



LANDLIBEN & Zeitgeist

ECHTE, EHRliche UND SCHÖNE DINGE

Fotos: Anja Meffert (2), Christine Langer



Schmucke Stücke

Individuell bedruckte Kissen, Türschilder und andere einzigartige Wohnaccessoires werden in der „Manufaktur Liebevoll“ entworfen und handgefertigt. Aussuchen und bestellen kann man die herzigen Teile im gleichnamigen Shop bei DaWanda.



NÜTZLICHER BEGLEITER

Wer Stoffreste, Nadel und Faden oder sein Strickzeug stilvoll unterbringen will, ist mit dem hochwertigen Rattankorb bestens beraten (ca. 60 Euro, Butlers).



ZARTES FÜR DEN SALAT

Mit dem Bambus-Besteck von Bloomingville bereitet das Servieren Freude (ca. 18 Euro, über emilundpaula.de).



5 hübsche Accessoires mit Hirsch

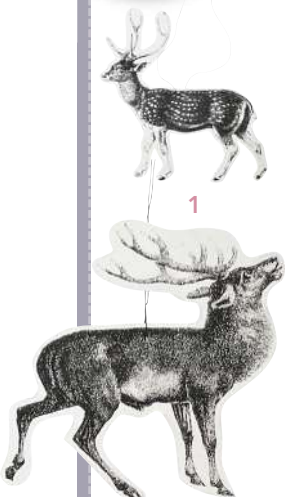
1 HÄNGENDER HIRSCH Das Papier-Tier verwandelt winterlichen Trübsinn in weihnachtliche Vorfreude (ca. 10 Euro; Ahoj-2012 über DaWanda).

2 TIERFUTTER Besonders appetitlich sehen knusprige Kekse in der tierisch schönen Schale aus (ca. 30 Euro, Side by Side über spuerrinn24.de).

3 BEDECK(ELT) In der Dose von Gmundner Keramik hält die Butter länger frisch und macht sich gut bei Tisch (ca. 54 Euro, über tableware24.com).

4 ES WERDE LICHT Eine Kerze im Inneren des Windlichts erweckt den Hirsch zum Leben und verbreitet herrlich gemütliche Stimmung (ab ca. 7 Euro, asa-selection.com).

5 ANKUSCHELN ERLAUBT Ganz zahm gibt sich das Tier auf der Kissenhülle von Nordal und wird im Wohnzimmer zum Blickfang (ca. 15 Euro, über stoeberndeluxe.de).





ALLES, WAS ZUM LANDLEBEN DAZUGEHÖRT

Foto: SweetFamily



Herbstlicher Genuss

FEIGENKUCHEN

Zutaten für 12 Stück: 300 g kalte Butter, 300 g Mehl, 1 Eigelb, 1 EL Wasser, 1 TL Salz, 500 g getr. Feigen, 30 ml Orangensaft, 30 ml Espresso, 180 g brauner Rohrzucker (z.B. von SweetFamily), 1 Orange, 80 g Kuvertüre, 1 EL Milch

SO GEHT'S Butter würfeln; mit Mehl, Eigelb, Wasser und Salz verkneten. $\frac{3}{4}$ des Teiges ausrollen, in die Form legen, ca. 15 Min. vorbacken. Feigen kleinschneiden, auf den Teig legen. Orangensaft, Espresso und Zucker aufkochen, Orangenschale darüber abreiben, Butter und Vollmilchkuvertüre einrühren. Über die Feigen geben; den übrigen Teig in Streifen darauf legen.

Altes Wissen

KOCHEN MIT KÖRNERN

Amaranth, Emmer oder Kamut landen bei uns nicht unbedingt täglich auf dem Esstisch, dabei lassen sich die Getreidesorten zu immer neuen, leckeren Gerichten kombinieren. 150 Rezepte von L. Wilson, J. Moreno und S. Caron regen an zum Ausprobieren. (19,95 Euro, von Dorling Kindersley)



PERFEKTE EINHEIT

Glas, Holz und Eisen verschmelzen zum formschönen Utensil (ca. 13 Euro, Butlers).



HOPP HOPP HOPP

Ob das Pferd von Kay Bojesen auch Galopp läuft? (ca. 80 Euro, über conceptroom.de)



ZUVERLÄSSIG

Fleißigen Küchenfeen steht dieser Helfer stets treu zur Seite (ca. 35 Euro, Bloomingville über emilundpaula.de).

KREATIV-TIPP



Foto: Depot

Zimmergarten

GLÄSER WIEDERVERWENDEN

Statt sie wegzuworfen, lassen sich alte Vorratsgläser einfach zu kleinen Gewächshäusern umfunktionieren. Mini-Pflanzen, Farne und Moose sind pflegeleicht und eignen sich bestens für alle Gärtner, die nicht mit grünem Daumen gesegnet sind. Weitere gute Anregungen finden Sie auf depot.com



Unser Liebling

ZAUBERHAFTER SCHICK

Nicht nur strapazierfähig, sondern überdies schön anzusehen ist der Wasserkessel aus emailliertem Stahl. Herrlich nostalgisches Detail: Wenn das Wasser kocht, flötet der Kessel (ca. 75 Euro, lecreuset.de).