

WOHN IDEE

Nr. 8 August 2024

Deutschland € 4,80 · Österreich € 5,40 · Schweiz sfr 9,60



SOMMERSTRÄUSSE

7

Von der Wiese in die Vase
zauberhafte Inspirationen

CAMPING FÜR JEDERMANN

Chic und praktisch!

Schlaue Teile für unterwegs

SO WOLLEN WIR WOHNEN

Möbeltrends

aus Italien

NIE WIEDER SCHUHCHAOS!

Die besten Verstautricks für
Sandalen, Sneaker & Co.

PERFEKTE GASTGEBER

Tolle Ideen fürs Gartenfest

PLUS 16 bunte
Grillrezepte

PLUS

Mit kleinen
DIYS
die freie Zeit
genießen

URLAUBSFEELING FÜR ZU HAUSE

Großer Deko-Guide: 49 Tipps von Portugal bis Schweden



Bunt und lecker!

Knackig!
Viele
Cashewkerne
on top

Fantastische (GRILL-)BEILAGEN

Würstchen, Spieße und Co. schmecken erst mit leckeren Begleitern wie Dips und Salaten richtig gut! Und auch ein erfrischendes sommerliches Getränk darf bei einem unvergesslichen BBQ nicht fehlen

BROKKOLISALAT MIT ÄPFELN (Für 4 Portionen)

1 Brokkoli, Salz, 2 Äpfel (z. B. Jazz), 100 g Cashewkerne (geröstet und gesalzen oder pur), 100 g getrocknete Cranberrys, 200 g Feta

Für das Dressing: 3 EL Rapsöl, 1 EL Apfelessig, 2 EL Maracujasaft (alternativ Apfelsaft), 1 TL Ahornsirup oder Honig, 1 TL mittelscharfer Senf, Salz und Pfeffer

Den Brokkoli in sehr feine Röschen schneiden und diese in gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In ein Sieb abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Äpfel waschen, vierteln und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Alle Zutaten für das Dressing in eine Schüssel geben und mit dem Rührbesen verquirlen, bis sich die Zutaten verbunden haben. Nach persönlichem Geschmack abschmecken (Süße und Säure anpassen). Den Brokkoli in eine große Schüssel geben und mit $\frac{2}{3}$ des Dressings mischen. Die Apfelscheiben sowie die Cashewnüsse und die Cranberrys auf dem Salat verteilen und das restliche Dressing darüberträufeln. Den Feta mit den Fingern zerbröckeln und über den Salat geben.

FOTOS: ALEX/DONIN/ASIEN REISESPEZIALIST, LOTUS TRAVEL, GEFÜ, HENKELL, HERSTELLER, INTERLIVING, SOPHIA LOEPPERT, MALTES KITCHEN, MASTRAD, MIRCO REIB, PATRICK ROSENTHAL, TABASCO



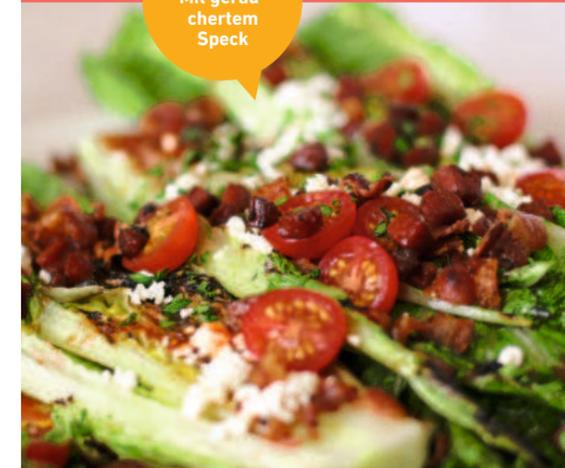
Aroma-
tisch
Dank
Koriander

QUINOA-AVOCADO-SALAT MIT GRANATAPFELKERNEN UND WALNÜSSEN (Für 4 Portionen)

200 g Quinoa, 100 g Cherrytomaten, 200 g Möhren, 100 g Walnüsse, 1 Granatapfel, 100 g Frühlingszwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Koriander, 1 Avocado

Die Quinoa nach Verpackungsanleitung zubereiten und in eine Schüssel geben. Die Cherrytomaten vierteln, die Möhren schälen und in Streifen schneiden und alles zu der Quinoa geben. Die Walnüsse grob hacken und die Granatapfelkerne mit einem Löffel aus der Schale schlagen und ebenfalls zur Quinoa geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Koriander abschmecken. Zum Schluss die Avocado halbieren, aus der Schale holen, zerkleinern und unter den Salat mischen.

