



PRESSEMITTEILUNG

der Initiative „Blumen – 1000 gute Gründe“

So wird Ostern zum fantastischen Frühlingsfest

Ostern ist die ideale Gelegenheit, sich mit Familie und Freunden an einer wunderschön gedeckten Tafel zu treffen. Dabei lassen sich das Leben und herrliche Köstlichkeiten genießen.

Straelen, 23. März 2023

Jetzt steigt langsam die Vorfreude: auf den Frühling, mehr Sonne, warme Tage und das Erwachen der Natur. Um all das gebührend zu begrüßen, ist der Ostersonntag einfach ideal. In der christlichen Tradition steht Ostern für Neuanfang. Diese Aufbruchstimmung nutzt man in vielen Familien gleich zum Start in den Tag mit einem Osterfrühstück oder -brunch. So hat man die Möglichkeit, seine Liebsten mal wieder um einen festlich gedeckten Tisch zu versammeln und den Kindern beim Suchen der Ostereier zuzuschauen. Diesen Brauch kennt man im ganzen Land.

Die Tradition des Ostereis selbst ist übrigens weltweit verbreitet. Zu ihrer Herkunft gibt es allerdings unterschiedliche Erklärungen. Schon in vorchristlichen Zeiten stand das Ei für Fruchtbarkeit und Neuanfang, eine Symbolik, die sich perfekt mit der Auferstehung Jesu Christi in Einklang bringen ließ. Zudem fällt die Tradition des Ostereis auch mit dem Ende der Fastenzeit zusammen, während der es Gläubigen nicht gestattet war, tierische Produkte zu essen. Die Hühner legten aber natürlich kräftig weiter Eier, sodass man am Ende zu Ostern eine Menge zum Verzieren übrig hatte. Auch wenn heute weniger gefastet wird, ist das Osterei immer noch fester Bestandteil der Dekoration zum Osterfest.

Apropos Dekoration: Was bei einer festlichen Ostertafel keinesfalls fehlen darf, sind frische Blumen. Zu diesem Anlass greift man gerne auf die klassischen Frühlingsblüher in Gelb zurück, aber für den Start in die Blütesaison darf es auch gerne mal kräftiger sein. Zum Beispiel inspiriert vom Color-Blocking aus der





Mode: Dabei werden kontrastreiche Farben harmonisch miteinander kombiniert. Ein Strauß in leuchtendem Blau, Violett und Pink lässt sich ganz einfach zusammenstellen und belebt jeden Tisch.

Und wenn dann alles wunderbar vorbereitet ist, dürfen natürlich auch österlich inspirierte Speisen nicht fehlen, zum Beispiel eine selbstgemachte Konfitüre aus Karotten, Apfel, Ingwer und Orange zum Frühstück oder Brunch. Die Gläser lassen sich auch gut als fruchtig-süße Überraschung verschenken. Oder etwas deftiger: Radieschen-Bratlinge mit einem Kräuter-Joghurt-Dip schmecken frisch-würzig nach Frühling.

Noch mehr Tipps, wie man seine Lieben mit Blumen und Pflanzen, Obst und Gemüse verwöhnen kann – und das nicht nur zu Ostern –, gibt es auf der Website der Initiative „1000 gute Gründe“ unter www.1000gutegrunde.de.

Headline: 46 Zeichen, Subline: 180 Zeichen,

Fließtext: 33 Zeilen à ca. 70 Zeichen = 2.371 Zeichen

Download der Word-Datei:

https://www.dropbox.com/s/dd6jcz2dlvxlw5p/PM23_TGG_Ostern.docx?dl=1





DIY 1-4: Der Strauß in kräftigen Frühlingsfarben ist vom Color-Blocking-Trend inspiriert.

© L. Nickelowski / Blumen – 1000 gute Gründe

Download (Zip): https://www.dropbox.com/s/4kvvrn9o3asyg9l/PM23_TGG_Ostern_DIY.zip?dl=1





Color-Blocking-Strauß

Material:

- Chrysantheme – Chrysanthemum San Purpetta
- Enzian – Gentiana „kagayaki“
- Levkojen – Matthiola Stox Deep Rose
- Pfirsichzweige
- Schnur
- Vase

Anleitung:

Schritt 1: Zunächst alle Blumenstiele und auch die Pfirsichzweige schräg anschneiden und großzügig von ihrem Blattwerk befreien, damit dieses später nicht im Wasser steht. Denn dadurch faulen die Blätter schnell und geben Fäulnisbakterien ins Wasser ab, die die Blumen schneller welken lassen.

Schritt 2: Drei Stiele nehmen und in der Hand leicht schräg übereinander legen. Danach eine weitere Blume hinzunehmen, diese ebenfalls schräg anlegen und den Strauß drehen. Rundherum so verfahren, bis ein schönes Bündel zusammengekommen ist. Den Strauß dabei immer an einer Stelle etwas unterhalb der Blüten und Blätter zusammenhalten.

