

Feurige Schoten

Geschmacklich haben Chilis von superscharf bis fruchtig-mild alles zu bieten. Ihre leuchtenden Farben und ihre originellen Formen machen sie auch zu tollen Deko-Objekten. Hier einige Vorschläge, wie man sie gekonnt in Szene setzt.

Chili-Rondell

Ist die Chili-Ernte üppig ausgefallen? Dann befestigen Sie die Schoten ganz einfach mit Nadeln auf einem Strohkranz. Im warmen Schatten trocknen die Früchte am schonendsten – ideale Deko für die Küche also

Hot Pot

Eine Chili mit reichem Fruchtansatz wird hier mit einem Übertopf in „Chili-Dekor“ in Szene gesetzt. Dazu einfach die roten Schoten auf den Topf kleben. Ein originelles Geschenk für Freunde mexikanischer oder asiatischer Küche





Chili im Grünen

Ist Ihre Chilipflanze vom Gewitter zerzaust worden, sodass sie nur noch ein Abglanz ihrer einstigen Pracht ist? Dann schneiden Sie einfach kleine Triebe ab und stecken diese auf einen Kranz aus Steckschaum. Etwas Wasser auf dem Unterteller verlängert die Haltbarkeit. Sieht auch hübsch aus, wenn Sie Thymian- oder Estragonzweige daruntertermischen

Chili-Baiser

Wie ein fluffiges Baiser wirken die gelben Blütendolden des Frauenmantels (*Alchemilla*), die ein Kranz von feuerroten Chilischoten umrahmt. Eyecatcher in der Mitte ist eine mit Goldfarbe besprühte Schote. Ein origineller Tischschmuck für eine Grillparty



Chili-Baum

Wie Hochstämmchen im Miniformat wirken diese beiden „Kugelbäume“, die eine Krone aus Erbsen- und Chilischoten tragen. Diese sind mit feinen Nadeln auf einer Steckschaumkugel fixiert. Die Kugel steckt auf einem „Stamm“ aus einem naturbelassenen Stück Ast, der mit seinem Unterteil in eine weitere Schaumkugel eingedrückt wird. Goldfarbener Sand verdeckt diese Steckmasse und sorgt mit seinem Gewicht gleichzeitig dafür, dass das Gefäß nicht kippt. Als „Übertopf“ sind – um dem Thema Gemüse treu zu bleiben – Blaukrautblätter um das Gefäß gewickelt. Ein feiner goldener Blumendraht wird mehrfach um Blätter samt Topf gewunden, sodass sich nichts ablösen kann