



► Es ist Februar. Im Hamburger Stadtteil Eppendorf ziehen sich die Leute den Schal tief ins Gesicht. Die mageren fünf Grad über dem Gefrierpunkt und die typischen Böen lassen keine Zweifel aufkommen: Der norddeutsche Winter kann ganz schön ungemütlich sein.

Im gut 200 m² großen Studio von Ulrike Holsten ist davon nichts zu merken. Als wir eintreffen, um ihr und ihrem Team bei einer Produktion über die Schulter zu schauen, herrscht eine Atmosphäre, die nur schwer einzuordnen ist. Sie liegt irgendwo zwischen professionell und monatelang geplantem Auftrag, entspanntem Schlendern auf dem Flohmarkt und einem gemütlichen Mittagessen unter Freunden.

Aus diesen drei Aspekten kreiert Holsten bereits seit 1998 regelmäßig Food-Fotos für Zeitschriften sowie andere Auftraggeber. Neben den Magazinen *essen & trinken* und *Der Feinschmecker* arbeitet sie auch für Firmen wie Mövenpick, Dr. Oetker, Knorr oder Lindt.

Vier Monate Vorlauf

Am Tag, als wir hinter die Kulissen blicken, stehen vier Gerichte auf dem Speiseplan: Saffranpasta mit Radicchio, Pasta e Fagioli, Fusilli mit Kichererbsen und Spinat, Rotweinpasta mit Knusperbröseln. Kulinarisch klingt das alles eher nach Sommer statt dem draußen herrschenden Winter. „Wir produzieren meist vier Monate im Voraus“, erklärt Food-Stylist Marcel Stut. „Dann, wenn’s draußen richtig warm wird, backen wir Plätzchen und schieben den Entenbraten in den Ofen.“

Ähnlich viel Vorlauf brauchen auch die Vorbereitungen für ein derartiges Shooting. Den Anfang macht meist der Food-Stylist selbst. Er bietet der Redaktion seine in der Regel selbstentwickelten Rezeptvorschläge an. Vorgaben hat er dafür kaum. Möglichst schlicht in der Umsetzung sollen sie sein und auch ohne ausgefallenes Küchengerät machbar.

Food-Stylist an sich ist kein Ausbildungsberuf. Viele von Stuts Kollegen absolvierten entweder ein Studium der Ernährungswissenschaften oder die Ausbildung zum Koch. Stut hingegen war als Student für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften eingeschrieben. Vor neun Jahren schnupperte er während eines Praktikums in die Verlagsküche von Gruner + Jahr hinein – und kocht inzwischen regelmäßig für *essen & trinken* sowie das Männermagazin *Beef*. ►



Saffranpasta mit Radicchio vor (links) und nach der Zubereitung

f/10, 50 mm, 1/125 sec, ISO 100, Canon EOS 5D Mark II

Foto: Ulrike Holsten, Design: Isabel de la Fuente, Food-Styling: Marcel Stut

IM WINTER FÜR DEN SOMMER KOCHEN

Food-Shooting fürs Kochmagazin

Wer sich im Buchladen umschaute, bekommt leicht den Eindruck, des Deutschen liebstes Hobby wäre das Kochen. Rezeptvorschläge soweit das Auge reicht. Doch wie entstehen solche Aufnahmen eigentlich und was ist dran an den Gerüchten rund um professionelle Food-Fotografie? *camera* war im Winter dabei, als die Hamburgerin Ulrike Holsten mit ihrem Team für eine Sommerausgabe des Kochmagazin *essen & trinken* fotografierte.

TEXT: FLORIAN STURM, FOTOS: MELANIE DREYSSE



1

Akribischer Bildaufbau

Sind die Rezeptentwürfe abgenickt, legt die Stylistin gemeinsam mit der Redaktion das grobe Konzept fest. Dieses Mal setzt Food-Fotografin Holsten dabei auf Isabel de la Fuente. Die studierte Modedesignerin ist maßgeblich beteiligt an farbllichem Konzept, Stilrichtung, Anzahl der Dekoelemente und Raumaufteilung des fertigen Bilds.

