



KME
STUDIOS

BARBECUE
PHOTOGRAPHER
KLAUS MARIA EINWANGER

KME. Visual. Feeling.

Why KME Studios



BBQ ist unsere Lieblingssprache.

Seit 35 Jahren fotografieren wir Food, Fire und People – draußen, bei echtem Licht, beißendem Rauch, lodernder Glut und echten Menschen. Nicht, weil es leichter ist, sondern weil wir Atmosphäre nicht bauen, sondern finden.

Für uns ist visuelles Storytelling mehr als Handwerk.

Es ist Haltung. Wir denken nicht in Aufnahmen, wir denken in Kampagnen. In Gefühlen, die hängen bleiben. In Bildern, die jemanden innehalten und träumen lassen – mitten im Scrollen, Blättern oder Vorbeigehen.

Nah genug, um zu berühren. Präzise genug, um zu verkaufen.

Wir verbinden in der Bildsprache echte Lebenswelten mit präzisen inszenierten Produkten. Das Ergebnis sind nicht nur schöne Motive, sondern visuelle Argumente. Für Social, Print, POS und Packaging.

KME. *Visual. Feeling.*





























ONGLETTE OF BEEF

Onglette is a really underused cut of beef, you can often find bavette which is similar in ways, both come from the central cavity on a beef carcass, often thought of as offal. Onglette is extremely flavoursome, needs minimal cooking and is delicious. Due to its richness it needs the mustard tang to cut through, perfect for a light salad or simple quick cooking BBQ supper.

MAKES: 2 PORTIONS

INGREDIENTS:

300G ONGLETTE OR HANGER STEAK
1 STICK FRESH HORSERADISH
10G ENGLISH MUSTARD
200G CRIME FRAICHE
SALT
PEPPER
2 LARGE SHALLOTS

METHOD

For the Onglette, simply season well on both sides with salt and pepper, lay the steak onto an open flamed BBQ or into a well heated frying pan with a drizzle of olive oil.

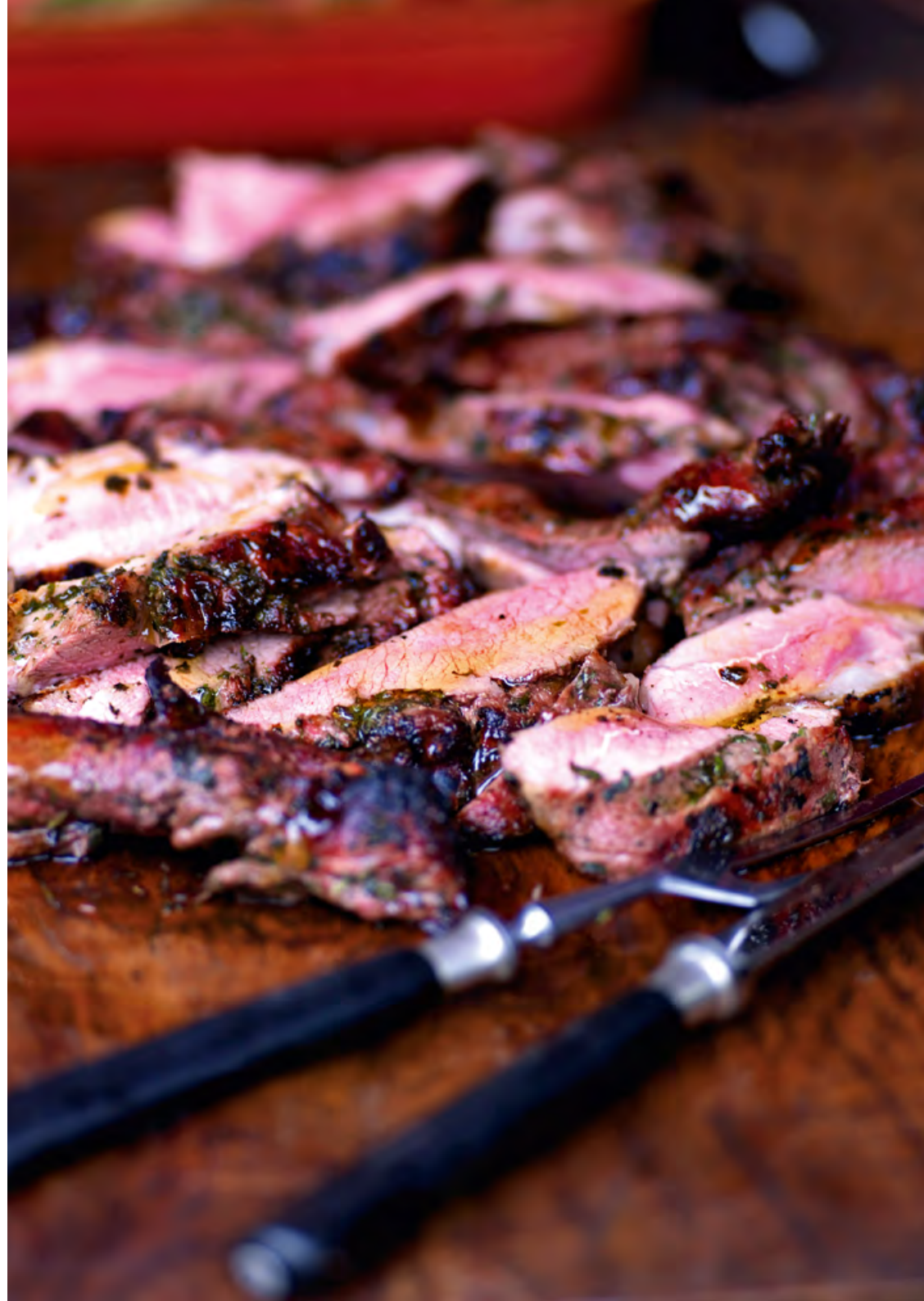
Cook for 2 minutes on either side until well caramelised and after a further 2 minutes remove from the heat and set aside. On top of the thinly sliced shallots, drizzle this with rapeseed oil and allow to stand while you prepare the horseradish cream.

