Landfrau

Landfrau

Deutschland 5,00 €
Österreich 5,90 € Schweiz 10,50 SFr
www.landfrau-magazin.de

Für alle, die das Landleben lieben

Dezember/Januar/Februar 1/2014



DIE HUNDEFLÜSTERIN
Ihre besten Tipps für Vierbeiner



ALTE TRADITION
So werden Stoffe von Hand bedruckt

Landgenuss im Winter



LANDFRAUENREZEPTE
Schmankerl aus der Landküche

LANDfrau 1/14

WOHNEN AUF DEM LAND ✤ REZEPTE AUS DER BAUERNKÜCHE ✤ WINTERIDEEN ✤ BASTELTIPPS ZUM FEST ✤ ALTES HANDWERK ENTDECKEN









FACHHANDELSPARTNER DEUTSCHLAND: BAMBERG LEBENSWERT 0951-3094514 info@lebenswert-bamberg.de | HEART & HOME 0951-9657525 mail@heartandhome.de | **BIBLIS** KLEINES PARADIES 06245 - 29423 www.kleines-paradis.eu | **BERLIN** CHARME DE PROVENCE 030 - 25359919 www.charme-de-provence.de | **BREITENTHAL** ANTIKWERK GMBH GUT GLASERHOF 08282-828741 www.antikwerk.com | **DAUN** DAS LANDHAUS 06592 - 982200 www.das-landhaus-daun.de | **DENKENDORF** MATRATZEN & BETTEN CENTER MEWS 0711-3455195 info@matratzencenter.net | **DIEZ** BEMMERER STYLE SCHENKEN & WOHNEN 06432-6454181 www.cafe-bemmerer.de | **DRESDEN** ADELE 0351-2050679 post@adele-dresden.de | LOUISE S. WOHNACCESSORIES 0351-64752541 info@louise-s-dresden.de | **FISCHBACHTAL-BILLINGS** IDEEN FLORAL, Gartenlust -u.Wohngefühl 06166-8146 www.ideenfloral.de | **GROSS-BIEBERAU** INCASA MEDITERRANES WOHNEN 06162-2073 petra@bochm-incasa.de www.boehm-incasa.de | **HAMM-KUMP** MEG'S LANDHAUS 02385-9368066 www.megs-landhaus.de | **HASELÜNNE** BLUMENATELIER FISCHER 05961-5967 blumenatelier-haseluenne@t-online.de | **INGOLSTADT** GALERIE AM SCHLOSS 0841-34771 pablitschko@t-online.de | **KAMENZ** BAYWA BAU- UND GARTENMARKT 03578-38020 info@baywa-bhg-kamenz.de | **KARLSRUHE** SCHÖNGEIST 0721-8248300 kontakt@schoengeist-karlsruhe.de | **KIRCHHEIM/TECK** POTPOURRI 07021-720648 guenter.hacker@web.de | **KOBLENZ** HAUSSCHMUCK WOHN- & GARTENACCESSORIES 0261-39498801 www.hausschmuck-koblenz.de | **KORSCHENBROICH** FEDER & TINTE 02161-999207 www.federundtinte.com | **KÖLN** AMBIUM 0221-94387007 www.ambium.de | **LANDAU** BEPPLER WOHNEN & GARTEN GMBH 06341-968861 info@beppler.de | **LANGENFELD** MATHIES DEKO 02173-2035112 www.mathies-deko.de | **LEIPZIG** HOME & CASTLE 0341 2259306 silke.wolff@homeandcastle.eu | **MAYEN** ARTHUUS KLITZEKLEIN 02636-8404 bernd@hoffmann-niederzissen.de | **MOERS** MAISON ANNO 1903 LIFESTYLE & FASHION 02841-8880999 www.anno1903.de | **MÜNCHEN** AZZURINA LIVING GMBH 089-21893655 info@azzurina.com | **OBERURSEL** MARTHA'S EAST COAST LIVING & DECO 06172-1776679 info@martha-s.de | **OVERATH** NORDIC DESIGN 02206 852 9772 www.nordic-design.de | **PADERBORN** HOLZFÖRSTER WOHNDESIGN 05251-1426647 info@holzfoerster-wohndesign.de | **PULHEIM** AMBIUM 02234/9330540 www.ambium.de | **ROTHENBURG O.L.** RAUMAUSSTATTUNG LEHMANN 035891-40046 raumausstattunglehmann@t-online.de | **RUDELZHAUSEN** GARTEN-WOHNEN-SCHENKEN 08754-969846 info@natursteinesenger.de | **SCHLITZ** DAS HOHE HAUS 06642-9110888 www.das-hohe-haus.de | **SCHMALKALDEN** FLORA BUKETT LEBEN WOHNEN SCHENKEN 03683-466411 | **SPROCKHÖVEL** DER WOHNLADEN 02339-4357 0160-93822831 www.beates-wohnladen.de | **ST. PETER ORDING** STRANDHAUS 4863 478 043 www.strandhaus-st.peterording.de | **SÜSSEN** ELEKTRO REICHERT GMBH 07162-8408 elektro.reichertgmbh@freenet.de | **TRIER** BLUMENFEE GMBH 0651-69932130 chris23tr@yahoo.de | **WETTER** SHABBY HOMEDREAMS 02335-680181 www.shabby-homedreams.de | **ZWICKAU** DER WOHNLADEN 0375-6060689 info@der-wohnladen.com **ONLINE-SHOPS:** PETIT PONT INDIVIDUELLE WOHNWELTEN 0721-1859645 www.petitpont.de | STRANDHAUS 4863 478 043 www.strandhaus-st.peterording.de

Follow Lene Bjerre on Facebook

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

In Schillers Gedicht „Die Teilung der Erde“ ruft Zeus: „Nehmt hin die Welt. Sie soll euer sein“. Das lassen sich die Menschen nicht zwei Mal sagen und greifen beherzt zu – der Ackermann, der Junker, der Kaufmann, der Abt und der König. Zu spät kommt der Poet. Alle haben sich bereits bedient, nichts ist mehr übrig. „Was tun?“ spricht Zeus, „die Welt ist vergeben“ heißt es in der letzten Strophe, die mit der Zusicherung endet, dass der Poet jederzeit bei ihm oben im Himmel willkommen ist.

„Was tun, spricht Zeus“ ist zu einer beliebten Redensart geworden, der sich auch viele Menschen bedienen, die lieber heute als morgen von der Stadt aufs Land ziehen wollen, aber von den horrenden Preisen für schöne Refugien in attraktiven Gegenden geschockt sind. Für all jene gilt, dass sich beständiges Warten oft lohnt. Wir von der LANDFRAU-Redaktion wollen Ihnen auch in dieser Ausgabe die schönsten und interessantesten Facetten des Landlebens vermitteln. Da sich in der Weihnachtszeit heute die ländliche Romantik, einschließlich Dekoration und traditionellem Backwerk, einer wachsenden Beliebtheit erfreut, finden Sie in dieser Ausgabe dazu viele Tipps und Anregungen – nicht nur für Landfrauen, sondern auch für Städterinnen, die das Leben auf dem Lande lieben.

Wir wünschen Ihnen schöne Wintertage mit einem Gedicht von Christian Morgenstern.

In einem leeren Haselstrauch,
da sitzen drei Spatzen, Bauch an Bauch.
Der Erich rechts und links der Franz
und mittendrin der freche Hans.
Sie haben die Augen zu, ganz zu,
und obendrüber, da schneit es, hu!
Sie rücken zusammen dicht an dicht,
so warm wie Hans hat's niemand nicht.
Sie hör'n alle drei ihrer Herzlein Gepoch.
Und wenn sie nicht weg sind, so sitzen sie noch.

Christian Morgenstern (1871-1914)

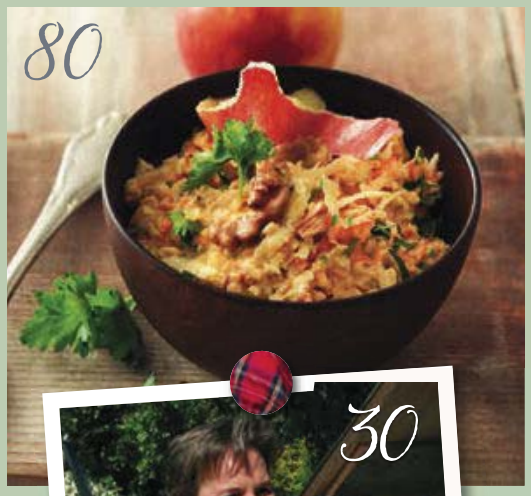
Herzlichst, *Ihre Redaktion*



Ein würziger Jagertee wärmt nach einem Winterspaziergang wieder auf (Rezept auf Seite 25).

FOTO (HINTERGRUND): SP-PIC/Fotolia

Landfrau
INHALT







LANDfrau

8 WINTERZAUBER IM SOMMERHAUS
In ihrem Ferienhäuschen auf Seeland feiert Familie Gyldenfeldt jedes Jahr Weihnachten

16 EIN ORT VOLLER WÄRME UND HISTORIE
Sharon Maddock genießt die romantische Adventszeit in dem englischen Dorf Corfe Castle

30 FARBENFREUDE AM TEGERNSEE
Mit ihrer Handdruckerei erweckt Martina Gistl eine alte Tradition wieder zum Leben

36 POESIE LIEGT IN DER LUFT
Kiki Dantved ist eine Meisterin in Sachen Weihnachtsdekoration

52 BIERGENUSS IST FRAUENSACHE
Ein Besuch bei Johanna Panholzer, der ersten Biersommelière

66 EIN HUNDELEBEN
Hundetrainerin Michaela Dreier verrät uns ihre besten Tipps und Tricks für Hund und Herrchen!

84 EIN HALBES JAHRHUNDERT
Wie bereits ihr Vater stellt Friederike Heil seit fast 50 Jahren traditionelle Lederhosen her

94 BÄUERIN IM RAMPENLICHT
Ein Interview mit Bäuerin und Kabarettistin Elke Pelz-Thaller

98 WINTERZAUBER IN TOCKARP
Familie Béen liebt Weihnachten im klassisch englischen Stil

LANDrezepte

44 WEIHNACHTEN BEI DEN LANDFRAUEN
Entdecken Sie die köstlichsten Weihnachtsplätzchen aus der Backstube der Landfrauen

58 GENUSSFAHRT IN DAS SCHÖNE MOSELTAL
Die Geflügelzüchterin Veronika Hollmann liebt die raffinierte Landküche und stellt uns ihre liebsten Winterrezepte vor

80 SCHWEIZER BAUERNKÜCHE
Drei Bauersfrauen aus der Schweiz verraten ihre leckersten Familienrezepte













LANDideen

24 **15 IDEEN FÜR EINEN SCHÖNEN WINTER**
Mit diesen Tipps und Ideen genießen wir die Winterzeit

50 **DIE GESCHICHTE DES ADVENTSKALENDERS**
Erfahren Sie, woher diese schöne Tradition kommt

64 **VOR 100 JAHREN**
Wie das Leben damals war

106 **EINE NACHT IM EWIGEN EIS**
Haben Sie schon einmal im Iglu übernachtet? Wir haben das Abenteuer inmitten von Schnee und Eis für Sie getestet!

