

Professionelle FOODSTYLING-WORKSHOPS in Wien

„Wie erreicht man es, dass Speisen und Getränke auf Fotos sofort die richtigen Emotionen und Erinnerungen in einem hervorrufen?“

„Gut gestylt ist halb gewonnen: erst durch professionelle Darstellung werden Düfte, Geschmäcker, Temperatur, Texturen richtig übermittelt.“



Mit über 10 Jahren Berufserfahrung im Bereich des Foodstyling weiß der ausgebildete Foodstylist und selbstbezeichnender Gastro-Lover **SAŠA ASANOVIĆ** worauf es in Film und Werbung rund um Essen und Getränke ankommt:

„Gut kochen können viele, aber auf die Präsentation vergessen die meisten! Dabei ist das einer der wichtigsten Schritte zum Erfolg: Ziel ist es nicht nur Gaumenfreuden zu servieren, vielmehr schmeichelt man dem Auge als dem Gaumen. Es gilt die Illusion des absolut perfekten Gerichts zu schaffen, welches in jedem sofort das Verlangen danach weckt.“

- SAŠA ASANOVIĆ

Im April 2015 gab es zum ersten Mal die Gelegenheit im deutschsprachigen Raum Foodstyling-Workshops auf Einsteiger- und Profiniveau unter der Leitung von Saša Asanović zu besuchen. In zwei Modulen, dem Intensiv-Workshop und der Meisterklasse, kann jeder und jede, angefangen vom Interessierten bis zu bereits berufstätigen FoodstylistInnen, Wissen über Foodstyling erlernen, erweitern und perfektionieren. TeilnehmerInnen aus der Schweiz, Österreich und Deutschland besuchten die Workshops 2015 und machten sie zu einem großen Erfolg. Tipps und Tricks rund um das Thema Foodstyling werden aus unterschiedlichsten Zugängen beleuchtet und in einer kreativen Umgebung umgesetzt. Dabei steht Sasa Asanovic seinen SchülerInnen unterstützend und erklärend beiseite und findet durch seine Erfahrungen als Koch, Foodstylist und Erwachsenentrainer für jede Herausforderung eine Lösung.



Meisterklasse, April 2015

Ob für Werbeprofis, KöchInnen, Fotografinnen, BloggerInnen,... - für Menschen mit den unterschiedlichsten Hintergründen sind die Foodstyling-Workshops geeignet. Modul 1, der **INTENSIV WORKSHOP (01. & 02. April 2016)**, richtet sich an Interessierte welche ein fundiertes Grundwissen über den Bereich Foodstyling erwerben möchten und noch keine oder wenig Vorkenntnisse besitzen. In einem zweitägigen Workshop erlernen die TeilnehmerInnen das „Einmal Eins des Foodstylings“ und können nach Abschluss bereits einfache, tolle Ergebnisse präsentieren, wie zum Beispiel Suppeneinlagen und Müsli appetitlich ansprechend anrichten, ohne dass nach zwei Minuten alles zusammenfällt. Auf individuelle Interessen, sowie aktuelle Themen im Bereich der Ernährung (z.B. Veganismus) wird immer gerne eingegangen.

Das Modul 2, die **MEISTERKLASSE (22.& 23. April 2016)**, baut auf Vorkenntnissen des ersten Workshops auf und intensiviert das Wissen rund um das richtige Styling von Speisen und Getränken. Bei einem eigens ausgesuchten Projektthema unterstützt Sasa Asanovic den/die TeilnehmerIn bei der Umsetzung einer Grundidee bis hin zum fertigen Produkt und Shooting, sodass die Praxis eines Foodstylisten erfahren werden kann. Das Know-How rund um Foodstyling wird perfektioniert, beispielsweise die Herstellung von künstlichem Eis. Bei Interesse besteht zusätzlich die Möglichkeit auf einen Shooting-Assistenzeinsatz mit Sasa Asanovic um Foodstylisten unter realen Bedingungen zu erleben.

Wenn es Sie interessiert was den „Hero-Teil“ einer Werbewurst ausmacht, wie ein Schnitzel in Österreichform entsteht oder wie das Eskimo MAGNUM so perfekt aussehen kann, dann buchen Sie schnell Ihren Kursplatz für den nächsten Foodstyling-Workshop!

Nähere Infos und Anmeldung unter www.foodstyle.at oder auf der Facebookseite!

Kurze Biografie: SAŠA ASANOVIĆ

- 2005 Absolvent der Foodstyling Masterclass, L.A., Kalifornien unter Denise Vivaldo & Cindie Flannigan, Schüler von Lou Manna, New York
- 1986 bis 1995 Küchenleitung in führenden Häusern der österreichischen Gastronomie
- 1995 bis 1997 Absolvent der Erwachsenentrainer Ausbildungsakademie
- Über 30 Unternehmen im In- und Ausland zählen zu seinen Kunden.

Videos

<https://youtu.be/L9qd5Xu17dQ>

https://youtu.be/zXrND9_rjIY

<https://youtu.be/P1o50krCEoU>

Fotomaterial und Infofolder:

<https://app.box.com/s/cfim9eukrv860wan88ndb8c5iuoxylg7>

<http://foodstyle.smugmug.com/Food/Aktuell/>

Vielen Dank für Ihre Veröffentlichung.

Mit freundlichen Grüßen,
Saša Asanović

Pressekontakt:

Tannheimer – 1140 Wien, Linzerstr. 157 - +43 676 500 12 32 – office@tannheimer.net

Sasa Asanovic kg – 1120 Wien, Gaudenzdorfer Gürtel 43-45 / Top 1a