

Hardware

Spätestens seit dem Beginn der Wellness-Welle hat sich in unseren Badezimmern einiges getan. An der Art, wie wir sie nutzen, und daran, wie wir sie gestalten. Mittlerweile gibt es für Bäder eigene Trends, das Motto: weg von der Zweckmäßigkeit, hin zur Behaglichkeit. Die einst eintönige Nasszelle hat sich zu einer privaten **Lifestyle-Oase** gemauert. Statt

Keramikbilden Möbel und lebensfrohe Utensilien den Blickfang. Denn die passenden Accessoires schaffen sogar im kleinsten Bad eine tolle Atmosphäre – und machen es zum Wohlfühltempel. So wird aus der täglichen Beautyroutine ein erfrischendes, meditatives oder luxuriöses Pflegeereignis und die Zeit im Bad so erholend wie ein Nachmittag im Spa.



Duschvorhang „Pina“ von **Junique**, ca. 55 €



Leuchtende Kopfbrause „Axor LampShower designed by Nendo“ von **Hansgrohe**, ca. 1900 €



„Gartendusche“ aus Kupfer von **Bloomingville**, ca. 169 €



Schafft Ordnung: „Surf M Utensilo“ in Mint von **Koziol**, ca. 10 €



Duschsäule „Hawaii“ mit Massagedüsen von **Schütte**, über **otto.de**, ca. 100 €



„Sola-Duftblume“ & „Bowl“ von **Vogel Frei**, ca. 13 und 38 €

„Hamam Baumwolltuch“ in Türkis von **Karawan authentic**, über **avocadostore.de**, ca. 36 €



Badvorleger „Clean AF“ von **Urban Outfitters**, ca. 35 €

CLEAN AF

Wasserfeste Bluetooth-Box „Wonderboom“ von **Ultimate Ears**, ca. 100 €

„Rainshower Icon“ von **Grohe**, ca. 120 €



DUSCHTIPPS

1. Hitze vermeiden

Die perfekte Wassertemperatur liegt laut Experten bei **32 bis 38 Grad**. Mehr entzieht der Haut zu viel Fett und kann zu Juckreiz und Ekzemen führen. Als grobe Faustregel gilt: Wenn sich die Haut rötet, ist das Wasser zu heiß!

2. Rechtzeitig raus

Wärme und fließendes Wasser sind verführerisch. Doch bei der Duschzeit gilt: Kürzer ist besser! Zu langes Duschen trocknet die Haut aus. Maximal **zehn Minuten** lautet daher die Empfehlung der meisten Experten.

3. Kälte-Kick

Ein abschließender Guss kaltes Wasser trainiert den Kreislauf. Doch beim Abkühlen hilft er paradoxerweise nicht. Bei Hitze **lieber lauwarm** duschen. Das kühlt den Körper langsam runter und vermeidet, dass sich die Hitze staut.

4. Nicht übertreiben

Klar lieben wir alle Sauberkeit, doch von mehrmals täglich raten Dermatologen ab – **einmal reicht**, da bei jedem Waschgang auch wichtige Fette und Feuchtigkeit von der Haut gespült werden und sie aus dem Lot gerät.

5. Sanft abtrocknen

Auch wenn Sie es eilig haben und sich am liebsten kraftvoll trocken rubbeln: Ihre Haut mag's lieber sanft, da sonst ihr Schutzmantel leidet. Feuchtigkeit einfach **nur abtupfen** und hinterher keinesfalls das Eincremen vergessen.



FREUDEN-FUNKEN
Doppelter Genuss: Der **Feuerkorb Cube** lässt sich zum Grill umfunktionieren. Über design-3000.de, ca. 300 €

Feuer frei

Mit diesen **GRILL-UTENSILIEN** sind wir bestens ausgerüstet für laue Sommerabende und heiße Partys

Männer grillen, Frauen schnippeln – dieses Klischee ist so rückständig wie übrig gebliebene, schrumpelige Würstchen über einem fettverschmierten Rost. Grillen wird zunehmend weiblicher. Nicht nur, weil Gemüse das neue Fleisch ist und köstliche Häppchen die dicken Steaks auf dem Rost verdrängen. Sondern auch, weil wir es genießen, uns an den kleinen und großen Outdoor-Herden auszutoben! Wo sonst kommen Fleischliebhaber, Fischesser, Vegetarier und Veganer unkompliziert gleichzeitig auf ihre Kosten? Es geht schnell, gelingt

fast immer und Experimentieren gehört dazu. Von Brot bis Dessert, von Burger bis T-Bone, Fisch, Gemüse, Obst – alles geht, nichts muss. Genau das ist es, was Grillen so angenehm macht: diese Leichtigkeit, die an Kindergeburtstagsfeiern erinnert. Denn so ganz genau kann man nie wissen, was passiert – ob vielleicht doch etwas verkokelt oder ob das Wetter mitspielt, bis die letzten Kohlen verglüht sind.

Grillen ist noch immer Sommertraum, Freiheit und Abenteuer. Für alle. Egal, wer dabei die Zange in der Hand hat.

