

DECO *Home*

STIMMUNGSVOLL

Möbel, Accessoires
und Rezepte für
gemütliche Tage

UNBEDINGT LESEN!

Spannende Ideen
rund ums Wohnen
mit Büchern

DECO *Home*
GUIDE

Die **267**
besten Einrichter
Deutschlands

ÖSTERREICH € 8,40
BENELUX € 9,00
FRANKREICH € 10,00
GROSSBRITANNIEN € 9,50
ITALIEN € 10,00
SPANIEN € 10,00
PORTUGAL (CONT) € 10,00
SLOWAKEI € 10,70
SCHWEIZ 13,60 SFR

Weihnachten

Festlich dekorieren und liebevoll schenken

Be merry!

*Festliche
Dekorations- und
Geschenkideen,
ungewöhnliche
Shoppingtipps
sowie Rezepte,
die uns froh und
munter machen*

Redaktion:
CHRISTINA PEARCE

Eine gute Verpackung ist das halbe Geschenk! Boxen in Farbstellung Salsa, 2er-Set, ab 24 Euro, Kalenderzahlen, 30 Euro (Bungalow)

Alle Preise unverbindlich



Eine coole und extrem Xmas-taugliche Kollektion: „Pretty in Punk“, ab 450 Euro (Maison Common)

Wir müssen es uns nicht vornehmen – dieses Jahr wird wohl tatsächlich alles anders. Besser? Schlechter? Kommt darauf an. Trubelige Weihnachtsmärkte werden wir vermissen, überfüllte Kaufhäuser nicht. Die großen Familienfeiern, die für viele dazugehören wie das Amen in der Kirche, werden ausbleiben. Dafür konzentrieren wir uns auf die wenigen Wichtigsten. Und während wir noch einen Gang runterschalten und uns fragen, wie das alles so werden wird, ist eines mal ganz klar: Heim und Spiegelbild schmeißen wir jetzt erst recht in Schale. Die kleinen Freuden sind noch immer die schönsten.

Spezial Weihnachten



Porzellan-service „Coppa Kuro“ mit Sprenkeleffekt, Teller ab 12 Euro (Asa)

f
FÜR TEETRINKER



Keramikserie „Edge“, Zuckerdose, 34 Euro, Teekanne, 121 Euro (Skagerak)

Adventskalender mit 24 Bio-Teebeutel, 29 Euro (P & T)



Tee-Cocktail mit und ohne Alkohol, hier „Lysørød“, 19 Euro (Sparkling Tea)



Form follows taste! Gläserne Servierteller in Bonbonform, klein 12 Euro, groß 18 Euro (Zara Home)



Im Gegensatz zum klassischen Panettone enthält der unbekanntere Pandoro weder Rosinen noch kandierte Früchte

SHOP

Der so treffend benannte Amore Store in Berlin-Neukölln ist immer da, wenn Italien-Liebhaber das Fernweh packt. Nichthauptstädter können online bestellen und mit Pistaziencreme, Fenchelsalami oder auch Design von Seletti und Bitossi ihre Sehnsucht (vorerst) von zu Hause aus stillen. www.amorestore.de



Vanillekränze gehören in Dänemark fest zur Tradition. Brett „Slid“ von Skagerak, 152 Euro

Spekulatius-Plätzchen

Für ca. 50 Stück

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten
Ruhezeit: ca. 1 Stunde

150 g Butter, 200 g Puderzucker, 300 g Mehl (Type 405), 1 Ei (Größe M), 1 TL Backpulver, 2 TL Spekulatiusgewürz, 1 Eiweiß (Größe M), 1 EL Wasser, 40 g gehobelte Mandeln



Für den Teig Butter, Puderzucker, Mehl, Ei, Backpulver und Spekulatiusgewürz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstechring (ø 5 cm) Kreise ausstechen. Teigreste ein weiteres Mal ausrollen und Kreise ausstechen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C). Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eiweiß mit Wasser verquirlen. Plätzchen damit einpinseln und sternförmig jeweils mit 4 Mandelblättchen belegen. Auf mittlerer Schiene 10–12 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen. Mehr Rezepte fürs Festessen auf www.foodboom.de



