



200€



400€

80€

1.000€



Sind deine Food Fotos gut genug, um damit Geld zu verdienen?

Mit diesem Check findest du heraus,
ob deine Food Fotos schon gut genug
sind **und du bares Geld liegen lässt.**

Der Check

Schau dir jetzt nochmal alle Fotos an und überlege, wo du deine Fotos am ehesten einordnen würdest.

Mache ein Kreuz bei dem Foto, das deinen Food Fotos am nächsten kommt.

Es gibt kein richtig oder falsch!

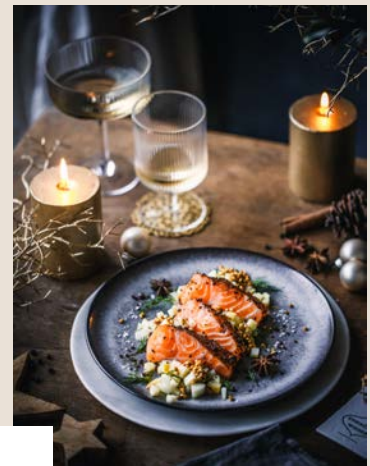
#1



#2



#3



Meine Food Fotos sehen am ehesten aus wie Foto #1.

Meine Food Fotos sehen am ehesten aus wie Foto #2.

Meine Food Fotos sehen am ehesten aus wie Foto #3.

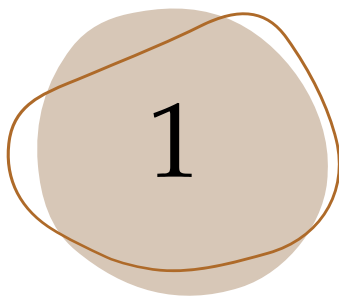
TIPPS FOTO #1

**Konkret Tipps für dich,
wenn du Foto #1
angekreuzt hast.**



Foto #1

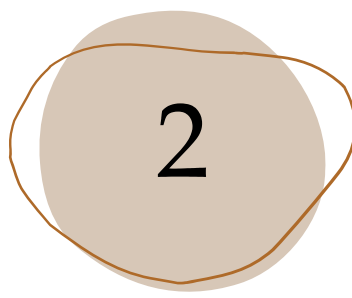
Wenn du hier stehst, sind
deine nächsten Schritte



Kamera

Lerne, wie du die Blende, die Belichtungszeit und den Fokus manuell einstellst.

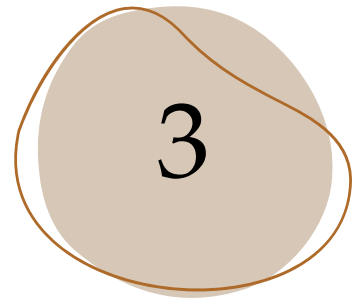
Das wichtigste dabei ist die Tiefenschärfe, denn damit bekommst du diesen schöne unscharfen Hintergrund.



Licht

Licht ist eigentlich das wichtigste beim Fotografieren und das schöne: es ist kostenlos!

Finde heraus, wo der beste Platz für deine Food Fotos ist und wie du Licht gekonnt einsetzt - auch bei schwierigen Bedingungen.



Foodstyling

Style dein Food so, dass es noch besser aussieht, als es in der Realität geschmeckt hat.