Hitze-Helden

Scharf anbraten oder ausgeklügelt garen? Das passende Gerät für jeden **Grill-Typ**



LEICHTGEWICHT
Eimer schnappen und los geht's! Ein süßer Begleiter für spontane Picknicks im Park oder am Strand: **BBQ Grill** von Bloomingville, ca. 40 €

GLUT-VERWALTER
Grillen mit Gangschaltung: Über einen Hebel lässt sich der Kohlenrost in der Höhe verstellen, um die Hitze zu regulieren. **Cone** von Höfats, ca. 600 €



FESTIVAL-STAR
Dieser salsa-rote Grill heizt kleinen Snacks auf jedem Zeltplatz ein – und dank wellenförmigem Rost purzelt kein Würstchen in die Glut. **Park-BBQ** von Jamie Oliver, ca. 70 €

DESIGN-PROFI
Ein Augenschmaus, dessen Infrarotbrenner Temperaturen bis 900 Grad Celsius ermöglichen! **Block D** von Flammkraft, ca. 4890 €



OUTDOOR-KÜCHE
Dieser Allrounder eignet sich auch fürs Backen, Räuchern, Dampfgaren! **Ceramic-BBQ** von Berg-HOFF, ca. 360 €

FOTOS: MARTIN ERD, JOHN ANDREAS GODWIN, DENNIS BRANDSMA

Heiße Helfer

Von schön anrichten bis clever entsorgen: **BBQ-Accessoires** für passionierte Brutzlerinnen

WUNDERWAFFE
Alles im Griff – vom Steak-Wender bis zum Marinaden-Pinsel: **BBQ-Multifunktionswerkzeug** von Sagaform über onekitchen.com, ca. 35 €



GIB MIR DEN REST
Reißfest, feuchtigkeitsbeständig und zu 100 Prozent recycelbar: Die **PaperBag** schluckt bis zu 80 Liter Müll. Von Hailo, 3er-Set, ca. 10 €



FORMSACHE
Würstchen für Vegetarier: Die **Gemüseausstecher** „BBQ Veggies“ verwandeln Gesundes in Gute-Laune-Grillgut. Von Donkey Products, 3er-Set, ca. 13 €



PRÄSENTIERTELLER
Knackige Salate und Meeresfrüchte fühlen sich hier besonders gut aufgehoben: teflonbeschichtete **Gusseisenschale** „Ono“ von Blomus, ca. 35 €



STÄBCHEN-ESSEN
Dank Kerben und Vertiefungen lassen sich Spieße samt Soßen in der **Porzellan-Platte** perfekt anrichten. Von Riviera Maison, ca. 25 €

Süße Würze

Gegrilltes lässt sich noch toppen – mit **Soßen, Ölen & Co.** zum Verfeinern



PIPETTEN-PORTION
Passt zu Grilltomaten, Caprese, Blattsalaten, Fisch- und Pastagerichten: **Basilikumöl** von Essenzia über mutterland.com, ca. 10 €

VON FLOTTEN BIENEN
Nordisch by Nature; Veredeln Sie Marinaden mit blumig-mildem **Raps-Honig** aus Hamburg. Von HNYMEE, ca. 6,50 €



BAYERNS BESTE
Würzig-süße Wohltat für Geflügel und Fisch: **Honig-Senf-Soße** mit einem Hauch Knoblauch von BBQUE, ca. 5,90 €



HERZHAFT LEICHT
Für Süßkartoffel-Pommes oder Bratlinge: **vegane Mayo** aus kalt gepressten Ölen und Mandeln von Emils, ca. 3 €



KETCHUP-ERSATZ
Süße Schärfe auf Tomatenbasis: **Honig-Chili-Soße** von Senf Pauli, ca. 6,90 €



BOOTYLICIOUS
Staub und Spritzwasser können dem **Bluetooth-Lautsprecher** „Beoplay P2“ nichts anhaben. Von B&O Play, ca. 169 €

Sommer-Hits

Hier spielt die **Musik** – ob vom Smartphone gestreamt oder liebevoll handgemacht

LET'S GET LOUD
Kräftiger Sound und hochwertige Haptik zeichnen den **Design-Lautsprecher** „Oslo“ aus. Von Vifa, ca. 500 €



SOMEWHERE OVER THE RAINBOW
Saitenweise sommerliche Leichtigkeit: **Sopran-Ukulele** von Noir by Baton Rouge, ca. 59 €



JUNGLE DRUM
Klopf auf Holz: kleines **Percussion-Instrument** von Duckdiver über dawanda.com, ca. 9 €



TEENAGE DREAM
Mini-Lautsprecher und FM-Radio im Retro-Look von Sunnyslife über de.smallable.com, ca. 29 €



BESTENS BERATEN!
Leckere Grillrezepte und Experten-Tipps für Mode, Beauty, Partnerschaft und Gesundheit finden Sie im neuen Magazin **CLEVER LEBEN**. Jetzt im Handel!