Die Blumen am besten so arrangieren, dass immer etwas Abwechslung im Strauß ist, zwischendurch ein paar der Pfirsichzweige einarbeiten.

Schritt 3: Wenn das Arrangement passt, ein Stück Schnur nehmen und die Stiele zusammenbinden – nicht zu fest, damit die Blumen nicht gequetscht werden.

Schritt 4: Den Strauß in eine passende Vase stellen. Sollte dabei an der ein oder anderen Stelle eine Lücke entstehen, einfach noch einzelne Stiele dazu stellen. Das lockert den Strauß auf und fällt am Ende kaum auf.





Rezept 1: Brötchen oder Hefezopf mit selbstgemachter Apfel-Möhren-Konfitüre kommen zum Osterfrühstück garantiert bestens an.

Rezept 1: © L. Nickelowski / Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download:

https://www.dropbox.com/s/93duylcjw1ilxy1/PM23_TGG_Ostern_Rez1.jpg?dl=1

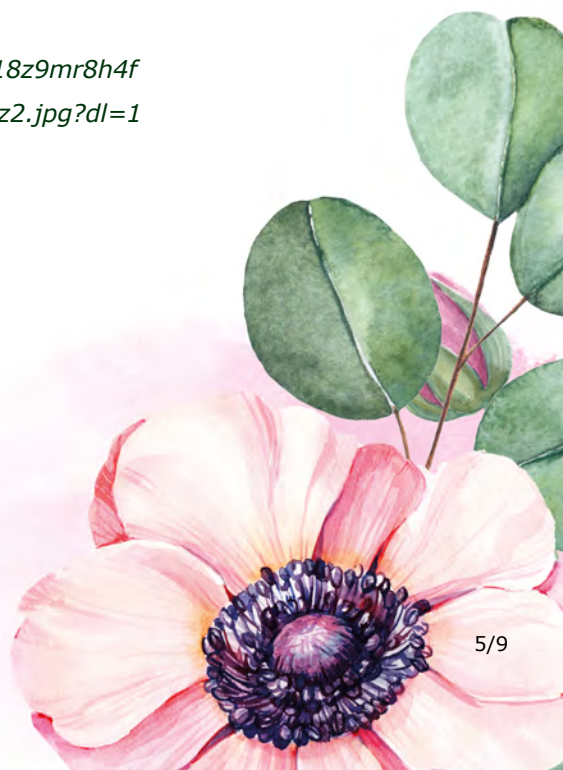


Rezept 2: Bratlinge mit frischen Radieschen und würzigem Kräuterquark schmecken nach Frühling.

Rezept 2: © Foodistas / Obst & Gemüse – 1000 gute Gründe

Download:

https://www.dropbox.com/s/18z9mr8h4fwr3gu/PM23_TGG_Ostern_Rez2.jpg?dl=1





Apfel-Möhren-Konfitüre

Zutaten:

- 250 g Möhren
- 1 großen oder 2 kleine Äpfel (säuerlich)
- 10 g Ingwer
- ½ Bio-Orange
- ½ Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 250 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung:

Die Möhren, den Apfel und den Ingwer schälen. Alles mit einer Reibe oder einer Küchenmaschine fein reiben und in einen Topf füllen. Die Orange gut waschen, etwas Schale abreiben und zu der Masse geben. Die Orange anschließend halbieren und auspressen. Die Zitrone ebenfalls halbieren und auspressen. Den gesamten Saft in den Topf geben. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und ebenfalls in den Topf geben.

Nun den Gelierzucker in den Topf geben, alles gründlich mit einem Holzlöffel verrühren und die Masse unter Rühren auf dem Herd zum Kochen bringen. Alles für ca. fünf Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nun kann die Masse auf saubere und heiß ausgespülte Gläser verteilt werden. Diese fest verschließen und abkühlen lassen.

Tip: Nach dem Kochen mit einer Gelierprobe testen, ob die Konfitüre fest wird.





Radieschen-Bratlinge

Zutaten

für die Bratlinge:

- ein Bund Radieschen
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL Joghurt
- 1 Ei (Größe M)
- 6 EL Sonnenblumenöl
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer

für den Kräuterjoghurt:

- 200 g Joghurt
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Lauchzwiebeln
- eine kleine rote Zwiebel
- 1 TL Zitronensaft
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Für die Bratlinge die Kartoffeln schälen und halbieren. Anschließend in Wasser für 20 Minuten kochen, bis sie gar sind. Leicht abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Radieschen waschen, trocken tupfen und fein reiben. Die Lauchzwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den abgekühlten Kartoffeln, Radieschen, dem Ei, Salz, Pfeffer und den





Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Den Joghurt dazugeben und alles mit den Händen zu einer Masse verkneten.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Radieschen-Kartoffelmasse zu mandarinengroßen Kugeln formen und leicht platt drücken. Dann in die Pfanne geben und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Kräuterjoghurt die Kräuter und die Zwiebel waschen und klein hacken. Mit dem Joghurt verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.





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 / 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!

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.