113 **GUT ZU WISSEN**
Interessante Fakten über Tiere, die Natur und unsere Ernährung

LANDmode

73 **IMMER WARME FÜSSE**
Die schönsten Winterstiefel

74 **HÜTTENWOCHENENDE**
Gemütliche Mode und tolle Accessoires im alpinen Stil

78 **KUSCHELIG**
Diese Handschuhe sind unsere Favoriten in dieser Saison

03 **EDITORIAL**

07 **REDAKTION**

112 **HERSTELLER/IMPRESSUM**

114 **VORSCHAU**

Unsere Titelthemen sind für Sie farbig markiert.





COVERFOTO:
S.H.Exclusiv/Fotolia

LOHMEIER
HOME INTERIORS

Wir richten Ihr Zuhause und Feriendomizil ein.
Komplette Beratung und Planung.









Riviera Maison

LAMBERT

Flamant

Europaweiter Versand · www.lohmeier24.de · www.flamant-shop.de · www.riviera-shop.de

Detmolder Straße 257 · 33605 Bielefeld · Tel. 0521 2 10 15 · Email: info@lohmeier24.de

Aus dem Nähkästchen

Wir verraten Ihnen, wie unsere Redaktion das bevorstehende Weihnachtsfest feiert und was dabei auf den Tisch kommt.

Familienzeit

Weihnachten steht bei uns ganz im Zeichen der Familie. Schon als ich klein war, gab es ein Ritual, das bis heute besteht. Punkt 17 Uhr läuten die Glocken und erst dann wird der Baum zum ersten Mal bestaunt. Vor der Bescherung noch ein Gläschen auf das Fest und danach ein gemütliches Abendessen in Form eines Leckereienbuffets, gefolgt von Glühwein, Plätzchen und alten Geschichten. Die traditionelle Gans kommt bei uns erst am Mittag des ersten Weihnachtstages auf den Tisch. Am zweiten Weihnachtstag treffen sich Onkel, Tanten, Cousinen und Cousins wie einst bei meiner Oma zum festlichen Plausch bei uns daheim. Wunderschön, wie jedes Jahr! *Tina Cubara-Steiger*



Klein & fein

Bei uns wurde Weihnachten schon immer eher im kleinen Kreis gefeiert, meine Eltern, mein Bruder und ich. Umso schöner ist es, die gemeinsame Zeit richtig genießen zu können, da ich seit Jahren ein paar hundert Kilometer von Zuhause weg wohne und meine Familie nur selten sehe. Ein traditionelles Weihnachtsessen gibt es bei uns nicht, meine Mutter und ich denken uns jedes Jahr ein neues Menü aus. Die Geschenke, die es erst nach dem Essen gibt, haben jedoch mittlerweile fast Tradition: guten Wein, viele Bücher und Schokolade, was braucht man mehr! *Sabine Berger*

Von Generation zu Generation

Als Kind durfte ich den Weihnachtsbaum erst bei der Bescherung sehen. Meine Mutter klingelte dann mit einem Glöckchen und ich wusste, das Christkind ist da. Was für eine Freude, die Geschenke auszupacken. Traditionell gab es bei uns Raclette oder Fleischfondue. Um Mitternacht ging es in die Messe. Mir gefällt es, wenn zum Lied „Stille Nacht, heilige Nacht“ nur noch die Kerzen an den Bäumen neben dem Altar brennen. Dieses Jahr feiern mein Mann und ich unser eigenes Weihnachten. Wir werden den Baum schmücken, anschließend Geschenke auspacken, danach Raclette oder Fondue essen und in die Mitternachtsmesse gehen. Denn nächstes Jahr werden wir zu dritt sein und es ist Zeit, die Weihnachtstraditionen an die nächste Generation weiterzugeben. *Pamela Kastenbauer*

FOTOS: S.H.EXCLUSIV/FOTOLIA; HINTERGRUND: SP-PIC/FOTOLIA



Unsere Landfrau

Mille Gyldenfeldt

Seit sie Mutter ist, sind ihr Traditionen noch viel wichtiger. Deshalb nimmt sich Mille viel Zeit, um mit ihren Mädchen Plätzchen zu backen und ihr Ferienhaus zu dekorieren.

GANZE SEITE Das Esszimmer geht fließend in das Wohnzimmer und die Küche des nur 77 qm großen Häuschens über. So ein weitläufiger Raum muss im Winter gut beheizt werden: Dafür sorgt der dänische Kaminofen, der mit seinem knisternden Feuer eine behagliche Atmosphäre schafft.

Winterzauber im Sommerhaus

In ihrem Ferienhäuschen auf Seeland feiern Mille und Christian Gyldenfeldt mit ihren zwei kleinen Töchtern Weihnachten, wie es ihnen am besten gefällt: ganz ungestört und mit vielen schönen Familientraditionen.

Text: Elisabeth Kruse, Karolin Kühl
Fotos: Fred Heiberg





VORFREUDE Esther und Gertrud bestücken den großen Geschenkekorb.

DIESE SEITE Auf dem Sofa liest Christian seinen Töchtern Esther und Gertrud jeden Tag eine Geschichte aus dem Weihnachtsbuch vor, aus dem schon sein Vater für ihn gelesen hat. Die beiden Mädchen genießen die gemeinsame Zeit mit ihrem Papa und können Heiligabend kaum noch erwarten.

Vintage-Stücke und Naturmaterialien geben hier den Ton an



FÜR JEDEN EINS
Die kleine Gertrud freut sich auf das Weihnachtsfest.



ZAUBERHAFT
Mille dekoriert den Tisch mit Tannenzapfen, weißen Hirschfiguren und Kristall.

Weihnachten ist das Fest der Familie. Seit Mille und Christian Gyldenfeldt selbst Kinder haben, ist es für sie umso wichtiger geworden, die Feiertage ganz behütet und mit viel gelebter Tradition zu verbringen. Doch der Wunsch nach Ruhe und Besinnlichkeit im Kreise seiner Lieben lässt sich manchmal nur schwer mit dem hektischen Vorweihnachtsstress in einer Metropole wie Kopenhagen vereinen. Daher flüchten Marketingmanagerin Mille, Ladendesigner Christian und ihre beiden Töchter Esther (4) und Gertrud (18 Monate) jedes Jahr in ihr gemütliches Ferienhaus im Norden der Insel Seeland. In dem nur 77 Quadratmeter kleinen Holzhäuschen verbringen die



INSZENIERUNG
Nostalgisch und so schön: Milles Weihnachtsdeko.



TRADITION Nach Omas Rezepten backen die 4-jährige Esther und ihre kleine Schwester Gertrud mit Mama Mille leckere Weihnachtsplätzchen.

Traditionen und Rituale sind der Familie sehr wichtig

Gyldenfeldts nicht nur ihre Sommerferien, sondern seit einigen Jahren auch die Weihnachtstage. „Hier können wir ungestört Zeit miteinander verbringen, und bei den Vorbereitungen für das große Fest trägt jeder seinen Teil zum Gelingen bei“, erklärt Christian. Während Papa draußen das Holz für den Kaminofen hackt, helfen Esther und Gertrud ihrer Mama beim Plätzchenbacken – am liebsten Pfefferkuchen nach Omas Geheimrezept. Mille ist es sehr wichtig, ihre Familientraditionen zu bewahren und an ihre Töchter weiterzugeben. Daher wird auch der Weihnachtsbaum mit alten Kugeln geschmückt, die schon seit Jahrzehnten in Familienbesitz sind. Ein von den Kindern besonders lieb gewonnenes Ritual ist die allabendliche Vorlesestunde mit Papa Christian, der seinen zwei Mädchen Erzählungen aus dem dänischen Weihnachtsklassiker Peters Jul vorliest, so wie es einst auch schon sein Vater für ihn getan hat. Der emotionale Wert der Weihnachtstage steht bei Familie Gyldenfeldt



Mit ihren gerade anderthalb Jahren hilft Gertrud schon sehr gerne mit.



Kein Stern muss perfekt ausgestochen sein, es soll nur Spaß machen!



Esther wagt sich schon an schwierigere Formen.



GEMÜTLICH Papa Christian heizt den Ofen im Wohnzimmer ein.

DIESE SEITE Das kleine Holzhaus wirkt dank vieler Vintage-Möbel und Kerzenlicht urgemütlich.



SPIELOASE In dem weißen Kinderbett schlief einst schon Milles Großmutter.



KUSCHELPLATZ Die rot-weiß lackierten Eingangstüren führen ins Schlafzimmer. Eine besonders kreative Art der Wiederverwertung.

Gemütliches Flair braucht nicht viel Platz

eindeutig im Vordergrund. Eine opulente Deko benötigen die vier Dänen nicht, um in Festtagsstimmung zu kommen. Da ihr 1936 erbautes Feriendomizil mitten in der Natur und nur 200 Meter vom Kattegat entfernt liegt, nutzt Mille gerne natürliche Materialien wie Tannenzapfen oder Zweige, um ihr Heim zu schmücken. Zu viel Gold und Glitzer würden nicht zum schlichten, skandinavischen Stil des schwarzen Holzhäuschens passen. Die zweifache Mutter liebt einfache Dekorationsideen, die sie – alleine oder gemeinsam mit ihren Kindern – mit wenig Aufwand selbst gestalten kann. „Ich habe zum Beispiel einen Adventskranz gemacht, indem ich einfach vier große weiße Blockkerzen in einen runden Korb gestellt und rundherum ein paar Fichtenzweige gelegt habe“, erzählt Mille. Damit der Kranz auf dem Esstisch nicht zu viel Platz wegnimmt, hat die Hausherrin ihn auf einen kleinen Holzhocker neben der Tür gestellt. Mit Lichterketten, die sie an den Fensterrahmen, im Deckengebälk oder in einer großen Glasvase auf der Kommode in Szene setzt, schafft sie zusätzlich eine warme Atmosphäre. „Das Haus hier in Rågeleje bietet uns die Möglichkeit, Weihnachten ganz privat und ohne unnötigen Stress zu erleben. Insbesondere die Kinder genießen diese Zeit der Ruhe – und das macht auch uns Eltern glücklich“, sagt Mille zufrieden. ✤



KLEINES BILD Das heute schwarz gestrichene Holzhaus wurde bereits 1936 gebaut.

