

Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

# Wohnen & Garten



Juli 2015

[www.wohnen-und-garten.de](http://www.wohnen-und-garten.de)

Deutschland 4 € · Österreich  
Frankreich 4,50 € · Schweiz 2,50 €  
Benelux 4,50 € · Italien 4,50 €  
Spanien 4,60 € · Slowenien 4,60 €  
Slowakei 4,60 € · Finnland 4,60 €  
Griechenland 4,60 €

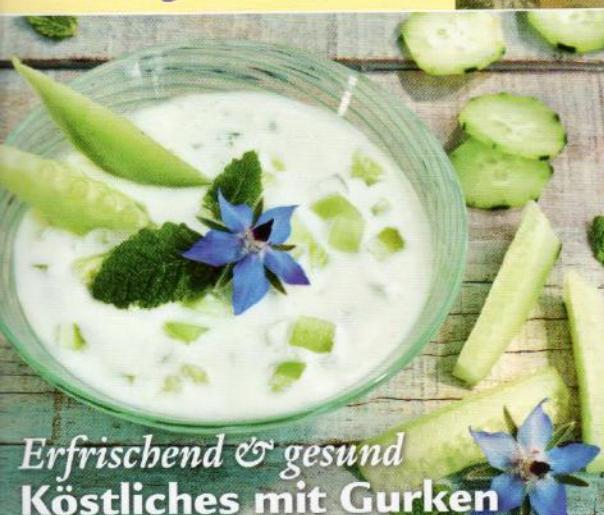
## Den Sommer genießen Dinner mit Duft



Dem Süden  
ganz nah  
Ein Garten bei Wien

Einrichtungs-Ideen  
in Blau & Weiß  
Inspirierte von  
feinem Porzellan

Mediterranes Bad  
Urlaubsstimmung  
am Morgen



Erfrischend & gesund  
Köstliches mit Gurken

Im Blumengarten  
von Vincent van Gogh

# Schönes für drinnen und draußen im Juli



## Blüten-Träume

Glatter, kühler Baumwollstoff mit üppigen Rosen und zartem Rittersporn verspricht auch in warmen Nächten geruhigen Schlaf (Peter Hahn)



## Garten-Pause

Nicht nur Dichter und Denker unterbrechen ihr Lustwandeln zwischen Rosen gern, um auf einer Philosophenbank zu rasten (Leserfoto von „sylvi“, ähnliche Modelle siehe Service ab Seite 128)



## Licht-Reflexe

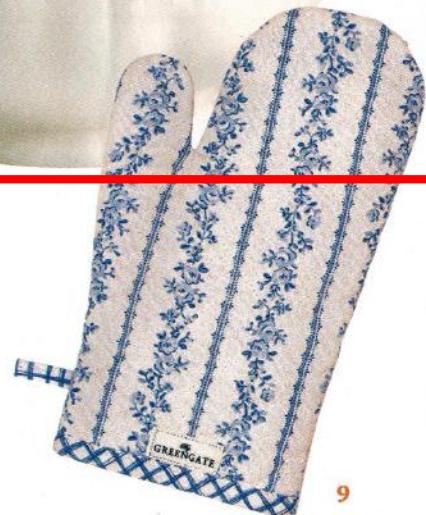
Einen Sommerabend im Kerzenschein des „Paradis“-Windlichts genießen bunte Vögel und Romantiker gleichermaßen (Raynaud über Artedona)



**7 GOLDGLANZ** und florale Muster auf Papier schenken dem Tisch ohne großen Aufwand ein festliches Kleid (Tischsets von Hester & Cook – Woven Floral über American Heritage). **8 NOCH EIN TÄSSCHEN?** Vom 18. Jahrhundert inspiriert zeigt sich diese Teekanne aus Fayence im Landhaus-Chic („Rouen 37“, Gien France)

**9 GELIEBTE NOSTALGIE** Mit seinen Blumengirlanden in Indigo-blau erinnert der praktische Küchenhelfer an Großmutter's Zeit (Grillhandschuh aus der Serie „Audrey“, Greengate über Nostalgie im Kinderzimmer)

**10 NORDISCHER LOOK** Die Farben von Himmel und Meer auf zeitlosem Design passen perfekt in eine Küche mit maritimem Flair (Wandfliesen aus der Tapestry Collection „Toulon Blue“ und „Floral Trellis Blue“ von Original Style). **11 SCHUBLADENLIEBE** Mit blau-weißen Motiven verbreitet diese Kommode unbeschwerde Ferienlaune („Majorelle“, Maisons du Monde) **12 STILVOLL IM GRÜNEN** sitzt es sich auf dem schmiedeeisernen Stuhl mit Botanikmotiven auf krakeliger Keramik (Esschert Design)