Sie ist es auch, die nach passenden Requisiten sucht. Was das Geschirr angeht, sind momentan vor allem ältere Stücke angesagt. „Es geht um eine Mischung aus Modernität und Patina“, so de la Fuente. Als Fundgrube für die Deko dienen entweder lokale Requisitionshändler, der eigene, vielfach durch Souvenirs von allerhand Reisen aufgefüllte Fundus oder aber das, was die entsprechende Fotografin im Angebot hat.

In Holstens Studio sehen wir mehrere meterlange Tische. Einige davon prall gefüllt mit Tellern, Tassen, Gläsern, Besteck, Untersetzern, Platten und Brettern in allen Formen und

Licht ist das A und O in der Food-Fotografie. „Es ist ein austariertes Spiel von verschiedenen Lampen. Nur über Geduld und Erfahrung findet man den perfekten Mix zwischen Aufhellung, Gegen- und Seitenlicht“, weiß Ulrike Holsten. Helle Flächen, wie bei einem Käse, brauchen weiches Licht, Strukturen im Eis hingegen werden mit härterem Licht unterstützt.



2



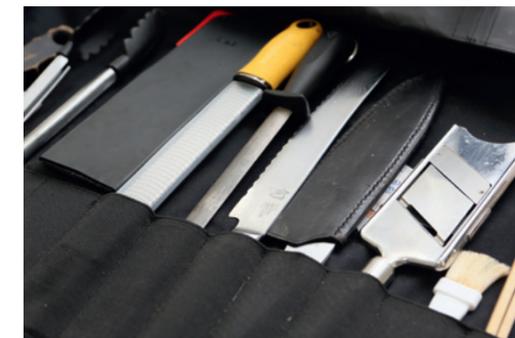
3



4



5



6

- 1 Fotografin Ulrike Holsten (links) und Stylistin Isabel de la Fuente diskutieren über passende Dekoelemente im Bildausschnitt
- 2 Die Grundvoraussetzung für tolle Food-Aufnahmen: frische, qualitativ hochwertige Zutaten
- 3 Auch wenn alles vorher minutiös geplant wurde, kann es am Set spontan noch zu Änderungen kommen: Etwas mehr Käse über der Pasta oder Walnusskrümel anstatt des Parmesanblocks in der Deko sind keine Seltenheit
- 4 Stefanie Bütow beim Feinjustieren der Kamera. Die Food-Aufnahmen von Ulrike Holsten entstehen stets vom Stativ, mit einer Vollformatkamera, hier der Canon EOS 5D Mark II, sowie Festbrennweiten und Tilt-Shift-Objektiven
- 5 Gemeinsam mit ihrer Assistentin Stefanie Bütow (hinten) prüft Ulrike Holsten die Aufnahmen, ehe sie dem Auftraggeber zur finalen Abnahme vorgelegt werden. Für diese Produktion wurden sowohl die rohen Zutaten als auch die fertigen Gerichte fotografiert
- 6 Im Werkzeugkoffer von Food-Stylist Marcel Stut wartet allerhand Equipment auf seinen Einsatz. In der Regel lassen sich seine selbstentwickelten Rezepte jedoch ohne aufwändiges Küchengerät zubereiten

Farben. Während Food-Stylist Stut am Herd beschäftigt ist, kümmern sich Fotografin Holsten, ihre Assistentin Stefanie Bütow und Stylistin de la Fuente um die Vorbereitungen am Set.

Einige der wichtigsten Tugenden in der Food-Fotografie sind zweifelsohne Geduld, eine gute Vorbereitung sowie präzises Arbeiten. Letzteres verinnerlichte Holsten insbesondere während ihrer Ausbildung – damals noch analog und an einer Sinar-Fachkamera. Ursprünglich wollte sie Still-Liferin werden, lernte dann jedoch direkt bei einer Food-Fotografin und blieb dem Genre auch nach ihrem Studium zur Foto- und Filmdesignerin in Dortmund treu.