Deine Kamera *verstehen lernen*



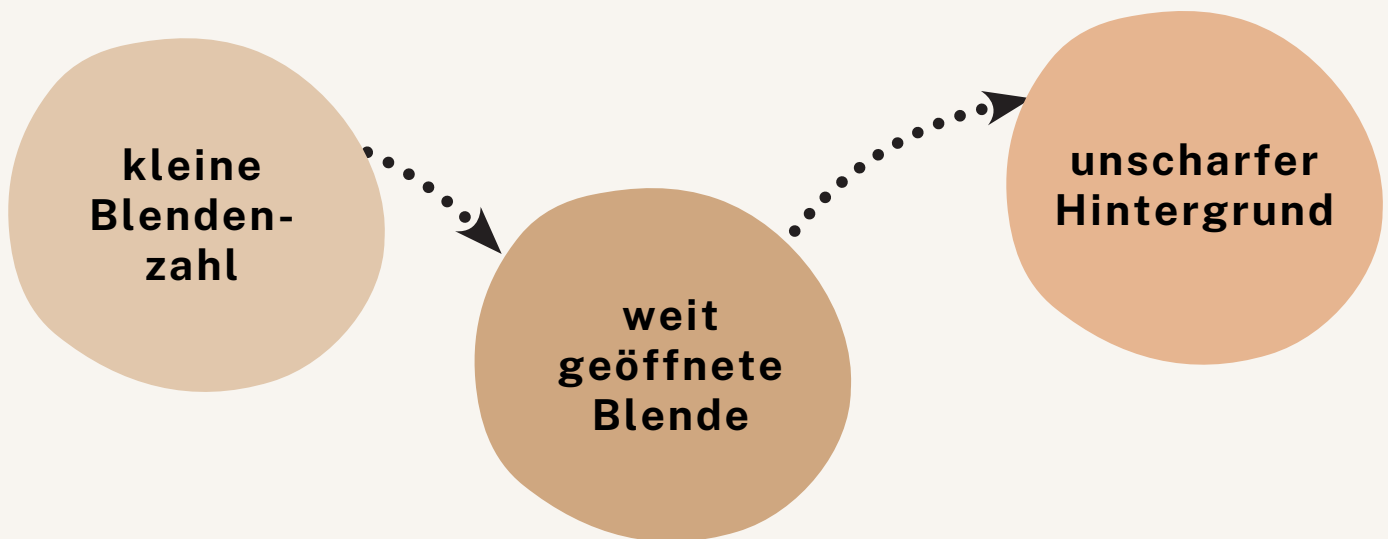
Ohne den manuellen Modus geht es nicht!

Das wichtigste dabei ist die **Tiefenschärfe**, denn damit bekommst du diesen schöne unscharfen Hintergrund.

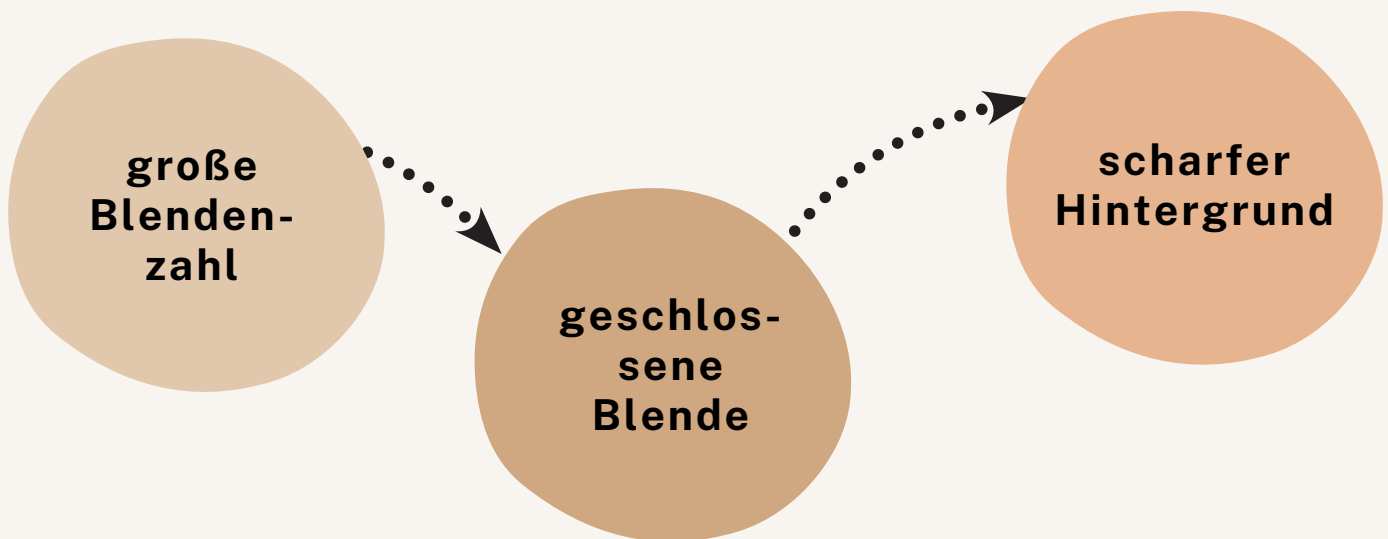
Die Tiefenschärfe regelst du über die Blende

Einen unscharfen Hintergrund bekommst du, wenn du eine kleine Blende wählst, also eine möglichst geringe Blendenzahl.

Deine Kamera *verstehen lernen*



Deine Kamera *verstehen lernen*



Das Licht *gekönnt einsetzen*



**Tageslicht ist das perfekte Licht für Food Fotos -
und es ist kostenlos!**

Suche dir:

- ein Platz mit einem großen Fenster
- keine direkte Sonneneinstrahlung
- mit einem Vorhang oder Diffusor kannst das Licht weicher gestalten

Foodstyling *meistern*



Foodstyling bedeutet NICHT, das Essen mit Haarspray einzusprühen, mit Klarlack einzupinseln oder mit Rasierschaum aufzuhübschen

Drei Dinge, die einen großen Unterschied machen!