F ausende und Abertausende winzige Goldpartikel scheinen an diesem heißen Sommertag schwerelos über die glatte Oberfläche des türkisblauen Pools zu tanzen, der sich gleich neben der Terrasse befindet. Sekundenschnell blitzen sie zwischen den sanft hin und her schaukelnden Wellen auf und tauchen dort wieder ins kühle Nass ein, nur um die Wasseroberfläche im nächsten Augenblick wieder geheimnisvoll aufzuflecken zu lassen. Es ist wie zahlreiche gold- und platinglänzende Pailletten aussieht, da über das Wasser flimmen, sind in Wirklichkeit Lichtreflexe der kraftvoll strahlenden Julisonne, die den Zenit an diesem Vortag noch nicht erreicht hat.

Diesem faszinierenden und gleichzeitig auf eigentümliche Weise ruhigenden Schauspiel der Elemente würden wir gerne noch ein kleines Zusehen, hätten wir nicht bereits vor Wochen für den utigen Tag eine Einladung zum „Lunch am Pool“ ausgesprochen. Etwas wehmütig angesichts des unterbrochenen Zaubers hren wir Wasserbecken und Garten vorerst den Rücken und achten uns auf den Weg in die Küche. Hier warten neben frischen Salatköpfen auch die Hauptakteure des gemeinsamen



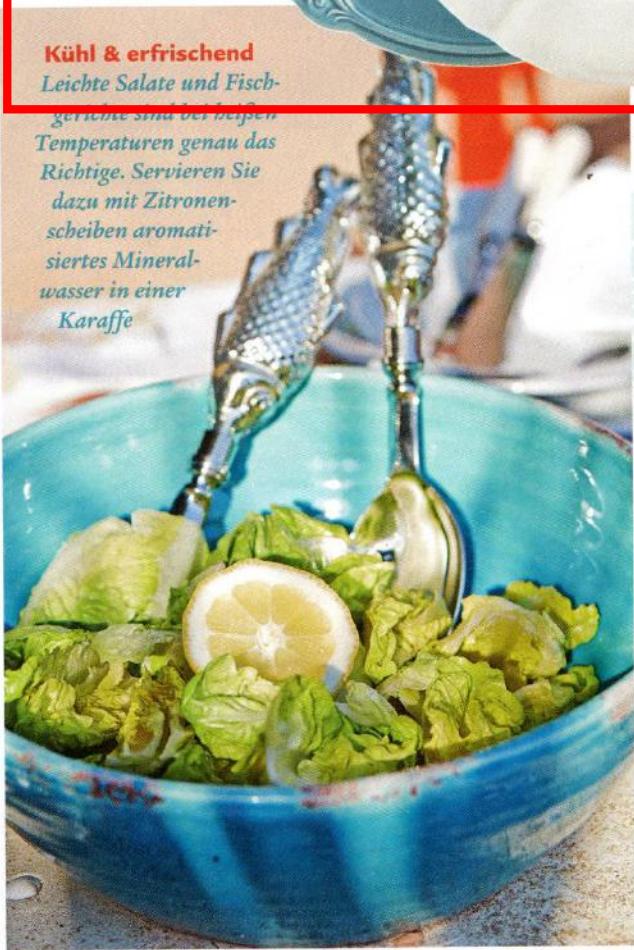
#### Maritime Dessins in Blau

Muschelförmige Ornamente, „Rocailles“ genannt, zieren den taubenblauen Teller aus der gleichnamigen Linie. Auf dem weißen Exemplar aus der Kollektion „Grands Crustacés“ ist ein Hummer abgebildet (Gien France)



#### Kühl & erfrischend

Leichte Salate und Fischgerichte sind bei heißen Temperaturen genau das Richtige. Servieren Sie dazu mit Zitronenscheiben aromatisiertes Mineralwasser in einer Karaffe



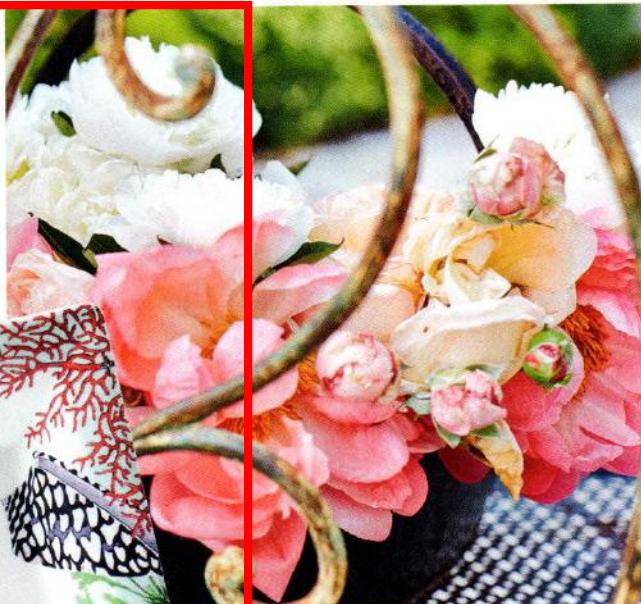
# Am Pool genießen wir die Unbeschwertheit der warmen Jahreszeit

