

Auszug aus „Dubai – New Arabian Cuisine“

## Making of – Unser Fotostudio

„Halt du jetzt mal!“, sagt Chef Amgad zu Chef Oliver, „Ich muss mich um das Mise en place für das Feigen-Carpaccio kümmern.“ Also hält Chef Oliver, der gerade die Kreation für das nächste Fotoshooting vorbereiten sollte, den Reflektor, während er noch die Frage einer seiner Sous-Chefs am Handy beantwortet. Chef Andrea nimmt die Sauce aus der Sonne, auf dass sie die nächsten Minuten überleben möge. Das Schokoladen-Dessert wartet im Kühlschrank auf seinen Einsatz. Food-Fotografie in einem Land wie Dubai, wo Temperaturen um die 40 Grad Celsius gepaart mit hoher Luftfeuchtigkeit eher die Regel als die Ausnahme sind, folgt manchmal eigenen Gesetzen. Insbesondere dann, wenn sich das „Fotostudio“ unter freiem Himmel befindet: Die Objektive beschlagen, Schweiß tropft aufs Okular, unzählige Liter Wasser fließen die Kehlen herunter, Wind fegt die Salatdekoration hinfert, Saucen fließen auseinander, Schokolade schmilzt und knickt – wenn sie kunstvoll und meist sehr aufwändig zu Dekorationen geformt ist – erschöpft binnen weniger Sekunden ein. Jejen, der Pastry-Chef aus Indonesien, nahm es während unseres Fotoshootings mit beeindruckender stoischer Gelassenheit hin, wenn wir ihn mitleidig und flehend zugleich anschauten, um damit zu sagen: „Äh, könntest du das noch mal machen?“ Wer sich an einigen der Dessert-Rezepten unseres Buches versucht hat, weiß, dass dies keine Arbeit von Minuten ist ...

Unsere Absicht war es, fern von klassischer Studioteknik, in denen Speisen wie hübsche Models inklusive Haarspray gestylt und aufgepeppt werden, die Kreationen möglichst natürlich zu präsentieren und wirken zu lassen. Dafür gab es im JW Marriott Hotel nur einen passenden Ort: Die Dachterrasse, direkt neben dem Swimmingpool. Denn dort konnten wir uns der Lichtquelle bedienen, die in Dubai an 350 Tagen im Jahr kostenlos zur Verfügung steht – und die das Arbeiten leider oft schweißtreibend machte: die Sonne. Als weiteres Repertoire außer der Kameras dienten uns ein Mosaiktisch, eine aus einem alten indischen Palast stammende Holztür, die im Foyer des Hotels als Dekoration stand, orientalische Kupfer- und Messingteller, zwei Pflanzen mit unterschiedlicher Blattdichte für den Schattenwurf auf den Speisen und schließlich eben jener Reflektor mit Goldfolie, die das Licht der Sonne und damit die warme Atmosphäre akzentuierte. Und so werden Köche zu Fotografenassistenten.