Landfrau

Für alle, die das Landleben lieben

IM JAHRES-ABO

und eine Wunschprämie Ihrer Wahl:



Prämie 1 WOHNEN WIE AUF DEM LANDE

Ob Garten, Wohnzimmer oder Bad, dieses Buch zeigt Ihnen, wie Sie Ihr Zuhause individuell in ein Refugium auf dem Land verwandeln können. Frisch und zwanglos vermittelt der Country-Stil von heute eine ungekünstelte Einrichtung. 176 Seiten.

Prämie 2

„SALAT TO GO“ BEHÄLTER



Selbstgemacht schmeckt immer noch am besten. Aber wie bringen Sie Ihren Lieblingssalat sicher und frisch ins Büro? Mit dieser gut durchdachten Box mit integrierter Gabel und Dressingbehälter. Spülmaschinengeeignet. Maße: ca. H20 x Ø12 cm.



Prämie 3 IKEA-GUTSCHEIN

Entdecken Sie die Möglichkeiten und suchen Sie sich etwas Schönes aus bei IKEA. Einzulösen bei allen IKEA-Möbelhäusern in Deutschland im Wert von 15 €.

Dies ist ein Angebot der ipm magazin-verlag GmbH, Rosenkavalierplatz 14, 81925 München, Geschäftsführer: Richard Kerler, Amtsgericht: München HRB 106690. Abonnementbetreuung: ZENIT Pressevertrieb GmbH, Julius-Hölder-Str. 47, 70597 Stuttgart, Geschäftsführer: Joachim John.

Sichern Sie sich ein **Abo** unserer Zeitschrift Landfrau und erhalten dazu noch ein Gratis-Geschenk.

Ihre Vorteile:

- Vorzugspreis: nur 18,50 Euro im Jahr. Im Ausland zzgl. Porto
- Lieferung frei Haus
- jede Ausgabe pünktlich in Ihrem Briefkasten
- nach einem Jahr jederzeit kündbar

und als Geschenk wähle ich:
- ☐ Prämie 1: WOHNEN WIE AUF DEM LANDE
- ☐ Prämie 2: „SALAT TO GO“ BEHÄLTER
- ☐ Prämie 3: IKEA-GUTSCHEIN

Bestell-Nr. 16 01 14 20

Name, Vorname

Straße/Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum, Unterschrift

So leicht können Sie bestellen:

Per Post: Leserservice ipm magazin-verlag, Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart, **Per Telefon:** +49 (0)711 72 52 260, **Per E-Mail:** landfrau@zenit-presse.de

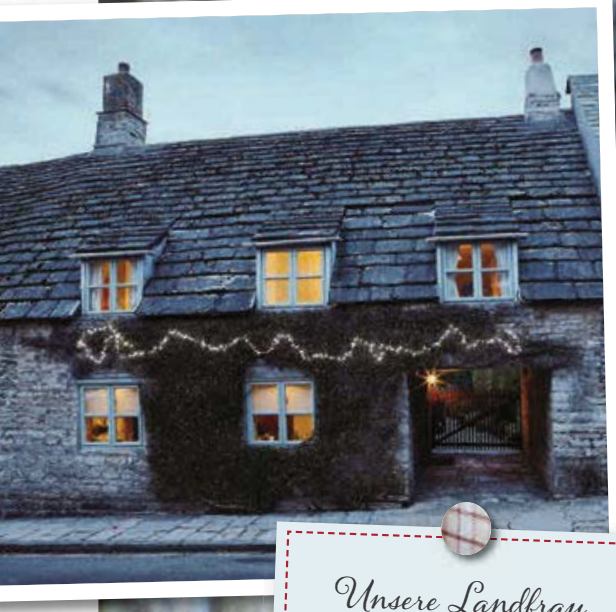
☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass mir die ipm magazin-verlag GmbH per E-Mail oder Post interessante Verlagsangebote zuschickt. Ich kann mein Einverständnis jederzeit widerrufen.

Widerrufsrecht: Die Bestellung kann ich innerhalb von 14 Tagen ohne Begründung beim Leserservice ipm magazin-verlag Postfach 810580, 70522 Stuttgart in Textform (z. B. Brief oder E-Mail) widerrufen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung.

Ein Ort voller Wärme und Historie

Für Sharon und Eric Maddock ist der Advent die schönste Zeit des Jahres, denn dann erstrahlt ihr gemütliches Steincottage in dem kleinen englischen Dorf Corfe Castle in vollem Lichterglanz.

Text: Sharon Parsons, Sophia Schillik • Fotos: Brent Darby/Narratives



Unsere Landfrau
Sharon Maddock

Nach vielen Jahren in der Stadt gab die britische Journalistin ihrem Wunsch nach, endlich auf dem Land zu leben und zog mit ihrem Mann in ein Cottage in Dorset.

IN WINTERLAUNE Sharon liebt es, ihre Einkäufe zu Fuß zu erledigen und mit einem Bummel durch das idyllische Dorf zu verbinden.

KLEINES BILD Das Cottage stammt aus den Jahren um 1700 – damals war es noch in zwei separate Gebäude aufgeteilt.



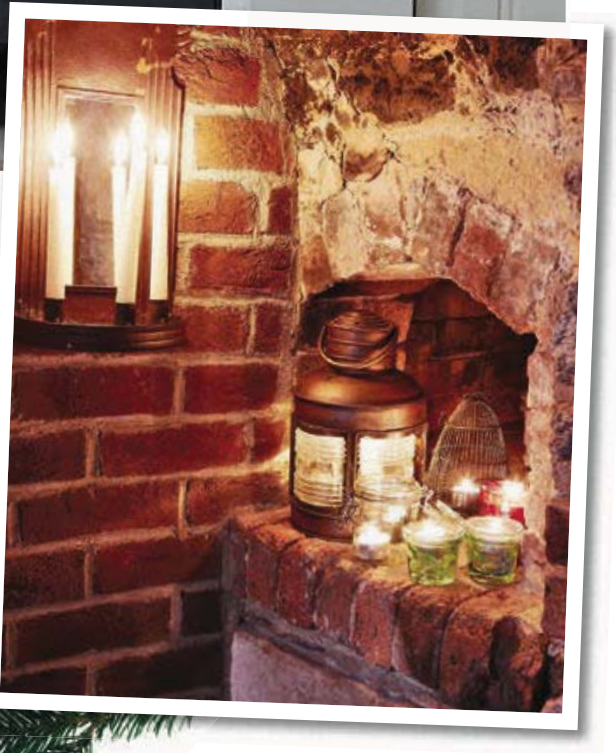
RECHTE SEITE Gäste sind hier herzlich willkommen: An Weihnachten und zu anderen festlichen Anlässen versammelt sich die ganze Familie gern um den großen Eichenholztisch im Esszimmer.



IDYLLISCH Sharon hat eine Schwäche für gemütliche Lesestunden vor flackerndem Feuer – den Fernseher hat das Paar inzwischen ganz aus dem Haus verbannt.



KÜCHE Wände aus hellem Purbeck Stone, cremeweiße Fronten und Arbeitsflächen aus geöltem Eichenholz: So präsentiert sich die modern ausgestattete Landhausküche.



ANTIK Der gemauerte Kamin in der gemütlichen Wohnküche hat mit seinem Brotofen den Charme vergangener Zeiten bewahrt.

Wie ein stummer Zeuge längst vergangener Zeiten thront die Ruine des altehrwürdigen Corfe Castle erhaben über dem Dächerpotpourri des gleichnamigen Dorfes, das im 11. Jahrhundert von Wilhelm dem Eroberer gegründet und 1646 während des Englischen Bürgerkrieges von Oliver Cromwell eingenommen wurde. Viele der Häuser wurden damals aus den Bruchstücken der zerstörten Festung wieder aufgebaut, aus dem für die Gegend typischen Purbeck Stone, der die königliche Trutzburg über Jahrhunderte so uneinnehmbar



WOHNLICH
Sharons oberste Regel beim Cottage-Stil: Beigetöne als Basis benutzen und mit kleinen Farbakzenten auffrischen.



DEKO-ENSEMBLE
Alpenveilchen sind Sharons Lieblingsblumen, die sie gern mit rustikalen Übertöpfen in Szene setzt und im Winter um Trockenkränze ergänzt.



SPEISEZIMMER
Die in die Wand eingelassene Holzvitrine über der urigen Essecke zimmerte Sharons Vater.

wirken ließ. Heute macht er den pittoresken Ort im Herzen der historischen Grafschaft Dorset zu etwas ganz Besonderem: Die Bewohner von Corfe Castle sind sichtlich stolz auf das malerische Stadtbild ebenso wie auf die wildromantische Umgebung, in der sich steile Klippen, meterhohes Gras und zerfallene Burgen zu einer schaurig-schönen Kulisse zusammen fügen. In dieses hübsche Fleckchen im Südwesten Englands verschlug es vor gut zehn Jahren auch Sharon und Eric Maddock auf ihrer Suche nach einem neuen Zuhause. Die Journalistin und der Vertriebschef hatten klare Vorstellungen von ihrem Traumhaus: „Wir wollten weg aus der Stadt und raus aufs Land, aber auch nicht zu abgelegen leben. Also ganz einfach, dachten wir zumindest“, erinnert sich die Journalistin stirnrunzelnd. „Über ein Jahr lang waren wir jedes Wochenende auf Besichtigungstour – vergeblich.“ Dass das Paar doch irgendwann noch fündig wurde, verdanken sie Tess, einer charmanten irischen Dame, die sich mit 87 Jahren Hals über Kopf entschlossen hatte, rechtzeitig zum Weihnachtsfest zu ihrem Sohn nach Australien zu ziehen. Einzige Bedingung: Ihr geliebtes Cottage sollte würdige Besitzer bekommen. „Wir müssen ihr auf Anhieb



TRAUMREICH Helles Taupe, samtige Cremetöne und blütenreines Weiß: Das Schlafzimmer von Sharon und Eric verströmt mit seinem klaren, leicht romantischen Stil eine wohltuende Ruhe. Für einen Hauch von Farbe sorgt ein zarter Aquamarinton an den Wänden und auf den karierten Vorhängen.



