

Die schönsten Ideen für drinnen und draußen

Wohnen & Garten

BOOTSFAHRT IN DIE
Spreewald
SOMMERFRISCHE

Juli 2015

www.wohnen-und-garten.de

Deutschland 4 € • Österreich 4,50 € • Schweiz 4,50 €
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
Inspiriert 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

Glatte, kühler Baumwollstoff mit üppigen Rosen und zartem Rittersporn verspricht auch in warmen Nächten geruh-samen Schlaf (Peter Hahn)



Garten-Pause

Nicht nur Dichter und Denker unterbrechen ihr Lustwandeln zwischen Rosen gern, um auf einer Philosophenbank zu rasten (Leserfoto von „sylvia“, 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)



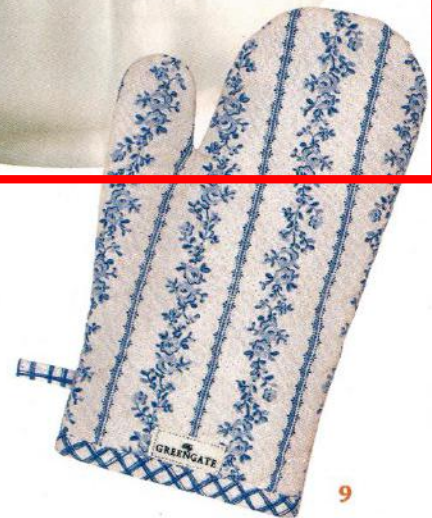
7



8



10



9

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 NOR-DISCHER 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 unbeschwerte Ferienlaune („Majorelle“, Maisons du Monde). **12 STILVOLL IM GRÜNEN** sitzt es sich auf dem schmiedeeisernen Stuhl mit Botanikmotiven auf krakelierter Keramik (Esschert Design).



11



12

Tausende 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 fort wieder ins kühle Nass ein, nur um die Wasseroberfläche im nächsten Augenblick wieder geheimnisvoll aufleuchten zu lassen. So wie zahlreiche gold- und platinglänzende Pailletten aussieht, so da über das Wasser flimmern, 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 beruhigenden Schauspiel der Elemente würden wir gerne noch ein Weilchen zusehen, hätten wir nicht bereits vor Wochen für den heutigen Tag eine Einladung zum „Lunch am Pool“ ausgesprochen. Etwas wehmütig angesichts des unterbrochenen Zaubers strecken wir Wasserbecken und Garten vorerst den Rücken und machen uns auf den Weg in die Küche. Hier warten neben frisch gebackenen Salatköpfen auch die Hauptakteure des gemeinsamen

