



Foto: Bergfee/fotolia



Ende August  
beginnt  
die Brunft

**F**ür fünf bis sechs Wochen können Naturliebhaber jetzt die Hirsche röhren hören. So lange dauert die Paarungszeit – bei Hirschen „Brunft“ genannt – während der die männlichen Tiere um ihren Rang im Rudel kämpfen. Das Röhren ertönt zum Beispiel beim Anblick eines Rivalen im Revier oder im Kampf.



### TRADITIONELLE ARBEIT

Kissen „Alex“ wird zum Teil noch von Hand aus Alpaca- und Merinowolle gefertigt (ca. 80 Euro, Steiner 1888).



### FÜR GUTE-LAUNE-BROTE

Bio-Aufstriche in wiederverwendbaren Gläsern bereiten uns und der Umwelt Vergnügen (100 g, ca. 4 Euro, GutDing).



## Hübsche Helfer beim Einkochen



**1 BESTENS GESCHÜTZT** Mit der nostalgischen Schürze machen Sie beim Werkeln in der Küche mit Sicherheit eine gute Figur (ca. 45 Euro, Linum).



**2 ÜPPIGER VORRAT** Das 1,8 l große Einmachglas eignet sich prima, um darin Sauerkraut herzustellen und Gartengemüse einzulegen (ca. 3 Euro, Ikea).



**3 ZAUBERSTAB** Fleißige Küchenfeen verwandeln mit dem herzigen Kochlöffel ganz schnell Obst in Marmelade (ca. 2 Euro, von Holzladen24).

**4 IM NU BEDRUCKT** Mit dem liebevoll entworfenen Holzstempel können Sie Selbstgemachtes beschriften und an liebe Freunde verschenken (ca. 8 Euro, Rotfux über DaWanda).



**5 NACH DER ERNTE** Gartenfrüchte einfach hier hinein: In der Obst- und Gemüsehorde aus Fichtenholz sind sie lichtgeschützt und luftig gelagert (ca. 135 Euro, Gartenzauber).



ALLES, WAS ZUM LANDLEBEN DAZUGEHÖRT

Foto: Diamant Zucker



## Pflaumen-Crumble

MIT AMARETTINI-STREUSELN

**Zutaten:** 300 g Pflaumen (entsteint), 100 g brauner Zucker (z. B. von Diamant), 50 g Amarettini, 120 g Mehl, 1 TL Zimt, 140 g Butter, 1 EL gehackte Mandeln

**SO GEHT'S** Die Pflaumen gut waschen, entsteinen und klein schneiden. In einer Auflaufform verteilen und anschließend mit einem Esslöffel braunem Zucker bestreuen. Die Amarettini zerbröseln. Das Mehl mit dem Zimt und dem restlichen Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Dann Amarettini und Mandeln unterrühren. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20–25 Minuten backen und noch warm mit Vanillesoße oder -eis servieren. Bon appétit!

## Für Entdecker

EIN WALDSPAZIERGANG



Sie leben im Verborgenen und zeigen sich nur denen, die genau hinschauen: Naturfotograf Robert Hofrichter nimmt uns mit auf eine spannende Reise durch die Welt der Pilze (19,99 Euro, Gütersloher Verlagshaus).



### AUF DER SUCHE

Unter feuchtem Waldlaub verstecken sich gern mal Pilze. Mit dem Messer fällt das Abschneiden und -bürsten leicht (ca. 40 Euro inkl. Etui, Opinel).



### SUPPENKASPER

Meine Suppe ess' ich nicht? Vom schmucken Steinzeug-Teller der Serie „Piana“ aber schon (ca. 14 Euro, Lambert).



### RUCKSACK AUF

... und ab in die Natur: Mit diesem robusten Begleiter kann beim Wandern nichts schief gehen (150 Euro, Alpenweit).

## KREATIV-TIPP



Foto: Gardengirl

## Naturlichterkette

MIT LAMPIONBLUMEN

Die herbstliche Leuchtdeko ist im Handumdrehen gebastelt: Die Lampionblumen von den Zweigen schneiden. Mit einem scharfen Messer jede Blüte am Stängelansatz leicht einschneiden, immer eine Birne einer LED-Lichterkerze hineinstecken und die natürliche Deko drinnen oder draußen aufhängen.



## Unser Liebling

SCHAUKELPARTIE

Während der Wind draußen bunte Blätter durch die Luft wirbelt, machen wir es uns drinnen auf dem Schaukelstuhl aus Eschenholz gemütlich (ca. 550 Euro, Hygge Interior).