

ELLE

DECORATION

WINTERZAUBER
TRAUMHÄUSER
VON SCHWEDEN
BIS SCHOTTLAND

6/2023
NOVEMBER/
DEZEMBER

DEUTSCHLAND 8,00 EURO
ÖSTERREICH 8,80 EURO
SCHWEIZ 13,00 SFR

SÜSSE
WEIHNACHTEN
VON ZIMT-TARTE
BIS VANILLE-
MOUSSE



frohes Fest!

Märchenhafte Deko, Tafeln wie von alten Meistern,
Tipps von Design-Profis und jede Menge Vorfreude

CONTRIBUTORS

MARTINA MONDADORI

Sie ist ein echter Tastemaker! Und kleidet weltweit Hotels und private Domizile mit ihrem einzigartigen Boho-Look ein. An Weihnachten denkt die Italienerin (42) aber mal nur an sich und ihre Familie. Und dekoriert das Mailänder Zuhause ganz nach „Mondadori-Manier“. Wie das genau aussieht, verrät sie auf S. 126.



MARIE-LOUISE SJÖGREN

„Das Leben kann hässlich sein, deshalb sollte man unbedingt schön wohnen“, findet die 39-jährige Schwedin. Schon als Kind war sie eine leidenschaftliche Träumerin – heute gestaltet sie traumschöne Wohnungen. Ab S. 104 zeigt sie uns ihr Ferienhaus in den Stockholmer Schären.



ROMAN AND WILLIAMS

Als Set-Designer lernten sich Stephen Alesch (56) und Robin Standefer (57) kennen. Heute gestaltet das Paar mit dem Gespür für perfekte Kulissen unter dem Namen Roman and Williams prächtige Interieurs. Wie es gelingt, Gäste mit malerischen Tafeln zu verzaubern, lesen Sie ab S. 128.



MARCO MÜLLER

Eigentlich wollte Berlins einziger 3-Sterne-Koch (53) Bildhauer werden. Unmöglich in der DDR. Die Liebe zur Kunst ist geblieben und kann auf den Tellern im „Rutz“ bewundert werden. Im Interview spricht der sympathische Botschafter von Victorinox über seine Liebe zum Regionalen – und seine Nerd-Momente. Ab S. 122.

DIE KUNST DER GASTLICHKEIT

Buffets sind bei Einladungen mit vielen Gästen herrlich unkompliziert. Inszeniert man sie wie die Stilleben der Alten Meister, wird daraus ein Dinner-Happening. Wie das gelingt, erzählen die Interior-Profis Roman and Williams

Handgearbeitete
Objekte aus
Keramik, Zinn,
Glas und Holz
werten jede Tafel
auf. Alles aus der
Guild-Kollektion
von Roman and
Williams





ALTMEISTERLICH

Buffets sind hübsch und praktisch, weil gut vorzubereiten. Die Basics für unser Stilleben: Leinen-Tischdecken, locker über einen langen Tisch geworfen – Faltenwurf erwünscht! Dazu jede Menge Platten, Terrinen, Krüge, gestapelte Teller und Schalen, Zinn, Besteck und Gläser in verschiedensten Formen und Größen. Kerzen, Blumen und Zweige komplettieren das Arrangement. Aber die Stars des Buffets und wichtigste Dekoration zugleich sind dann natürlich die Gerichte selbst.

Auf die Balance zwischen Fülle und freien Flächen achten. Durch diesen Trick wirkt ein rustikal gedeckter Tisch sehr modern. Alles aus der Guild-Kollektion von Roman and Williams



FESTLICHE OPULENZ

Die schönste Dekoration kommt aus der Natur. Prächtiges Obst und Gemüse, Artischocken, Schwarzkohl, Wirsing, Birnen, Trauben, Quitten, Granatäpfel und Nüsse verschwenderisch auf dem Tisch drapieren. Ganze Laibe verschiedener Brotsorten und lange Baguette-Stangen, abgedeckt mit Leinen-Servietten, auf Brettern servieren. Brotmesser zum Selbstbedienen bereitlegen. Daneben Teller mit aufgeschlagener Butter und Schalen mit Salzflocken.



Mit Opulenz und Dramatik kreieren sie märchenhaft gedeckte Tische für Hotels und Restaurants: die Gründer der New Yorker Designagentur Roman and Williams, Robin Standefer und Stephen Alesch

ELLE DECORATION: Was macht eine Festtafel zur bestaunenswerten Gesamtinszenierung?

