

# Wohnen & Leben

DINGE, DIE DEN ALLTAG SCHÖNER MACHEN

**TIPP**  
Damit Zierkürbisse länger halten, einfach rundherum mit mattem Klarlack besprühen.



Foto: Adobe Stock/agneskanitaruk

## WIR LIEBEN Sonnenblumen

Sie folgen dem Lauf der Sonne und gelten als Blume der Liebe – denn laut der griechischen Mythologie verwandelte sich Nymphe Klythia zwecks der unerwiderten Liebe von Sonnengott Apollo aus Liebeskummer in eine solche und drehte sich stets sehnsüchtig in die Richtung seines Sonnenwagens. Einmal geschnitten bevorzugen die üppigen Blüher aber eher ein kühles, schattiges Plätzchen ohne Zugluft - wunderschön zum Beispiel samt Zierkürbissen.



## KUSCHELIGE RIESENMASCHEN

für gemütliche Abende auf dem Sofa. Decke „Cosima Chunky Knit“ von Adorist in Bordeaux wird aus Merinowolle wortwörtlich per Hand gestrickt. In 8 Farben und 4 Größen, ab 199 Euro über Desiary.de



## Quintett

Korkständer „Cork Spice Rack“ hält Ihre Gewürze frisch. Um 12 Euro von Garden Trading.

## MÄRCHENWALD

### GESTECK MIT FLIEGENPILZEN IM GUGLHUPE



Foto & Idee: Heitmann Deco

**1 Material:** Alte Guglhupf-Form (vom Flohmarkt), Steckmasse, Plattenmoos, 4 Hagebutten-Picks, großer und kleiner Fliegenpilz aus Keramik, 1 Beutel Astscheiben (z.B. von Heitmann Deco). **2 Anleitung:** Form unten mit Steckschaum füllen und Moos darüberlegen. Hagebutten-Picks hineinstecken, Pilze hineinstellen und die kleinen Astscheiben nach Belieben darauf verteilen.



**LEUCHTEND**  
wie ein Kornfeld macht sich Kissen „Oria“ drinnen und draußen gut. Um 25 Euro von ICON.



**BELEBEND**  
Peeling „Matcha Care“ mit Meersalz & Olivenöl, um 49 Euro von Catherine.

## Pikante Grünkohl-Smoothie-Bowl mit Speck und Mango

### ZUTATEN FÜR 4:

3 Bananen, 200g Speck, 1 Mango, 70g Babyspinat, 30g gefrorener Grünkohl, 2 EL Leinsamen, 1 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Currypulver, 250g milder Joghurt, 2 EL Kürbiskerne, 4 TL Ahornsirup

### ZUBEREITUNG:

**1.** Bananen schälen, schneiden und im Beutel etwa 2 Stunden einfrieren. **2.** Speck knusprig auslassen und auf Küchenpapier legen. **3.** Mango schälen und entkernen, 2/3 davon würfeln und mit Spinat, Grünkohl, Bananen, Leinsamen, Öl, Zitronensaft, Curry und Joghurt pürieren. **4.** Smoothie in Schalen anrichten und übrige Mango in Scheiben, zerbröselten Speck, Kürbiskerne und Ahornsirup tropfen darübergeben.



Foto & Rezept: Weihenstephan by House of Food, Hamburg



Modernes Material harmonisiert mit organischer Form.

## Leuchtende Blüte

Deckenleuchte „Aluvia Medium“ von Umage vereint robuste, langlebige Materialien mit dem organischen Muster blütenblatt-artiger Lamellen. Aus Aluminium in 6 Farben zu haben, um 299 Euro über Designbotschaft.com.