

Moderne trifft in diesem Jahr auf Tradition

Der perfekte Ostertisch



Auf die Dekoration wird zu Ostern ein besonderes Augenmerk gelegt. Foodbloggerin Catrin Neumayer verrät uns, was in diesem Jahr angesagt ist. Mit vielen Stylingtipps und einfachen Do-It-Yourself-Ideen kann jeder seinen individuellen Ostertisch zaubern.

Ostern rückt immer näher, Zeit, sich über den perfekten Ostertisch Gedanken zu machen. Österreichs Foodbloggerin Catrin Neumayer, alias cookingCatrin, zeigt, gemeinsam mit der Kärntner Floristin Isabella Karnell, was Trend ist und worauf man auf keinen Fall verzichten darf.

Das heurige Stylecredo zu Ostern lautet: Pastell trifft auf Grau und modern auf traditionell. „Unser Ostertisch kommt in den Trendfarben daher. Ohne Pastelltöne geht 2016 gar nichts. Damit diese noch besser zur Geltung kommen, haben wir ein helles Grau als farbliches Pendant gewählt“, erzählt Catrin Neumayer. Um die familiäre Ostertafel so richtig in Szene zu setzen, darf auf traditionelle Elemente nicht verzichtet werden. Neumayer verwendet hierfür handgefertigtes Traditionsgeschirr von Gmunder Keramik. „Hier haben wir uns für die stylishen, aber trotzdem klassischen Serien grauer Hirsch und blau geflammt entschieden“, so die Foodbloggerin. Diese harmonieren nicht nur farblich, sondern spannen wieder den Bogen zwischen Tradition und Moderne. Auch hier darf ruhig Abwechslung am Tisch herrschen und jeder Platz unterschiedlich gedeckt sein. Jeder Gast kann sich so seinen Lieblingsplatz aussuchen. Tipp: Unbedingt auf hochwertiges Besteck achten – damit kommt Stil auf den Tisch.

Stimmung. Abwechslung und ein bunter Mix gilt auch für Lunch- und Papierservietten. Egal ob in reduziertem Grau mit der Aufschrift „Frohe Ostern“ oder in klassischem Karo, natürlich in Pastellfarben, sowie als wunderschöne, farblich abgestimmte Motivservietten mit Osternest und Eiern. Rustikale Kerzenständer in Weiß und Braun aus Echtholz sorgen für eine gemütliche Stimmung.



KREATIVITÄT. Die Foodbloggerin Catrin Neumayer besticht nicht nur mit tollen Rezepten, sondern auch mit außergewöhnlichen und leistbaren Deko-Ideen.

Die kreative Foodbloggerin

IDEENREICH. Catrin Neumayer alias cookingCatrin ist eine der bekanntesten und beliebtesten Foodbloggerinnen im deutschsprachigen Raum. Die mehrfach ausgezeichnete, leidenschaftliche Köchin zeigt auf ihrem Kochblog Rezepte, die einfach sind und für jeden nachkochbar. Im Mittelpunkt steht die österreichische und mediterrane Küche. Den Schwerpunkt legt Neumayer dabei auf die moderne, vegetarische und familienfreundliche Küche und das Kochen mit Kindern. Die Foodbloggerin ist selbst Mutter eines kleinen Sohnes. Ihren Kochblog betreibt die Kärntnerin gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Carletto Ferrari. Der Fotograf rückt nicht nur alle Gerichte ins rechte Licht, sondern gibt den Bildern einen markanten Wiedererkennungswert.



OSTERALLERLEI. Je bunter und ausgefallener der Ostertisch ausfällt, desto besser. Alte Kerzenständer werden ebenso aufgepeppt und in Szene gesetzt, wie einfache Eierkartons. Befüllt werden können die Kartons mit einem bunten Eierallerlei.



Reindling, einmal anders

VARIATION. Der traditionelle Kärntner Reindling darf natürlich bei keiner Osterjaue fehlen. Bekanntlich wird die süße Delikatesse mit Zimt, Zucker und Rosinen gefüllt und ist für den Verzehr gedacht. Foodbloggerin Catrin Neumayer und Floristin Isabella Karnell haben auch hier das Thema „Modern & traditionell“ aufgegriffen und den Kärntner Reindling neu interpretiert. Benötigt wird für diese hübsche Deko-Variante eine alte Reindlingform, egal in welcher Größe, die nach Belieben mit den verschiedensten Blumen und Zweigen bestückt werden kann. Dazu wird einfach ein gewöhnlicher Steckschwamm in die Form gegeben und schon kann losgelegt werden. Natürlich kann die Reindlingform auch mit Erde befüllt und nach Belieben bepflanzt werden. Der eigenen Kreativität sind selbstverständlich keinerlei Grenzen gesetzt.



