

# Foodstyling- das Auge isst mit

Was bewirkt Foodstyling und wo wird es angewendet? Jedem von uns begegnet Foodstyling ständig im Alltag. Ob in Kochbüchern oder -magazinen, auf der Pizza- oder Eispackung, in Printmedien, TV-Spots

Sponsored by

**KITCHEN  
STORY**  
www.kitchenstory.at

**F**oodstyling bezeichnet die Herstellung, Veredelung und Zubereitung von Lebensmitteln vor der Präsentation für die Werbung in Printmedien, audiovisuellen Medien und in Verpackungen. Das ästhetische Erscheinungsbild des beworbenen Lebensmittels sollte dem Endverbraucher nahegelegt werden, um zum Kauf anzuregen. Der Foodstylist muss auf die Echtheit des Produktes und dessen Eigenschaften achten, damit sich Verbraucher nach dem Kauf und dem Genuss nicht getäuscht fühlen. Das Bild soll Appetit auf das beworbene Produkt machen, Frische und Geschmack suggerieren, aber gleichzeitig dem Originalprodukt möglichst ähnlich sein. Wichtig sind auch der Hintergrund, die Oberfläche sowie passendes Geschirr und Besteck, welches verwendet wird.

## Die Aufgaben einer Foodstylistin

Food-Stylistinnen haben eine der spannendsten Aufgaben, wenn es ums Essen geht. Sie können ihre Kreativität, künstlerisches Feingefühl und Leidenschaft nutzen, um das Essen möglichst schmackhaft aussehen zu lassen. Ihr Hauptziel ist es, Zutaten

in köstlich aussehende Kunstwerke zu verwandeln. Meistens wird im Team gearbeitet, mit Fotografinnen, Produzentinnen oder auch Redakteurinnen.

## Pinzgauer Foodbloggerinnen „KITCHEN STORIES“

Carolina Auer und Carina Grisseemann, zwei ehemalige Schülerinnen der HBLW -Saalfelden, machten sich 2014 mit dem Blog KITCHEN STORIES selbstständig. Seither arbeiten sie für verschiedene Magazine, gestalten Rezept- und Kochbücher und vieles mehr. Seit 2020 haben sie ein eigenes Atelier im Zentrum von Lofer.

## Das Auge isst mit

Das Aussehen des Essens beeinflusst mit, ob uns etwas schmeckt oder ob wir Lust haben, es zu essen. Diese Tatsache macht sich die Gastronomie zunutze, und je gehobener die Küche, umso wichtiger ist es, die Speisen schön auf dem Teller anzurichten. Man stelle sich vor, man betritt eine Konditorei und sieht dort in der Vitrine Torten ohne jede Verzierung und Garnierung. Dieses Gedankenspiel zeigt, wie selbstverständlich in der Patisserie „Food Styling“ ist. Selbes gilt für die Zubereitung von Desserts, Nachspeisen und Eisbechern. Das Verzieren der Speisen im letzten Gang hat schon lange Tradition, aber auch bei den anderen Gängen wird immer mehr darauf geachtet.



**ROSA SCHMIDERER**

Dream until it's your reality



Bilder: Rosa Schmiderer

## Foodstyling gewinnt an Relevanz durch social media

Früher wurde Food Styling nur für Bücher und Magazine angewendet, dies ist aber seitdem jeder Betrieb einen Professionellen social media auftritt benötigt, nicht mehr so. Da für jedes Bild Foodstyling angewendet werden muss, wenn man das Essen Appetitlich präsentieren möchte.