

LANDLEBEN

LEBENSSTIL MIT LIEBE ZUR NATUR



*Großes
Weihnachts-
Gewinnspiel*

Tolle Hotel-Aufenthalte,
Bräter von Le Creuset
Smeg Kaffee-Sets ...

*Mitmachen und
freuen*

*Magische
Pflanzen
& Heilrezepte*



Aus der Backstube
Verführerische Plätzchen, die
auch ein Augenschmaus sind



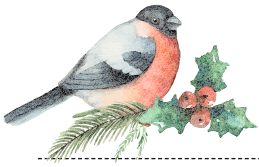
Tierische Freu(n)de
Wie Pia und Kiki aus Stoff
hinreißende Tiere kreieren



Schöner schenken
Aus Dingen des Alltags lassen
sich tolle Geschenke basteln



Weihnachtsbräuche
RUND UM DIE WELT



Landleben & Zeitgeist

ECHTE, EHRliche & SCHÖNE DINGE: ALLES, WAS ZUM LANDLEBEN DAZUGEHÖRT



WILD AUS DEM WALD
Auf der Porzellan-Geschirrsreihe „Wilderness“ geben sich Eule, Hirsch und Hase ein Stelldichein. (10-tlg. Set 150 Euro, Kahla).



IM WINTER-LOOK
Schneeweiß und mit Bommelkante – so präsentiert sich die softe Decke (60 Euro, Loberon)

WEIHNACHTEN MIT NOSTALGIE

Immer wieder aufs Neue inspiriert uns Sandra Benzing vom Blumenhof Benzing bei Stuttgart, kreativ und positiv durch das Jahr zu gehen. Auch sie ist im Dezember ganz auf Weihnachten eingestellt und beglückt uns mit Deko-Ideen ebenso wie mit wohllukuratierten oder handgemachten Produkten. Schauen Sie vorbei: im Shop www.benzing-shop.de und auf Instagram [@benzing.sandra](https://www.instagram.com/benzing.sandra)

LET IT SNOW
...in der Schneekugel „Winter Stories“ aus Glas und Porzellan (60 Euro, Dottir).



Adventskerzen

Natürlich und schlicht



Vier weiße Kerzen im Advent stehen für die vier Sonntage vor Weihnachten. Sie an jedem Sonntag nach und nach anzuzünden, soll die Zeit verkürzen helfen und anzeigen, wie lange es noch bis zum Fest dauert. Bei dem Erfinder des Adventskranzes, dem Hamburger Theologen Johann Wichern, wurden die Kerzen auf einen Kranz gesetzt. Aber auch so wie hier, auf ein Tablett platziert, mit Schnur umwickelt und mit Tannengrün und Anhängern versehen, erfüllen sie ihren schönen Zweck. (Anhänger: Chic Antique)



MIT HISTORIE
Seit 1926 wird dieser Schaukelstuhl in North Carolina unverändert mit Rattangeflecht und im Vintage Look gebaut („Kennedy“, 900 Euro, American Heritage).



Springerle

ZUTATEN:

4 Eier, 500 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Msp. Hirschhornsalz, Anis (ganz, für das Backblech), Mehl für die Model

SO GEHT'S:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl und Hirschhornsalz zugeben und den Teig kneten. Kalt stellen. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen. Teig auf die mit Mehl ausgestäubten Model legen und mit einer kleinen Teigrolle überrollen. Die Springerle vorsichtig auslösen und auf das Backblech legen. Die Springerle 24 Stunden in einem warmen Raum stehen lassen und erst dann im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 15-20 Min. backen. **Tipp** Springerle vor dem Auskühlen in eine gut verschließbare Dose legen.

5

LIEBLINGSSTÜCKE zum Backen



1 TRADITIONELL BRITISCH Plastikfrei, langlebig und schön anzuschauen ist die Rührschüssel aus Steingut (40 Euro, Mason Cash).



2 IN FORM Dieser Baumkuchen stimmt lecker aufs Fest ein (Form 33 Euro, Dr. Oetker).



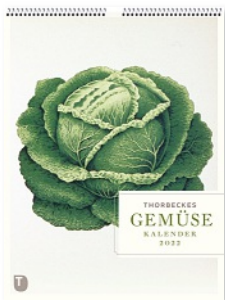
3 RÜHRT FIX und kraftvoll mit der Technik von heute, aber im Look der 50er-Jahre (150 Euro, Smeg).



4 GUT BEWAHRT Metalldose „Hugo“ für Lebkuchen und Co. (20 Euro, Strömshaga).



5 HÜBSCH GEPRÄGT Mit dieser Teigrolle macht das Ausrollen noch mehr Spaß und die Kekse richtig viel her (20 Euro, Folkroll).



GESUND DURCHS JAHR
Woche für Woche liefert der Gemüse-Kalender Wissenswertes über viele Sorten (22 Euro, Thorbecke).

Kulturerbe

WEIHNACHTS-SCHÜTZEN

Lautes Knallen zur stillen Vorweihnacht? Das ist eine einzigartige Tradition in Berchtesgaden: Im Advent versammeln sich die Weihnachtschützen, deren Schüsse und Salven begleitet von Kirchenglocken durch den Talkessel hallen. Der Brauch geht zurück auf eine Zeit, in der man mit viel Lärm die raue Winterzeit vertreiben wollte. Infos und Termine: www.berchtesgaden.de



LICHTZEICHEN

Drei Könige aus dem Morgenland als Kerzenhalter zur heiligen Nacht (200 Euro, Gustavia).

