

Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

Wohnen & Garten

März 2020



Süße Überraschungen
Die ersten
Oster-Ideen

Deutschland 4,50 € · Österreich 5,2
Frankreich 6,30 € · Schweiz 8
Benelux 5,40 € · Dänemark 45,90 D
Italien 6,30 € · Griechenland 6,8
Slowenien 5,80 € · Slowakei 5,8
Spanien 5,80 € · Finnland
Großbritannien 5,6

Malerisches Tessin
Lustwandeln in
paradiesischen Gärten

Buchseinfassungen
Praktische Tipps
und pflegeleichte
Alternativen

Bunt & gesund
Frische Blattsalate
in allen Variationen



Schöne Küchen im
Country-Look



Gartengestaltung
mit Herz und Liebe

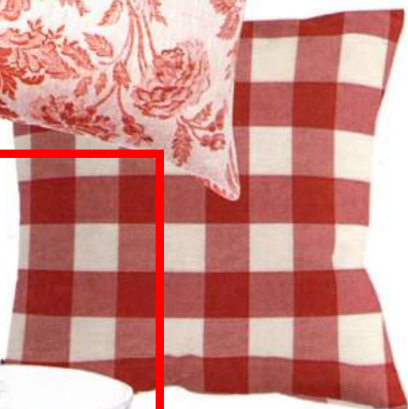


Traumhafte Accessoires

Bestellen Sie den Frühling!



4



5



6

5 DAS GANZ GROSSE KARO setzt in einem ansonsten farblich eher zurückhaltenden Ambiente wunderbare Akzente. Der robuste Bezugsstoff wurde aus einem Baumwoll-Kunstfaser-Mix gewebt und ist 43 x 43 cm groß. Falls Sie es klein kariert bevorzugen, hält der Anbieter auch solche Bezüge bereit (wayfair.de).

6 DIE WEIN- UND SEKTGLÄSER erinnern an geschliffene kleine Kelche, sind aber absolut unverwüstlich, da aus Acryl hergestellt. Das Material ist ideal für das ebenso stilvolle wie havariefreie Anstoßen im

Freien und bei einem Picknick („Dolce Vita“, Artedona).

7 DER SPIEGEL hinter der Kerze verdoppelt das Licht buchstäblich und steigerte früher, als Kerzen noch die helleren unter den verfügbaren Lichtquellen waren, den Schein erheblich. Der Eisen-Halter bringt nostalgischen Charme in den Raum („Eugene“, Loberon).

8 BEI EINER ROTEN KOMMODE ist es wie mit pubertierenden Kindern: Man muss auf das Umfeld achten! Die Einrichtung ringsum sollte schlicht sein, damit das Möbel aus Tannenholz besonders zur Geltung kommt. Sein schon etwas mitgenommenes Äußeres ist gewollt, es handelt sich um eine Kommode im Vintage-Stil (Heine).

9 DER HOCKER erinnert an die Erzeugnisse historischer skandinavischer oder französischer Tischlereien, wo selbst Kleinmöbel wie dieses aufwendig gedrechselt und mit Schnitzereien verziert wurden. Die Sitzfläche ist mit einem farblich abgestimmten Leinenstoff versehen („Herni“, Loberon)

7



8



9

*Die Farben:
skandinavisch hell
und leuchtend rot*



Sein Name ist Hase. Allerdings handelt es sich um einen englischsprachigen Vertreter seiner Zunft, da er auf „Edward Rabbit“ hört. So jedenfalls wurde das hübsche Saison-Geschirrtuch aus reiner Baumwolle getauft (www.home-shop-versand.de)



Zwei Tablettts in einem

Wie ein Korb lässt sich diese Mischung aus Tablett und Etagere zu Tisch oder in den Garten tragen. So bleibt sogar noch eine Hand frei! Die einzelnen „Etagen“ wurden aus Bambus gefertigt. Typisch für Ikea, wo die kleine Trage erhältlich ist: Zum praktisch-durchdachten Design gibt es einen Zungenbrecher gratis – das Serviertablett nennen sie „Fullspäckad“. Was aber noch lange nicht heißt, dass Sie diesen Namen übernehmen müssen. Wie wär's stattdessen mit „Etagellett“? Das wäre doch nett. Mehr unter www.ikea.de



TERMINE

○ AM 14. UND 15. MÄRZ findet in Freiburg im Breisgau die „Veggieinale“ statt. In der Messehalle präsentieren sich zahlreiche Produzenten rein pflanzlicher Lebensmittel. Ebenfalls auf dem Programm: Fachvorträge zu nachhaltiger Ernährung und fairem Handel, Verkostungen, Kochshows und Workshops. Weitere Infos, Termine und Veranstaltungsorte unter www.veggienale.de

○ AM 25. MÄRZ wird der „Tag der Waffel“ gefeiert. Der Brauch stammt aus Schweden und geht wohl auf einen Namensdreher zurück: Aus „varfrudagen“, das ist der schwedische Name für „Mariä Verkündigung“ am selben Tag, wurde irgendwann „vaffeldagen“. Wir finden dennoch: ran ans heiße (Waffel-)Eisen!

