

Hinter den Kulissen einer Food-Fotografin: Bloggerin marylicious im Interview



Es gibt viele gute Gründe, mit der Food-Fotografie durchzustarten - ob für einen eigenen Foodblog, zur Weiterbildung oder einfach aus Interesse, etwas Neues auszuprobieren. Spaß macht es in jedem Fall. Aber vor allem mit den richtigen Tipps an der Hand. Wir haben deshalb Food-Fotografin Maria vom Blog marylicious mal nach ihren besten Tipps und Tricks für das perfekte Foto gefragt.

Stell dich doch kurz vor! Wer steckt hinter dem Blog marylicious?

Hallo, ich bin Maria Panzer, Mitte Zwanzig, mit einem Kopf voller bunter Ideen und einem Herz voller Tatendrang und Leidenschaft. Ich liebe es zu backen und natürlich die Food-Fotografie. Anfang des Jahres hatte ich einen kleinen Mutausbruch und habe meine Passion zum Beruf gemacht. Seitdem habe ich schon zahlreiche wunderbare Fotoprojekte umgesetzt und viele Menschen dabei unterstützt, noch schönere Bilder von ihrem Essen zu machen. Das ist mir nämlich echt eine Herzensangelegenheit.

Wie bist du zur Food-Fotografie gekommen?

Schon in der dritten Klasse hielt ich meine erste eigene Fotokamera in der Hand und habe sie seitdem nicht mehr länger liegen lassen. Zur Food-Fotografie kam ich dann etwas später, genauer gesagt während meines Studiums. Ich wollte für meinen Freund, mittlerweile Verlobten, ein kleines Kochbuch machen, damit er sich in seiner

Studentenbude auch gesund ernährt und nicht nur zu Fast Food greift. Nachdem dieses kleine Projekt fertig war, konnte ich es nicht mehr lassen und habe in einer Nacht- und Nebel-Aktion meinen Foodblog marylicious gestartet.

Wo findest du deine Inspiration?

Meistens kommen mir die besten Ideen, wenn ich an der frischen Luft bin und einfach mal abschalte. Gleichzeitig lasse ich mich gerne auf Instagram, Pinterest und von Zeitschriften sowie Büchern inspirieren.



Licht, Farbe, Perspektive - hier stimmt alles

Wer sind deine drei größten Küchenhelden und

Hinter den Kulissen einer Food-Fotografin: Bloggerin marylicious im Interview

warum?

Da ich hauptsächlich backe, könnte ich niemals auf meine Ansammlung von Rührschüsseln und meine Teigschaber verzichten. Beides nicht besonders spektakulär, aber es muss ja nicht alles funky sein. Zu guter Letzt darf gute Musik nicht fehlen. Wenn ich nämlich richtig in Stimmung komme und eher durch die Küche tanze als sonst was, entstehen die leckersten Dinge.

Was würdest du sagen, ist die größte Herausforderung, um bei der Food-Fotografie zum perfekten Schuss zu kommen?

Hmm ... da kommen natürlich unterschiedliche Dinge zusammen. Aber am Wichtigsten finde ich, dass alle Props (also Deko) und auch das Gericht möglichst natürlich und nicht gestellt rüberkommen.