EINLADEND Besonders Kinder lieben das kuschelige Gästeschlafzimmer, nicht zuletzt wegen der vielen Ecken und Winkel, die es hier zu erforschen gibt.



OBEN RECHTS
Das Badezimmer liegt direkt unterm Dach und wurde beim Einzug komplett renoviert. Hier erholt sich Sharon am Ende des Tages in der frei stehenden Badewanne – Blick auf die Burgruine inklusive.



DETAILREICH
Im ganzen Haus hat Sharon Kindheitserinnerungen, alte Bücher und Dekoklassiker arrangiert.

sympathisch gewesen sein, denn es dauerte keine halbe Stunde, bis die alte Lady ihre Hand ausstreckte und uns bat, gut auf ihr Schmuckstück aufzupassen“, schmunzelt Sharon. „Natürlich schlugen wir ein – wir hatten uns schon auf der Türschwelle verliebt!“ Mit vereinten Kräften gelang es Sharon und Eric in den wenigen Tagen bis zum Fest, wenigstens das Erdgeschoss einigermaßen wohnlich zu gestalten: „Unser vielleicht schönstes Weihnachten, trotz des sehr provisorischen Charakters“, grinst Eric breit. Als das neue Jahr begann, holten die beiden tief Luft und machten sich an die Instandsetzung ihres neuen Heims, hinter dessen hübscher Fassade jede Menge Arbeit schlummerte. Tatsächlich war das Budget schneller als gedacht durch eher unattraktive Renovierungsarbeiten aufgebraucht – eine harte Probe für Sharon, die sehnlich darauf wartete, ihre über die Jahre fleißig gesammelten Farbkarten, Stoffmuster und Magazinausschnitte zum Einsatz kommen zu lassen. In all der Zeit stand Sharons Vater dem jungen Paar helfend zur Seite, ob nun mit seinem Expertenwissen als Tischler oder mit seinem Talent für kreative Notlösungen. Seinem handwerklichen Geschick verdankt das Haus auch die neue Eichenholztreppe, die von Besuchern oft bewundert wird. „Das schönste Kompliment aber machte uns die Enkelin der alten Tess, die eines Tages bei uns ganz überraschend anklopfte: Trotz der Veränderungen strahle das Haus noch immer dieselbe Wärme und Herzlichkeit wie früher aus. Etwas Schöneres hätte sie uns kaum sagen können“, lächelt Sharon zufrieden.

Das neue Einrichtungsportal: Jetzt über 3.000 Wohnideen durchstöbern



- Mehr als 3.000 inspirierende Bilder
- Rund 500 Kataloge verfügbar
- Über 100 Möbelmarken

JETZT SCANNEN

www.immobilienscout24.de/einrichten

15 IDEEN für einen schönen Winter

Wenn es draußen grau und kalt ist, verschanzt man sich am liebsten unter einer Wolldecke. Doch diese tollen Ideen beweisen, dass es sich auch im Winter lohnt, an die frische Luft zu gehen – danach gibt es dann einen heißen Tee oder Glühwein.

Text: Sabine Berger, Christa-Maria Sopart



1 Einen Christbaum selber schlagen

Warum einen Weihnachtsbaum kaufen, dessen Herkunft nicht bekannt ist und der aus einem verhältnismäßig kleinen Angebot ausgesucht werden muss? Auch wann er geschlagen wurde, weiß man nicht, die Gefahr, dass er bald nadelt, lässt sich also nicht ausschließen. Warum also nicht den Christbaum selber aus dem Wald holen?! Selbstverständlich darf man nicht einfach mit einer Axt oder Säge bewaffnet in den Wald gehen und sich einen Baum ohne Genehmigung beschaffen. Fragen Sie beim örtlichen Forstamt oder einem Bauern, der ein Waldstück besitzt, nach. Unter **www.weihnachtsbaum-deutschland.de** sind viele Weihnachtsbaumplantagen nach Postleitzahlen aufgelistet. Auf der Seite finden Sie zudem viele Informationen rund um den Weihnachtsbaum, sowie Pflegetipps und Ideen für die Dekoration.

2 Ein „Jagertee“ gegen die Kälte trinken

Passionierte Skifahrer kennen und lieben ihn als „Aufwärmer“ nach einem kalten Tag auf der Piste. Angeboten wird er traditionell in vielen Skihütten. Das heiße Getränk ist nicht nur ein idealer Wärmespender, sondern sorgt mit seinem hohen Alkoholgehalt auch für gute Stimmung. Deshalb besser nicht beim Einkehrschwung auf der Hütte, sondern am Ende eines Skitages genießen. Auch ein Spaziergang durch die Winterlandschaft lässt sich mit einem Jagertee stilvoll beenden.

Und so geht’s:
Erhitzen Sie 200 ml Rotwein, 350 ml Orangensaft, 150 ml Obstler und 300 ml schwarzen Tee mit 125 g Zucker, einer Zimtstange und 2 Gewürznelken. Aufkochen lassen, dann die Gewürze entfernen und in Teegläser gießen. Mit je einer Orangenscheibe dekorieren und heiß servieren.



★ ★ ★ ★ ★





3 Ein Minischwein besitzen

Sie lieben Gesellschaft und sind unglaublich lernfähig. Auch andere Haustiere wie Hunde und Katzen werden von ihnen schnell ins Herz geschlossen. Kinder haben ihren besonderen Spaß mit den putzigen Tieren. Man sagt sogar, Minischweine wären schlau und reinlich, statt dumm und schmutzig. Sie erreichen eine Größe von bis zu 50 cm und werden bis zu 12 kg schwer. Empfohlen wird, die Tiere beim Züchter zu kaufen und dort auch ihre Eltern zu begutachten. So lässt sich die Größe abschätzen, die das ausgewachsene Minischwein in etwa erreicht. **Buchtipp: „Minischweine. Eine Liebeserklärung“ von Jane Croft, 96 Seiten, 14,95 Euro, BLV Buchverlag**

4 EIN WINTERBUCH LESEN



In ihrem Buch „Winteräpfel“ erzählt Autorin und SWR-Redakteurin Heidi Knoblich von den Anfängen des Skisports auf dem Feldberg im Schwarzwald und von der findigen Herbergsleiterin Fanny Mayer, die Ende des 19. Jahrhunderts mit ein paar alten Pfannen den Tourismus auf dem Feldberg angekurbelt hat. ***„Winteräpfel – Aus dem Leben der Feldbergmutter Fanny Mayer“ von Heidi Knoblich, 205 Seiten, 19,95 Euro, Silberburg-Verlag***



Fotos: (linke Seite) Herby (Herbert) Me/Fotolia; (rechte Seite) Sonja Birkelbach/Fotolia; Kate Whitaker/BLV Buchverlag (2); Heidi Knoblich



5 In die Christmette gehen

Romantischer kann man den Heiligen Abend kaum ausklingen lassen als mit dem Besuch einer Christmette. Wenn dann noch die Landschaft von einer glitzernden Schneedecke bedeckt ist, die die Silhouetten der Häuser und der von innen beleuchteten Kirche besonders hervorhebt, dann ist der Alltag ganz fern. Traditionell finden die Christmetten um Mitternacht oder kurz vorher mit Verkündigung der Geburt Jesu statt. Man sollte nur rechtzeitig kommen, denn die Christmetten gehören zu den meistbesuchten Gottesdiensten im ganzen Jahr.

6 BIATHLON LERNEN

Kaum eine andere Wintersportart lockt so viele Zuschauer vor die Fernsehbildschirme wie Biathlon. Die Kombination aus Langlauf und Schießen verspricht Spannung bis zum Zieleinlauf. Der ehemalige Olympiasieger Fritz Fischer bietet in seinem Ruhpoldinger Trainigscamp Biathlon-Kurse für alle an, die gerne einmal Biathlet sein möchten. Unter Anleitung von Fachtrainern lernen die Teilnehmer auch den Umgang mit der Kleinkaliberwaffe und das Schießen auf Original-Klappscheiben. Die Ausrüstung wird vor Ort gestellt. *Tel. 0 86 63-41 80 70, www.biathloncamp.de*





7 Eine Wollmütze stricken

In den letzten Jahren hat Stricken ein regelrechtes Revival erlebt und ist beliebt wie zuletzt in den Siebzigerjahren. Wenn Sie auch gerne mal wieder zu Nadeln und Wolle greifen möchten, aber nicht mehr so genau wissen, wie es geht, dann ist die „Strick-Dir-was!-Tüte“ von Dawanda genau das Richtige für Sie. In der Tüte befinden sich Wolle, Stricknadeln und natürlich eine Anleitung, sodass Sie sofort loslegen können! Ca. 20 Euro, über *www.dawanda.de*

★★★★★

8 Schokoladen-Brownies backen



Die schokoladigen Brownies aus den USA sind auch bei uns längst ein Weihnachtsklassiker. Das traditionelle Kuchengebäck wird aus einem Rührteig mit Schokolade bzw. Kakaopulver hergestellt und nach dem Backen in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten – ob man dadurch aber weniger davon isst, ist jedoch eher fraglich …

ZUTATEN (für ca. 16 Stück)

- *230 g Zartbitterschokolade*
- *120 g weiche Butter*
- *140 g Mehl*
- *200 g Zucker*
- *½ TL Backpulver*
- *1 Prise Salz*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *3 Eier*
- *100 g Zartbitter-Kuvertüre (grob gehackt)*
- *100 g gehackte Walnüsse*

ZUBEREITUNG:

1. Die Zartbitterschokolade mit der Butter über dem Wasserbad unter Rühren schmelzen, ein wenig abkühlen lassen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen.

3. Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer schaumigen Masse rühren und die handwarme Schokoladenmasse dazugeben. Die Mehlmischung langsam dazusieben und vorsichtig unterheben, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

4. Die gehackte Kuvertüre unter den Teig heben.

5. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eine Backform (rechteckige Springform ca. 24 x 24 cm) mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und gleichmäßig verstreichen. Etwa 20 Minuten backen.

