

Farbbetrachtungen

Geschmack im übertragenen Sinn

Über Geschmack ließe sich streiten sagen diejenigen, die durch ihre persönlichen Neigungen bestimmte Lieblingsgerichte besonders gern essen oder dies und jenes nicht essen mögen. Und sie haben recht damit.



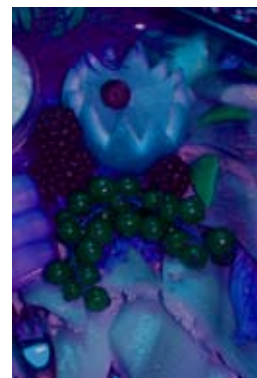
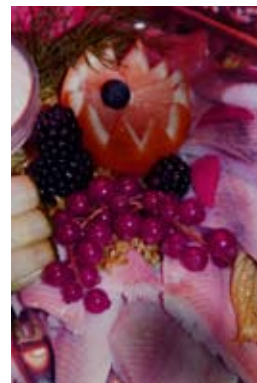
Dennoch lässt sich beobachten, wie bestimmte Farben Geschmackserlebnisse im übertragenen Sinn hervorrufen. Jeder würde natürlich den großen leuchtenden Apfel wählen. Ein schimmelblaues Ei sieht auch nicht so aus, als ob es schmeckt. Nicht umsonst ist die Lebensmittelabteilung im Supermarkt so ausgeleuchtet, dass die Lebensmittel in appetitlichen Farben erscheinen.





Arrangements von Lebensmitteln so zu fotografieren, dass sie zum Essen einladen, ist nicht jedem gegeben. Ein gutes Beispiel ist diese Fischplatte, die weder im Gelb noch im Blaustich einladend wirkt. Wer üben will kann versuchen zu formulieren, wie der Geschmack angeregt wird:

Was schmeckt frisch, würzig, süßlich, aromatisch, fruchtig, bitter, verdorben? Auf welcher Tafel wird der Geschmack der Johannisbeeren, Brombeeren, Fischfilets, der Orange durch den Farbklang des Hintergrundes besser oder schlechter? Wonach schmeckt das genau?



Also, „Guten Appetit“