- Achte darauf, dass dein Food *frisch, saftig und glänzend* aussieht
- Style dein Food nicht ZU perfekt
- Achte auf die kleinen Details - sie machen einen großen Unterschied!

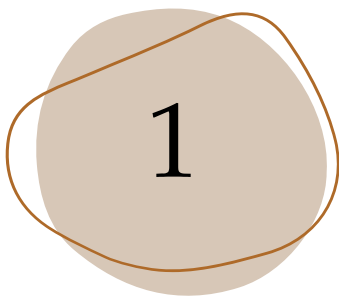
TIPPS FOTO #2

**Konkret Tipps für dich,
wenn du Foto #2
angekreuzt hast.**



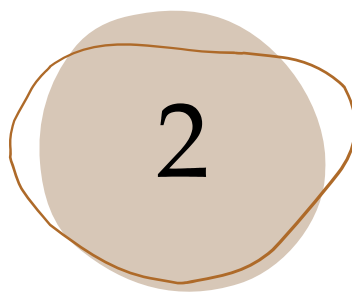
Foto #2

Wenn du hier stehst, sind
deine nächsten Schritte



Neue Perspektiven

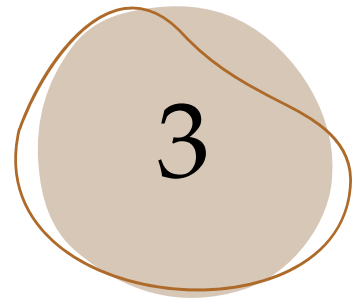
Verleihe deinen
Fotos mehr
Abwechslung und
Spannung, indem
du neue
Perspektiven
ausprobierst.



Die Details

Die kleinen Details
machen den
Unterschied!

Ein paar Krümel
oder ein herunter
gefallenes
Basilikumblatt
sorgen
Lebendigkeit in
deinen Fotos



Bildkomposition

Die Bildkomposition
sorgt dafür, dass
dein Foto harmonisch
und ansprechend
wirkt.

Hier gibt es ein paar
ganz einfache
Regeln, die dabei
helfen, z.B. der
goldene Schnitt.

Perspektiven *abwechslungsreich*



**Jedes Motiv hat seine “Schokoladenseite”.
Deine Aufgabe ist, diese Perspektive zu finden.**

Vereinfacht gibt es drei Perspektiven in der Food Fotografie:

- Auf Augenhöhe
- 45°-Winkel
- Topshot

Bildkomposition *für dich nutzen*



Bildkomposition hilft dir, ein harmonisches Foto zu machen, das faszinierend wirkt.

Die bekannteste Regel ist der "Goldene Schnitt" - vereinfacht: Drittel Regel.

So setzt du ihn ein:

- Lass dir das Grid in der Kamera einblenden
- Platziere dein Hauptobjekt entlang der Linien
- oder an den Schnittpunkten der Linien

Bildkomposition *für dich nutzen*



**Das wichtigste auf dem Foto befindet sich auf den Linien
oder deren Schnittpunkten**

Kleine Details *großer Unterschied*



Zum Beispiel: Der Tropfen Honig, der an der Seite vom Pancake tropft. Der Krümel, der vom Kuchen abgebrochen ist. Der Glanz der Sauce im Topf.

Frisch, Saftig *glänzend*



**Halte Schnittstellen immer frisch und saftig!
Pinsel sie mit Wasser oder Öl ein, damit sie frisch
aussehen**

Perfekt *unperfekt*



Manchmal hilft es, die Dinge wirklich zufällig fallen zu lassen und im Nachgang nur etwas zu optimieren.

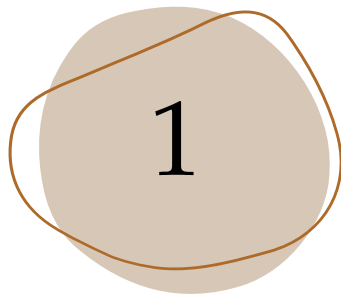
TIPPS FOTO #3

**Konkret Tipps für dich,
wenn du Foto #3
angekreuzt hast.**



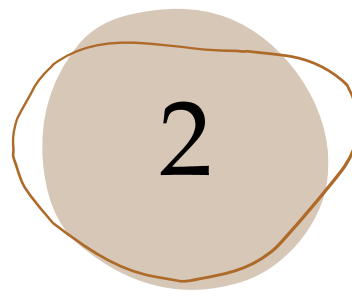
Foto #3

Wenn du hier stehst, sind
deine nächsten Schritte



Dein eigener Stil

Finde heraus, was
deine Fotos
auszeichnet, was
dein eigener Stil ist.



