

2015

# Sommerlust

Deutschland 4,90 €, Österreich  
Schweiz 9,80 sfr, Benelux  
Italien 5,70 €, Slowenien



Rosenromantik  
& duftende Kräuter

Lieblingsplätze  
im Grünen

Viel Zeit  
zum Feiern &  
Träumen

Landpartie  
im eigenen Garten



**Cupcakes**  
sind eigentlich kleine  
Kuchen, die anstelle von  
Tee in Porzellantassen  
serviert werden. Doch  
auch bunte Macarons  
lassen sich in den feinen  
Gefäßen reichen. Und  
weil originelle Kreatio-  
nen bei Tisch für  
Gesprächsstoff  
sorgen, prä-  
sentieren wir  
unseren  
Brombeer-  
Fool in  
Weingläsern  
(rechts)



### Brombeer-Fool mit Sahne

#### Brombeer-Fool mit Sahne

Zutaten für 4 Personen:  
250 g Brombeeren, 500 g Quark,  
150 ml Milch, 2-3 EL Honig,  
2 EL Limettensaft, 100 g Sahne.

**Zubereitung:** Die Brombeeren waschen, putzen, verlesen und trocken tupfen. 4 Beeren zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Brombeeren in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürerstab fein pürieren. Quark mit Milch, Honig und Limettensaft glatt rühren und das Brombeerpuree unterrühren. Dann in Weinglas- oder Wassergläser füllen. Die Sahne steif schlagen, je einen Klecks auf den Brombeer-Fool geben und mit je einer Brombeere garniert servieren.

**Tipps:** Wer möchte, kann die Quarkspeise schon einige Stunden, bevor die Gäste kommen, zubereiten, in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Servieren mit Sahne und Brombeeren garnieren. Je nach Saison lässt sich die Quarkspeise auch mit anderen Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen zubereiten.

» Weitere Rezepte und Infos finden Sie  
im Service ab Seite 94



# MEDITERRANER Charme

**Schimmernde Glasuren**  
und geschwungene Ornamente erinnern an die bewegte Oberfläche der See – davon ließ sich der Designer des Tellers „Rocailles“ inspirieren. Die Schale stammt aus der 1923 erstmals aufgelegten Serie „Grands Crustacés“ („Große Krustentiere“) zum Genuss von Meeresfrüchten (Gien France)

Girlanden aus Orangenblüten verschenkt man in der Provence zur Hochzeit an Brautpaare. Die Parfümeure von Grasse haben den Duft zu dieser Tradition eingefangen (Durance)



**Pinienzapfen** Bis zu vier Jahre reifen die länglichen Früchte als „Lebensbaum“, wie die Mittelmeer-Kiefer auch genannt wird. Da erst öffnen sich die Schuppen und geben die nussigen Kerne frei. Nicht zuletzt dieses langsame Wachsen und Werden macht die Zapfen zum sinnbildlichen Gartenaccessoire: Sie bekronen Säulen, Tore und Brunnen. Von den Klöstern und Kirchhöfen aus – ein fast vier Meter großes Exemplar steht heute noch im Vatikan – gingen sie in feudale Schlossparks ein. Und auch im Repertoire privater Gärten dürfen sie nicht mehr fehlen: Die beiden Zapfen rechts sind „handliche“ 50 Zentimeter hoch und aus frostsicherem Fiberglas gefertigt (Lene Bjerre)

*Ausgewählte Accessoires  
erfüllen Garten und Gemüte  
mit Lebensfreude*



**Der gläserne Salon** fügt sich perfekt ins grüne Ambiente. Filigran erhebt sich das Gerüst aus verzinktem, grafitgrau lackiertem Eisen über dem Rasen und bietet Platz für Einrichtungsfantasien ganz nach Belieben. Das Interieur ist nicht der Witterung ausgesetzt und so sind freiere Kombinationen erlaubt als sonst im Garten: Zierliche Rattanstühle, Beistelltischchen und Rosengeschirr finden zum Vintage-Look zusammen. Teakmöbel zwischen Bananen und Palmen erzeugen koloniales Flair (Wintergarten „Aralia“, Grundriss: 378 x 378 cm, von Unopiù)