



# PRESSEMITTEILUNG

der Initiative „Blumen – 1000 gute Gründe“

## Herbststimmung bei Tisch

**Kerzen, Kürbis, Chrysanthemen: Genuss- und Deko-Profis zeigen, wie man jetzt ganz einfach stilvoll feiert.**

*Straelen, 15. Oktober 2024*

Der Herbst ist da. Die Blätter an den Bäumen färben sich in leuchtenden Farben, das Wetter wird kühler und es ist früher dunkel. Genau die richtige Zeit, um sich mit Freunden und Familie zu Hause im Kerzenschein um den Tisch zu versammeln. Noch schöner wird das natürlich mit einer stimmungsvollen Dekoration und köstlichem Essen. Passende Anlässe gibt es mit Halloween und Co. ebenfalls – oder man feiert einfach den Herbst selbst.

Ob zum Essen oder zum Schmücken: vor allem Kürbisse gehören in dieser Jahreszeit einfach dazu. Und da das Fruchtgemüse unglaublich variabel ist, kann man es für die verschiedensten Gerichte verwenden: von der Suppe über das Ofengemüse bis hin zum Kuchen. Viele leckere Rezepte dazu gibt es in der Ideenküche der Initiative „1000 gute Gründe“, zum Beispiel die süßen Kürbis-Nuss-Schnitten oder das würzige Kürbisbrot. Beides eignet sich sowohl für ein gemütliches Dinner als auch für eine geschmackvolle Halloween- oder Herbstparty.

Bei der Dekoration kommen dann ebenfalls Kürbisse zum Einsatz. Aus großen Exemplaren werden ganz einfach toll geschnitzte Halloween-Köpfe, oder man inszeniert sie unbehandelt als jahreszeitlichen Willkommensgruß vor der Tür. Kleine, interessant gefärbte oder geformte Kürbisse sind schön als Tischdeko. Die Farben aus der Natur passen ideal dazu: das leuchtende Gelb, Orange und Rot von Blumen, Laub und Früchten. Ganz einfach geht das mit einem stimmungsvollen Strauß als Blickfang auf dem Tisch. Die Floristikprofis der Initiative „1000 gute Gründe“ zeigen dafür perfekte jahreszeitliche Kombinationen, zum Beispiel mit Chrysanthemen, Hagebutten oder anderen Herbstblumen. Dazu entwickeln Lifestyle-Bloggerinnen und -Blogger für die Ideenwerkstatt der Initiative immer



wieder neue, überraschende Deko-Ideen zum Nachmachen. Der Blumenkranz für eine Kerze setzt zum Beispiel stimmungsvolle Akzente – mit der verzierten Kerze auch passend zu Halloween.

Für jede Saison hat die Initiative die schönsten Ideen rund um Blumen und Pflanzen, Obst und Gemüse: ob leckere Rezepte oder stimmungsvolle Deko-Ideen. Auf der Seite [www.1000gutegruende.de](http://www.1000gutegruende.de) sowie bei Facebook und Instagram kann man sich zum Nachmachen inspirieren lassen.

*Headline: 24 Zeichen, Subline: 106 Zeichen,*

*Fließtext: 30 Zeilen à ca. 70 Zeichen = 2.184 Zeichen*

*Download der Word-Datei:*

[https://www.dropbox.com/scl/fi/9bb77qlhk597skre5bfka/PM24\\_TGG\\_Halloween.docx?rlkey=i2h1k3ckh7mcca9u7dzuv96to&dl=1](https://www.dropbox.com/scl/fi/9bb77qlhk597skre5bfka/PM24_TGG_Halloween.docx?rlkey=i2h1k3ckh7mcca9u7dzuv96to&dl=1)



Bild 1: Gelb-orange Blüten sorgen in Kombination mit Gräsern und grünem und rotem Laub für Herbststimmung.



