



## Fotos zum Anbeißen: Shan'shi und Cliff Kapatais luden zum „Foodography Workshop“ in das Wiener Möbeldepot

18.01.2018 | Kunde: Shan 'shi | Ressort: Wien / Handel / Lifestyle / Food | Nachbericht

**Beim ersten „Foodography-Workshop“ für Österreichs größte Asia-Marke Shan 'shi zeigte der international preisgekrönten Foodfotografen Cliff Kapatais 50 Bloggern und Journalisten die besten Tipps und Tricks für den perfekten „Foodshoot“.**

**Honorarfreie Fotos, Copyright Division4\_Ingo Folie, unter: [FOTOLINK](#)**

Wien, 18.1.2018. Appetit auf gute Bilder. Egal ob im hochglänzenden Kochbuch oder als knackiges Posting für Facebook – perfekt inszenierte Food-Fotos sind in der Kulinarik unverzichtbar. Doch was einfach aussieht, ist unter richtigen Anleitung auch einfach umzusetzen. Ein falsch gesetztes Licht, eine zu große Blende und schon schlägt das Food-Foto auf den Magen des Betrachters. Damit das nicht passiert, zeigte im Wiener Möbeldepot der preisgekrönte Fotograf **Cliff Kapatais** 50 Bloggern und Gastro-Journalisten die hohe Kunst der „Foodography“ anhand der Rezepte zum Nachkochen von Österreichs größter Asia-Marke Shan 'shi.

### **Kulinarische Ästhetik**

Cliff Kapatais: „Bei der Food-Photography besteht die Kunst darin, das Essen so anzurichten und zu fotografieren, dass man beim Betrachten des Bildes am liebsten hineinbeißen möchte. Gerade für Food-Blogger, die ja nicht nur über Essen schreiben, sondern den Inhalt auch optisch transportieren, ist es wichtig, die Speisen –passend zum Thema –in Szene zu setzen, denn gerade hier erkennt man sofort, ob der Fotograf die Tricks und Kniffe der Food Photographie beherrscht.“

Warum die größte heimische Asia-Marke zum Foto-Workshop lud, erklärte Shan 'shi-Marketing Manager **Tobias Weber**. „Mit Shan 'shi lassen sich zahlreiche Rezepte der asiatischen Küche einfach, schnell und unkompliziert auf den Teller zaubern. Doch neben dem Geschmack spielt auch die Ästhetik eine entscheidende Rolle. Mit diesem Workshop werden unsere Produkte und Rezepte auch optisch zum Genuss, der auf diesem Weg mit jedermann geteilt werden kann“, so Weber.

### **Über Shan 'shi**

Die vielfältige Küche Asiens ist für ihre intensiven Gewürze, exotischen Aromen und außergewöhnlichen Zutaten berühmt und beliebt. Das Angebot von Shan 'shi umfasst Produkte aus verschiedenen asiatischen Ländern wie Kokosmilch, asiatische Nudeln, Gemüsesorten, würzige Soja- und Dip-Saucen sowie Suppen und Fertigsaucen. Der Markenname Shan 'shi (gesprochen: schan:schi:) bedeutet aus dem Chinesischen übersetzt „Speise“. Mit ihrem rot-schwarzen Auftritt bietet die Marke Konsumenten eine Orientierungshilfe im zunehmend wachsenden Angebot an Asia-Produkten.

Rezeptideen finden Sie unter folgendem Link: [REZEPTE](#)

Zahlreiche Fotos finden Sie hier: [FOTOLINK](#):

01\_Katharina Hubner (Marketing)\_Michaela Wernicke (Marketing Assistent)\_Nina Reiter  
(Brand Management)\_Gertrude Suschko (Geschäftsführerin Maresi)\_Tobias Weber  
(Marketing Manager)\_Copyright Division4\_Ingo Folie

02\_Gruppenfoto\_Copyright Division4\_Ingo Folie

03\_Workshop mit Cliff Kapatais mitte\_Copyright\_Division4\_Ingo Folie

sowie viele Impressionen des Abends (alle Copyright Division4\_Ingo Folie)