## Feine Mittelmeer-Küche

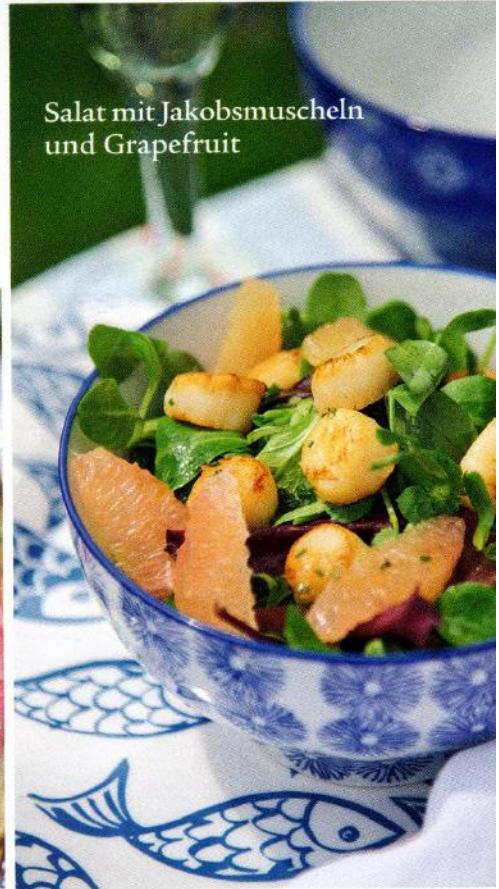
Zitrusfrüchte wie Zitronen und Grapefruits verleihen Fisch und anderen „Seafood“-Gerichten eine spritzige Note, ohne dabei den Eigengeschmack der Meeresfrüchte zu überlagern – angerichtet auf einem grünen Röbkostsalat

### Meeresbewohner

Hors'd'œuvre, Cocktail oder Salat – die Serie „Océan“ bietet eine Fülle an Geschirr sowie Glasuntersetzen, Servietten und Serviertabletts (Gien France)



Salat mit Jakobsmuscheln und Grapefruit



## Hostbar & köstlich – Muscheln

Seit Jahrtausenden dienen die Weichtiere mit der harten, teilweise sehr dekorativen Schale

dem Menschen als Nahrungsmittel.

Weltweit verbreitete Arten wie Miesmuscheln, Jakobsmuscheln und Venusmuscheln erfreuen sich unter Liebhabern der maritimen Küche besonderer Beliebtheit. Stehen Muscheln zu Hause auf der Speisekarte, gibt es vor der Zubereitung einiges zu beachten: Wie frisch die gekaufte Ware ist, lässt sich an der Schale erkennen. Ist diese beim Kauf geschlossen, sind die Muscheln frisch und können weiterverarbeitet werden (beim Kochen öffnen sie sich). Bereits geöffnete Exemplare oder solche, die auch nach dem Kochen noch geschlossen sind, sollte man unbedingt aussortieren. Austern hingegen werden meist roh, direkt aus der Schale und nur mit einem Spritzer Zitrone beträufelt genossen.



Mittagessens darauf, verarbeitet zu werden – frische Jakobsmuscheln. Denn passend zur herrlich sommerlichen, maritimen Atmosphäre unserer Gartenparty offerieren wir den Gästen ein leichtes Lunch-Meal, das sich zum größten Teil aus den Weiten des Ozeans speist. Ins Netz gegangen sind uns die delikaten Meeresfrüchte mit den charakteristischen fächerartig ausbreiteten Schalen am Morgen allerdings nicht im heimischen Strand, sondern auf dem Wochenmarkt.

Da die Zubereitung der Weichtiere weitaus weniger schwierig ist als gedacht, versuchen wir uns selbst als Muschelöffner. Mit einem Tafelmesser lässt sich schweren, noch geschlossene Schalen nach nur wenigen Sekunden aufklopfen und zum Vorschein kommen das elfenbeinweiße Muskelfleisch sowie das orangefarbene Rogen der Muschel, „Corail“ genannt. Beide Teile sind genießbar und haben einen leichten, leicht sauer-scharfen Geschmack.

Jakobsmuschelcocktail