Deftig!
Mit geräuchertem
Speck



GEGRILLTER RÖMERSALAT MIT SMOKY-BLOODY-MARY-DRESSING (Für 2 Portionen)

50 g geräucherter Speck (in 1 cm große Würfel geschnitten), 50 g Chorizo (in 1 cm große Würfel geschnitten), 2 Römersalatköpfe (längs halbiert, gewaschen und getrocknet), 8 geviertelte Pflaumtomaten (alternativ Flaschentomaten), 50 g zerbröckelter Feta

Für das Dressing: 60 ml Olivenöl, 80 ml Tomatensaft, 35 ml Tabasco-Chipotle-Soße, 1 EL Wodka, 1 EL Worcestersoße, 1 TL Zitronensaft, Meersalz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

Speck und Chorizo in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und knusprig braten. Auf einen Teller geben und warm halten. Alle Dressing-Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, kräftig abschmecken und beiseitestellen. Grillpfanne oder Grill erhitzen. Salathälften mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen und garen, bis diese leicht angebräunt sind. Dann einmal wenden und andere Seite grillen (insgesamt ca. 4 Minuten). Tomaten und Salat auf eine Servierplatte geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Chorizo, Speck und Feta bestreuen.

SPICY HUMMUS MIT HARISSA
(Für 8–10 Portionen)

Für den Hummus: 600 g getrocknete Kichererbsen, 2 ½ TL Backpulver, 2 große fein gehackte Knoblauchzehen, 80 ml Tahina, 2 EL frischer Zitronensaft, 2 TL Tabasco-Soße, 3 EL Olivenöl + etwas zum Garnieren, 1 ½ TL Salz, ½ TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 kleine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Harissa: 1 große rote Paprika, 10 Knoblauchzehen, 300 ml Rapsöl, 60 g Kreuzkümmel, 1 TL Cayennepfeffer, 2 EL Tabasco-Soße, 40 g süße Paprika, 30 g gemahlener Kümmel, Salz

Hummus: Die Kichererbsen und 1 ½ TL Backpulver in eine Schüssel geben. Mit kaltem Wasser abdecken und über Nacht einweichen lassen. Die Kichererbsen abtropfen lassen und in einen großen Topf mit Wasser geben. Rest Backpulver hinzufügen und zum Kochen bringen. Ca. 45–50 Minuten kochen, bis die Kichererbsen weich sind. Schalenteile abschöpfen. Abgießen, 240 ml der Kochflüssigkeit aufbe-

wahren und die Kichererbsen vollständig abkühlen lassen. In einer Küchenmaschine Kichererbsen, Knoblauch, das aufgehobene Kochwasser, Tahina, Zitronensaft, Tabasco-Soße, 3 EL Olivenöl, Salz, Kreuzkümmel, Pfeffer glatt und cremig rühren bzw. pürieren.

Harissa: Paprika direkt auf einen heißen Grill oder unter den Backofengrill legen und ca. 20 Minuten lang braten, bis die Haut von allen Seiten verkohlt ist. In eine Schüssel geben und diese mit Plastikfolie abdecken, ohne dass die Plastikfolie die heiße Paprika berührt. Die Schote vollständig abkühlen lassen. Vorsichtig die Haut entfernen, die Stängel abschneiden und die Samen abkratzen. Die Paprika in große Stücke schneiden. Knoblauch, Paprika und 240 ml Öl in eine Küchenmaschine geben. Vermengen, bis die Mischung fast püriert ist. Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Tabasco-Soße, Paprika, Kümmel und Salz hinzufügen. Die restlichen 60 ml Öl bei laufender Maschine langsam einlaufen lassen. Weiterverarbeiten, bis die Harissa vollständig püriert ist und alle Zutaten gut vermischt sind.