Robin Standefer: Ein gedeckter Tisch sollte Gefühle auslösen, verführen und berühren. Dafür muss man eine Kulisse kreieren, in die sich die Gäste hineinstürzen, statt sie nur steif zu bewundern. In der sie Spaß haben und genießen wollen. Wie in einem Gemälde, das zum Leben erwacht.

ED: Wie schafft man diese Atmosphäre?

Stephen Alesch: Neues ausprobieren, für Spontaneität und Überraschungen sorgen! Ich liebe es, wenn Gäste sich die Hände schmutzig machen. Wenn Fleisch vom Knochen tranchiert, der Fisch filetiert, Salat direkt vom Tisch gepflückt werden muss. Oft serviere ich auf Zedernholz, das leicht angekohlt ist und noch raucht. Das macht gute Laune, bringt Dramatik auf den Tisch. Statt Suppe in großen Terrinen zu servieren, auch mal in kleinere, überraschende Gefäße wie Teekannen oder Vasen einfüllen. Und Kräuter in Champagnerflöten arrangieren.

ED: Wie setzt man Tisch-Deko richtig in Szene?

S. A.: Mit Balance durch Disziplin. Sprich, trotz aller Fülle und Opulenz bewusst Leerraum lassen, statt einfach nur alles zu stapeln. Unser Tipp: Erst übers Ziel hinausschießen, dann vorsichtig reduzieren! Schicht für Schicht, bis sich Harmonie einstellt.

R. S.: Und man sollte keine Hemmungen haben, unterschiedliche Arten von Gläsern, Stühlen und Tellern wild zu mischen. Allerdings ist Farbkontrolle dabei wichtig. Viele Nuancen derselben Familie verwenden. Sonst überwältigen Farben. Mit Zurückhaltung wirkt ein opulenter Mix unterschiedlicher Materialien, Formen und Größen herrlich elegant.

ED: Wie setzt man die Alte-Meister-Ästhetik um?

R. S.: Lebensmittel stehen natürlich im Mittelpunkt, bestimmen die Optik der Tafel. Deshalb genau hinschauen. Herausfinden, wie man gute Proportionen

auf dem Tisch erzielt, diese feine Spannung zwischen rustikal und delikater, natürlich und edel.

S. A.: Wir lieben es, die Natur und dieses typische Wald- und Wiesenambiente mit viel Moos, Steinen, Unkraut und Ästen auf den Tisch zu bringen.

ED: Für Ihr Label Guild haben Sie die Tisch-Kollektion „Bloesem Haus“ von Handwerkskünstlern aus der ganzen Welt anfertigen lassen...

S. A.: Diese sichtbaren Spuren einer Hand zu erkennen, das begeistert uns. Wir möchten, dass die Leute Handwerk wieder schätzen und in etwas investieren, das Tradition hat und ein Leben lang hält. Und das nicht nur besondere Anlässe verschönert, sondern den ganz normalen Alltag! So vereinen wir Wertvolles mit Alltäglichem.

ED: Wie gelingt maximale Feiertags-Opulenz?

S. A.: Mit einer üppigen und emotionalen Schönheit, die aus dem Vollen schöpft. Eine sinnliche, romantische Tafel passt auch zu puristischem Interior.

R. S.: Aus Tannenzapfen und Zweigen kann man wunderbare Girlanden für die Deckenleuchten basteln, den Raum in einen Wald verwandeln. Schleifenband ist ideal, um alles opulent zu schmücken, Gläser, Servietten oder Stühle. Und natürlich den Tisch üppig mit Trauben, Quitten, Nüssen, Granatäpfeln und Lebensmitteln bestücken, die man isst oder später damit kocht. Opulenz bedeutet für uns wirklich Überfluss – trotzdem wird am Ende nichts verschwendet.

ED: Was sollte man vermeiden?

S. A.: Wir sind Kontrollfanatiker, wenn es um Verpackungen geht. Plastik und Alufolie sind tabu. Sie zerstören den Zauber, diese Traumwelt, die wir kreieren möchten. Wir platzieren alles auf Holz, Stein oder Keramik, wickeln in Leinen ein, schütten Eis auf den Tisch, rammen das Messer rustikal ins Brettchen.... Solche Details helfen, eine romantische Perspektive auf die Welt zu erhalten. **NADINE SIEGER**