

Farbenfrohe Heidepflanzen:

Mit der Tischdeko bei Gästen punkten

Kochsendungen wie »Das perfekte Dinner« räumen dem Thema Tischdekoration einen hohen Stellenwert ein. So bewerten die Gäste der Koch-Doku nicht mehr nur das Essen, sondern auch die gelungene Dekoration und die stimmige Atmosphäre eines Abends. Im Herbst bieten sich Eriken und Callunen für kreativen Tischschmuck an. Mit einer fantasievollen Heide-Deko können Sie Ihre Gäste schon begeistern, bevor Sie das Menü servieren. Ein Lob für Ihre Kreativität und ausgefallene Idee ist Ihnen damit sicher. Denken Sie sich doch einmal einen Motto-Tisch mit Heidepflanzen aus – passend



▲ Ton in Ton gestaltet: Zwei organisch geformte Drahtgeflechte, die dicht mit abgeschnittenen Heidezweigen überzogen wurden, umrahmen eine üppig verzierte Torte.



zu dem Menü, das Sie für Ihre Gäste kochen wollen. Man kann die Heide in originell verzierten Übertöpfen präsentieren oder ihre fein gegliederten Rispen abschneiden und zu Bändern, Kränzen oder anderen attraktiven Einzelstücken verarbeiten. Das gelingt oft mit wenigen Handgriffen. Ihre Floristen und Gartencenter sind erfahrene Deko-Experten – sie bieten ergänzend zu einem vielfältigen Heidepflanzensortiment in Farben von Weiß über Rot bis Violett eine reichhaltige Auswahl an Deko-Artikeln und natürlichen Materialien für den Tischschmuck an. Gefragte Utensilien sind neben den Heidepflanzen auch Moos und Rinden, glitzernde Strasssteine oder Kiesel, Zierfrüchte und Blütenblätter.

◀ Die violetten Knospen in der Heideskulptur behalten auch nach ihrer Verarbeitung lange ihre intensive Farbe.

Serviceangebot für Journalisten:

Alle Fotos (niedrig und hoch auflösend) und die Texte dieses Medienservice können Sie sich ab sofort unter <http://www.azerca.de/medienservice> aus dem Internet herunterladen.



Der Rahmen aus Heide schützt die Torte vor Naschangriffen – bis die Tafel eröffnet wird. ►

◀ Das sorgfältige Einarbeiten der feingliedrigen Heidezweige hat sich gelohnt: Diese Tischdekoration ist eine Augenweide.



◀ Das hellgrüne Laub der Eriken wirkt wie ein Bett aus frischem Moos.



Rezept »Gertrudentorte«:

125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier schaumig schlagen, 200 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver und 1/2 Tasse Milch für den Teig verrühren. Den Teig in die ausgefettete runde Tortenform füllen und ca. 20 bis 25 Minuten auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) oder auf 175 Grad Heißluft backen. Für die Füllung 1 Becher Sahne schlagen und mit 2 Bechern Schmand, 2 Päckchen Sahnesteif und 1 Päckchen »Quick-Himbeerpulver« (100 g von Marco Polo) verrühren. Wenn der Kuchen kalt ist, die Oberfläche mit Himbeermarmelade bestreichen. Ca. 1/3 der Schmandmasse darauf verteilen. Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen und auf die Torte geben. Die restliche Menge Schmandgemisch darüber verteilen und verstreichen. Mit ungespritzten Rosenblütenblättern, Sahnetupfern und Schokoladenblättern verzieren.





◀ Weiße *Erica gracilis* und rosa knospende Callunen mit hellgrünen Spitzen harmonieren bestens mit Walnüssen, Zierkürbissen, Esskastanien und buntem Herbstlaub. ▼

◀ Alles bereit für ein rustikales Abendessen: Die rosa und weiß blühenden Heidepflanzen mit ihrem frischen Grün bilden in stilvollen Terrakottaübertöpfen das Hauptelement der Tischdekoration.

Tischdeko für ein Weinfest: Ins Konzert der herbstlichen Farben bringen die Callunen die intensivsten Klänge ein. ▶

Sie schmücken die rustikale Tafel: Die rot-violetten Rispen der Callunen und der grüne Filz, mit dem die Übertöpfe ummantelt sind. ▲

Aus der Vogelperspektive sehen die Rispen der Callunen wie exotische Korallen aus. ▼



◀ Eine attraktive Farbe: Die roten Callunen leuchten durch das sehr helle Blattgrün und das gelbe Drahtgitter an den Über-
töpfen besonders schön. ▶



Diese tiefroten Callunen haben dieselbe Farbe wie ein gehaltvoller Rotwein. Und sie sind ebenso edel. ▼

Zwei mit Heide-
zweigen be-
steckte Bänder in
Herzform zu-
sammengelegt:
Diese ge-
schmückte Tafel
strahlt auch an
kühlen Herbst-
abenden eine
eigene Wärme
aus. ▼