Zweierlei!
Die Kombi macht's besonders

MOCKTAIL MIT GURKE UND APFEL
(Für 2 Gläser)

1 Gurke, 450 ml Wasser, Saft der ausgepressten Limetten, 4 cl Holunderblütensirup, 2 Äpfel (z. B. Granny Smith)

Die Gurke halbieren, eine Hälfte für den letzten Schritt beiseitelegen. Die andere Hälfte in feine Scheiben schneiden. Wasser in eine Kanne geben, danach Zitronensaft, Holunderblütensirup und Gurkenscheiben zugeben. Im Kühlschrank kalt stellen. Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zu einem feinen Püree mixen. Kanne aus dem Kühlschrank nehmen und Inhalt mit einem Trichtersieb absieben. Anschließend ca. 20 Sekunden gut schütteln. 1 EL Früchtekompott und einige Gurkenscheiben in jedes Glas geben. Mocktail darübergießen.



Erfri-schend!
Für warme Sommertage

Eiskalt!
Gekühlter Tomaten-Traum



ORIENTALISCHE GAZPACHO
(Für 4 Portionen)

1 Stiel Minze, 100 g Gurke, 100 g Mango, 400 g feinstes Tomatenfrucht-fleisch (z. B. von Mutti), 1 TL Currypulver, Salz, Pfeffer

Minze zupfen. Gurke und Mango schälen. Mit feinstem Tomatenfrucht-fleisch und Currypulver zusammen sehr fein pürieren. Danach mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Must-have!
Gehört beim Würzen einfach dazu



GRILLSALZ
(Für ein Glas)

1 Tasse grobes Meersalz oder Himalajasalz, 2 EL gemischte getrocknete Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano, Lavendel), 1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer, optional: Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver

Das grobe Salz mit den gemischten getrockneten Kräutern in einer Schüssel vermischen. Den gemahlene schwarzen Pfeffer hinzufügen und alles vermengen. Nach Belieben Knoblauchpulver, Zwiebelpulver oder Paprikapulver hinzufügen. Das Gewürzsalz auf einem Backblech verteilen und an einem warmen Ort für 1–2 Tage trocknen lassen. Anschließend in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

MIONETTO ESTATE
(Für 1 Glas)

4 cl italienische Orangenlimonade,
6 cl Mionetto alkoholfrei 0,0%,
1-2 Physalis, frischer Rosmarin,
Eiswürfel

1-2 Physalis halbieren und in ein Weinglas geben. Einen Rosmarinzweig in das Glas stellen, Eiswürfel hinzugeben. Anschließend die Limonade und Mionetto alkoholfrei 0,0% hinzufügen. Zum Schluss vorsichtig mit einem Löffel umrühren und servieren..



*Aroma-
tisch!*
Rosmarin gibt
den Kick

TEE-TOX
(Für 2 Gläser)

20 g Ingwer, 400 ml Wasser,
2 Zitronen, 2 TL weißer Tee,
100 ml Cranberrysaft, Eiswür-
fel, 3 Johannisbeerrispen

Ingwer schälen und fein hacken, Zitronen auspressen. Wasser, Ingwer und Zitronensaft in eine Pfanne. Aufkochen und danach vom Herd nehmen und den Tee zugeben. Für mindestens 5 Stunden kühl stellen. Mit einem Trichtersieb oder dem Filtertrichter absieben und mit dem Cranberrysaft zusammengeben. In eine Nitro-Kartusche einfüllen und für ca. 20 Sekunden gut schütteln. Mit einigen Eiswürfeln in Gläser geben. Johannisbeerrispen als Dekoration über das Glas legen und den Cocktail genießen!



*Wach-
macher!*
Mit Espresso-
shots

ICED-THAI-LATTE
(Für 1 Glas)

6 cl Kokosmilch, einige ent-
steinte Datteln, 1 P Bour-
bon-Vanille, Eiswürfel, 2
kalte Espresso

Kokosmilch mit entsteinten Datteln und Bourbon-Vanille pürieren. Zusammen mit Eiswürfeln und dem kalten Kaffee in ein Glas gießen und genießen.



Süßsauer!
Mit Zitronen-
und Cran-
berrysaft

So schmeckt der Sommer!

Zu jeder guten Grillparty gehören erfrischende Drinks, die mit einem Wassersprudler von SodaStream ganz einfach zu Hause hergestellt werden können. Dafür Leitungswasser aufsprudeln und auf Wunsch mit einem Sirup und auf Wunsch mit einem Sirup verfeinern. Für Sommergefühle im Glas sorgen die zwei neuen zuckerfreien Flavors „Maracuja“ und „Holunderblüte“. Eine Sirupflasche mit 440 ml ergibt bis zu 9 l Fertiggetränk!

