

## OpenTable: Der Hype um Foodtography

13.06.2018, 10:45 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *OpenTable Pressestelle*

---



Foto: Vivi D'Angelo

Frankfurt 12. Juni 2018 – Ob bunte Acai Bowls, Tintenfischpasta oder New York Cheesecake – Nahrungsmittel dienen längst nicht mehr nur dem Verzehr. Das Fotografieren kulinarischer Highlights ist ein Trend, der vor kaum einem Teller haltmacht. Von der geschmacklichen Mutprobe bis zum Lieblingsgericht, Food-Fotos überschwemmen das Web, besonders Social Media. Was die Deutschen zu diesem Trend bewegt, hat OpenTable, der weltweit führende Anbieter von Online-Restaurantreservierungen und Teil der Bookings Holdings, Inc. (NASDAQ: BKNG), in einer repräsentativen Umfrage mit dem Meinungsforschungsinstitut YouGov herausgefunden.

Über die Hälfte der Deutschen fotografiert ihr Essen

Ganze 53% der Deutschen gaben an, ihr Essen schon einmal fotografiert zu haben. Davon knipsten 52% der Food-Fotografen ihr Essen in der Regel während eines Restaurantbesuchs. Die Frequenz nimmt hierbei zu, je jünger die Altersgruppe ist: Während 15% der 18 bis 34-jährigen ihr Essen (sehr) häufig dem Blitzlichtgewitter aussetzen, sind es in der Generation 55+ nur noch 4%. Bemerkbare Unterschiede gibt es ebenfalls in den einzelnen Bundesländern, so werden die gastronomischen Kreationen in Nordrhein-Westfalen mit 59% am häufigsten fotografisch festgehalten, während in Schleswig-Holstein mit 33% die wenigsten Food-Fotografen ihre Lieblingspeisen im Restaurant fotografieren.

Faszination: Food

Dabei lösen unterschiedlichste Gründe den Wunsch in Food-Liehabern aus, ihre Freude an der Speise durch ein Foto digital zu verlängern. Generell spielt die Optik eine größere Rolle als der Geschmack. Während 63% ihr Essen fotografieren, weil es ihnen unter anderem optisch zusagt, gaben nur 33% an, ihr Essen schon einmal fotografiert zu haben, weil der Geschmack sie überzeugte. Darüber hinaus gibt es weitere Anreize: So ist Foodtography im Urlaub besonders beliebt (29%), um die kulinarischen Höhepunkte der Reise zu dokumentieren. Zudem nutzen 27% der Befragten ihre Fotos, um das Restaurant noch aussagekräftiger an Freunde empfehlen zu können. Und natürlich wird die Kamera oder das Smartphone auch häufig (26%) gezückt, um die Bilder anschließend auf Social Media Kanälen zu teilen.

Wenn sich dazu entschieden wurde, den Teller vor sich fotografisch festzuhalten, ist für die Mehrheit (73%) der Food-Liebhaber die Art und Weise des Anrichtens der Gerichte besonders wichtig. Aber auch auf die Tischdekoration (21%), die Lichtverhältnisse (19%) sowie Geschirr und das Besteck (12%) kommt es den Fotografierenden an.

5 goldene Regeln der Foodtography

Ob zur eigenen Erinnerung oder zum Teilen mit anderen – man möchte den kulinarischen Moment des Restaurantbesuches durch ein gutes Foto nachvollziehbar machen. „Unsere Partnerrestaurants erschaffen jeden Tag kleine kulinarische Kunstwerke, mit denen sie ihre Gäste verwöhnen. Gerade wir als digital aufgestelltes Unternehmen freuen uns daher sehr für die Restaurants, wenn ihre Kochkünste durch die heutigen digitalen Möglichkeiten mit der ganzen Welt geteilt werden“, so Daniel Simon, OpenTable Country Manager Deutschland. „Bilder von Speisen, die Appetit machen, nehmen in den sozialen Medien einen großen Stellenwert ein. Doch die richtige Inszenierung will natürlich gekonnt sein. Damit sich zukünftig noch mehr Gäste wagen, ihr Restaurantlebnis bildlich festzuhalten, haben wir gemeinsam mit der Food-Fotografin Vivi D’Angelo die goldenen Regeln der Foodtography zusammengestellt.“

1. Licht

Jede Lichtquelle (Glühbirne, Sonne, Kerze...) hat ihre eigene Farbigkeit. Um die Farben der Speisen realitätsgetreu wiederzugeben, ist eine neutrale Lichtfarbe absolute Grundvoraussetzung. Tageslicht hat meist eine neutrale, natürliche Farbe und ist somit das ideale Licht, um Food zu fotografieren. Licht und Schatten machen zudem die Formen und Strukturen für das Auge sichtbar. Am besten gelingt dies, wenn das Licht von hinten oder seitlich auf das Gericht fällt. Wer nah am geschlossenen Fenster arbeitet, sieht genau, wo die Licht- und Schattenseite im Bild entsteht.

2. Beschaffenheit des Lebensmittels

Hat eine Speise eine besondere Farbe oder Textur, dann gilt es, diese bestmöglich zur Geltung zu bringen. Die Farbe strahlt umso mehr, wenn sie durch Requisiten in dazu passenden Farben wieder aufgegriffen wird oder diese einen knalligen Kontrast erzeugen. Texturen, wie bei einer knusprigen Kruste oder einer schimmernden Sauce, bringt man am besten zur Geltung, indem man mit Licht arbeitet. Ein sanfter Lichteinfall von hinten macht Texturen und Transparenzen sichtbar und bringt Soßen und saftige Speisen zum Glänzen.