Die akribische Umsetzung eines jeden Jobs ist für Holsten selbstverständlich. Das hilft ihr nicht nur im digitalen Zeitalter, wo gern mal fünf bis sechs Gerichte an einem Tag fotografiert und natürlich vorbereitet, gekocht sowie dekoriert werden müssen.

Zu analogen Zeiten waren Aufbau und Organisation vor dem eigentlichen Shooting deutlich aufwendiger als heutzutage: Zunächst wurden die Einstellungen für Licht und Perspektive mit einer Essensattrappe, dem sogenannten Einsteller, vorgenommen. Sah alles soweit gut aus, entstand vom fertig aufgebauten Set ein Polaroid. Stimmt auf dem Testbild irgendetwas nicht, ging das Einstellen, Ausprobieren und Variieren weiter. Erst, wenn auf dem Polaroid wirklich alles perfekt war, kam der eigentliche Teller auf den Tisch.

Arbeiten im Eiltempo

Dieser Zeitpunkt ist jetzt auch für das Team in Hamburg gekommen. Food-Stylist Stut hat die Rotweinpasta fertig zubereitet. Jetzt zählt jeder Augenblick. „Wenn wir das Zeichen von Marcel bekommen, müssen sowohl die Deko als auch die Lichteinstellungen am Set perfekt sitzen. Uns bleiben nur wenige Minuten, ehe

das Essen durch ist. Haben wir in dieser Zeit nicht das perfekte Bild im Kasten, geht alles – auch das Kochen – noch einmal vor vorne los“, erklärt Holsten das gebotene Tempo.

Der leere Teller steht bereit und wartet nur darauf, von Stut mit den bordeauxroten Spaghetti befüllt zu werden. Wer erwartet hat, dass jetzt Pinzette und spitze Finger zum Einsatz kommen – weit gefehlt. Das wäre eher etwas für Werbeproduktion. Was heute fast ausnahmslos für die Tischdeko gilt – eine minutiös geplante Inszenierung von Geschirr, Besteck, Zutaten und Co. – trifft dort auch auf das Essen an sich zu.

Im Editorial jedoch sollen die Bilder vor allem eines ausstrahlen: Natürlichkeit. Dementsprechend üppig fällt die Portion auch aus. Schließlich landen zuhause in der Regel keine Häppchen wie aus dem Nobelrestaurant auf dem Teller. Im sogenannten Shabby-Look kann zudem ruhigen Gewissens gekrümelt werden. ▶



Den finalen Kochdurchgang erleben alle Rezepte in der Versuchsküche von Gruner + Jahr. Dort überprüfen eigens dafür angestellte Praktikanten, ob die Arbeitsschritte, Garzeiten und Mengenangaben, die vom Food-Stylisten im Rezept festgehalten wurden, tatsächlich stimmen. So können Fehler noch vor dem Druck korrigiert werden.

Schnell noch ein paar Knusperbrösel oben drüber, Messer und Gabel griffbereit unter die Pasta heben. Sofort schnappt sich Holsten den Teller und trägt ihn ans Set. Dort wandert er punktgenau auf den bereits vorab markierten Platz im Bildausschnitt. Dann ein Kontrollblick durch den Sucher und schon wird ausgelöst. Natürlich vom Stativ, mit Vollformatkamera, Festbrennweiten oder Tilt-Shift-Objektiven.

Die Aufnahmen wandern unmittelbar in einen Rechner, wo Assistentin Bütow nachschaut, ob alle Bildteile zu 100 Prozent scharf abgebildet werden. Lief im Studio alles wie geplant, ist das jedoch nur die halbe Miete. Der Auftraggeber, also die zuständige Redaktion von Gruner + Jahr, muss die Fotos schließlich auch noch absegnen. Also werden die Aufnahmen per Mail sofort in Richtung Baumwoll geschickt. Um die E-Mail-Abstimmung so schnell wie möglich abzuwickeln, trommelte Bütow die Redakteure von *essen & trinken* bereits vorab zusammen. Minuten, die hier

tatenlos ins Land ziehen, können eine ganze Produktion zunichte machen. Schließlich verändern die Zutaten permanent Konsistenz, Farbe und Position.

