



Die Liebe steckt im Detail: Foodstylistin und Bloggerin Denise im Interview



Fake Food? Kommt ihr nicht auf den Teller. Foodstylistin Denise verrät im Interview, wie sich selbst aus den schwierigsten Gerichten echte Schönheiten zaubern lassen. Und warum sie als Ausgleich zu ihrem Beruf als Foodstylistin auch einen eigenen Blog betreibt.

Was zeichnet deinen Blog *Foodlovin* aus?

Ich möchte mit meinen Bildern eine Geschichte erzählen und meinen Lesern so viel Appetit machen, dass sie sofort zum nächsten Lebensmittelladen rennen und die Zutaten einkaufen. Auch wenn die Bilder auf den ersten Blick wahrscheinlich das sind, was meinen Blog auszeichnet, lege ich trotzdem genau so viel Wert auf den Text und die Rezepte.

Kulinarisch ist mein Blog ein Querschnitt durch alles, was ich gerne esse, was ich ausprobieren möchte und für so gut befinde, dass ich es mit meinen Lesern teilen möchte.



Rotkohlsuppe mit Buchweizengrissini © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Wo findest du Inspiration für neue Beiträge?

Daran mangelt es mir irgendwie nie. Ich finde überall Inspiration. Auf dem Markt, in guten Restaurants (manchmal auch in schlechten Restaurants) auf Reisen oder einfach im Alltag im Gespräch mit Freunden.

Welche Zutaten dürfen in deinem Vorratsschrank nie fehlen?

- Mandeln – die brauche ich zum Snacken.
- Buchweizenmehl – weil ich ja kein Gluten vertrage.
- Eier – Katastrophe, wenn keine da sind.



Buchweizen-Porridge © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Welches Küchenutensil ist absolut unentbehrlich für dich?

Ein Mixer. Für Suppen, Smoothies, Cremes, einfach für alles Mögliche.

Dein chaotischstes oder ungewöhnlichstes Küchenerlebnis?

Chaotisch wird es bei mir öfter mal. Kurz vor Weihnachten wollte ich Maroni selbst im Ofen rösten. Also habe ich Maroni gekauft, den Ofen ordentlich vorgeheizt und die Maroni einfach so hinein gelegt. Etwa 20 Minuten später fiel mir ein, dass man Maroni doch immer irgendwie eingeritzt bekommt. Also wollte ich die heißen Maroni mit einem großen Messer kreuzförmig einritzen. Bei dem Versuch ist mir die erste Marone regelrecht explodiert (klar, durch den aufgebauten Druck im Inneren...). Der Inhalt der Marone hat sich über die ganze Küche verteilt und die zweite Hälfte habe ich bis heute nicht gefunden....

Die Liebe steckt im Detail: Foodstylistin und Bloggerin Denise im Interview

Ich habe auch mal eine Mikrowelle mit Popcorn in Brand gesetzt.



Haselnuss-Maroni-Kuchen mit Orangenkuchen © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Bei welchem Gericht aus Kindertagen bekommst du heute noch Gänsehaut?

Dickmänner! Ich mag sie überhaupt nicht. Bei einem Kindergeburtstag habe ich trotzdem einen gegessen (dieser Gruppenzwang im Vorschulalter – brutal) und bei dem Gedanken daran wird mir heute noch ganz schlecht.

Mit wem würdest du gerne einmal in der Küche stehen und warum?

Aktuell mit Ella Woodward von [Deliciously Ella](#). Ich mag ihren Blog und ihre Rezepte sehr und finde sie sehr sympathisch.

Wie bist du zum Foodstyling gekommen?

Ich habe langsam angefangen, im Alltag immer mehr Wert auf schön angerichtete Teller zu legen. Irgendwann, als mir mein Job in der Unternehmensberatung nicht mehr als das Richtige erschien, hab ich einfach beschlossen, Foodstylistin zu werden. Ich kannte das Berufsbild aber schon vorher von Bekannten.

