

FESTLICHE EINFACHHEIT

Weihnachten ohne Stress, aber elegant
mit einfachen Mitteln aus Haushalt und Natur



SALON c/o vereint in München nicht nur Tischobjekte aus verschiedenen Stilepochen und Objekte junge Künstler, sondern auch kreative Menschen über unterschiedliche Formate. So haben wir in einer Gemeinschaftsproduktion für die festlichen Tagen ein paar einfache Ideen für den Tisch und die Küche zusammengetragen. Eine Weihnachtsstrecke, die inspirieren soll Bestehendes zu entdecken und wiederzuverwenden – Table Setting Ideen für den gedeckten Tisch oder ein Buffet. Alle verbindet die Liebe für ästhetische Objekte, die Kreativität für einfache Ideen und der Drang Geschichten über Bilder zu erzählen.

Fotografie: Laura Trumpp | Styling: Vivian Huizenga | Food Konzeption: Amelie Hornung
Copyright: Salon c/o

Tischobjekte

Rechte Seite: 3D Druck Vase von Argot Studio, versilberte Kreuz-Messerbänkchen ca. 1910 (25€ je Stk.)
Linke Seite: Pokal Weinglas von Lobmeyer (110€), Kristallsektgläser mit graviertes franz. Lilie (25€), Kerzenständer aus Kartoffelstampfer mit aufgeklebter Kerze und Suppenlöffel)



TISCHIDEEN



Für ein einfaches, aber dennoch festliches Weihnachten lassen sich neben alten oder neuen Silberwaren und Porzellan, auch übliche Haushaltswaren für ein modernes und überraschendes Tischgedeck verwenden. Edelstahl kommt in der Küche in Töpfen und diversen Küchenutensilien vor. Aber auch gängige Materialien aus dem Baumarkt ergänzen alte Silberwaren und Porzellan sehr innovativ. Dabei hilft es einen ausgewogenen Anteil aus alten und neuen Werkstoffen zu kombinieren. Die Natur liefert zu jeder Jahreszeit, auch im Winter, spannende ästhetische Materialien. Lasst uns Augenmerk auf die schrägen Dinge in der Natur legen. Der krumme, vermooste Zweig, der verwundete Stein mit Kerben oder die Baumrinde, in der man den Lauf der Zeit entdeckt.

Grundmaterialien: Wachsplättchen für Kerzen (z.B. Drogerie Markt), Knete (z.B. Idee Creative), Stabkerzen und Teelichter, Doppelseitiges Klebeband (z.B. Baumarkt).

Für das Buffet und den gedeckten Tisch zeigen wir ein paar einfache Ideen zur Umsetzung:

- Kartoffelstampfer mit quergelegtem Löffel (verbunden über Klebestreifen) und einer auf den Handgriff aufgesetzten Kerze (mit Knete oder doppelseitigem Klebeband).
- Tischlängs gelegtes Aluminium aus dem Baumarkt, dazwischen Steine verteilt. Runde Enden von Heizungs- oder Regenrohren als Ergänzung zur Silberware (aus dem Baumarkt).
- Einfache Baumwolltücher von Ikea, locker über mehrere Schichten in Falten drappiert. Stabkerzen durch Nudellöffel gesteckt.
- Pralinenzange als Halterung für Stabkerzen.



Laura Trumpp ist atmosphärische Betrachterin, Kuratorin und Geschichtenerzählerin, die die Fotografie als eine ihrer kreativen Ausdrucksformen nutzt. Schon früh wurde sie mit verschiedenen Kulturen konfrontiert, die ihre Denkweise geprägt haben und ihre Neugierde, hinter die Oberfläche der Dinge zu blicken, weiterhin beeinflussen. Neben der Fotografie arbeitet sie an einem kuratierten Raum für zeitlose Objekte, die sie teils selbst entwickelt - www.lauratrump.com.