Viel belächelte Nische

Was hinter den Kulissen und insbesondere vor der Aufnahme enorm viel Arbeit bedeutet, wird außerhalb der Branche gern belächelt. Die Menge der Food-Blogs im Internet lässt sich längst nicht mehr zählen. Auf Facebook, Instagram und Tumblr wartet das selbstgeknipste Mittagessen auf beinahe jeder Pinnwand. Nicht zuletzt durch diese Allgegenwärtigkeit von Food-Aufnahmen herrscht vielerorts die Meinung, ein bisschen Suppe oder einen Salat zu inszenieren, sei nicht die große Kunst.

Wer das professionell betreiben möchte, wird schnell eines Besseren belehrt. Die richtige Lichtsetzung hinzubekommen, egal ob mit Tageslicht, Aufhellblitzen, Lichtformern oder Reflektoren, braucht enorm viel Erfahrung. „Jedes Mal aufs Neue die gleiche,

Pasta e Fagioli

f/10, 50 mm, 1/125 sec, ISO 100, Canon EOS 5D Mark II
Foto: Ulrike Holsten, Design: Isabel de la Fuente, Food-Styling: Marcel Stut

herausragende Qualität mit seinen Fotos zu liefern und die hohen Ansprüche des Auftraggebers zu befriedigen, das schaffen dann meist doch nur die Profis“, gibt Bütow zu bedenken.

Genau jenen Leuten werden oftmals diverse Tricks unterstellt. Nur so könnten sie unter permanentem Druck Hochglanzqualität abliefern, heißt es. Gern ist von Rasierschaum auf dem Milchkaffee, Seifenlauge in der Soße oder Haarspray für die knusprige Haut eines frisch gebackenen Hähnchens die Rede. „In Fachkreisen“, erzählt uns Holsten, „nennen wir das die Haarspray-Mär. Fast immer ist die erste Frage, die uns Food-Fotografen gestellt wird: Und, kann man das nach dem Shooting noch essen?“

Um darauf adäquat antworten zu können, muss jedoch erstmal zwischen Produktionen für die Werbung und jenen fürs Editorial, also Kochmagazine und -bücher, unterschieden werden. Während im redaktionellen Bereich relativ wenig gemacht wird, sind die Kniffe in der Werbung wesentlich ausgefeilter. Dort werden tatsächlich Sesamkörner in mühevoller Kleinarbeit einzeln aufgeklebt oder es kommen schmelzresistente Eiswürfel aus Plastik zum Einsatz. Manche Food-Stylisten haben sich gar allein auf die Inszenierung von Eis oder Kaffee spezialisiert. Gerade dort sind die Tricks der Branche allerdings wohlbehütete Geheimnisse.

Einige Kniffe können wir Holsten dennoch entlocken: Ein Öl-Wasser-Gemisch verleiht Zutaten eine dünne Glanzschicht. So sieht alles besonders frisch aus. Manche Gerichte werden nicht komplett durchgegart, wenn es sowieso nur aufs Äußere ankommt – also kein Anschnitt für das Foto erfolgt – oder man lässt sie vorher erkalten, da ansonsten der Zeitdruck noch größer wäre. Soßen bilden zum Beispiel im kalten Zustand keine Haut.

Manch ein Gericht lässt sich jedoch nicht überlisten. „Mit einem Soufflé auf dem Teller läuft die Uhr gnadenlos gegen dich, da es sehr schnell zerfließt. Spinat, der etwas steht, bildet sofort einen Wasserrand“, erklärt de la Fuente.

Im Großen und Ganzen greift man fürs Editorial jedoch kaum ins Geschehen ein, sowohl während der Produktion als auch bei der Nachbearbeitung der Fotos. Alles soll so naturbelassen und frisch wie möglich zubereitet werden und aussehen. Na dann: guten Appetit! ■