Einfach mal selbst zur Weihnachtsdeko werden: Baumwollschürze aus Kollektion „Winterwelt“, 80 x 85 cm, 30 Euro (Apelt)



Ran an die Kekse

1 Porzellschale „Morgen kommt der Weihnachtsmann“, 34 Euro (Hutschenreuther). 2 Bauhaus-Hommage: „Schlemmer“, 240 Euro (ACH). 3 Handbemalte Kuchenplatte, 50 Euro (TineK). 4 Gebäckständer „Penelope“, Edelstahl, ab 89 Euro (Sambonet)





Foto: Anitta Behrendt/Living Inside. Styling: Pia Olsen

GAR NICHT TROCKEN

Es ist nicht lange her, da hätte man wohl jeden müde belächelt, der behauptete, Großmutter's Trockenblumen würden wieder groß rauskommen. Doch auf einmal waren das Internet, die Magazine und Blumenläden voll davon. Und es dümmert: Vielleicht hat Orni ja doch Geschmack. Ob man nun natürlich trockene Exemplare wie Pampasgras vorzieht oder sich die volle Ladung tatsächlich vertrockneter Blüten gönnt: Auch dem Festtagstisch geben sie einen besonderen Schliff. Innenarchitektin und Ladeninhaberin Henriette Staib ließ eine moderne Tafel mit Blumenkränzen stylen. Dazu passt vor allem schlichtes Geschirr und knittiges Leinen. Das wichtigste Accessoire aber ist die Weihnachtskugel-Girlande, die an beiden Seiten überhängt und dem Ensemble ein festlich-entspanntes Flair verleiht.

Tischdecke, Stoffservietten und Kugeln stammen aus Henriettes Laden www.defirearstider-shop.dk

Spezial Weihnachten



Glasserie „Amber“ in Caramel, mundgeblasen, ab 12 Euro (Broste Copenhagen)



Gerne ausgefallen, Hauptsache gut: Weinempfehlungen zum Festessen, ab 11 Euro

Vor bald 20 Jahren befand Bernhard Meßmer, Winzersohn und damit von Natur aus Weinprofi, dass der Rebensaft oder besser die Kenntnis darüber aus seiner Schublade geholt gehört. „Wein ist nicht mystisch, kompliziert und schon gar nicht elitär. Er soll Ausdruck positiver Lebensfreude sein.“ Meßmer gründete die Weinschule „Einfach genießen“ in München. Unsere ortsunabhängigen Favoriten: das Champagner-Abo oder der Online-Weinkurs, der ganz nach eigenem Zeitplan absolviert wird. Ab 75 Euro und 199 Euro. www.einfachgeniessen.de

Moderne Majolika: „Ceci Pink Vase“, 350 Euro (Artemest)



Blazer aus der „50th Anniversary Capsule Collection“, 2320 Euro (Paul Smith)

Waschwunder: „Soap Dish Gift Set“ von Claus Porto, 38 Euro



Stein und Eisen: Achat-Brotteller, 80 Euro (Anna New York)



Pilzmesser aus Solinger Stahl, 16 Euro (Labour and Wait)

FÜR CONNAISSEURS

SHOP

Das Konzept des Fine Dining basiert neben der Qualität auf dem Reiz des Unerwarteten. Jow erweitert den Überraschungseffekt auf die Hardware und stellt damit gewohntem Genuss völlig infrage. Hier mit der „Exploding Plate“ aus gepresstem pulverisiertem Basalt, 645 Euro. www.jowstore.com



Tischkollektion aus Velours und 100 % italienischem Leinen, ab 52 Euro (Once Milano)





Schicke Idee: das Farbkonzept des Baumes auch beim Geschenke-Einpacken mitdenken



Teelichthalter „Winter Stories Bambi“, ø 13 cm, 61 Euro (Dottir)



„King“ und „Queen“ aus Porzellan, im Set 69 Euro (Jonathan Adler)

Handbemalt und mundgeblasen: „Souvenir“, 20 Euro (Holmegaard)



Glasapfel, Design von Oiva Toikka, 3er-Set, 36 Euro (Iittala)



Kugel „Hammershoi“, Porzellan, ø 6 cm, 21 Euro (Kähler)