Tischobjekte
3D Druck Vase von Argot Studio, versilberte Kreuz-Messerbänkchen (25€)



Tischobjekte und Geschenkideen

Bergkristallkette von MARIE c. (420€), versilberte Jugendstilschale (Rental Collection), Vintage versilberte Gailla Karaffe von Christofle (430€), Vintage Art Deco 3-flammiger Kerzenleuchter (165€)

Nächste Seite:

Hagebutte in Harz gegossen (gesehen bei Voo Store Berlin), versilbertes Fischbesteck von Christofle Gailla (320€)



Vivian Huizenga stammt aus Rotterdam und lebt in München. Sie denkt als Creative Director und Stylistin über künstlerische Visionen für Unternehmen und Marken nach und wie diese in verschiedenen Produktionen, Kampagnen, Events und Ausstellungen erscheinen können (www.vivianhuizenga.com).



Verena Holthaus' Idee war es, einen Raum zu schaffen, der Menschen über das Thema der modernen Tischkultur zusammenbringt und inspiriert. Über einen Concept Store werden alte und neue Objekte für den Verkauf und Verleih modern inszeniert. Begleitet wird dies von Arbeiten junger Künstler, sowie Happenings und Dinnern, um unter anderem auch kulturbezogene Themen zu diskutieren und zu fördern. Ihre Ideen schöpft sie aus ihrer Umgebung, dem Alltag und Erfahrungen aus der Mode. Ihr Drang nach Innovation ist ein großer Katalysator, den sie unabhängig davon auch in ihrer Arbeit als Unternehmensberaterin auslebt.

NASCHEN

Die Weihnachtstage sollten für alle entspannt sein.
Wir haben uns Gerichte überlegt, die einfach umzusetzen, kulinarische und visuelle Highlights sind und sich für unterschiedliche Ansprüche eignen.



SPEISE

Die Gerichte greifen nicht nur optisch die Einfachheit, sondern auch die erdigen und vielfältigen Geschmäcker der Natur auf.

Amelie Hornung experimentiert seit ihren frühen 20ern mit unterschiedlichen Materialien. Häufig auch mit Lebensmitteln, die sie sowohl geschmacklich als auch optisch selbst entwickelt hat. Mit ihrem Wissen als ehemalige Barfrau, ergänzt sie ihr kulinarisches Konzept auch mit hochwertigen Drinks. Wenn sie nicht in der Küche zaubert, kreiert sie andere Objekte aus verschiedenen Materialien wie Textilien, Papier und Holz (@ameliejolanda).



Glashaube der Glaspralinendose von Lobmeyr (320€)



Champagnerschale von Lobmeyr (110€),
gefüllt mit Hibiskus Cordial & Soda oder Gin.
Bergkristallkette von MARIE c.

SPEISEN

Leichte, gut vorzubereitende Gerichte in grün und weiß (auch in roter Variation).
An Weihnachten geht es um das Zusammensein mit Freunden und der Familie, daher
sollte diesen Festtagen niemand zu lange in der Küche stehen müssen.

●

VORSPEISE

Zitruslabneh • Brokkolini • Petersilienöl •
Haselnussrauchpesto
Zubereitung am Festtag: Brokkolini

HAUPTSPEISE

Ahornsirup Rosenkohl • Burrata • Mandelsplitter •
Würzöl • Granatapfelkerne • Grünkohlchips •
Zubereitung am Festtag: Rosenkohl
Petersilien Weißwein Schalotten Soße • Romanesco •
Parmesan • Petersilienöl
Zubereitung am Festtag: Romanesco

ZUM NASCHEN

Mandelküchlein • Frischkäsefrosting • Pistazie
Zubereitung am Festtag: Mandelküchlein
• Gekratztes Basilikum Eis

●

Alles kann lauwarm oder kalt gegessen werden. Durch die Reduzierung
auf zwei Farben ist es besonders und stimmig, aber dennoch hochwertig.



Frohe Weihnachten!