Was genau kann man sich unter Foodstyling vorstellen? Wie läuft das ab?

Ich mache Essen für die Kamera schön.

Foodstyling ist ein relativ weites Feld und es gibt kein einheitliches Verständnis davon, was Foodstyling genau ist. Ich arbeite zum Beispiel viel für die Werbung, wo Produkte von ihrer besten Seite gezeigt werden sollen. Dafür arbeite ich im Fotostudio mit einem Fotografen und manchmal auch einer Stylistin zusammen. Ich bereite die Lebensmittel zu und richte sie vor der Kamera an.



Vorbereitung ist alles – Denise in ihrem Element © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Wie unterscheidet sich das Foodstyling für einen Kunden vom Foodstyling für einen Blogbeitrag?

Das ist schon etwas ganz anderes. Bei meinem Blog bin ich ja Rezeptentwicklerin, Texterin, Foodstylistin und Fotografin in einer Person. Ich selbst entscheide, wie ich das Essen anrichte und wie es mir am besten gefällt.

Das Foodstyling für meinen Blog ist sehr viel lebensnaher und echter als das Foodstyling in der Werbung. Während ich für Kunden manchmal auf die klassischen Foodstyling-

Die Liebe steckt im Detail: Foodstylistin und Bloggerin Denise im Interview

Tricks zurück greifen muss, ist auf meinem Blog alles Natur pur und – natürlich auch essbar.

Was war bisher das spannendste Projekt, an dem du gearbeitet hast?

Da gibt es so viele. Das Schöne ist ja, dass der Job so abwechslungsreich ist. Das spannendste Projekt steht noch an – aber darüber darf ich noch nichts verraten.



Rote-Bete-Burger © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Welche Gerichte stellen die größten Herausforderungen dar und mit welchen Tricks bekommst du trotzdem ein schönes Ergebnis?

Aufläufe, Lasagne, Pizza – alles mit Käse und viel Soße ist eine Herausforderung fürs Foodstyling.

Manchmal muss ein Gericht für längere Zeit vor der Kamera gut aussehen und da helfen dann nur noch Tricks wie der Heißluftföhn, Bunsenbrenner oder einfach ein

paar Tropfen Öl und Wasser, um alles frisch zu halten.

Benutzt du manchmal auch künstliches Essen, damit ein Bild besonders schön wird?

Mit künstlichen Lebensmitteln arbeite ich gar nicht. Ich entfremde manchmal etwas, verwende z.B. Frischkäse statt Milch. Fotos von Essen sollen ja Appetit machen – und das lässt sich mit künstlichen Produkten einfach nicht erreichen.

Auf welches Utensil könntest du beim Stylen niemals verzichten?

Ganz klar: meine Pinzette. Manchmal arbeite ich auf engstem Raum und da kommen mir meine Hände plötzlich riesig vor.



Acai-Eistorte © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Welchen Rat oder welche Grundregeln würdest du einem angehenden Foodstylisten geben?

Lerne immer dazu, bilde dich weiter, halte die Augen offen – Foodstyling unterliegt dem Trend. Was vor ein paar Jahren als appetitlich empfunden wurde, mögen wir heute nicht mehr sehen (man denke nur an Kochbücher aus den 1980er Jahren). Es ist wichtig, am Puls der Zeit zu bleiben.

Finde deinen eigenen Stil – Wenn jemand ein Bild ansieht und sofort sagen kann: Das hat Denise gemacht, dann habe ich mein Ziel erreicht. Sich unverwechselbar machen, seine eigene Handschrift zu behalten, das ist ein wichtiger Punkt.

Die Liebe steckt im Detail: Foodstylistin und Bloggerin Denise im Interview

Sei nett – Foodstylisten arbeiten immer mit anderen Menschen zusammen. Mit Fotografen, Stylisten, Assistenten und natürlich dem Kunden. Jeder arbeitet lieber mit einer netten, höflichen und offenen Person zusammen.