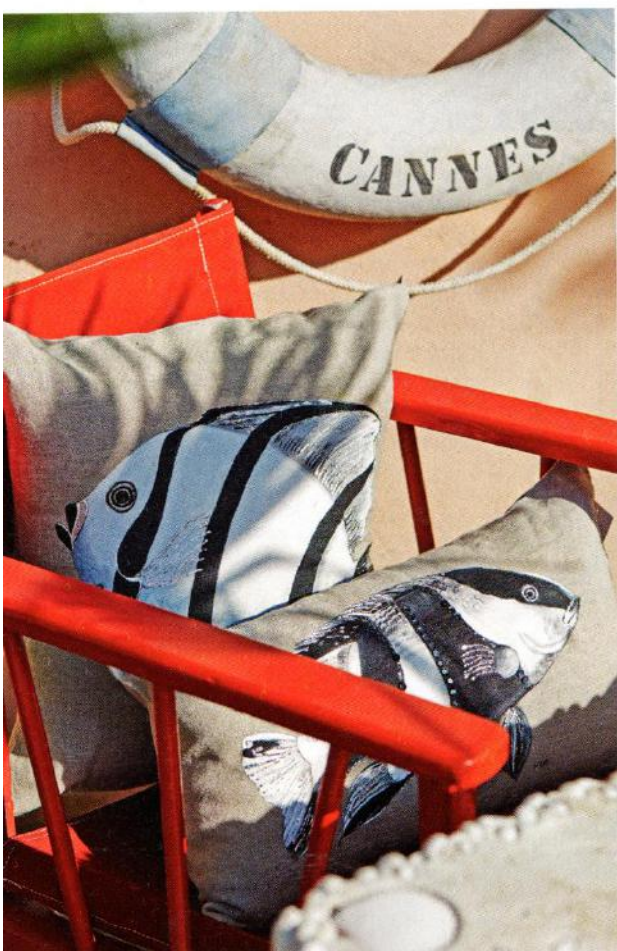
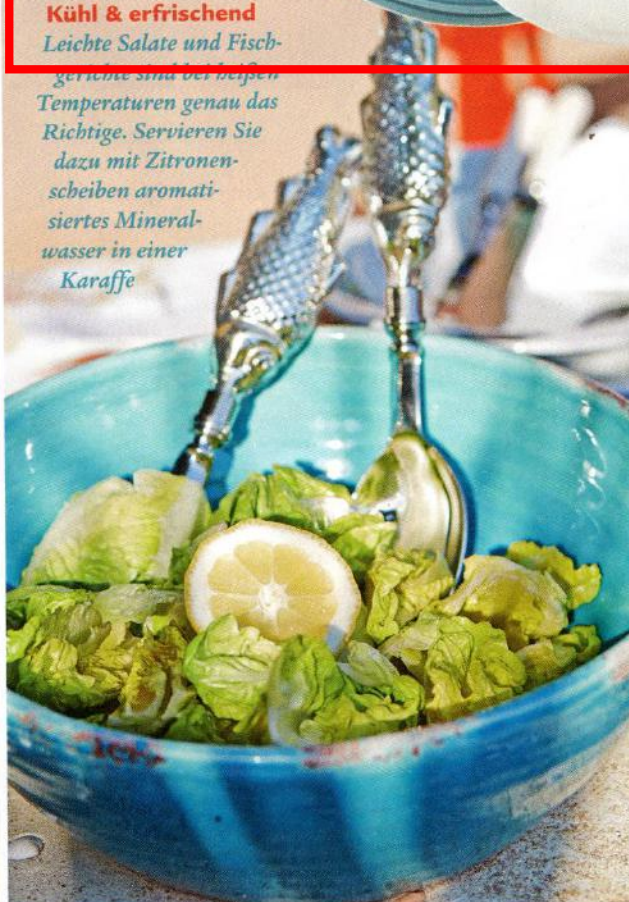
Maritime Dessins in Blau

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



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 Robkostsalat

Meeresbewohner

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



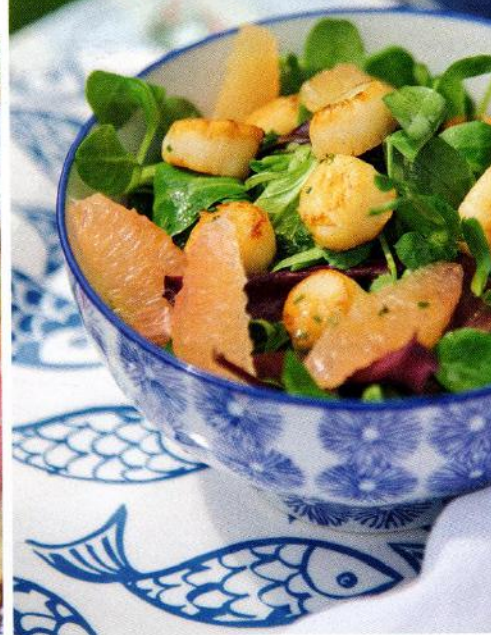
Kostbar & köstlich – Muscheln

Seit Jahrtausenden dienen die Weichtiere mit der harten, teilweise sehr dekorativen Schale dem Menschen als Nahrungsmittel.

Meeresbewohnerarten 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.



Salat mit Jakobsmuscheln und Grapefruit



Mittagessens darauf, verarbeitet zu werden – frische Jakobsmuscheln. Denn passend zur herrlich sommerlichen, maritimen Atmosphäre unserer Gartenparties 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 Muscheltiere mit den charakteristischen fächerartig ausgebildeten Schalen am Morgen allerdings nicht: Auf unserem heimischen Strand, sondern auf dem Wochenmarkt.

Da die Zubereitung der Weichtiere weitaus weniger schwierig ist, haben wir uns dazu entschieden, sie selbst als Muschelöffner. Mit einem Tafelmesser lässt sich die schwere, noch geschlossene Schale nach nur wenigen Sekunden aufklappen und zum Vorschein kommen das elfenbeinweiße Muskeelfleisch sowie der orangefarbene Rogen der Jakobsmuschel, „Corail“ genannt. Beide Teile sind genießbar und haben einen leichten

Jakobsmuschelcocktail