

Medienmitteilung, 30. März 2011

Erstklassige Qualität für Ostern

An Ostern wird geschlemmt. Gäste legen vor allem während den Festtagen Wert auf erstklassige Qualität, am liebsten aus der Region. CCA Angehrn bietet passend dazu ab sofort Culinarium-Osterspezialitäten an. Daneben werden jetzt Dekorations-Workshops durchgeführt, die den Teilnehmenden zahlreiche Ideen für Ostern mitgeben.

Regionale Produkte gewinnen stark an Bedeutung. Mit den Culinarium-Osterspezialitäten bietet CCA Angehrn Profis aus Gastronomie und Hotellerie ab sofort ein entsprechendes Angebot. Ribelmals-Perlhühner und Truten-Mostbröckli gehören dabei genauso zum Sortiment wie Lammfleisch. Das Culinarium Zertifikat steht für die nachhaltige Arbeitsweise von regionalen Betrieben. Mit dem neuen CCA-Lieferdienst bietet der Engrosspezialist seinen Kunden zudem Hand beim Transportieren der Einkäufe. Alle ungekühlten Produkte werden auf Wunsch bis vor die Haustüre geliefert.

Weniger ist mehr

Die Farbdesignerin und Dekorationspezialistin Erika Hauenstein leitet erfolgreich die CCA-Workshops zum Thema Dekoration. Den Leitsatz „weniger ist mehr“ legt sie ihren Kursteilnehmern jeweils besonders ans Herz. Eine professionelle Dekoration beginnt bereits bei der Planung. Sie sollte einen roten Faden haben und eine Einheit bilden, um richtig zur Wirkung zu kommen. Bei den Gästen besonders beliebt sind selbstgemachte Accessoires, die aus natürlichen Materialien hergestellt werden. Gerade für Ostern bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, etwa mit Stroh oder farbigen Federn. Inspirationen dazu sind jetzt in den Ausstellungen des CCA-Nonfoodmarktes zu finden.