6. Brownies herausnehmen und gut abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker oder fein gehackten Walnüssen bestreuen. In gleich große Stücke schneiden.





9 Einen Barbarazweig schneiden

Am 4. Dezember, dem Gedenktag der heiligen Barbara, ist es wieder so weit. Dann werden nach der alten Tradition einige Zweige eines Kirsch- oder anderen Obstbaumes geschnitten und in eine Vase mit Wasser gestellt. Bis zum Heiligen Abend sollen die Blüten aufgehen und nach Volksglauben Glück für das kommende Jahr verheißen.



10 ROBBENBABYS AUF HELGOLAND BEOBACHTEN

Es ist ein Schauspiel, das auf Helgoland in den Wintermonaten zu beobachten ist. An den Stränden der Insel kommen Robbenbabys zur Welt – bis zu 100 Stück pro Wurfsaison. Ein dichtes Fell schützt sie vor Kälte und Wind. Zehn bis 14 Kilo bringen sie schon bei der Geburt auf die Waage. Während dieser Zeit kann man sich den Tieren am Strand von Helgoland bis auf 50 Meter nähern – so nah wie kaum sonst in Deutschland. *Infos: Helgoland Touristik, Lung Wai 28, 27498 Helgoland, www.helgoland.de*

Fotos: (linke Seite) Cachaco/Fotolia; Biathloncamp Fritz Fischer GmbH; Dawanda; (rechte Seite) M.studio/Fotolia; M. Schuppich/Fotolia; awfoto/Fotolia; Lilo Tadday/www.foto-helgoland.de

12 Einen original Dresdner Christstollen backen



TIPP DER DRESDNER BÄCKER:
Die feine Marzipannote ergibt sich allein aus den Zutaten – ohne dass Marzipan zugegeben wird.

Man glaubt es kaum: Der Christstollen, das Weihnachtsgebäck mit der längsten Tradition, musste früher einmal aufgrund eines kirchlichen Fastengesetzes ohne Butter, Milch und Eier zubereitet werden. Der Stollen schmeckte dementsprechend fad. Kurfürst Ernst von Sachsen und sein Bruder Albrecht baten im Jahr 1491 den Papst schließlich um eine Lockerung der Vorschrift, die dieser einige Jahre später mit dem berühmten „Butterbrief" gewährte. Den Sachsen verdanken wir also so wohlschmeckende Christstollen wie den berühmten Dresdener Klassiker.

Zutaten:
- *1,2 kg Mehl*
- *80 g frische Hefe*
- *400 ml Milch*
- *600 g Butter*
- *abgeriebene Zitronenschale*
- *Macisblüte*
- *600 g Rosinen (in Rum eingelegt)*
- *100 g süße Mandeln*
- *10 g bittere Mandeln*
- *150 g Zitronat*
- *100 g Orangeat*
- *100 g Zucker*

Zubereitung:
1. Die Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen und 15 Minuten gehen lassen. Danach mit restlicher Milch, Mehl, Butter und Gewürzen zu einem Teig verkneten.
2. Restliche Zutaten gleichmäßig unterheben und den Stollenteig etwa eine Stunde zugedeckt gehen lassen.
3. Aus dem Teig zwei längliche Rollen formen, mit einem Rundholz in der Mitte vorsichtig etwas platter drücken und danach den dünneren Teigboden wieder zur Mitte hin umschlagen (geschlagene Stollenform).
4. Bei 180 °C etwa für 60 Minuten backen.
5. 150 g Butter in einem Topf zerlassen und den Stollen gleichmäßig damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.
6. Den Stollen etwa zwei Wochen mit einem Tuch bedeckt ruhen lassen.



11 DIE THERMEN KUGLN AUF DEM MERANER WEIHNACHTSMARKT

Dieses Jahr überraschen auf dem Meraner Weihnachtsmarkt diese überdimensionalen, farbenfrohen „Thermen Kugln" die Besucher am Thermenplatz in der Südtiroler Metropole. In den gemütlich eingerichteten Holzkugeln mit Tisch und Bänken kann man täglich zwischen 10 und 22 Uhr traditionelle Südtiroler Spezialitäten genießen. Reservierungen für die Thermen Kugln unter Tel. 00 39-3 66-4 10 20 51. Der Meraner Weihnachtsmarkt ist vom 29. November 2013 bis 6. Januar 2014 geöffnet.





13 Mit Hausmitteln Erkältungen vorbeugen

William Harrison, der 1841 zum 9. Präsidenten der USA gewählt wurde, hielt im März jenes Jahres bei klirrender Kälte ohne Mantel und Hut eine zweistündige Antrittsrede und zog sich eine heftige Erkältung zu. Die Folge: Er starb schon im April an einer Lungenentzündung. So unvernünftig wie Harrison wird sich heute kaum noch jemand verhalten. Doch Erkältungen mit lästigen Folgen wie Fieber und laufender Nase haben im Winter Hochkonjunktur. Hier ein bewährtes Hausmittel zum Vorbeugen:

Selbst gemachter Salbeitee:
Lassen Sie eine Handvoll frische Salbeiblätter etwa 10 Minuten in 1 Liter Wasser kochen, geben Sie den Saft 1 Zitrone dazu. Füllen Sie den Tee durch ein Sieb in Tassen und süßen Sie ihn mit Kandiszucker.

14 Den Text des Liedes „Es ist ein Ros entsprungen" kennen

Wussten Sie schon: Das bekannte Weihnachtslied aus dem 16. Jahrhundert wird je nach Konfession in leicht abgewandelter Form gesungen.

„Es ist ein Ros entsprungen
aus einer Wurzel zart,
wie uns die Alten sungen,
von Jesse kam die Art
und hat ein Blümlein bracht
mitten im kalten Winter,
wohl zu der halben Nacht.

Das Röslein, das ich meine,
davon Jesaia sagt,
hat uns gebracht alleine
Marie die reine Magd.
Aus Gottes ewgem Rat
hat sie ein Kind geboren
wohl zu der halben Nacht."



(Protestantische Version, Praetorius 1609)



15 Eine Krippe aufstellen

Meist kennen wir sie nur noch aus Kindheitstagen oder von einem Besuch in der Kirche – die Weihnachtskrippe. Die erste Krippe hat wahrscheinlich der Heilige Franz von Assisi im 12. Jahrhundert aufstellen lassen. Später übernahmen die Kirchen dann den Brauch, bevor er sich auch außerhalb der Gotteshäuser mit Schwerpunkten in Neapel, Sizilien und vor allem in den Alpenregionen durchsetzte. Die schönsten Krippen gibt es in Geschäften, die Volkskunst anbieten, aber auch bei speziellen Krippenbauern und Holzschnitzereien wie der Holzschnitzerei Bachmann in Antholz, Südtirol. *Kontakt: Tel. 00 39-04 74-49 25 02, www.holzschnitzerei-bachmann.com*

★★★★★

Fotos: (linke Seite) Stefan Körber/Fotolia; Therme Meran/Christian Gufler (2); (rechte Seite) Christian Jung/Fotolia; Kamil Cwiklewski/Fotolia; Papierrolle: Fotolia



Unsere Landfrau
Martina Gistl

Die Gmundnerin war früher Zahnarzthelferin. In ihrer Freizeit hat sie schon immer am liebsten mit Stoffen gearbeitet. Darum machte sie ihr Hobby zum Beruf und eröffnete eine Handdruckerei.

Farbenfreude am Tegernsee

Martina Gistl hatte schon immer ein Faible für den Umgang mit Stoffen. Doch ihr Können auch beruflich zu nutzen, daran dachte sie zunächst gar nicht. Als vor ein paar Jahren eine alte Handdruckerei im nahegelegenen Miesbach zum Verkauf stand, zögerte sie jedoch keinen Augenblick.

Text und Fotos: Schirin Mameghani

„Entschuldigen Sie bitte, wo geht es hier zur Handdruckerei Gistl?“ fragen oft neue Kunden, wenn sie zum ersten Mal das Unternehmen in Gmund am Tegernsee aufsuchen. Die Straße und die Hausnummer stimmen. Auch ein Holzschild weist nach links. Doch statt eines Firmengebäudes erblickt man ein traditionelles, bayerisches Bauernhaus mit einem hübschen Garten. Neben dem urigen Gebäude grasen zwei Ziegen, und auf den Holzbalkonen trocknet frisch gewaschene Wäsche in der Sonne. „Da sind’s scho richtig, klopfen’s einfach an die Tür“, antworten die freundlichen Anwohner. Gesagt, getan.

Martina Gistl öffnet ihren Besuchern mit einem strahlenden Lächeln und führt sie die Treppe hinauf in eine riesige Scheune. Hier hat die dreifache Mutter vor zwei Jahren ihre Handdruckerei aufgebaut. Nebenan befindet sich das Wohnhaus, in welchem sie mit ihrer Familie bereits in vierter Generation lebt. Eigentlich ist die Gmundnerin von Haus aus Zahnarzthelferin. Neben ihrem Beruf hatte sie stets



UNTER EINEM DACH
Martina wohnt und arbeitet in einem urigen Haus am Tegernsee. Der Betrieb befindet sich in der Scheune.



PRODUKTE Ob Vorhänge, Kissen oder Untersetzer: Martina Gistls Stoffe zeugen von großer Vielfalt.



LÄNDLICH Vor dem Haus grasen Ziegen. Auch ein Bauerngarten ist hier angelegt.



AUF DEM WAGEN können die Stoffe zunächst für einen Tag an der Luft trocknen.