Stehen auch dem Baum: Schleifen von Tinker Tailor London, 24 Euro (Gustavia)

Fotos: Christina Kayser O/Living Inside, Styling: Rikke Graf Juel (1)



Immer frisch: Papierbäumchen, vier Farben, 22 cm hoch, je 12 Euro (&Klevering)

Der Klassiker: gläserne Anhänger aus der „Waldweihnacht“-Serie von Käthe Wohlfahrt, ab 13 Euro



3 FRAGEN AN FLORISTIN ISABELLE NIEHSEN VON OÙ J'AI GRANDI

- 1. WAS MACHT EINEN MODERNEN KRANZ AUS?**
Wir verarbeiten gerne die Materialien des vergangenen Jahres, da treffen Blüten und getrocknete Blumen von Frühjahr bis Winter aufeinander. Es ist eine Art Jahresrückblick. Modern ist, was Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft verbindet.
- 2. MIT WELCHEN MATERIALIEN ARBEITEN SIE?**
Verstärkt mit Naturmaterialien wie Trockenblumen. Das Natürliche unterstreiche ich gerne mit Störfaktoren wie Seide, Satin, Baumwolle, Neon- oder Pastellfarben.
- 3. GIBT ES GUTE ALTERNATIVEN ZUM KRANZ?**
Think outside the box! Muss ein Kranz rund sein?
Mehr Inspiration unter @oujaigrandi



SHOP

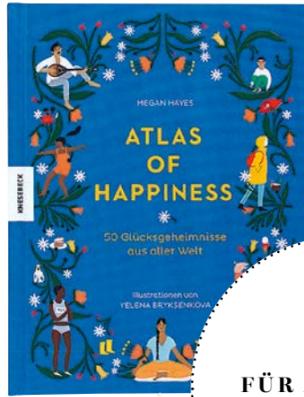
Kissen sind die neuen Kugeln! Besonders hübsche Saisonware führt Textilwerk – von jungen Designern gestaltet und in Europa gefertigt. www.textilwerk.com

Alle Kissen-Designs gibt's in fünf Stoffqualitäten und sechs Größen, ab 27 Euro



Little Lights

- Diverse Kerzenhalter, ab 15 Euro (Ferm Living).
- Lichtgestalt aus Porzellan, 18 cm hoch, 20 Euro (Räder).
- Candle-Holder „Black High Granny“, 34 Euro (Trouva).
- Layer-Tablett aus Emaille, 75 Euro (Desiary).
- Bemalt: „Lucia“, 15 cm hoch, 35 Euro (Bjørn Wiinblad).
- Teelichthalter „Circle“, 114 Euro (Applicata)



Ideen vom Glück und wie man es im Alltag integriert. Knesebeck, 16 Euro (Kauf dich glücklich)



Im Quartier Latin handgefertigtes Keramikobjekt von Astier de Villatte, 242 Euro (Apropos)

f
FÜR ACHTSAME

Das duftende Wachs eignet sich zum Massieren, 59 Euro (Be [...] My Friend)



Shine! Faire Yoga-Wear „Sparkling“ mit Tencel, Top 69 Euro (Mandala)



Güldene „Silhuetten“: Weihnachtsengel von Bjørn Wiinblad, 3er-Set, 20 Euro



SHOP

Schmuck, Mode, Home-Design: Ishkar vertreibt stilvolle Produkte aus krisengeplagten Regionen, erhält altes Handwerk und unterstützt seine Künstler. Das „Beirut Quilt“ ist eine Hommage an die Architektur der Stadt, Erlöse kommen Leidtragenden der Explosion im August zugute. 357 Euro. www.ishkar.com

Beim original Wichern-Kranz wurde jeden Tag eine Kerze entzündet. Das machen wir jetzt auch!



