LEBENSMITTELFOTOGRAFIE

Der Gemüseauflauf im Kochbuch, das durchgebratene Steak auf der Ketchupflasche oder die Werbung für Fischstäbchen im Supermarkt – Lebensmittelfotografen sind darauf spezialisiert, Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch so abzubilden, dass der Verbraucher Appetit bekommt. Hermann Traber aus Herrsching ist einer von ihnen.

Wildreis mit Lachs: Diese Aufnahme ist das Endprodukt einer Serie von rund 25 Bildern (siehe Foto rechts). Der Kunde im Supermarkt soll gleich das passende Rezept dazubekommen, wenn er den Reis aus dem Regal nimmt. FOTOS: HERMANN TRABER

Mit einem Pinsel trägt Hermann Traber Olivenöl auf das Lachssteak auf, damit es schön glänzt. Vor dem Fotoshooting hat Traber alle Zutaten selbst zubereitet. FOTO: CHRISTNER

Plätzchen im Sommer und Kirschen im Winter

Wenn der Käse „fluffig“ aussehen soll, muss sich Hermann Traber aus Herrsching etwas einfallen lassen – er fotografiert Lebensmittel

VON FLORIAN CHRISTNER

Herrsching – Hermann Traber hat aufgetischt. Gebratenen Lachs mit Wildreis gibt es heute, dazu etwas Brokkoli und einen grünen Salat. Drei gebratene Scampis geben der Mahlzeit den besonderen Touch. Mit spitzen Fingern drapiert Traber noch etwas geschnittenen Lauch auf das Lachsfilet und streut zum Schluss etwas Petersilie über den Teller. Doch anstatt sich zusammen mit seiner Frau Regine an den Tisch zu setzen, zu Messer und Gabel zu greifen und die kunstvoll angerichtete Komposition zu verzehren, drückt Hermann Traber (41) auf den Auslöser. „Klack“, macht es und ein weiteres Bild ist im Kasten.

Der Fotograf betreibt in seinem Haus am Dekan-Wenzl-Weg in Herrsching ein Fotostudio und hat sich auf Lebensmittelfotografie spezialisiert. Neudeutsch heißt das „Foodstyling“. Traber arbeitet hauptsächlich für Kunden aus der Nahrungsmittelindustrie. Wenn etwa auf der Rückseite einer Reispackung ein Rezept abgedruckt ist, kann es gut sein, dass die dazugehörige Abbildung von Traber stammt.

Auch das Lachsgericht mit Wildreis wird einmal neben dem Rezept auf einer Lebensmittelpackung abgedruckt sein – Auftraggeber ist ein namhafter Reishersteller. Traber läuft zum Computer und begutachtet das Resultat. Allein schon vom flüchtigen Betrachten des Bildes bekommt man Hunger, doch der Fotograf ist nicht zufrieden.

Für Rezeptbücher oder Etiketten liefert Traber ebenfalls die Bilder – je nach Kundenwunsch fotografiert er ganze Mahlzeiten oder nur einzelne Bestandteile, etwa einen Olivenzweig mit Frucht, der später auf dem Etikett einer Olivenölflasche zu sehen sein wird.

Chemie kommt im Fotostudio Traber nicht vor. „Jeder hat seine Philosophie. Ich verwende nur Essig, Olivenöl oder Eiswasser, um die Lebensmittel zu präparieren. Die Speisen sollen möglichst natürlich ausschauen, sonst kocht die Hausfrau das Gericht nicht nach, weil sie der Meinung ist, dass sie das so nicht hinbekommt.“ Glänzende Oberflächen stellt Traber mit einer Zuckerglasur her. Nur bei Bier arbeitet der Fotograf mit Chemie. „Da verwende ich Schaumfestiger, weil sonst der Schaum zu schnell zusammenfällt.“

Mit einer Messerspitze platziert Traber vorsichtig ein paar zusätzliche dunkle Wildreiskörner auf dem Reisberg. Dann wischt er mit einem Tuch unerwünschte Essigspritzer am Tellerrand weg. „So puzzelt man sich das zusammen und hofft, dass es etwas wird“, sagt Traber und drückt wieder auf den Auslöser. Zwischen 20 und 50 Aufnahmen braucht er, bis er zufrieden ist. Fertig ist das Bild dann noch lange nicht. Den Feinschliff bekommt die Aufnahme am Computer.

