

Farbenlehre: Vergleich Lebensmittel

Die 20 Bilder dieser Serie vergleichen Lebensmittel, die farblich optimal oder weniger gelungen fotografiert wurden. Wie leicht und intensiv unser Geschmack darauf reagiert, ist frappierend. Das Auge isst mit! Nicht umsonst sind Fotografen, die einen Blick für diese visuelle Ästhetik der Speisen haben, sehr gefragt.

1. Die Gans im Backherd vermittelt zunächst eher den Geschmack von Abwaschwasser im Mund. Erst wenn die Zugabe von Farbintensität und Farbkontrast der Gans zu einem leuchtenderen Farbklang verhelfen, vergeht die Assoziation kalten Fettes.



2. Bei den Spagetti sind es wohl die beiden letzten Bilder, die für Unbehagen sorgen. Bitterer Schimmelgeschmack kommt durch die schrille Blaufärbung auf.



3. Die Shrimps sehen farbintensiver wesentlich appetitanregender aus.



4. Der Apfel wird, je mehr er leuchtet, appetitlich verführerischer. Weicht die Farbe und wird durch Blautöne überlagert, schwindet jeder lukullische Reiz.



Es erübrigt sich fast, zu sagen, dass diese Erfahrungen natürlich nur dann zu machen sind, wenn man sich auf ein Farberleben im übertragenen Sinne einlässt.

Wichtig ist, dass die hier beschriebenen Dinge einen am Farbkreis kalibrierten Beamer voraussetzen. In der Regel weichen LCD Monitore in der Farbwiedergabe extrem ab, während normale Röhrenbildschirme durchweg eine gute Farbwiedergabe garantieren.