Bild 2: Herbststrauß mit rosa Dahlien, Chrysanthemen und Rosen zusammen mit rot-orangem Amaranthus, Hagebutten und Physalis.



Bild 3: Ein herbstlich geschmückter Tisch mit orangen Chrysanthemen und kleinen Kürbissen.

Bild 1-2: © Blumen – 1000 gute Gründe

Bild 3: © SophiaGaleria/ Blumen – 1000 gute Gründe

*Download (Zip):*

[https://www.dropbox.com/scl/fi/qeniets5gw0m5wyzsz6i/PM24\\_TGG\\_Halloween\\_B.zip?rlkey=yppy0l2cdtl7i69f8mlp9vz6&dl=1](https://www.dropbox.com/scl/fi/qeniets5gw0m5wyzsz6i/PM24_TGG_Halloween_B.zip?rlkey=yppy0l2cdtl7i69f8mlp9vz6&dl=1)



# DIY: Chrysanthemen-Kränze

## Das braucht man:

- Chrysanthemen (im Topf)
- dünnen Draht
- eine Schere
- eine Stumpenkerze (beschichtet)

## So wird's gemacht:

Von dem Chrysanthemenbusch mehrere kleine Zweige mit Blüten abschneiden. Einen Chrysanthemenzweig vorsichtig mit Draht umwickeln, den nächsten Zweig leicht versetzt mit dem Draht am ersten befestigen. Stück für Stück immer weitere Blütenzweige mit dem Draht verbinden, bis die Kette die gewünschte Länge hat. Zum Schluss den Anfang mit dem Ende der Kette fest mit Draht verbinden. Den Kranz mit einer Kerze in der Mitte aufstellen.

Halloween-Tipp: Aus einer dunkel beschichteten Stumpenkerze kann man im Handumdrehen ein Gruselgesicht machen. Einfach ein Gesicht aufmalen oder direkt mit einem Messer Augen, Mund und Nase auskratzen, bis das hellere Wachs darunter zu sehen ist.



DIY, Bild 1



DIY, Bild 2



DIY, Bild 3

DIY: © SophiaGaleria/ Blumen – 1000 gute Gründe

Download (Zip):

[https://www.dropbox.com/scl/fi/74ftjeen1z6aebp217skv/PM24\\_TGG\\_Halloween\\_DIY.zip?rlkey=bj6yyx9ewheobsvbmsscfd6o&dl=1](https://www.dropbox.com/scl/fi/74ftjeen1z6aebp217skv/PM24_TGG_Halloween_DIY.zip?rlkey=bj6yyx9ewheobsvbmsscfd6o&dl=1)



# Kürbis-Nuss-Schnitten

## Zutaten (für eine 18x28 cm Form)

### ... für den Kuchen:

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (350 g ohne Kerne & Co.)
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Msp. Zimt
- 200 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 ml neutrales Öl (bspw. Erdnussöl)

### ... für das Topping:

- 100 g Mascarpone
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 50 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 2 EL gehackte Haselnüsse
- 1 EL Kürbisraspeln

## Zubereitung:

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Den Kürbis waschen, vierteln und entkernen. 350 g abwiegen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Zimt, Mehl, Haselnüsse und Backpulver vermischen. In einer Rührschüssel Eier, Zucker und Salz mit dem Schneebesen eines Rührgerätes 3 Minuten aufschlagen. Das Öl nach und nach hinzufügen und weitere 3 Minuten aufschlagen.

Den Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kürbisraspeln mit einem Kochlöffel oder Teigschaber unter den Teig heben. Zum Schluss die Mehlmischung unterziehen.

Den Boden einer kleinen rechteckigen Backform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig darauf verteilen. Ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen



nehmen, 10 min. auskühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

Den Mascarpone mit Doppelrahmfrischkäse, Puderzucker, Zitronensaft und Zimt mit dem Schneebesen des Rührgerätes kurz vermengen. Auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Mit gehackten Haselnüssen und Kürbisraspeln garnieren.