Seit 20 Jahren arbeitet Traber in der Branche. Erst studierte er an der Werbeakademie München Kommunikationswirtschaft, anschließend absolvierte er eine Fotografenlehre. Traber und seine Frau Regine (48) arbeiten als Team. Er fotografiert, sie übernimmt sämtliche organisatorischen Aufgaben und die Vorauswahl der Produkte, die für ein Fotoshooting in Frage kommen.

Lachs-Pfannkuchen: Die Vorbereitungen für dieses Foto waren besonders aufwändig und zeitintensiv, weil heiße und kalte Produkte gleichzeitig abgelichtet werden mussten.

„Essen und kochen ist meine Leidenschaft.“
HERMANN TRABER

„Essen und kochen ist meine Leidenschaft“, gesteht er. Schon morgens einen Lachs fürs Fotoshooting anzubraten, macht ihm nichts aus. Im Gegenteil: „Ich esse den auch in der Früh.“ Je nach Auftrag bekommt er nur das Rezept, manchmal ist der Kunde aber auch selbst dabei. So kommt immer mal wieder Andreas Geitl nach Herrsching. Der Küchendirektor vom Paulaner am Nockherberg kreiert dann im Fotostudio ausgefallene Speisen, die Hermann Traber ablichtet. „Am Set wirkt das Bild ganz anders als im Computer. Ich sehe, wie es aussehen soll. Der Koch ist nur für das Kochen zuständig“, sagt der Fotograf.

Nicht immer ist die Zusammenarbeit mit den Kunden aus der Werbebranche einfach. „Wir sind nicht für das Übertriebene, auch wenn wir damit manchmal anecken.“ Er müsse nicht drei Stunden lang an ein Pfefferkorn hindoktern, bis es in die Bildkomposition passt, sagt Traber und schmunzelt, denn genau das hat ein Werbemanager mal gemacht. „Manchmal braucht man schon Nerven, wenn der Kunde am Essen rumfummelt.“

Für Traber ist sein Beruf Handwerk, nicht Kunst. Er versucht, das Beste aus dem Foto herauszuholen. „Ich bin kein Maler, das ist für mich Bildproduktion.“ Mal hat Traber an einem Tag einen Auftrag, mal mehrere. „Bis zu sechs Fotoshootings haben meine Frau und ich schon an einem Tag abgewickelt. Aber das ist dann schon sehr stressig.“ Die Auftragslage ist insgesamt gut.

Trotzdem gibt sich der Fotograf bei jeder Aufnahme größte Mühe. Immer wieder drückt er auf den Auslöser der Kamera, die er vor dem Tisch mit dem Lachsmenü aufgebaut hat. Mit einem Pinsel streicht er Olivenöl auf das Fischfilet, um die Oberfläche zum Glänzen zu bringen. Käse zu fotografieren sei das Aufwändigste, erzählt er nebenbei, vor allem Käse mit Blauschimmel. „Bis da der Ausschnitt passt, das dauert ewig.“ Seine Frau zeigt das Werbefoto eines Frischkäses, der wirkt, als hätte ihn jemand soeben auf das Brot gestrichen. „Der Aufstrich sollte auf dem Brot ‚fluffig‘ ausschauen“, erzählt Regine Traber. Doch das war gar nicht so einfach, denn der Käse war erstmal zu fest, um „fluffig“ zu wirken. Das Produkt wird in Russland verkauft. Ursprünglich hatten die Trabers die Idee, ein Glas Wein zum Käse zu stellen. Doch daraus wurde nichts. „Der Manager des Auftraggebers schlug die Hände über dem Kopf zusammen, denn in Russland ist Alkohol in der Werbung verboten“, berichtet der Fotograf.