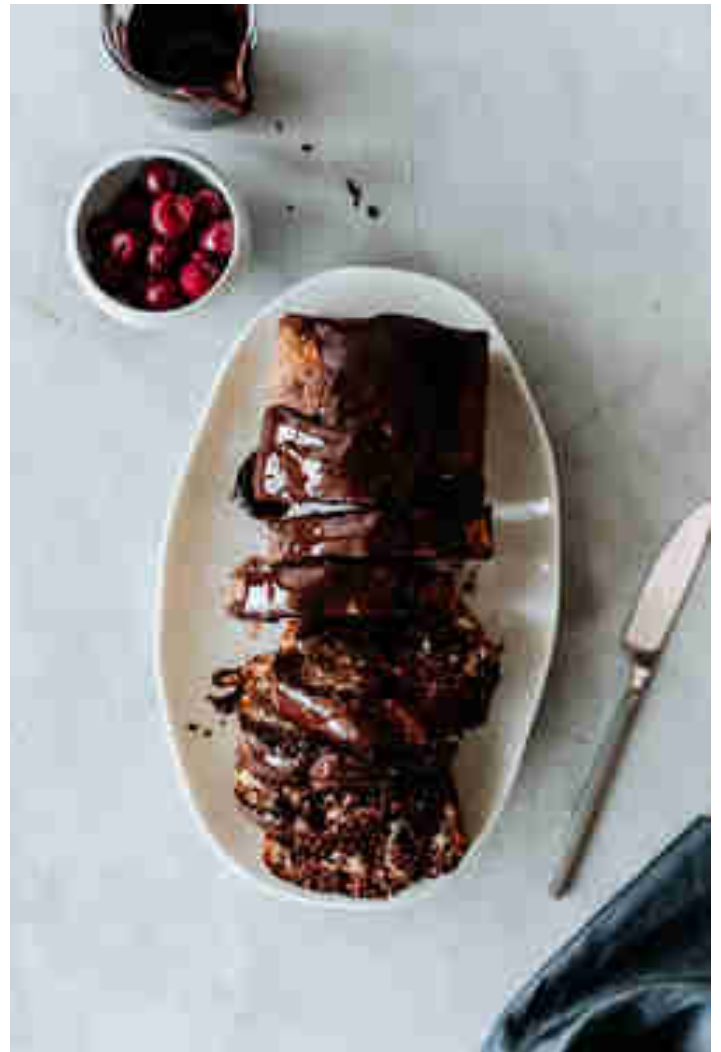
Du hast ja einen wöchentlichen Podcast. Was erwartet einen dort als Neu-Hörer?

In meinem Podcast „Foodphotography for business“ dreht sich, wie der Name schon sagt, alles rund um die Food-Fotografie. Dabei spielen natürlich auch das Food- und Setstyling eine große Rolle. Außerdem gibt's regelmäßig Input rund um Social Media und Mindset. Zwei – wie ich finde – total wichtige Aspekte, wenn man mit seinem Hobby oder kreativem Business langfristig erfolgreich sein möchte. Und genau dabei möchte ich meine Hörer unterstützen! Hört super gerne mal rein, den Podcast könnt ihr z.B. auf itunes und Spotify hören.

Gibt es ein Bild, auf das du besonders stolz bist?

Und wenn ja, welches?

Das Bild von diesem Marmorkuchen mit Kirschen, das ich vor wenigen Wochen gemacht habe. Ich liebe es, wie das Licht zwischen den Kuchenstückchen hindurchscheint und wie die Schokoladenglasur leuchtet und glänzt.



Marias Marmorkuchen macht ohne viel Chichi große Lust auf einen Kaffeeklatsch. © Maria Panzer | marylicious

Was war dein chaotischstes oder ungewöhnlichstes Erlebnis beim Fotografieren?

Da fällt mir direkt ein Shooting ein, das ich vor wenigen Tagen hatte. Es war ein total chaotischer Tag – überall lag Gebäck und Deko und man musste wirklich darauf achten, wo man seine Füße hinsetzt. Ich war total im Flow und so störte mich das kaum. Die ersten Bilder waren schon im Kasten und ich war grad dabei, ein neues Set anzurichten. Ich dachte noch: „Das könnte schick werden ...“

Ich positionierte meine Kamera auf dem Stativ, achtete noch gar nicht viel auf den Bildausschnitt und machte ein erstes Testbild. Als ich es auf dem Bildschirm sah, ließ ich einen kleinen Schrei los. Ich war total überrumpelt, denn das Bild war nahezu perfekt und so viel schöner, als ich erwartet hatte.

Hinter den Kulissen einer Food-Fotografin: Bloggerin marylicious im Interview

Welches Equipment sollte jeder Food-Fotograf im Studio haben?

Zu den absoluten Must-haves zählen ein Stativ und eine dicke, weiße Styroporplatte. Diese ist nämlich der perfekte Reflektor, der nicht wegrollt und ein schönes, helles Licht zurückwirft. Probiert es aus – es klingt nicht besonders effektiv, aber ihr werdet es nie wieder missen wollen.