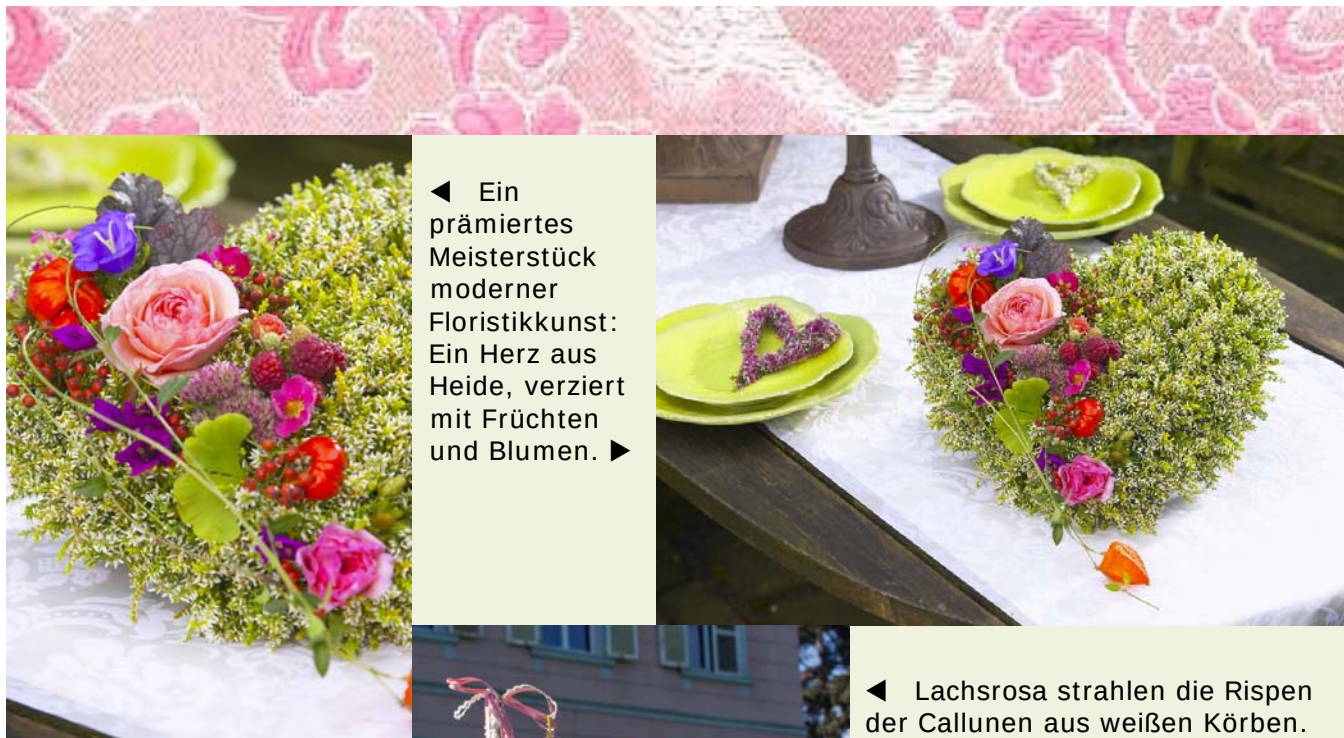
Mit den kleinen Knospen der Callunen lässt sich jede Tisch-
fläche fein bestreuen. ▼



Tipp: Heide- konfetti

Reiben Sie die
Knospen der
Callunen
zwischen
Daumen und
Zeigefinger wie
Beeren vom
Zweig herunter
– genau so, wie
Sie auch Jo-
hannisbeeren
von der Rispe
lösen. So erhalten Sie ein feines Blütenkonfetti, das Sie für
verschiedene Dekorationsideen verwenden können. Tipp:
Ernten Sie die Knospen von verschiedenfarbigen Callunen.
Dann können Sie mit Farbkontrasten arbeiten.





◀ Ein prämiertes Meisterstück moderner Floristikkunst: Ein Herz aus Heide, verziert mit Früchten und Blumen. ▶



◀ Lachsrosa strahlen die Rispen der Callunen aus weißen Körben. Werden bei der Hochzeit im Herrenhaus statt Blütenblätter diesmal Heidezweige gestreut? ▼

Rotviolette Callunen, in einer Schale fantasievoll in Papiertüten präsentiert. ▼



Impressum & Kontakt:

Sondergruppe Azerca
im ZVG e.V.
Bettina Banse
Geschäftsführung
Godesberger Allee 142-148
D 53175 Bonn
fon: 02 28.8 10 02.51
fax: 02 28.8 10 02.48
info@azerca.de

Agentur PRESSTO
Simone Wroblewski
Corneliusstraße 15
D 50678 Köln
fon: 02 21.88 88 58.14
fax: 02 21.88 88 58.88
wroblewski@pressto.de