BLUMENDEKO. Catrin Neumayer arbeitet eng mit Floristin Isabella Karnell (o.) zusammen.

In voller Pracht: Auch zu Ostern dürfen Blumen keinesfalls fehlen!

Darauf lassen sich Kerzen oder kleine Vasen platzieren. Auch Porzellan-Häschen finden dort einen Ehrenplatz. Vintage Milchkannen aus Emaille lassen sich toll als Vasen für einen frühlingsfrischen Wiesenblumenstrauß verwenden.

Blumen & Co. Ostern, Frühling, Palmkaterln und Blüten gehören zusammen. Die frühlingsfrischen Farben und Naturmaterialien schaffen einen gelungenen Kontrast zum grauen Untergrund. Mit Blumen und blühenden Zweigen, die dekoriert und behangen werden, sowie mit Palmkaterln kommt die Sonne ins Haus. Zu Ostern geht nix ohne: Tulpen, Narzissen und Osterglocken, die sich mit Rapunzeln, Margeriten und Grün vereinen. Auf Zweigen lassen sich auch leere Eierschalen hängen, die als Mini-Blumenvasen dienen (siehe Deko-Tipp Seite 65). „Zu Ostern darf es ruhig ein wenig bunter sein, jeder freut sich auf die frischen Farben in der Natur. Ich würde mich jedoch auf drei Farben einigen, damit der Tischschmuck nicht zu unruhig wird“, verrät die Kärntnerin Catrin Neumayer.



INDIVIDUELL. Bei der Tischdeko darf ruhig Abwechslung herrschen. Für die Blumenvasen einfach Flaschen mit passendem Stoff bekleben und fertig.



Kleine Kränze, ganz groß inszeniert

FEDERLEICHT. Kränze in verschiedenen Größen zieren in der Osterzeit zu meist diverse Eingangstüren. Doch die Minivariante davon ist am und rund um den Ostertisch individuell einsetzbar und hübscht enorm auf. Federn und Eier dürfen dabei nicht fehlen. Auch hier schaffen Catrin Neumayer und Isabella Karnell mit Wachteleiern und Federn in den Farben grau, weiß, braun und schwarz Kontraste. Federn, Eier und Grün kommen auch zum handgebundenen Mini-Oster-Kranzerl, der am Tisch oder auf der Sessel lehne fixiert oder am Tisch platziert werden kann. Besonderes Highlight: ein blütenweißer Federkranz an der Sessel lehne.



Kleine Vasen als Hingucker

AUGENSCHMAUS. Eier stehen gerade zu Ostern ganz hoch im Kurs. Diverse österliche Rezepte werden dem ovalen Leckerbissen gewidmet. Aber auch als Deko-Objekt ist es ein Hingucker. Ein netter Do-It-Yourself-Tipp: Eier als hängende Blumenvase. Einfach leere Eierschalen mit Blümchen befüllen und mit Dekodraht auf Palmzweigen befestigen. Ist schnell gemacht und sieht toll aus.



Ostertorte mit Reis und Ricotta

- Dauer: 2 h 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8

Zutaten

Mürbteig:

180 g Mehl
30 g Zucker

1 Ei, 90 g kalte Butter

Füllung:

125 g Rundkornreis
5 Eier
175 g Zucker
Zitronenaroma
400 g Ricotta

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden, mit den restlichen Zutaten verkneten, den Teig zu einer Kugel

formen und in Klarsichtfolie eingewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit dem Mürbteig auskleiden, den Teig ca. 3 cm am Rand hochziehen.

3. Den Reis in 400 ml Wasser auf geringer Stufe ca. 15 Minuten köcheln, abgießen und auskühlen lassen, die Eier mit dem Zucker vermischen und aufschlagen, Ricotta und Reis einrühren.

4. Die Reismasse in die Form gießen und die Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten backen, bis zum Servieren kühl stellen.