Mit solchen Überraschungen müssen die Trabers immer rechnen. Auch außergewöhnliche Kundenwünsche versuchen sie zu erfüllen. Wenn zum Beispiel im Sommer ein Kirschjoghurt neu eingeführt werden soll, werden die Etiketten dafür im Winter entworfen. Nur – woher im Winter Kirschen nehmen? „Wenn es nicht anders geht, lassen wir die Früchte einfliegen.“ Seine Frau hat beste Kontakte zu den Münchner Großmarkthändlern. Künstliches Obst kommt für Hermann Traber nicht in Frage. „Ich bin der Meinung, dass man das sieht.“

Umgekehrt muss Traber typische Winterprodukte im Sommer fotografieren, damit die Werbestrategen ihr Material rechtzeitig zur Verfügung haben. „Bei uns findet Weihnachten im Sommer statt. Es kann passieren, dass wir im Juli Plätzchen backen.“ Hermann Traber macht das aber nichts aus. Wenn die Trabers Appetit haben und die Lebensmittel nach dem Shooting noch genießbar sind, essen sie diese einfach auf. „Wir sind aber nicht dauernd am essen“, sagt Traber. „Das wäre zu viel des Guten.“

Traber fotografiert seit sieben Jahren digital, derzeit mit einer Mittelformatkamera Mamiya RZ 67 oder Linhof 13x18. Die fertigen Bilder haben eine Größe von etwa 250 Megabyte. Jedes fertige Bild archiviert Traber für mindestens drei Jahre auf mehreren Festplatten, damit der Kunde bei Bedarf wieder darauf zurückgreifen kann. Oft muss Traber im Nachhinein an einem Bild digital noch etwas verändern. „Nach dem Shooting wird schon noch sehr viel getürkt“, gesteht er. Weil dem Kunden bei der Aufnahme eines Hotdogs auf dem vorderen Wurstzipfel zu wenig Senf war, hat Traber digital eben noch einen Klecks drauf gemacht.

„Wenn du zwei Stunden auf ein Bild starrst, wirst du irgendwann gaga.“
HERMANN TRABER

Manchmal bekommt Traber aber auch Aufträge, die nichts mit Lebensmitteln zu tun haben. Nachdem der Lachs im Kasten ist, macht er erstmal eine Pause. „Wenn du zwei Stunden lang auf ein Bild starrst, wirst du irgendwann völlig gaga“, sagt Hermann Traber. Am gleichen Tag muss er noch einen zweiten Auftrag erledigen. Ein Hersteller möchte ein weiches Babytuch auf den Markt bringen. Auf der Packung soll das Baby das Tuch in Händen halten. Das Foto des Babys hat Traber schon bekommen – nur ohne Tuch. Nun soll der Fotograf den Stoff so fotografieren und digital in das Bild einfügen, dass es so aussieht, als würde das Tuch ganz natürlich fallen. Dazu wird Traber die Hände des Babys mit Draht und Stoff nachbauen und das Tuch darüberwerfen. Keine leichte Aufgabe. Aber Hermann Traber wird schon der richtige Kniff einfallen.

Trotz schaumiger Oberfläche: Hermann Traber verzichtete bei dieser Senfcremesuppe auf künstliches Foodstyling und setzte auf Natürlichkeit. Auch der Lachs ist frisch.

Die Details dieser Himbeeren wurden durch eine spezielle Ausleuchtung betont. Die Früchte zieren nun ein Poster und eine Sirupflasche.

Zanderfilet auf Linsengemüse: Die empfindlichen Oberflächen des Fisches benötigten einige Nachhilfe, bis die Optik dieses ungewöhnlichen Rezeptes perfekt war.