

GARTENTipps



Filz-Flitzer:
Schlittschuhe
von Loberon.

WOHLIGE *Winterzeit*

Die Zeit naht, um Haus und Garten auf Weihnachten einzustimmen. Hübsche Deko, Kerzenschein und Plätzchenduft verschönern das Warten auf die Festtage.

TEXT: Kirsten Johanson

Nordic Red heißt die Serie mit Kugeln aus feinem Porzellan. (Hutschenreuther)



1 Erst eins, dann zwei...

Klassischerweise denkt man bei „Adventskranz“ an einen dicken Ring aus Tannengrün und vier Stumpenkerzen. Doch dieses schöne Modell beweist: Es geht auch anders. (Gartenzauber)



2 Duftender Pomander

Weihnachten wird bei den meisten Menschen mit besonderen Gerüchen assoziiert. Die einen haben den Duft frischgebackener Vanillekipferl in der Nase, andere schnupfern im Geiste Zimt, Glühwein, Tannennadeln oder den knusprigen Gänsebraten mit Rotkraut. Für ein weihnachtliches Aroma und einen hübsche Deko sorgen auch mit Nelken gespickte Duftorangen, hier sogar mit Teelicht.





3

Plätzchen

Ingwersterne

Die Weihnachtsbäckerei sorgt bei Klein und Groß für Freude.

250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker und 1,5 EL Ingwerpulver verkneten. Ausrollen und Sterne ausstechen. Ein Eigelb mit etwas Kondensmilch verrühren und Plätzchen einpinseln. Bei 175°C ca. 10-15 Minuten backen und mit Puderzucker bestäuben.



Ein silbernes Rentier bringt buchstäblich Glanz in die Hütte. (Wittkemper)

4
Es ist angerichtet

Vögel, die den Winter hier verbringen, freuen sich bei Eis und Schnee über eine Futterstelle. Buchfink, Gimpel oder Kernbeißer sind ausgesprochene Körnerfresser. Bei Fettfutter sagen Spechte und Kleiber nicht „nein“. Meisen schnabulieren gerne Sonnenblumenkerne, und der Sperling liebt Erdnüsse. Amseln wie Drosseln picken gerne Äpfel und Rosinen.

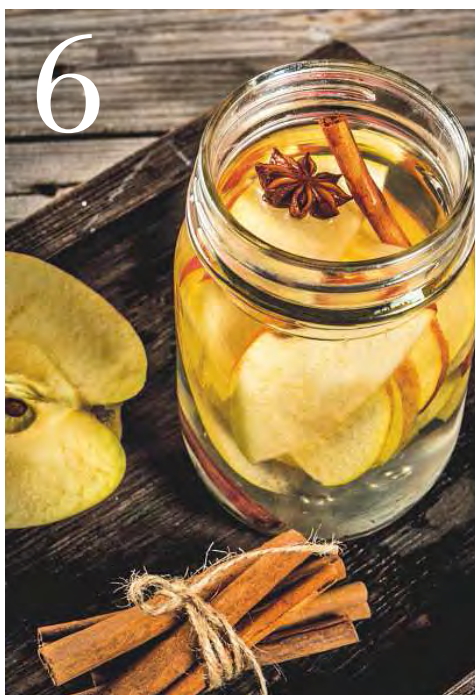


5
Festlich(t)

Das Fest wird mit Schimmer erst schön. Ausladende Form, wunderbar reflektierend der gehämmerte Edelstahl: Die Stumpenhalter „Piada“ von Fink Living.



Damit duftet der Raum nach Zimt, Orangen und Vanille. (ipuro)



6

Punsch

Heiße Sache

Alternative zu Grog und Glühwein: alkoholfreier Apfelpunsch.

1 l Apfelsaft, Saft von 1 Orange und 1/2 Zitrone, 1,5 Zimtstangen und 3 Nelken in einem Topf langsam erhitzen, nicht kochen, ziehen lassen. Punsch mit Apfelscheiben, Sternanis und Stangenzimt dekorieren.