For the creamy dip, grate a good table spoon of the fresh horseradish into a bowl with the firemen fraiche, add the mustard, season well and mix thoroughly.

After ten minutes or so the steak will be well rested, the shallots will have turned slightly translucent. Thinly slice the steak and serve with lashing of the creamy dip and the melted tangy onions.

Hearty, tangy and meaningfully food to be enjoyed at any time.

















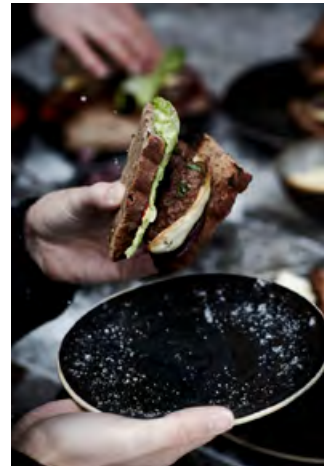


















Klaus Maria Einwanger

Fotograf. Tabletop Director. Gründer und Namensgeber KME Studios.

Klaus lebt für starke Bilder. Seine Lieblingsthemen sind Food, People und Lifestyle, weil dort das Echte und das Inszenierte auf spannende Weise zusammenkommen.

In seinen Aufnahmen geht es immer um die Menschen: um den einen Moment, den man nicht planen kann. Und denn man einfängt, wenn man wirklich dabei ist. Präsent. Geduldig. Bereit für diesen einen Moment.

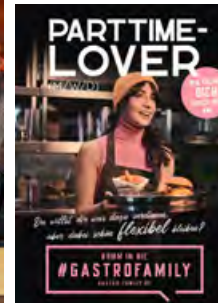
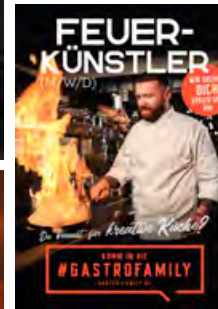
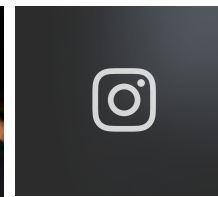
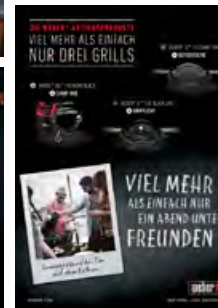
Klaus ist nicht nur Fotograf. Er ist Sparringpartner – von der ersten Bildidee bis zum fertigen Motiv. Wer mit Klaus und den KME Studios arbeitet, bekommt einen Partner, der früh mit am Tisch sitzt, mitdenkt und den visuellen Ausdruck einer Marke begreift und in Motive übersetzt.

BBQ-Marken sind seit 2010 seine Leidenschaft. Fotografisch wie im echten Leben. Zuhause stehen drei Grills und eine offene Feuerstelle. BBQ ist für ihn kein Sujet. Es ist Lebensstil.

BBQ passiert überall: Am Balkon, im Schnee, am Bergsee, in der Backsteinkulisse einer Großstadt. Bei jedem Wetter. Jeder Ort erzählt seine eigene Geschichte. Klaus lauscht ihr aufmerksam - mit seiner Kamera.



burgerme
So schnell kann lecker sein



*Great BBQ brands don't just sell grills.
They create moments people want to be part of.*

Lassen Sie uns zeigen, was Ihre Marke fühlen lässt.
Nicht in einer langen Präsentation. Nicht in einem Angebot.
Sondern in einem persönlichen Gespräch.

Erzählen Sie uns von Ihrer Marke und Ihren Produkten.
Wir erzählen Ihnen, wie wir das in Bildsprache übersetzen.

Klaus Maria Einwanger

klaus.einwanger@kme-studios.com
mobil +49 178 814 70 01
welcome@kme-studios.com
Studio Rosenheim +49 8131 35 22 55 100

KME GmbH

Am Roßacker 9, 83022 **Rosenheim**
Lagerstraße 11, 20357 **Hamburg**
Regensburger Str. 9, 10777 **Berlin**
Germany

KME Studios. *Food. Fire. People. Stories.*

