



01 | 2010

4,50 €

Österreich 4,90 €
BelLux 5,30 €
Schweiz 9,- SFr.



DIE Reiterin

LIFESTYLE · REITEN · MODE · WOHNEN · LIEBE

neu



Schick im Stall
und in der Freizeit



Sternerezepte
und Dekotipps



Warum wir Pferde
so lieben

Zu Hause bei
Nadine Capellmann

mit vielen
Gewinnspielen,
Gutscheinen und
Geschenken!



Sei es leuchtende Kugeln: www.macyone.de

S trahlende Highlights für das perfekte Dinner

Akzente setzen Sie für Ihre Reiterfreunde mit unseren ungewöhnlichen Dekoideen. Was gibt es Schöneres, als mit lieben Menschen an einem schön gedeckten Tisch zu sitzen und in stimmungsvollem Ambiente bei köstlichen Gerichten die Zeit zu vergessen? Plaudern, gemeinsam genießen und sich einfach wohl fühlen.

Schönes Geschirr, feine Tischwäsche und edle Gläser sind selbstverständlich. Kreativität ist gefragt bei den Deko-Elementen, hier können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und Stimmungen kreieren, die bei Ihren Gästen lange in Erinnerung bleiben werden.

Für Sie als Reiterin bietet es sich natürlich an, bei der Wahl der Tischdekoration auf Gegenstände aus der Pferdewelt zurückzugreifen. Sie haben vielleicht eine schöne Sammlung an alten Hufeisen? Dann kombinieren Sie diese doch mit wenigen aber stivollen Blumen zu attraktiven Arrangements. Sehr puristisch und edel wirken zum Beispiel leicht mit Rost überhauchte Hufeisen in Kombination mit zarten weißen Blüten.

Attraktive Hingucker sind auch kleine Tierfiguren – durchsuchen Sie doch mal das Kinderzimmer – wie leicht finden sich da ein paar Pferdchen aus dem „Baumhof-Sortiment“. Eleganter wirken natürlich schöne Fundstücke vom Flohmarkt oder alte Sammlerstücke wie kleine Holz- oder Schaukelpferdchen. Diese lassen sich ebenfalls wunderbar in die Tischdeko integrieren.



Pferdekulptur aus Metall
www.decor-collection.com

Ein unverzichtbares Element eines stimmungsvollen Ambientes ist das Licht. Als elegante Alternative zu Kerzen können Sie mit den selbst leuchtenden Glaskugeln, die Sabine Hentschel entwickelt hat, mehrere kleine Lichtinseln auf und über dem Tisch schaffen. Die matt schimmernden Leuchtobjekte verbreiten ganz ohne Kabelgewirr wunderbar warmes Licht.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie ein festliches Menü zusammengestellt, das für jede Gastgeberin umsetzbar ist. Erfahren Sie, wie Sternkoch Armin Karrer Blinis mit Kaviar veredelt und Johann Lafer einen unwiderstehlichen Damhirschbraten zubereitet. Zu letzterem passt ein Rotwein aus dem Priorat, 2007 Ceps Nous. Und die Lebkuchenmousse als Dessert wird am besten von einem Mini Maury aus der Domaine Mas Amiel begleitet. Beide Getränke sind im Handel erhältlich.