3. Perspektive

Die ideale Perspektive ist abhängig von der Form der Speise. Hohe Speisen mit Füllung, wie Burger, Torten oder auch ein Getränk in einem Glas, zeigt man am besten bei 0° – also direkt frontal. Soll sowohl die Oberfläche als auch Innenleben eines Gerichts gezeigt werden, eignet sich ein 45°-Winkel, schräg von oben. Bei flachen Lebensmitteln oder spannenden Oberflächen ist es ratsam, von oben zu fotografieren (90°-Winkel).

4. Eine Geschichte erzählen

Bevor fotografiert wird, sollten einige grundlegenden Fragen überdacht werden: Was soll eigentlich erzählt werden? Geht es um eine Szene oder eine Atmosphäre, die vermittelt werden soll? Wie fühlt sich die erschaffene Bildwelt an? Wo soll

die Geschichte um die Speise verortet sein, wer lebt dort, wie sieht es dort aus? Auf Basis dieser Überlegungen sollten Requisiten ausgewählt werden – dann wird das Setting zum kleinen, privaten Theater.

#### 5. Weniger ist mehr!

Ein mit Bedacht gestaltetes Setting ist viel wert, doch Achtung – auch hier gilt: Weniger ist mehr! Schnell wirkt ein Bild überfrachtet und lenkt den Fokus weg vom eigentlichen Hauptdarsteller, dem Essen. Um dies zu vermeiden, kann man dekorative Elemente beispielsweise nur im Hintergrund oder im Anschnitt zeigen und Stimmung rein durch das Licht vermitteln.

#### 5 Restaurants für Inspiration

Zum sofortigen Ausprobieren der goldenen Regeln der Foodtography haben wir einige Restaurantvorschläge für Sie zusammengestellt, die auf unterschiedliche Weise zum Zücken der Kamera verlocken:

1. Das The Reed in Berlin bietet bunte Foodbowls aus nachhaltigen und regionalen Zutaten, die durch die große Fensterfront des Restaurants in besonders gutes Licht gerückt werden.
2. Die essbaren Kunstwerke des Münchner Gourmetrestaurants Geisels Werneckhof sorgen durch verschiedenste Konsistenzkombinationen nicht nur für ein herausragendes Geschmackserlebnis, sondern laden geradezu zum digitalen Teilen ein.
3. Das Neni München überzeugt mit israelischen Köstlichkeiten, die unkonventionell in Töpfen und auf Backpapier am Tisch zum Teilen serviert werden und zu einem großartigen Wohlfühlambiente beitragen.
4. Im Frankfurter Moriki werden die japanischen Speisen in großen verzierten Schalen, eleganten Tellern aus Glas und Keramik, Holzbrettern oder Korbgeflecht mit viel Liebe zum Detail optimal in Szene gesetzt.
5. Naschkatzen aufgepasst! Wer auf der Suche nach besonders Instagram-tauglichen Desserts über den Dächern Hamburgs ist, wird im clouds – Heaven's Bar & Kitchen fündig: vom dekonstruierten Kuchen über feinste, glänzende Pralines bis hin zum Spaghettieis, das direkt am Tisch gepresst wird.

Weitere Restaurants für mehr Inspiration finden Sie auf [www.opentable.de](http://www.opentable.de).

#### Über die Umfrage:

Die verwendeten Daten beruhen auf einer Online-Umfrage der YouGov Deutschland GmbH, an der 2.035 Personen zwischen dem 21.02.2018 und 23.02.2018 teilnahmen, davon 1.079 Personen, die zwischen selten und sehr häufig ihr Essen fotografieren. Die Ergebnisse wurden gewichtet und sind repräsentativ für die deutsche Bevölkerung ab 18 Jahren.

## Portrait

### Über OpenTable

OpenTable, Mitglied der Bookings Holdings, Inc. (NASDAQ: BKNG), ist der weltweit führende Anbieter für Online-Restaurant-Reservierungen, über den weltweit mehr als 25 Millionen Gäste monatlich bei über 46.000 Restaurants reservieren. Das OpenTable-Netzwerk bringt Gäste und Restaurants zusammen. Es hilft Gästen, den perfekten Tisch zu finden und zu reservieren und bietet Gastronomen die Möglichkeit, ihr Serviceangebot zu personalisieren, so dass die Gäste gerne wiederkommen. In Deutschland ist OpenTable seit 2007 vertreten. Dort nutzen über 2.400 Restaurants die OpenTable-Technologie und bieten eine Tischreservierung über OpenTable.de und mobile Apps an. Mit dem OpenTable-Service können Kunden nach freien Tischen in Restaurants suchen, Restaurants anhand geprüfter Bewertungen, Speisekarten und anderen hilfreichen Informationen auswählen und im Handumdrehen einen Tisch reservieren. Neben der Unternehmens-Website und den mobilen Apps unterstützt OpenTable Reservierungen für rund 600 Partner, darunter viele der beliebtesten globalen und lokalen Marken im Internet. Den Gastronomen ermöglicht OpenTable ihre Reservierungen zu verwalten, ihre Arbeitsprozesse zu vereinfachen und ihren Service zu verbessern. Seit der Gründung

im Jahr 1998 hat OpenTable weltweit bereits 1,6 Milliarden Gästen zu einem Tisch verholfen, allein in Deutschland sind es über 26 Millionen. Der Firmensitz befindet sich in San Francisco, Kalifornien, und der OpenTable-Service ist in über 20 Ländern verfügbar, u.a. in Australien, Kanada, Deutschland, Irland, Japan, Mexiko, Großbritannien, den Niederlanden und den USA. Reservierungen können auf Deutsch, Niederländisch, Englisch, Französisch, Italienisch, Japanisch und Spanisch getätigt werden.

---

News-ID: 1007333 • Views: 209 (Stand: 21.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1007333/OpenTable-Der-Hype-um-Foodtography.html>