelt und selbst Fotos online stellt, welche potenzielle Gäste ins Gasthaus bzw. Restaurant locken, anstatt diese abzuschrecken. Wichtig dabei ist zudem, dass die Plattformen kontinuierlich mit neuen Inhalten und Bildern „gefüttert“ werden, um aktuell zu bleiben. Deshalb liegt es auf der Hand: andauernd einen professionellen Fotografen ins Haus zu holen, ist nicht drin. Somit ist es unumgänglich, dass sich der Betriebe das Know-how aneignen sollte, um Food-Fotos selbst zu machen. Dabei müssen im Grunde nur einige wenige Basics eingehalten werden und das Foto gelingt.

Beginnen wir mit der Planung. Diese ist beim Fotografieren die halbe Miete. Man muss sich von Beginn an im Klaren sein, was man fotografieren und damit aussagen möchte. Voraussetzung dafür ist, dass man sich einen eigenen Bildstil überlegt und diesen dann konsequent umsetzt. Steht der Betrieb für gewisse Produkte, eine Art der Küche und ein bestimmtes Ambiente? Dann müssen auch diese Elemente in den Fotos erkennbar sein. Man kann auch mit den Emotionen des Betrachters spielen, denn diese schaffen Vertrauen.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai



### Bildkomposition und Perspektive beachten

Bei der Bildkomposition sollte man auf die Richtlinie des Goldenen Schnitts achten. Fotografin Manuela Tessaro, welche sich auf die Bereiche Food und Porträts spezialisiert hat, erklärt dies so: „Dabei ordnet man Teller und Deko so an, dass der Fokus nicht auf der Bildmitte, sondern auf einem versetzten Punkt liegt – am besten in der oberen rechten Bildecke, denn die Betrachtungsrichtung eines Bildes verläuft von links nach rechts, analog zur gewohnten Leserichtung.“ Auch die Perspektive sollte nicht außer Acht gelassen werden: Bestimmte Gerichte eignen sich besser, von oben, andere, besser von der Seite fotografiert zu werden.

Ganz viel hängt schließlich vom Licht ab. Tageslicht ist dabei perfekt, am besten, wenn dieses von der Seite bzw. schräg von hinten kommt. Ideale Bedingungen bestehen vormittags oder nachmittags, denn in diesen Zeiten ist das Licht weich und wirft keine harten Schatten.

Simple Tipps, so scheint es, aber bei konsequenter Umsetzung, die beste Grundlage für fantastische Fotos für Online-Plattformen. Aber nicht nur dort. Gut gemachte, ansprechende Fotos sind die Basis für einen einzigartigen Social-Media-Auftritt. Die Tipps können gerade jetzt genutzt werden, um mit Kunden in Kontakt zu bleiben bzw. zu kommen.

[www.gustelier.it](http://www.gustelier.it) · [info@gustelier.it](mailto:info@gustelier.it)

**Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto**  
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa  
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano  
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis  
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen  
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen  
Giovani buongustai