- Angaben ohne Gewähr -

„Humor ist Verstand plus Herz geteilt durch Selbsterkenntnis.“

François Truffaut

Golden Ei

Spätestens seit Fabergé haben Eier ihre Luxus-Tauglichkeit unter Beweis gestellt. Auch diese Eierbecher „Matroschischka & Matroschka“ gehören eindeutig zu den edlen Geschenken, weil sie teilweise mit Gold überzogen sind (www.artedona.com)



Ein ganzes Dutzend Eier kommt – außer in Großfamilien – nicht alle Tage auf den Tisch. Weswegen diese kleine Eier-Etagere ihren großen Auftritt eher an Festtagen hat. Dank ihrer schlank-grazilen Eisenkonstruktion bewahrt sie den Servierenden davor, heiße Eier mit den bloßen Händen balancieren zu müssen. Und sieht auf der Tafel einfach blendend aus. Eine Deko-Idee für die gesamte, mehrtägige Osterzeit: einzelne gefärbte Eier in den Körbchen platzieren! (Etagere „Nacton“ bei www.loberon.de)





Seiten 76–81:

Bunter Salat mit Mozzarella und Ei

Zutaten für 4 Personen:

Für den Salat: 2 Handvoll Lollo Bionda, ¼ Radicchio, ½ Handvoll junger Spinat, 1 Gurke, 200 g Kirschtomaten, 8 Radieschen, 125 g Mini-Mozzarella, 6 Eier, Frühlingszwiebelgrün zum Dekorieren. **Für das Dressing:** 6 EL Olivenöl, 1 EL Orangensaft, 2 EL Balsamico rosso,

1 TL getr. italienische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker.

Zubereitung: Lollo Bionda verlesen, waschen und trocken schleudern. Etwas kleiner zupfen. Radicchio waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Gurke waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Radieschen putzen, waschen, die Hälfte davon halbieren, den Rest in feine Scheiben hobeln. Mozzarella-Kügelchen halbieren. Eier in kochendem Wasser ca. 8 Min. kochen. Abgießen, abschrecken, pellen und halbieren. Salatzutaten auf Tellern arrangieren und je 3 Eierhälften dazulegen. Frühlingszwiebelgrün zur Deko an den Rand legen. Für das Dressing Olivenöl mit Orangensaft, Essig und Kräutern vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über den Salattellern verteilen.



Quinoasalat mit grünem Spargel & Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

100 g Quinoa, Salz, 250 g grüner Spargel, 2 Avocados, ½ Radicchio, 2 rosa Grapefruits, 6 Radieschen, 2 EL Weißweinessig, 2 EL Orangensaft, ½ TL Senf, 4 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, 150 g Büffelmozzarella.

Zubereitung: Quinoa in einem Sieb unter kaltem Wasser abbrausen und anschließend in kochendem Salzwasser bei milder Hitze ca. 15 Min. bissfest garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Diese in kochendem Salzwasser 3–4 Min. blanchieren, abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und würfeln. Radicchio in feine Streifen schneiden, zuerst lauwarm, dann ein zweites Mal eiskalt waschen (so schmeckt er etwas milder) und abtropfen lassen. Grapefruits mit einem Messer rundherum schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird, und mit einem scharfen Messer die Filets heraus-schneiden. Austretenden Saft in einer Schüssel auffangen. Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben

schneiden. Grapefruitsaft mit dem Essig, Orangensaft, Senf und Öl zu einem Dressing verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sämtliche Zutaten für den Salat in eine Schüssel geben, das Dressing darübergießen und alles gut vermischen. Den Salat auf einer Platte oder auf Tellern anrichten. Mozzarella zerzupfen und darüber verteilen.

Blüten-Geschirr Vorfreude auf den Sommer

Die blühende Fülle eines Sommergartens inspirierte Designerin Isabelle de Borchgrave zu dem Dekor „Millefleurs“, das diesen Porzellankrug schmückt. Wenn das nicht die Vorfreude auf die kommenden Momente im Garten steigert! Denn irgendwann wird es wieder so warm sein, dass jedes kühlende Glas aus dem Krug eine wahre Wohltat ist. Das schöne Stück fasst 1,2 Liter und lässt sich problemlos und immer wieder in der Spülmaschine reinigen. Zur Geschirrserie „Millefleurs“ des französischen Keramikherstellers Gien gehören neben dem Krug auch Tassen, Teller, Schüsseln, Tablett, Kannen, Vasen usw. Mehr unter www.artedona.com

