

Workshop bei Food-Fotografin Corinna Gisseman in Hamburg



Wie

ich euch schon berichtet habe, war ich Anfang August in [Hamburg](#). Der Grund war ein Food- Fotografie- Workshop bei [Corinna Gisseman](#), deren wunderschöne Fotos ich schon länger bei Facebook bewundere. Dort sah ich auch den Link zu diesem Workshop und meldete mich spontan an.

Ich habe es nicht bereut und sehr, sehr viel gelernt. Im ersten Teil des Tages bekamen wir Theorie und hilfreiche Tipps vom Profi, bevor wir zwei Mal selbst aktiv wurden, um das Gelernte umzusetzen. Zuerst entstanden Bilder im hellen Stil, dann welche im dark mood Stil. Letzteren hatte ich immer spannend gefunden, aber noch nie selbst umgesetzt und ich bin noch immer begeistert, wie einfach es nach Corinnas Anleitung ist, mit ganz wenig Licht tolle Fotos zu machen, wenn man seine Kamera richtig einzustellen weiß!



Aufba

u und Modelle des hellen Bildstils

Beim Fotografieren arbeitete ich mit [Jenny](#) zusammen, die ich schon auf dem Weg zum Workshop traf. Wir nahmen uns für die Fotos Waffeln, Baisers und einen kleinen Kuchen vor.

Das Titelbild dieses Blogs zeigt die zwei Werke von Jenny und mir.

Corinna hat auf Facebook diese zwei Collagen geteilt, hier könnt ihr noch mal alle Werke des Tages zusammen sehen. Ist nicht jedes einzelne ganz großartig geworden?





Nicole vom Magazin Sweet Paul, die zusammen mit dem

Chefredakteur auch dabei war, hat einen schönen [Artikel](#) geschrieben und den Tag in Fotos festgehalten. Ich verweise euch also einfach mal weiter und kann jedem Interessierten an Food- Fotografie die Workshops nur ans Herz legen, die [Tina Tausendschön](#) und Patrick von [Ich mach's mir einfach](#) zusammen auf die Beine stellen!

Ich hoffe, ihr könnt bei meinen zukünftigen Fotos eine Entwicklung sehen. Mir selbst macht das Fotografieren jetzt auf jeden Fall noch mehr Spaß, ich bin entspannter dabei, denn Regenwetter macht mir nun nicht mehr so viel aus und ich erhalte mit wenigen Schüssen gute Bilder, die ich ohne viel Weiteres für euch bloggen kann. =)

Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

Food-Trucks und Barista-Kaffee. Street Food Session und Café Baristahaus in Hamburg



Hallo

ihr Lieben,
es ist eine Weile her, ich weiß. Aber wie angekündigt war ich im Urlaub, und zwar gleich doppelt gemoppelt. Auf ein langes Wochenende in Hamburg folgte eine kurze Woche in Nizza und dazwischen steuerte ich nur für einen Tag Auspacken/Einpacken den heimatlichen Hafen an. Gestern bin ich nun von der atemberaubend schönen Côte d'Azur heimgekehrt. Bevor ich euch ein bisschen von Nizza erzähle, möchte ich aber – chronologisch korrekt – erstmal Hamburg aufarbeiten. =)



Einma

l war ich bereits in der Stadt, die von Alster und Elbe durchzogen, so viel Wasser bietet und in die ich mich ganz

überraschend ein bisschen verliebt hatte damals. Eigentlich bin ich ein Südmensch, liebe Italien, Wärme und mediterranes Lebensgefühl. Aber Hamburgs Offenheit, das viele Grün und Wasser und natürlich die architektonische Schönheit verzauberten mich. Damals hatte ich die Chance, bei der Essen&Trinken ein Praktikum zu machen und verband das Gespräch in der Redaktion mit einem ersten Sightseeing. Aus dem Praktikum wurde leider leider nichts, aber ich war mir sicher, dass ich noch mal nach Hamburg wollte!