ANZEIGE

EDLER LOOK
Schlichte schwarze
Flurbank, 80 x 40 x 45 cm,
ca. 57 €, VidaXL über xxxlutz.de



OFFEN FÜR ALLES
Weiße Garderobe „Rikke“,
118 x 40 x 168 cm, ca. 240 €,
Otto products über baur.de

KREATIVES TEIL
Taubengraue Garderobe
„Modo 39“ aus Eiche,
200 x 209 x 36–46 cm,
ca. 3.387 €, sudbrock.de



ZUM NIEDERKNIE
Flaches Schuhregal
aus Eichenholz,
180 x 33 x 24 cm, ca.
540 €, tylko.com

STAPELKUNST
Aufbewahrungsboxen aus
Eiche, 3er-Set, ca. 510 €,
Moebe über shop-rikiki.de



FÜR JEDEN FLUR DAS PASSENDE

Diese Lieblingsteile erfüllen die verschiedensten Ansprüche, die Sie an eine Schuhaufbewahrung haben können. Auch in Sachen Budget ist sicherlich für jeden ein passendes Modell dabei

NOCH MEHR REGALE UND CO.

Von natürlichen Holztönen über schlichtes Weiß bis hin zu knalligen Farben: Wählen Sie, was am besten in ihren Einrichtungsstil passt und trotzdem Ihren Anforderungen gerecht wird

- 1 Linientreu**
Schuhschrank „Hank“, mit Akustikplatten-optik, ca. 180 €, tchibo.de
- 2 Schmäler Lückenfüller**
Hohes Schuhregal aus Spanplatten, ca. 35 €, Vasagle über songmics.de
- 3 Fünferreihe**
Wandregal aus Eichenholz, ca. 94 €, sostrenegrene.com
- 4 Zum Draufstecken**
Frei stehendes Schuhregal für Stiefel, ca. 25 €, Bibarajm über amazon.de
- 5 Flacher Hingucker**
Pinkes Schuhregal „Caruso“, aus Stahl, ca. 150 €, Kare über depot-online.de



- 6 Schlichter Alleskönner**
Garderobe aus Kiefernholz, ca. 489 €, „Svanshall Flurmöbel“, jotex.de
- 7 Briefkasten-Look**
Kleiner weißer Schuhschrank „Kopen“, ca. 190 €, miliboo.de
- 8 Hinter Gittern**
Grüner Korb aus Metall, ca. 6 €, sostrenegrene.com
- 9 Fliegengewicht**
Schuhregal „Tower Rack“, aus Stahl, ca. 68 €, Yamazaki über home24.de
- 10 Versteckter Stauraum**
Weiße Garderobenbank „Finja II“, aus Bambus, ca. 130 €, Wenko über home24.de



VORSCHAU

DIE NEUE WOHNIDEE ERSCHEINT AM 9. AUGUST 2024

KLEINE RÄUME, GROSSES WOHLGLÜCK

So schaffen Sie auf wenigen
Quadratmetern ganz viel
Wohlfühlatmosphäre



Tom Tailor

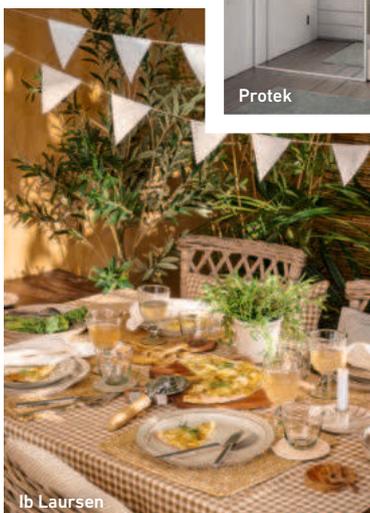
NEUE ORDNUNG
Mit cleveren Tricks
sorgen Sie für mehr
Struktur in Ihrem
Kleiderschrank



Protek



frechverlag/Fotos: Alexander Paar



Ib Laursen

SIMPLE LIVING

Vom Moodboard zur Realität:
Expertentipps für ein gemütliches
und harmonisches Zuhause

NOCH MEHR WOHNTHEMEN:

- **EINRICHTEN MIT HOLZ**
Natürlich, langlebig und nachwachsend:
ein Material, das wir gern um uns haben
- **FARBVERLIEBT**
Ein Farbpsychologe erklärt, wie Sie den
richtigen Ton für jeden Raum finden
- **MINI-BUDGET, MAXI-GARTEN**
Einfache und praktische Tipps zu
Planung, Gestaltung und Umsetzung

WIR FEIERN DEN SPÄTSOMMER!

