



### *Kultur-Gut*

Dank der aufgestickten Muster erinnern die Kissen an „Azulejos“, die für Spanien typischen Fliesen. Kein Wunder, denn sie stammen aus der Kollektion „Sevilla“ (mit abnehmbarem Bezug, Linvosges)

### *Wasser-Spender*

Wofür die bedruckte Metallkanne verwendet werden kann, verraten ihr filigranes Dekor und ihr hübscher Name „Meadow“ (dt.: Wiese): Wie wäre es deshalb damit, einen Strauß selbst gepflückter Blumen und Gräser hineinzustellen? (Depot)



### *Haupt-Rolle*

Picknicken an milden Spätsommertagen oder Sternegucken an kühlen Abendstunden: Eine Wolldecke mit praktischer Tragehilfe aus Leder ist stets der ideale Begleiter (in verschiedenen Farben erhältlich, Tolly McRae)



### *Saison-Finale*

Noch bis zum ersten Frost schmücken Dahlien die Rabatten mit ihren farbenfrohen Blüten. Dann graben wir die Knollen aus, legen sie in feuchten Sand und lagern sie bis zum nächsten Frühjahr kühl und dunkel ein

# Magazin im September

## Garten



### Tafelfreuden

Die geflamten Blüten in knalligem Pink und Weiß der neuen Alpenveilchen-Züchtung 'Indiaka' machen sich prächtig als herbstliche Deko fürs Erntedankfest



## Äpfel und Birnen reifen und das Staudenbeet zündet ein Feuerwerk

### Den Spätsommer genießen

So manche Muße- oder Kaffeestunde wird jetzt gern im Garten verbracht. In den Rabatten blühen Dahlien um die Wette und locken dazu, üppige Bouquets zu gestalten. Tipp:

früh morgens schneiden und geschlossene Nebenknospen entfernen, sie öffnen sich nicht und kosten die

Hauptblüte zu viel Kraft. Zur leuchtenden Farbpalette der Dahlienschönheiten gesellen sich neue, zweifarbige Alpenveilchen-Züchtungen. Als Blütenstars im Topf bevorzugen sie einen geschützten, halbschattigen Standort, wo sie bis zum Frost bleiben können. Danach ziehen sie an einen geschützten Ort um. (im Gartenfachhandel erhältlich)



### Was jetzt zu tun ist

**STAUDEN PFLANZEN** Jetzt wurzeln sie noch prima ein und können im Frühjahr schnell durchstarten. **STAUDEN & ZU GROSS GEWORDENE KÜBELPFLANZEN TEILEN** Wurzelballen beherrscht mit Säge oder Spaten durchtrennen, Teilstücke neu einsetzen. Tipp: Handschuhe tragen! **GEMÜSE FÜR DIE HERBSTERTE** aussäen wie z. B. Feldsalat, Radicchio, Radieschen, Winterportulak, Knollenfenchel etc. **AUF ABGEERNTETEN GEMÜSEBEETEN** Gründung ausbringen. **FORMSCHNITTGEHÖLZE** ein letztes Mal vor dem Winter schneiden.



**Nicht nur für grüne Finger**  
Diese neuen Pflaster bestehen aus natürlich gewonnenen Fasern, haften zuverlässig und bieten besten Schutz vor Bakterien („Green & Protect“; Hansaplast)



### Darauf fliegen sie!

Im Herbst heißt es: Samenstände stehen lassen, an denen sich hungrige Schnäbel bedienen können. Doch auch für Frischwasser sollte gesorgt sein. Multifunktional zeigt sich dieses designstarke Gartenaccessoire: im Sommer als Vogelbad oder Tränke, im Winter als Futterstelle. Das 60 cm hohe Objekt aus Edelstahl ist sowohl verkupfert als auch in der Gold-Version erhältlich. („Round Up“, Born in Sweden)





### Zimt-Buchteln auf Zwetschgen-Holunder-Kompott

Zutaten für 12 Stück: *Für den Teig:* 180 ml Milch, 21 g Hefe, 75 g Butter, 450 g Mehl, 2½ EL Zucker, 1 EL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 2 TL Zimtpulver, 1 Ei, 2 Eigelb. *Für das Kompott:* 550 g Zwetschgen, 200 g Holunderbeeren, 5 EL Zitronensaft (oder nach Geschmack), 180 g Gelierzucker (2:1). *Außerdem:* 1 Eigelb, 30 g Sahne, Puderzucker zum Bestäuben.

**Zubereitung:** Milch in einem Topf lauwarm erwärmen. Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln, mit ⅓ der Milch verrühren. Butter in der übrigen Milch schmelzen, wieder etwas abkühlen lassen. Mehl in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt untermischen. Butter-Milch-Mischung, Hefemilch, Ei und Eigelbe dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen die Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen. Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen. Beides mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker in einem Topf erhitzen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Dann von der Hitze nehmen, abschmecken, das Kompott in eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) geben, etwas abkühlen lassen. Teig in 12 Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und diese in die Form auf das Kompott setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eigelb und Sahne verquirlen, Teiglinge damit bestreichen. Form in den Ofen schieben, Buchteln ca. 45 Min. goldbraun backen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

## PRAKTISCHE HELFER

*Die saftigen Früchte verzaubern auch optisch mit ihrer Farbigkeit und Silhouette*



1



2



3

**1 LIEBLINGSOBST** Dieses handwerklich bedruckte Geschirrtuch bringt reife Früchte in die Küche: Auch wenn die Erntezeit längst vorüber ist, ziert ein appetitliches Pflaumenmotiv das schlichte Leinengewebe (Frohstoff). **2 KAFFEEZEIT** Das „La Cafetière Barcelona Coffee For One Set“ in der Farbe „Plum“ wird direkt auf die passende Tasse gestellt und verspricht so perfekt aufgebrühten Kaffee für einen Genießer (KitchenCraft). **3 SAFTIGE INSPIRATION** Mit dem Service „French Garden“ verwandelt sich der Tisch in einen farbenfrohen Obstgarten. Neben der Pflaume beinhaltet die Porzellan-Kollektion auch die Motive Apfel, Zitrone und Kirsche (Villeroy & Boch)