„Feine Stoffe verschönern und mein Garten – das bedeutet für mich Glück“

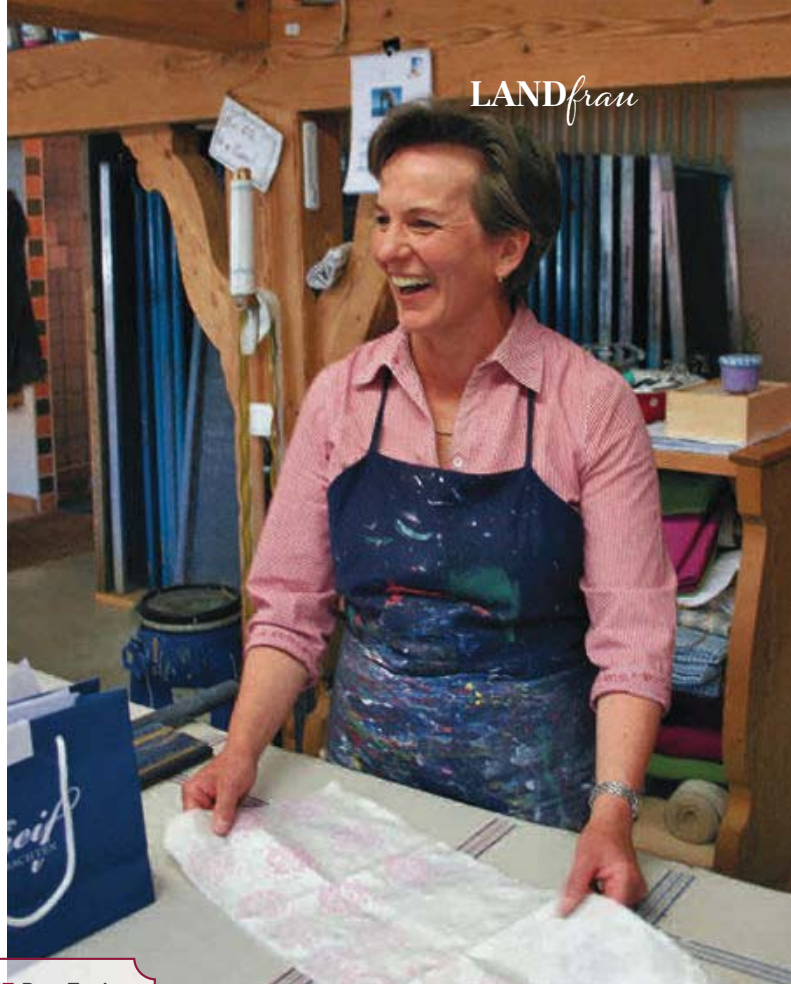


TATKRÄFTIG Martina und ihre Kollegin Monika sind bereits ein eingespieltes Team und bedrucken stets zu zweit.

eine große Leidenschaft: nähen und Stoffe verschönern. „Eines Tages kam eine Freundin zu mir und sagte, dass die Handdruckerei in Miesbach zum Verkauf stehe. Sie redete mir gut zu und schließlich traf ich mich mit dem Besitzer.“ Martina kaufte ihm die komplette Ausrüstung bis auf den Ofen ab und brachte alles in der Scheune ihres Hauses unter. „Der ursprüngliche Ofen war einfach zu groß und der Transport wäre unmöglich gewesen. Doch daran sollte das Projekt nicht scheitern, darum habe ich mir eine eigene, neue Heizkammer zugelegt.“

Ihren Kunden bietet sie nun ein individuelles Bedrucken sämtlicher Stoffe wie Baumwolle, Leinen, Seide, Samt, Loden, Filz, Leder oder Merinowolle. Dabei nutzt Martina den sogenannten Siebdruck: Darunter versteht man, die Farbe durch ein Siebmuster auf den jeweiligen Stoff zu geben. Für diesen Vorgang braucht Martina die Hilfe ihrer Assistentin Monika. Zusammen fixieren die beiden Frauen den zu bedruckenden Stoff auf einem riesigen Tisch. „Wir drucken jeweils eine Bahn, heben das Sieb dann hoch und setzen





HANDARBEIT Das Tuch wird zunächst auf dem langen Tisch fixiert. Dann befestigen Martina und Monika das Sieb und tragen die Farbe auf. Mit einem „Ragel“ wird sie über die Bahn gezogen.

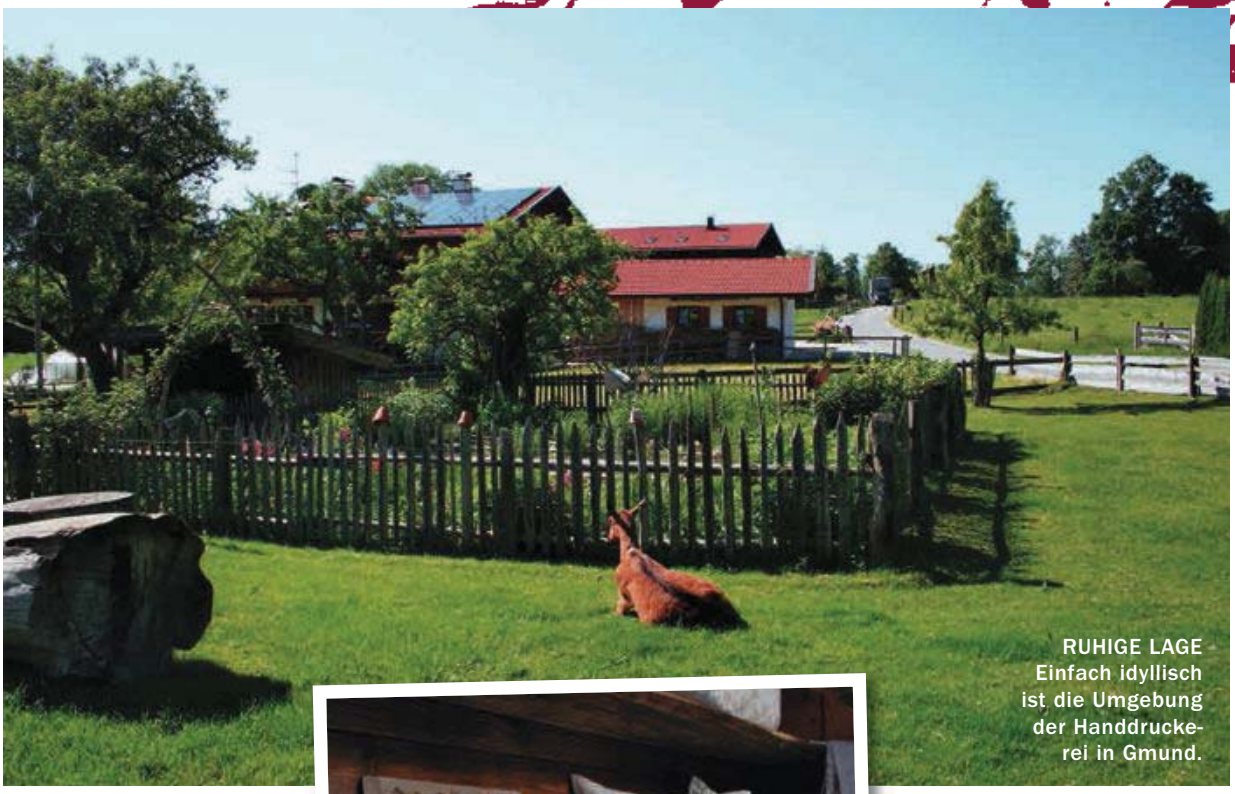




ROUTINIERT heben die beiden Frauen das Sieb weiter, sobald eine Bahn fertig bedruckt ist. Aus den Stoffen entstehen zum Beispiel Kissenhüllen oder zauberhafte Verkleidungen für Schachteln.







RUHIGE LAGE Einfach idyllisch ist die Umgebung der Handdruckerei in Gmund.

es erneut daneben wieder auf. Wichtig ist, dass die Übergänge von den Bahnen fließend sind.“ Dafür werden die Stellschrauben am Tischende genau auf das Sieb ausgerichtet. „Dadurch wissen wir, wo wir den Rahmen auflegen müssen und er kann sich nicht mehr verschieben.“ Nun legen die beiden das Sieb auf den Stoff. Martina verteilt einen dicken Streifen Farbe am unteren Ende des Rahmens und geht mit einem sogenannten „Ragel“ darüber. Ihre Kollegin nimmt den Schieber von der anderen Seite entgegen und zieht ihn zu sich heran. „So können wir die Farbe über die ganze Bahn verteilen. Das sind nämlich anderthalb Meter! Für eine Person alleine wäre es nicht machbar“, bekennt die Handdruckerin. Je nach Stoffart muss man die Farbe sogar mehrmals über das Sieb ziehen. „Bei Samt und Loden sind es mehrere Durchgänge pro Bahn, bei Filz sogar noch mehr. Hier braucht die Farbe etwas länger, um in das Material zu sickern“, erklärt sie. Ist das Tuch fertig bedruckt, hängen die Frauen es auf einem Wagen auf, damit es für 24 Stunden an der Luft trocknet. Einen Tag später kommt der Stoff für vier Minuten bei 130 bis 140 Grad in den elektrischen Ofen. „Dieser Vorgang ist sehr wichtig“, so Martina. „Denn dabei brennt sich die Farbe noch einmal richtig in den Stoff ein. Hinterher ist er dann problemlos waschbar und das Muster trägt sich nicht ab.“ Danach gibt Martina das Tuch zur Weiterverarbeitung an die Schneiderinnen, mit denen sie zusammenarbeitet. Neben der individuellen Herstellung bietet sie in ihrer Scheune auch bereits fertige Produkte an wie Kissen, Boxen, Decken und Schals. Eins ist gewiss: Durch die Handdruckerei Gistl ist der schöne Ort Gmund am Tegernsee um eine Attraktion reicher. ✤



GROSSE AUSWAHL Jeweils freitags und samstags kann man die Produkte von Martina Gistl bestaunen und erwerben.

ADRESSE & KONTAKT

HANDDRUCKEREI GISTL
Gasse 16
83703 Gmund am Tegernsee
Tel. 0 80 22-7 48 76
www.handdruckerei-gistl.de

Poesie liegt in der Luft

Den Spruch „Alle Jahre wieder“ würde Kiki Dantved nie an ihre Wand schreiben – denn ihre Weihnachtsdekoration kreiert sie jedes Jahr neu.

Text: L. S. Krogh, B. Bauersachs • Fotos: K. S. Krogh/House of Pictures





ZUHAUSE Die ehemalige Schmiede, in der Kiki Dantved mit ihrer Familie lebt, stammt ursprünglich aus dem Jahr 1700. Seitdem wurden Teile des Anwesens mehrmals abgerissen, neu errichtet oder auch erweitert.

Unsere Landfrau
Kiki Dantved

Die Inneneinrichterin und zweifache Mutter übt ihren Job mit Leidenschaft aus. Fürs Weihnachtsfest lässt sich die Dänin jedes Jahr neue Dekoideen einfallen.

