



Oktober: Kürbis & Co.

Oktober, das ist die Zeit des Indian Summer, hierzulande traditionell als Altweibersommer bekannt. Die Natur gibt noch einmal alles, zeigt sich in einem glühenden Farbenkleid. Aus dem Sommergelb wird ein warmes Goldgelb, das Orange erhält einen erdigen Touch und das Rot tauscht seine feurige Hitze gegen den wundervollen Ton samtigen Bordeauxweines ein. Die Kultfrucht der Oktoberwochen ist der Kürbis. Er spielt eine große Rolle beim Erntedankfest, bei Halloween und ist auch der Star in unserem Oktober-Menü.

Das Menü: Am Anfang der genüsslichen Speisefolge steht eine leichte, gesunde Salatcreation mit Kürbiskernölmarinade. Es folgt das Hauptgericht, gefüllter Patisson-Kürbis. Und den Abschluss bildet ein herbstliches Kürbis-Kompott.

Der Blumenschmuck: "Zu dem klassischen Herbstmenü passt ein ebenso klassischer Gestaltungsstil", meint Floristmeister John Langley, der für Fleurop-Feelings den blumigen Tischschmuck konzipiert. "Der Herbst ist die Jahreszeit mit einem sehr warmen, harmonischen Farbenspiel. Diese Anmutung greife ich mit meiner floralen Kreation auf, um das Essvergnügen zu steigern." Passend zum hochwertigen Glasgefäß hat John Langley edle Blüten ausgewählt. Etwa kleine Calla in einem schönen erdigen Orangeton, orangerote Rosen, Blüten einer Aechmea, Alstroemerien sowie Achillea. Peppiges Accessoire sind skurril geformte Cabbage Roots, zu deutsch Kohlwurzeln.

"Wichtig ist, dass man Blüten und Grün für eine Tischgestaltung sorgfältig auswählt. Das gilt für große Arrangements ebenso wie für drei kleine Blüten in einem Glas", meint John Langley. "Letztlich ist es die Vollkommenheit bis ins kleinste Detail, die ein Essen zu einem perfekten Dinner werden lässt."