20 Gründe, warum Sie die
Outdoorsaison unbedingt
verlängern sollten

*Köstliche
Rezepte mit
Äpfeln!*



Kilner



FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM: @WOHNIDEE

IMPRESSUM

WOHNIDEE erscheint in der
Heinrich Bauer Verlag KG

Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Redaktion WOHNIDEE

Redaktionsbüro Wipperfürth GmbH
Schanzenstraße 36, Geb. 31a, 51063 Köln

Tel. 0 221/96 08 400, E-Mail: wohnidee@rfw-koeln.de
Internet: wohnidee.de

Redaktion: Nina Bemann, Ute Laatz, Rebecca
Mallmann, Janina Nagel (Textchefin), Nicole Pest
(CvD), Kristin Philipp, Kathrin Roth, Joanna Schmidt,
Saskia von Schroeter (Chefredaktion), Fred
Wipperfürth (V.i.S.d.P., Adresse wie Redaktion),
Stefanie Wolf

Layout: Michèle Dirkes, Katrin Herholz,
Marianne Steiner

Fotoredaktion: Horst Fadel, Gabriele Hausen

Schlussredaktion: Lektornet

Leserdiens: Tel. 0 221/96 08 300
E-Mail: leserdienst@wohnidee.de

Bauer TV & Science KG

Managing Director: Henry Allgaier

Deputy Managing Director: Karsten Benke

Publishing Manager: Sandra Poettinger

Leiter Herstellung: Helge Voss

Hersteller: Oliver Andrick

Vertriebsleitung: Achim Denker

Anzeigen: BAUER ADVANCE KG

Burchardstraße 11, 20099 Hamburg

Tel. 0 40/30 19 0

baueradvance.com

Managing Director: Tim Lammek

Director Marketing & Brand: Natalie Schwarz

Head of Marketing: Daniela Henning

Verantwortlich für den Anzeigeninhalt:

Viola Schwarz (Adresse wie Anzeigen)

Anzeigenstruktur: Sophia Malik-Singh

Anzeigenpreisliste 37

gültig ab 1.1.2024

Vertrieb: Bauer Vertriebs KG, Brieffach 40 00,
20086 Hamburg

Aboservice: Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg,
Tel. 0 40/32 90 16 16, Mo.–Fr. 8–18 Uhr, Sa. 9–14 Uhr,

E-Mail: kundenservice@bauermedia.com,

Adressänderungen, Bankdatenänderung,

Reklamationen bequem im Internet unter

bauer-plus.de/service

Aboservice Ausland: Bauer Vertriebs KG, Auslands-
service, Postfach 1 42 54, 20078 Hamburg,

Tel. 00 49/40/30 19 85 19, Mo.–Fr. 8–18 Uhr,

E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

Nachlieferservice und Einzelheftbestellungen:

meine-zeitschrift.de

Kontakt: ecommerce@bauermedia.com

Online-Ressort: WOHNIDEE.de, Bauer Xcel Media

Deutschland KG, Brieffach 2 20 00, 20077 Hamburg,

Inga Leister (Ltg.)

Druck: BPW Sp. z o.o. sp. k., 59-730 Nowogrodzic, PL

Druck Cover: B&K Offsetdruck GmbH,

77833 Ottersweier

Copyright Heinrich Bauer Verlag KG 2024. Nachdruck, auch
einzelner Teile, verboten. Alle Modelle unter Urheberschutz,
gewerbliches Nacharbeiten untersagt. Alle Nebenrechte dem
Verlag vorbehalten, insbesondere das Abdruckrecht für
Zeitungen und Zeitschriften, das des auszugswweisen Nachdrucks,
das Recht zur Gestaltung und Verarbeitung von gekürzten
Ausgaben und Lizenzausgaben sowie Aufnahme in Onlinedienste
und Internet sowie Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-ROM,
DVD-ROM etc. und das Recht der Übersetzung.

Die Zeitschrift WOHNIDEE wird ganz oder in Teilen in
Print und digital vertrieben.

Für unverlangt eingesandte Manuskripte,
Bilder, Bücher usw. wird nicht gehaftet.

ISSN 0179-4140