Bist du in Sachen Fotosetting mehr der Minimalist oder sagst du eher „mehr ist mehr“?

Ich zähle auf jeden Fall zur Fraktion Minimalismus. Ich versuche den Blick auf das Essen zu lenken, und mit möglichst wenig Deko stimmungsvolle Bilder zu kreieren. Dabei spielen die Umgang mit Licht und eine ausgefeilte Bildbearbeitung eine große Rolle.



Hier kannst du dir das fertige Törtchen genauer anschauen © Jessy Nitsche | jessyphotography.de

Wie entwickelst du das Konzept für ein Bild? Was sind kurz gefasst die wichtigsten Überlegungen?

Bei größeren Projekten mache ich mir meist kleine Skizzen in mein Notizbuch. Ich kann nicht malen und das ist auch nicht schlimm. Am Anfang habe ich das nie gemacht, weil meine Zeichnungen meinem Anspruch nicht gerecht wurden. Mittlerweile habe ich akzeptiert, dass es reicht, wenn ich die Idee dahinter festhalte und niemals einen Malwettbewerb gewinnen würde – aber ich fotografiere ja eh lieber.

Bei der Planung ist es für mich am Wichtigsten herauszufinden, welche Emotionen ich mit dem Bild erzielen möchte. Wenn das feststeht, ist es deutlich einfacher, sich für eine passende Deko und einen schönen Untergrund zu entscheiden.

Was sind für dich die schwierigsten Gerichte zum Fotografieren? Und wie kann man sie retten?

Auf jeden Fall herzhaftere Gerichte. Erstens, weil das Gemüse oftmals leicht verkocht ist und man ja warm essen möchte. Wichtig ist es hier, sein Set schon vorher aufzubauen, damit danach alles schnell von der Hand geht. Generell hilft es, wenn man etwa mit frischen Kräutern oder Parmesan den Blick auf die frischen Aspekte des Gerichts lenkt.

Welche Features sollte eine gute Kamera für die Food-Fotografie haben?

Das Wichtigste ist eigentlich, dass man das Objektiv der Kamera wechseln kann. Denn das ist meist ausschlaggebender als die Kamera selbst. Statt dem Kitobjektiv, welches meist beim Kauf dabei ist, rate ich immer zu einer Festbrennweite, etwa dem 50-mm-Objektiv. So kann man zwar nicht mehr zoomen und muss selbst seine Position verändern, kann sich aber über diesen wunderbar verschwommenen Hintergrund erfreuen.

Und das Fotostudio? Wie sieht der perfekte Ort zum Fotografieren aus?

Meist empfehle ich den hellsten Ort der Wohnung ohne direkte Sonneneinstrahlung. Das kann durchaus auch mal das Bad sein – ich spreche da aus Erfahrung. Eine Zeit lang, habe ich meine Fotos nämlich über der Badewanne

Hinter den Kulissen einer Food-Fotografin: Bloggerin marylicious im Interview

in einer Dachgeschosswohnung gemacht. In vermeintlich dunklen Wohnungen kann man mithilfe eines Stativs trotzdem wunderschöne Fotos machen, also bitte nicht den Mut verlieren.



Zum 5. Bloggeburtstag gab's bei Maria Schokotorte mit Zwetschgen © Maria Panzer | marylicious

Worauf sollte man bei der Auswahl von Hintergründen und Requisiten achten?

Am Anfang würde ich auf ein paar Basics setzen, die man regelmäßig einsetzen kann, ohne dass es sofort erkennbar ist. Außerdem sollte man auf starke Muster und kräftige Farben verzichten, da das schnell kitschig und billig wirkt und zu sehr vom Gericht ablenkt. Generell ist es auch besser, zu kleinen Tellern etc. zu greifen, damit die Proportionen stimmen.

Welchen Tipp würdest du absoluten Einsteigern in

die Food-Fotografie geben?

Unbedingt das Deckenlicht ausschalten und nicht die ganze Wohnung im Hintergrund zeigen. Außerdem nicht lockerlassen, denn wie man im Englischen so schön sagt: Practice makes perfect!