Poetische Weisheiten sind Kiki Dantveds Spezialität. Allerdings nicht aus eigenem Munde gesprochen, sondern an die Wand geschrieben. In ihrem Shop „Le Crapaud“ verkauft die dänische Interiordesignerin wunderschöne Wandsticker und Schablonen im altfranzösischen Stil, von einzelnen Buchstaben bis hin zu fertigen Sinnsprüchen. „Der Fokus auf die Kalligrafie hat sich irgendwann ganz von selbst herauskristallisiert“, erklärt Kiki. „Ich liebe es, alte und neue Dinge aus Dänemark, Deutschland, Belgien und Frankreich zu sammeln.



WOHNRAUM Poetische Wandsprüche wie jene über dem Kamin verkauft Kiki in ihrem Shop „Le Crapaud“. Für ihre Töchter nähte sie dieses Jahr neue Weihnachtsstiefel, die neben dem alten Kaminofen hängen.



DIE KÜCHE Nordische Romantik – über der gemütlichen Sitzecke in der Küche hängen Lärchenzweige, die Kiki Dantved dieses Jahr mit selbst gebastelten Tütchen aus rot-weißem Geschenkpapier dekorierte.









KLEINE BILDER Während ihr Mann backt, sucht Kiki die Materialien für ihre Weihnachtsdeko im Wald und vor ihrer Haustür.

KÖSTLICH Fürs Backen ist hier ausnahmsweise der Mann im Hause zuständig – egal, ob für den englischen Weihnachtskuchen oder das dänische Schmalzgebäck.

„Antike französische Eleganz harmoniert wunderbar mit dem nordischen Stil“

Dabei bin ich auch immer wieder auf wunderschöne Schriftzüge gestoßen, und daraus entstand meine Geschäftsidee.“ Was Kiki professionell umgesetzt hat, liebt die zweifache Mutter natürlich auch im Privaten. Vor vier Jahren kaufte sie zusammen mit ihrem Mann für die Familie und ihre drei Bulldoggen eine alte Schmiede in Lejre, einer verträumten Kleinstadt auf der dänischen Insel Seeland. Das aus dem Jahr 1700 stammende Gebäude war im Laufe der Jahrzehnte mehrmals umgebaut und erweitert worden, sodass die Dantveds nicht mehr viel ändern mussten und sich sofort auf den 160 Quadratmetern Wohnfläche einrichten konnten. „Wir leben heute genauso, wie ich es mir immer vorgestellt habe“, schwärmt Kiki, „in einer Mischung aus nordisch-





DEKORATIV Einzelstücke aus dem Fundus alter Silberwaren schmücken ein Sideboard in Kikis Haus.



WEISS Das Schlafzimmer im Shabby-Chic. **KLEINES BILD OBEN** Kreative Dekoideen der Hausherrin.

antikem und französischem Ambiente.“ Aber auch wenn die Inneneinrichterin auf Traditionen und Althergebrachtes großen Wert legt, zur Weihnachtszeit müssen jedes Jahr neue Dekoideen her. Und damit meint sie nicht teuer Erkauftes, sondern Selbstgebasteltes oder originelle Arrangements. Das Material für ihren Christschmuck findet Kiki direkt vor ihrer Haustür: Tannenzweige, Zapfen, Moos. Doch jedes Jahr sucht sie auch nach etwas Ungewöhnlichem. Dieses Mal sind es alte französische Pralinenformen, die sie auf ihrer letzten Reise entdeckt und zu hübschen Anhängerchen verarbeitet hat. Für ihre Töchter näht Kiki neue Weihnachtssocken mit Kaninchenfellbordüre



WORTREICH Noch einer von Kikis Sinnsprüchen: „Zuerst ein kleines V, dann ein kleines E, dann ein kleines N und schon hast du einen kleinen Ven“, was übersetzt „Freund“ bedeutet.



SÜSS Ihren Töchtern gönnt die Inneneinrichterin dieses Jahr einen eigenen Christbaum.





MITTE Das helle, weiß geflieste Bad ist Kikis Wellnessoase. UNTEN Auch Fell setzt sie gerne mal als lustiges Dekoelement ein.

„Die Sinnsprüche sind über die Jahre zu einer Tradition geworden"

und Perlen. „Familientradition ist außerdem ein selbst ausgedachter Sinnspruch zum Fest", erzählt die Gestalterin. „Jeder darf sich etwas überlegen, und die schönsten Worte verewige ich dann mit meinen Schablonen an der Wand oder auf einem Möbelstück." Ihren Weihnachtsbaum holen die Dantveds jedes Jahr auf Schloss Ledreborg, einem Rokokojuwel westlich von Kopenhagen. „Dieses Jahr waren alle Bäume ziemlich ausgedünnt. Erstaunlicherweise sieht das in unseren niedrigen Räumen aber richtig gut aus", gesteht Kiki. „Mein Weihnachtstipp für dieses Jahr lautet deshalb: Kahlschlag für tiefe Decken!" ✤

Home & Lifestyle

Bestell-Collection

Zum Bestellen



Geräumige Futterscheune

Mit dieser geräumigen Futterscheune können Sie viele verschiedene Vogelarten in Ihren Garten locken. Befestigen Sie die Futterscheune auf einem Pfahl im Garten oder auf dem Schwenkarm (zusätzlich erhältlich) vor Ihrem Fenster.
32,0 x 25,0 x 21,5 mm
66,00 €



Vogelhäuschen

Diese bezaubernden Vogelhäuschen schmücken jeden Garten – auch wenn er noch so klein ist. Die Häuschen sind aus wetterbeständigem Lerchenholz gefertigt und auf einer Futterplatte befestigt, die einfach zu reinigen ist.
184 x 194 x 247 mm
49,00 € / Stk.



Stadthaus

In diesem Vogelhaus ist das Vogelfutter vor Regen, Wind und Schnee geschützt und fällt auch nicht heraus, falls das Haus im Wind schwanken sollte.
150 x 150 x 330 mm
54,00 €







Bienen-Hotel

Die natürlichen Lebensräume der Feldbiene gehen mehr und mehr zurück. Mit dem Bienenhotel können Sie die Anzahl der Bienen in Ihrem Garten erhöhen.
160 x 160 x 216 mm,
43,50 €

Weitere exklusive Produkte finden Sie auf www.homeandlifestyle.de

Bestellen Sie bequem per Post, Fax oder E-Mail!

Per Post: Home & Lifestyle Media GmbH, Lerchenweg 9, 83278 Traunstein
Per Fax: 0049 / (0) 8 61 / 16 53 54 • Per E-Mail: lifestyle@ipm-verlag.de
Telefonnummer für Rückfragen: 0049 / (0) 861-16 53 53 (Mo.-Fr. 9-13 Uhr)

Versandkosten: Deutschland 7,50 Euro. Die Kosten für Insel- und Auslandszustellungen nennen wir Ihnen gerne. Lieferung ins Ausland nur gegen Vorkasse. Das gilt auch für Inlandsaufträge ab einem Wert von 200 Euro. **Verträgen mit der HOME & LIFESTYLE Media GmbH liegen deren allgemeine Geschäftsbedingungen zu Grunde, die unter www.homeandlifestyle.de einsehbar sind.**

Alle Preise verstehen sich zzgl. Versandkosten

Weihnachten bei den Landfrauen

Ein köstlich süßer Duft weht aus der Küche herüber – entdecken Sie, welche Plätzchen in der Landfrauen-Bäckerei dieses Jahr die Favoriten sind.

Rezepte & Fotos: Komet Verlag, Köln



Honig-Mandel-Kipferln

FÜR CA. 30 PLÄTZCHEN

TEIG:
175 g Mehl
1 Eigelb
50 g feiner Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
50 g flüssiger Honig
75 g gemahlene Mandeln
1 Tropfen Bittermandel-Aroma

AUSSERDEM:
Mehl für die Arbeitsfläche
75 g brauner Zucker zum Wälzen

SO GEHT'S:
1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Eigelb, Zucker, Zimt, Salz und die Butter in kleinen Stücken hineingeben.
2. Die Hälfte des Honigs, die Mandeln und das Bittermandel-Aroma dazugeben. Alles zügig miteinander zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und über Nacht kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Von den Teigrollen etwa 5 cm lange Stücke abschneiden, daraus Hörnchen formen und die Enden dabei etwas zusammendrücken. Mit etwas Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
4. Die Kipferln herausnehmen und noch heiß mit dem restlichen Honig bepinseln. Mit dem Zucker bestreuen und vollständig auskühlen lassen.



Schokoladen-Baisers

FÜR CA. 40 PLÄTZCHEN

TEIG:
125 g Mehl
1 Eigelb
50 g feiner Zucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
10 g Kakaopulver

BAISER:
2 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
10 g Kakaopulver

SCHOKOLADENCREME:
100 g dunkle Kuvertüre
40 ml Sahne
2 EL Cognac

AUSSERDEM:
Mehl für die Arbeitsfläche

SO GEHT'S:
1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Eigelb, Zucker, Salz, die weiche Butter in kleinen Stücken und das Kakaopulver darin verteilen.
2. Alle Zutaten rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und mit runden Ausstechformen Plätzchen ausstechen. Auf das Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, den Ofen auf 160 °C (Umluft 140 °C) herunterschalten.
4. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, den Puderzucker und den restlichen Kakao einrieseln lassen und unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen und entsprechend der Plätzchenmenge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Baiserhauben spritzen. Auf mittlerer Schiene 12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre raspeln und mit der Sahne im Wasserbad schmelzen. Den Cognac einrühren. Die Masse ca. 1 Stunde kühl stellen. Danach jeweils etwas Schokocreme auf ein Plätzchen streichen, eine Baiserhaube daraufsetzen, andrücken und die Plätzchen bis zum Verzehr kühl stellen.

Orangenmakronen

FÜR CA. 20 PLÄTZCHEN

TEIG:
125 g Mehl
1 Eigelb
50 g feiner Zucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
Mark von 1 Vanilleschote
Abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange

FÜLLUNG:
50 g Butter
50 g Puderzucker
3 EL Orangenlikör

SO GEHT'S:
1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Eigelb, Zucker, Salz, die weiche Butter, das Vanillemark und die abgeriebene Orangenschale darin verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig zu 40 gleich großen Teigkugeln formen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Die Kugeln etwas flach drücken und jeweils 11–14 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung Butter, Zucker und Orangenlikör mit dem Schaumbesen des Handrührgeräts etwa 4 Minuten lang schaumig schlagen. Die Plätzchenunterseiten damit bestreichen und je zwei zusammensetzen.



