

## Kapitel 1 Einstieg und Ausrüstung



Begriffsbestimmung	8
Vom Fooddesign zum Designerfood	10
Hilfsmittel für das Fooddesign	12
Die technische Ausstattung	14
Sinnvolle Kameraeinstellungen und Motivprogramme	19
Zubehör für die Beleuchtung	21

## Kapitel 2 Dekoration, Perspektive und Bildgestaltung



Verschiedene Stile in der Foodfotografie	30
Gestalten mit Kameraposition und Brennweite	35
Die Wahl des Bildausschnitts	46
Schärfe und Unschärfe	50
Vom technisch perfekten Foto zum eigenen Stil	53

## Kapitel 3 Licht und Beleuchtung in der Foodfotografie



Arbeiten mit natürlichem Licht	68
Studioaufnahmen mit künstlicher Beleuchtung	72
Lichtakzente setzen	81
High-Key- und Low-Key-Aufnahmen	88

## Kapitel 4 Nahrungsmittel und Getränke vorbereiten



Augen auf beim Einkauf	102
Obst und Gemüse ansprechend verarbeiten	105
Saftiges rosa Fleisch und knuspriges Geflügel	111
Der Umgang mit kalten und heißen Getränken	120

## Kapitel 5 Suppen anrichten und ablichten



Problemereiche beim Fotografieren von Suppen	136
Projekt 1: Möhrensuppe	136
Projekt 2: Gemüse- und Hühnersuppe	143

**Kapitel 6** Getränke – kalt und heiß

Projekt 1: Heißer Kräutertee _____	154
Projekt 2: Eistee mit Kunsteis _____	159
Projekt 3: Frisches, spritzendes Wasser mit Obst _____	168



**Kapitel 7** Fleisch und Fisch

Projekt 1: Schweinefilet mit grünem Spargel _____	176
Projekt 2: Spaghetti mit Lachs _____	181
Projekt 3: Gebratene Dorade _____	187



**Kapitel 8** Desserts zum Anbeißen

Projekt 1: Joghurt mit Fruchtgelee im Glas _____	196
Projekt 2: Eis mit Blaubeersöße _____	199



**Kapitel 9** Frischer Salat

Projekt 1: Grüner Salat mit Tomate, Zwiebel und Joghurt-Dressing _____	212
Projekt 2: Feiner Rohkostsalat _____	220



**Kapitel 10** Kuchen und Gebäck

Projekt 1: Herzhafte Quiche mit Paprika, Tomaten und Zucchini _____	224
Projekt 2: Muffins und Trockenkuchen _____	230
Stichwortverzeichnis _____	236