Rezept 1, Bild 1



Rezept 1, Bild 2



Rezept 1, Bild 3

© Monsieur Muffin / Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download (Zip):

[https://www.dropbox.com/scl/fi/t868frh37pd0yx7nx7wvg/PM24\\_TGG\\_Halloween\\_R1.zip?rlkey=00wefkyoldv14vun6ukvjtm&dl=1](https://www.dropbox.com/scl/fi/t868frh37pd0yx7nx7wvg/PM24_TGG_Halloween_R1.zip?rlkey=00wefkyoldv14vun6ukvjtm&dl=1)



# Kürbisbrot mit Salbeibutter

## Zutaten

### ... für das Brot:

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 2 TL Meersalz (10 g)
- 300 g Kürbis
- 150 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Kürbiskerne

### ... für die Butter:

- 250 g Butter
- 10-15 Blätter Salbei
- grobes Meersalz

## Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, sodass ihr 300 g erhaltet. Die Würfel in 100 ml Wasser bissfest garen. Dann mit einer Gabel zerdrücken und erkalten lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel füllen. Die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Eine Mulde in das Mehl drücken, salzen und die aufgelöste Hefe dazugeben. Für 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend den Kürbis, die Kürbiskerne und das Olivenöl dazugeben und alles miteinander vermengen.

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig hineinfalten. Für 40 Minuten im Backofen garen. Am besten macht man nach 30 Minuten eine Stäbchenprobe. Dafür sticht man mit einem Holzspieß in den Laib: Solange beim Herausziehen Teig am Holz hängen bleibt, muss das Brot noch etwas backen.

In der Zwischenzeit 50 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Anschließend den Salbei dazugeben und für 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Die flüssige Butter zusammen mit dem Salbei und dem Meersalz zur restlichen Butter geben und alles mit dem Mixer zu



einer weißen, cremigen Masse aufschlagen. In den Kühlschrank stellen und später zusammen mit dem Kürbisbrot servieren.



Rezept 2, Bild 1



Rezept 2, Bild 2

© Foodistas/ Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download (Zip):

[https://www.dropbox.com/scl/fi/env97g4ysdjz7fg5gxyoe/PM24\\_TGG\\_Halloween\\_R2.zip?rlkey=1q7r2s85bwdaw1f08mb7whr3s&dl=1](https://www.dropbox.com/scl/fi/env97g4ysdjz7fg5gxyoe/PM24_TGG_Halloween_R2.zip?rlkey=1q7r2s85bwdaw1f08mb7whr3s&dl=1)



**Hinweis zu den Pressebildern:**

Bitte beachten Sie, dass die zur Verfügung gestellten Bilder ausschließlich in direktem Zusammenhang mit der Pressemeldung genutzt und veröffentlicht werden dürfen (d.h. beispielsweise nicht als Aufmacherbild ohne direkten inhaltlichen Bezug). Bitte geben Sie dabei immer die Bildcredits an.

**Über „Blumen – 1000 gute Gründe“**

Es gibt 1000 gute Gründe, einem lieben Menschen oder sich selbst mit Blumen und Pflanzen eine Freude zu bereiten. Deshalb hat die Erzeugergenossenschaft Landgard, Deutschlands führende Vermarktungsorganisation im Gartenbau, die Initiative „Blumen – 1000 gute Gründe“ ins Leben gerufen. Ziel ist es, Interesse und Freude an Blumen und Pflanzen zu wecken und zu unterstützen. Die Initiative verfolgt damit keine vorrangig kommerziellen Ziele.

*[www.1000gutegrunde.de](http://www.1000gutegrunde.de) / [www.landgard.de](http://www.landgard.de)*

**Als Experten und Pflanzenfans liefern wir Ihnen gerne weitere Informationen, Ideen und Bilder rund um Blumen, Balkon, Garten und Terrasse. Sie haben ein Thema und wollen mehr wissen? Sprechen Sie uns einfach an!**

