

## Spezial Weihnachten

Mehr zum Buch

und das Rezept

zur Glögg-Granita

gibt's über den

*QR-Code:* 



NORDISCHE

WINTERKÜCHE

Tipps für mehr Tafelfreu(n)de ... verrät Hosting-Queen Verena Holthaus

## Was macht den Tisch zur Tafel?

Stoffservietten und Messerbänkchen – beides bringt sofort eine gewisse Wertigkeit. Mir sind außerdem schöne Gläser wichtig. Lieber ausgefallen statt klassisch, weil man so gleich für einen Überraschungsmoment sorgt. Und für die Stimmung natürlich Kerzen. Blumen hingegen sind für mich nicht zwingend notwendig. Stattdessen staple ich lieber Gläser oder Eisbecher, um neue dekorative Objekte zu kreieren. Wie bleibt man als Gastgeber:in entspannt?

Ich glaube, ein wenig Aufregung gehört dazu, aber grundsätzlich sollte man es nicht zu dramatisch nehmen, wenn mal etwas schiefgeht. Eigentlich geht es ja darum, beisammen zu sein. Ansonsten hilft natürlich eine gute Vorbereitung. Und ein Glas Champagner (*lacht*).

Und wie dekorieren Sie den Tisch an Weihnachten? Gerade denke ich über Silberfolie nach, die ich als Läufer verwende und mit aufgebauschter Watte kombiniere, die man darüber verteilt oder an Gläser heftet, um die Idee von Wolken zu kreieren. Ansonsten ist feines weißes Porzellan mit Silberbesteck, Fichtengrün und schmalen, hohen Kerzenständern eine sichere Alternative. www.salon-c-o.de



Spezial Weihnachten



1 WEIHNACHTSKUGELN "Birdelle", 12er-Set, 20 Euro (www.otto.de). 2 BOW-WOW Schleifenornament, 3er-Set, 12 Euro (www.maisonsdumonde.com). 3 KERZENSTÄNDER von Pols Potten, 69 Euro (über www.arket.com). 4 DINNER FOR ONE Platzset "Tigre Oriente", 49 Euro (www.gergeierdei.com). **5** AUSTERORDENTLICH Salz- und Pfefferschälchen-Set aus Porzellan, 55 Euro (www.theedition94.com). 6 CHAMPAGNER "La Grande Dame 2015" von Veuve Clicquot x Paola Paronetto, 199 Euro (www.clos19.com). 7 BRATER in der Weihnachtsedition, 349 Euro (www.lecreuset.de). 8 RAUCHFREI gelöscht wird mit Kerzenhütchen, 45 Euro (www.trudon.com). 9 ALLE JAHRE WIEDER Porzellan-Platzkarte, je 30 Euro (www.theedition94.com). 10 WEINGLAS "Grand Cru Nouveau", 2er-Set, 28 Euro (www.rosendahl.com) 11 FANCY PANTS "Elio" aus Samt, 150 Euro (www.mariadelaorden.com). 12 LIMITIERT "Martini Slipper", 300 Euro (www.collaboration-030.com). 13 MADE IN GERMANY "Parker Horizon", 850 Euro (www.lutzmorris.com). 14 KIMONO aus Seidenikat mit Samtkanten, 489 Euro (www.belleikat.de). 15 MAL NICHT FÜR DEN BAUM Ohrringe "Tobago", 595 Euro (www.sonnia.it)

68 DECO 5/23

## Spezial Weihnachten



10
12
13
10
11
Indicate Replacement of the state of the s

1 KALORIENARM Croissant-Anhänger, 3 Euro (www.sostrenegrene.com). 2 MUST-HAVE Servietten "Blattwerk" aus Halbleinen, 36 Euro, und "Foresta" aus Leinen, 44 Euro (www.leitnerleinen.com). **3** HANDBEMALT "Nutcracker", 4er-Set, 249 Euro (www.wolfandbadger.com). 4 WEIHNACHTSTELLER "Filets Noel", 28 Euro (www.gien-shop.de). **5** SANTAS LIEBLING Speiseteller "Toys Delight", 30 Euro (www.villeroy-boch.de). **6** "GUIRLANDE" von Bjørn Wiinblad, 37 Euro (www.rosendahl.com). 7 STILECHT Glas und Rührstäbchen der Serie "White bear and wish tree", ab 15 Euro (www.ichendorfmilano.com). 8 "VIEL GLÜCK" Pilze aus Vollmilchschoko, 10 Euro (www.sawade.berlin). 9 SCHÖNE IDEE Jedes Jahr entwirft das dänische Interiorlabel Moebe einen Weihnachtsstern. Unser bisheriger Favorit ist von 2021 (www.moebe.dk). 10 LEINENSERVIETTÈN von Lidi Gradan Studio, 4er-Set, 44 Euro (www.etsy.com). 11 NACH DEM BRATEN Geschirrspülmittel mit Orangenblüten, nachfüllbar, 38 Euro (www.diptyqueparis.com). 12 SALATBESTECK mit verzierten Griffen, 30 Euro (www.chehoma.com). 13 MURANO-Glas, 64 Euro, und -Karaffe, 255 Euro (www.theedition94.com). 14 WEINREGAL "Ptolomeo", wie gezeigt 966 Euro (www.opinionciatti.com)

DECO-Favorit: textile Baumspitze "Vela Star", 35 Euro (www. fermliving.de)

Champagner-Schalen
"Bethnal", 2er-Set, 75 Euro
(www.neptune.com)

LÄSST ALLE
KULINARISCHEN TRÄUME
WAHR WERDEN



SILENCE PRO -Für perfekte Genussmomente

## **AROMA DAMPFGARER**

Der Alleskönner in der Küche und das perfekte Geschenk für Hobby-Köche, die schon alles haben. Zum Braten, Kochen und Dämpfen. Zarter Fisch, knusprige Schnitzel und knackiges Gemüse lassen sich im Aroma Dampfgarer zubereiten. Mit Rezeptideen!



RÖSLE

**SINCE 1888**