Neulich sah ich den Link zu einem Food-Fotoworkshop bei facebook und, so ganz impulsiv, machte ich „klick“ und zack war ich angemeldet. Hups. Hamburg, mhm, nicht so ganz um die Ecke. Eher einmal durch Deutschland – für einen Tagesworkshop? Ach, egal, Hamburg im Sommer! Da mache ich doch ein langes Urlaubswochenende draus!

Gedacht, getan und so buchte ich gleich noch das Bahnticket und ein Zimmerchen über Airbnb bei Barbara und freute mich auf tolle Leute, spannende neue Eindrücke und vor allem viel Insiderwissen von einer großartigen Food-Fotografin.



Hambu

rg zeigte sich bei trockenem, warmem Wetter von der schönsten Seite. Donnerstags ist in St. Pauli immer Street Food Session. Auf einem Platz versammeln sich zahlreiche Foodtrucks und begeistern Genussmenschen mit ihren Kreationen, die man an Biertischen gemütlich genießen kann.



Ich probierte einen regionalen, biologischen Hot Dog der Holy Dogs, der statt Wiener eine Hackfleisch“wurst“ enthielt und mit Chili aufgepeppt war. Den Nachtisch bildete eine Waffel mit Banane und Nutella von Frau Waffel, die auch herzhafte Waffelkreationen anbietet. Beides war sehr empfehlenswert!



Mein erster Kaffee am Morgen danach leider nicht. Solch einen miserablen Kaffee habe ich lange nicht mehr gehabt! Dafür stieß ich jedoch zufällig beim Herumspazieren auf ein Café namens [Baristahaus](#). Da muss es guten Kaffee geben, dachte ich mir und lief hinein. Im Baristahaus bekommt man gängige Kaffeespezialitäten außergewöhnlich gut zubereitet. Die

vollendete Latte Art krönt den wundervollen Geschmack und schafft so perfekte Kaffeemomente. Mein Cappuccino war eine absolute Entschädigung für den Kaffee am Morgen und am Tag danach beschloss ich, dort auch das Frühstück zu testen.



Es gibt mehrere klassische Frühstücksvarianten, aber auch ganz trendgemäß gesunde Bowls mit Superfood-Zutaten und viel Obst. Mittags kann man sich aus den paar herzhaften Angeboten eine Stärkung aussuchen, einen gesunden Smoothie süffeln oder einen feinen Kuchen genießen. Alles, was ich bei anderen zu sehen bekam, sah sehr gut aus!

Ich wählte ein süßes Frühstück mit Croissants, süßen Aufstrichen, Joghurt, Obst, Müsli und Orangensaft. Alles war sehr liebevoll auf einem Holzbrett angerichtet. Die Fruchtaufstriche waren selbst gemacht, das Obst mit Blüten dekoriert und alles sehr lecker. Ein bisschen viel Aufstrich für die 2 Croissants war es für mich, aber ansonsten kann ich gar nichts bemängeln.

Am nächsten Tag kam ich wieder, das sagt, denke ich, alles. =)



Die Atmosphäre ist sehr persönlich, man merkt, dass viele Stammgäste sind und man kann sowohl innen als auch draußen sehr schön und gemütlich sitzen. Das Café gibt es nun seit ca. einem Dreivierteljahr und wird vor allem von Einheimischen der Umgebung besucht. Touristen wie ich verirren sich sicher selten in diese Straße, sie sollten es jedoch tun, wenn sie gerade in Eppendorf sind! =)



Man kann im Baristahaus auch [Kurse](#) machen und selbst lernen, solch einen schönen Cappuccino zu zaubern, wie ich ihn dort bekam.

Wenn ich wieder in Hamburg bin, komme ich sehr gerne wieder

auf einen guten Kaffee vorbei!

Wenn ihr Tipps zu kleinen, feinen und originellen Cafés habt, freue ich mich immer, wenn ihr mir schreibt! Wer weiß, wo ich als nächstes hinfahre und dann dort einen Insidertipp zu haben, ist immer prima!

Ich hoffe, viele von euch konnten auch in Urlaub fahren oder wenigstens zu Hause den Sommer in vollen Zügen genießen (trotz kleiner Kälteeinbrüche)!

Habt genussvolle Tage,
eure Judith