Zugegeben: Je mehr die Themen Klima und Ressourcen uns herausfordern, desto weniger können wir uns beim Anblick von Bergen zerrissenen Geschenkpapiers wirklich entspannen. Einfache und doch dekorative Alternativen geben recyceltes Packpapier, plastikfreie Kordel und - wo immer möglich - wiederverwendbare Schachteln ab. Als Finish den Zweig der Wahl stylen. Inspiration (rechts) vom Blumenabobloom & Wild. www.bloomandwild.de



Weihnachtskranz aus Federn, auch in Weiß, ø 50 cm, 36 Euro (Zara Home)

Fotos: Neptune (1), Jennifer Worthing (1)

Ein besonders schönes und vor allem nachhaltiges Exemplar gibt's von Bungalow, 42 Euro (Gustavia)



DIE MÄR VOM MISTELZWEIG

Beginnen wir mit dem unter Kuss-Gesichtspunkten vielleicht kuriosesten Faktum: Die Mistel ist ein Schmarotzer. Ihre kugelförmigen Nester sind im Winter häufig das Einzige, das kahl gefegte Baumkronen noch vorzuzeigen haben. Wo die Legende ihren Ursprung hat, dass Paare, die sich unter dem Mistelzweig küssen, für immer zusammenbleiben, ist ungewiss. Hinweise finden sich bei gallischen Druiden, in der nordischen Göttersage oder der griechischen Mythologie. Fest steht nur: Ein Kuss ist immer eine gute Idee! Unter dem Mistelzweig aber vorsichtshalber nur mit dem Richtigen.



Das Designstudio Fettle gestaltete Restaurant und Bar The Elder im britischen Bath. Eine hervorragende Heimvorlage!

Brandy Blazer

Für 1 Person

50 ml ABK6 VSOP Single Estate Cognac, 10 ml Maraschino-Likör, 1 Barlöffel Puderzucker, 1 Brombeere, 1 Himbeere, Orangen- und Zitronenzesten

Ein Lieblingscocktail von The Elder-Barkeeper Olly Hornby-Smith: „Brandy ist der perfekte Winterdrink. Dieser ist eine Variation des berühmten Blue Blazer von Jerry Thomas und macht alle festlichen Aktivitäten Bühnenreif.“ Dafür zwei Cognacschwenker zum Erwärmen mit heißem Wasser füllen. Einen Schwenker ausleeren, Zucker und Brandy hineingeben. Flambieren und dabei schwenken, Zesten und Früchte hinzufügen. Flamme löschen, in den leeren Schwenker dekantieren, Likör unterrühren und servieren.

www.theelder.co.uk



Cheers!

1 Glasett „Graphite Organic“, 172 Euro (Ethnicraft). 2 Leuchte „Singapore Sling“, 976 Euro (Cassina). 3 Dekantierer „Tequila Rocket“, 239 Euro (Jonathan Adler). 4 Cocktailset „Mixology“, 299 Euro (Alessi). 5 Bitterlikör „Amaro Nonino“, 22 Euro. 6 Champagnerschalen „Half Cut“, 4er-Set, 105 Euro (Lee Broom). 7 Barwagen „Camillo“, 997 Euro (Bolia). 8 Shaker mit Medusenkopf, 243 Euro (Versace by Rosenthal)



Keramikgeschirr „Daario“, je 50 Euro, Besteck „Envy“, 24-teilig, 129 Euro (NV Gallery)

Wer sagt denn, dass man nur in kurzen Hosen und mit gekühlten Getränken am Grill stehen kann? Warm eingepackt lassen sich Duft und Knistern auch im winterstillen Garten genießen. Das Grillgut allerdings darf der Jahreszeit angepasst werden. Die Profis von Weber haben uns auf Ideen gebracht, die man so nicht unbedingt auf den Rost gelegt hätte. Da kommen Klassiker wie Bratäpfel unter die Haube, aber auch extravagante Kombinationen. Wie klingt gefüllte Gänsebrust mit Spekulatius-Rub, Bratbirnenkompott und Rotkohl? Dieses (unten) und weitere Rezepte auf www.weber.com



Outdoor-Ofen „4K“ mit elektronischem Zünder, 2395 Euro (Everdure)



Gewürz „BBQ Virginia Steak“ und „Lila Blütensalz“, 11 und 15 Euro (Buffel Bill)

f
FÜR WINTERGRILLER



Ledergrilltasche „1905“ inkl. Messern, auf Wunsch mit Gravur, 299 Euro (Dick)



Santokumesser „Twisted Octagon“ von Suncraft, 230 Euro (Kustermann)

bezugsquellen ab Seite 118