

Mediterrane Weihnachtsdekoration beim Stanglwirt in Tirol

Zitronenbäume statt Tannenzweige

VON ANDREA WALCHER

Es war als „Kultur“-Schock geplant, wurde aber keiner.

Dem Biohotel Stanglwirt in Going bei Kitzbühel sollte eine Weihnachtsdekoration der etwas anderen Art verpasst werden. Der übliche „Zapfen-, Ku-

geln- und Tannengrünsmuck“ wurde (mit Unterstützung aus dem üppigen Lederleitner-Fundus, www.lederleitner.at) durch frisch duftende Südfrüchte, Blät-

ter und mediterranen Naturschmuck ersetzt. GEWINN rechnete mit vehementem Widerstand seitens des Wirts, hatte sich aber darin gewaltig getäuscht. Im Gegenteil, Balthasar Hauser war vom neuen Look seiner Bauernstube angetan, sprach von der „Harmonie der Gegensätze“, die schon immer bei ihm zuhause gewesen sei, „so wie der Hai zur Kuh“ eben. „Es ist eine sehr einfache und obendrein sogar essbare Weihnachtsdekoration und das entspricht wiederum ganz dem bäuerlichen Grundgedanken“, so Hauser.

Die Adventzeit statt mit Tannenzweigen lieber mit Zitronenbäumen zu behübschen ist heuer bei den Profidekorateuren der Trend schlechthin. Um geschmackliche Verirrungen zu vermeiden, sollte man jedoch ein paar wenige grundlegende Tipps beherzigen. Der wichtigste: Weniger ist mehr und wenn man sich für südlichen Flair entscheidet, dann ohne Wenn und Aber.

Der Stanglwirt feiert Weihnachten heuer mediterran. Balthasar Hauser in ungewöhnlicher Dekoration mit Zitrusfrüchten in der Bauernstube



Foto: Grossruck

Tipps und Tricks für Ihre Weihnachtsdekoration



Foto: Grossruck

Die „Lieber weniger, aber davon mehr“-Variante. Wenige oder sogar nur eine Sorte, die aber dann umso üppiger

Nicht nur zu Weihnachten, aber hier ganz besonders gilt bei Dekorationen der oberste Grundsatz: Weniger, aber davon mehr. Wenn Sie einen Schale mit Zitronen füllen, dann besser nur mit Zitronen, davon aber gleich 15 Stück. Achten Sie auf möglichst große Früchte und fragen Sie den Obsthändler, ob er nicht viel-



Fotos: Andrea Walcher

Der farbenfrohe Mix für die Tischdekoration. Wichtig dabei nur: Wenn Zitrusfrüchte, dann bitte auf rotbackige Bauernäpfel verzichten!

leicht auch noch ein paar Stück mit Blättern und Zweigen daran hat. Im Schnitt bleiben die Früchte rund zwei Wochen haltbar, besonders grüne Zitronen können auch den gesamten Advent genießbar überstehen. Für die Früchtebäumchen à la Stanglwirt (siehe großes Foto) eignen sich Zitronen,

Limetten und kleine feste Orangen. Wer möchte, kann auch kleine rote Äpfel oder „Malisäpfel“ aus dem Blumengeschäft verwenden. Kleine Bastelanleitung: Für die Früchtebäumchen benötigen Sie Schweißdrähte mit vier Millimeter Durchmesser (zu bekommen beim Installateur), kleine harte Früchte, eventuell Blätter für



Warum nur eine mediterrane Tischdekoration? Zitrus- und Orangenbäumchen können auch in einer Ecke des Wohnzimmers überwintern

dazwischen, Unterlage zum Reinstecken (z. B. Strohbällen) oder Erde. Für den Stamm zwei Holzstäbe mit ca. 90 Zentimeter Länge, für die Zweige drei Stäbe (70, 60 und 50 Zentimeter). Tipp: Die Löcher in den Früchten vorher „bohren“, dann geht's beim Einstecken schneller. Nach außen kleinere Früchte verwenden.