Deine Besonderheit

Finde deine
Besonderheit. Das,
was deine Fotos
einzigartig macht und
aus der Masse
hervorhebt.

.

**Nutze dafür die Aufgaben auf den
nächsten Seiten.**

Finde deinen Stil

Lege einige deiner Fotos nebeneinander (entweder digital oder ausgedruckt).

Suche nach einem roten Faden, nach Gemeinsamkeiten.
Was verbindet deine Fotos? Worin ähneln sie sich?
Das ist ein Hinweis auf deinen eigenen Stil!

Mir fällt auf...

Alle meine Fotos haben gemeinsam....

Deine Besonderheit

Stelle dir folgende Fragen und beantworte sie auf dem Arbeitsblatt

1

Was macht meine Art zu fotografieren besonders?

2

Wie beschreibe ich meinen eigenen Look?

3

Wenn meine Fotos eine Person wären, würde ich sie wie folgt beschreiben

Meine Besonderheit ist....

Du weißt jetzt...

wo du stehst.

01 Aber deine Fotos wirken unprofessionell, da du **nicht wirklich weißt, wie du Requisiten einsetzt, arrangierst und das Food ansprechend stylst?**

02 Deine Fotos sind austauschbar und du hast keinen einheitlichen Stil – **deine einzigartige & persönliche Note kommt nicht zum Vorschein?**

03 deine Fotoshootings sind immer ziemlich chaotisch, weil **du oft etwas vergisst oder keinen klaren Plan hast ?**

Dann lies weiter....

**Du möchtest 2024 mit deinen
Food Fotos (mehr) Geld verdienen?**

Dann trage dich jetzt auf die Warteliste zum Food Photography & Styling Onlinekurs ein!

Dort zeige ich dir alles, was du für **erstklassige Food Fotos können musst**,
damit potenzielle Kunden DICH kontaktieren – **und du (besser) bezahlte
Aufträge bekommst.**

Der Kurs startet wieder im Frühjahr 2024 und du kannst dich heute schon
unverbindlich auf die Warteliste setzen.

Nur dann bekommst du

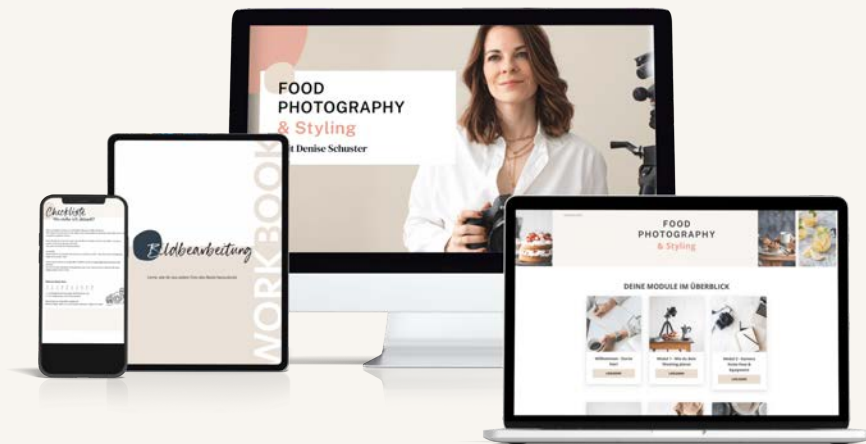
- als Erstes Bescheid, wenn der Kurs seine Türen öffnet
- 15% Rabatt
- einen besonderen Wartelisten-Bonus!

Wichtig: Food Photography & Styling öffnet im Frühjahr 2024 wieder für
wenige Tage die Türen zur Anmeldung!

Du möchtest diese Chance nicht verpassen?

Dann trage dich jetzt unverbindlich in die Warteliste ein.

**ZUR WARTELISTE
anmelden**





Dein Geschenk!

Du möchtest nicht warten und jetzt sofort loslegen?
Sofort Verbesserungen an deinen Food Fotos sehen?



Dann Trag dich auf die
Warteliste ein und
sicher dir mein E-Book
„Das perfekte Licht“
für 0 Euro.

**ZUR WARTELISTE
anmelden und E-
Book sichern**