Unser Buchtipp

Sie wünschen sich noch mehr Inspiration? Im Buch „Die leckersten Plätzchen aus der Landfrauen-Bäckerei" finden Sie viele weitere tolle Plätzchenrezepte. 144 Seiten, 9,99 Euro, Komet Verlag.



Schoko-Pfeffer-Sterne

FÜR CA. 25 PLÄTZCHEN

TEIG:
200 g Mehl
1 Eigelb
50 g feiner Zucker
1 Prise Salz
100 g weiche Butter
½ TL Backpulver
30 g Kakaopulver
30 g Marzipanrohmasse
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 EL Cointreau

AUSSERDEM:
150 g weiße Kuvertüre
2 EL roter Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche

SO GEHT'S:
1. Die kompletten Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel mischen. Alles zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Auf dem Blech verteilen und auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Sterne damit bepinseln und auf jeden Stern 3–4 Pfefferkörner setzen. Die Plätzchen vor dem Verzehr gut trocknen lassen.



Spitzbuben

Spitzbuben

FÜR CA. 45 PLÄTZCHEN

TEIG:
300 g Mehl
1 Prise Salz
180 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 kleines Ei
1 Päckchen Vanillinzucker oder
Mark von ½ Vanilleschote
Feingeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
Mehl zum Ausrollen
125 g rotes Johannisbeergelee zum Bestreichen

AUSSERDEM:
Puderzucker zum Bestreuen
Ausstecher für Spitzbuben (alternativ: ein kleines Glas und einen Fingerhut)

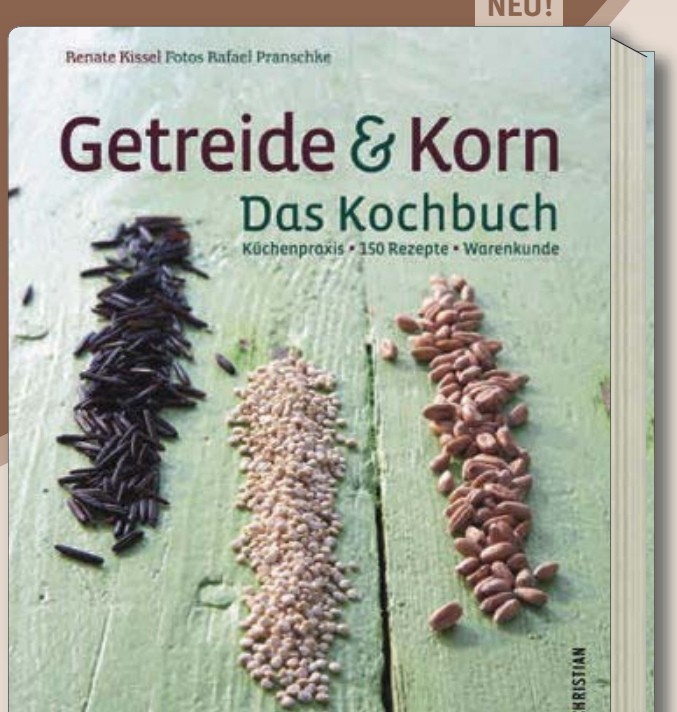
SO GEHT'S:
1. Das Mehl mit dem Salz auf die Arbeitsfläche sieben. Die Butter in Flöckchen am Rand des Mehls verteilen. In die Mitte des Mehlberges eine Mulde drücken. Den Zucker und das Ei hineingeben. Gewürze nach Wahl dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.
2. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen und Ringe gleicher Größe (4–5 cm Durchmesser) ausstechen. Alternativ zu den Ringen aus der Hälfte der Plätzchen mit dem kleinen Ausstecher oder dem Fingerhut zwei bis drei runde Löchlein ausstechen.
3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Plätzchen und Ringe auf getrennten Blechen ca. 10 Minuten backen (achten Sie darauf, dass sie nicht dunkel werden).
4. Die Plätzchen mit Johannisbeergelee bestreichen, die Ringe bzw. Plätzchen mit Löchern mit Puderzucker bestäuben. Jeweils einen Ring auf ein bestrichenes Plätzchen setzen. Etwas antrocknen und vollständig abkühlen lassen.

VARIATIONEN BEI DER FÜLLUNG:
Als Alternative zu Johannisbeergelee können Sie auch **Himbeer- oder Aprikosenmarmelade** verwenden. Wenn Sie mögen, können Sie die Marmelade zudem mit einem Spritzer Himbeergeist oder einem anderen passenden **Schnaps** verfeinern. Dann die Marmelade mit dem Alkohol kurz erhitzen und vor dem Bestreichen wieder vollständig abkühlen lassen. Sie können die Marmelade auch mit etwas **Zitronensaft und Zimt** aufpeppen, wenn Sie sich etwas mehr Geschmack in der Füllung wünschen.

FOTO SPITZBUBEN: SCERPICA/FOTOLIA

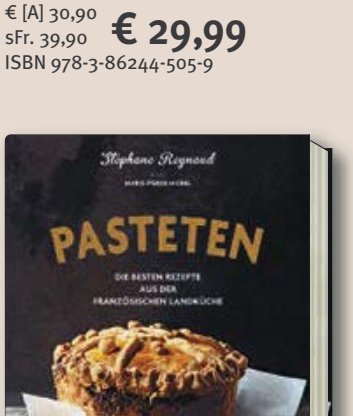
Echter Geschmack!

NEU!



Körner sind das neue Power-Genuss-Lebensmittel. Schon die Inkas schätzten sie und wir entdecken gerade unsere alten Getreidesorten wieder. Sie sind leicht zu verarbeiten und doch vielfältig einsetzbar. Sie können das glutenfreie Leben erleichtern oder einfach nur toll schmecken. Ob als ganzes Korn oder geschrotet, ob Dinkel oder Hirse, Mais oder Hartweizen, Quinoa oder Amarant: Probieren Sie das Köstlich-Körnliche in Ihrer Küche!

256 Seiten · ca. 200 Abb.
22,3 x 26,5 cm
€ [A] 30,90
sFr. 39,90 **€ 29,99**
ISBN 978-3-86244-505-9



192 Seiten · ca. 100 Abb.
21,0 x 27,5 cm
€ [A] 27,80
sFr. 36,90 **€ 26,99**
ISBN 978-3-86244-376-5



480 Seiten · ca. 600 Abb.
20,0 x 24,0 cm
€ [A] 38,10
sFr. 49,90 **€ 36,99**
ISBN 978-3-86244-378-9

Willkommen zu Hause
CHRISTIAN

Jetzt online stöbern unter
www.christian-verlag.de
oder gleich bestellen unter
Tel. 0180-532 16 17 (0,14 €/Min.)

www.christian-verlag.de



KREATIV 24 nummerierte Papiertütchen. Nostalgie im Kinderzimmer, 9 Euro.

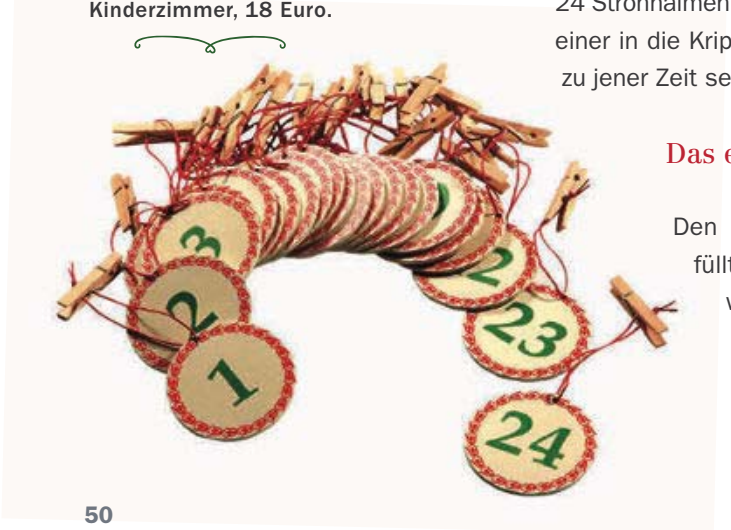
Die Geschichte des Adventskalenders

Ob groß oder klein, mit Schokolade oder selbst gebastelten Geschenken gefüllt – der Adventskalender gehört heute zur Weihnachtszeit wie der Baum zu Heiligabend. Doch woher kommt diese beliebte Tradition eigentlich?

Text: Sabine Berger • Fotos: Hersteller



ZAUBERHAFT Buntes Stoffhaus mit Taschen und Ringen. Maileg über Car Möbel, 85 Euro.



RETROLOOK 24 Holzbuttons zum Anklemmen. Nostalgie im Kinderzimmer, 18 Euro.

Seinem Ursprung nach war der Adventskalender vor allem ein Instrument zur Zeitmessung. Seine Entstehung lässt sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen, denn schon damals zählte man erwartungsvoll die letzten 24 Tage bis Heiligabend. Um die Wartezeit zu verkürzen, gab es damals besonders in protestantischen Familien den Brauch, jeden Tag ein religiöses Bild aufzuhängen. Andere malten 24 Kreidestriche an einen Türrahmen, von denen die Kinder täglich einen wegwischen durften, und wenn der letzte verschwunden war, stand der große Tag vor der Tür. Auch die Variante mit 24 Strohhalmen, von denen jeden Tag einer in die Krippe gelegt wurde, war zu jener Zeit sehr beliebt.

Das erste Naschmaul

Den mit Süßigkeiten gefüllten Adventskalender, wie wir ihn heute kennen, haben wir aber einer kreativen Mutter aus der Nähe von Stuttgart zu verdanken, deren Sohn Gerhard in der Adventszeit immer besonders inständig fragte, wann denn nun endlich Weihnachten sei. Sie nähte kurzerhand 24 Gebäckstücke auf einen Pappkarton, von denen der kleine Junge ab dem 1. Dezember jeden Tag eines essen durfte. Später wurde aus dem kleinen Gerhard der Münchner Verleger Gerhard Lang, der im Jahr 1903 den ersten Adventskalender druckte – in Erinnerung an seine schönen Kindheitstage.

Der Weg zum Massenprodukt

Ab 1920 verbreiteten sich die Kalender, hinter deren Fensterchen sich Bilder mit Heiligenmotiven oder religiösen Sprüchen verbargen, in vielen Teilen Deutschlands. Hinter dem größten Fensterchen, dem 24. Dezember, verbarg sich meistens ein Krippenmotiv. Eine flächendeckende Popularität als Massenartikel erhielt der Adventskalender jedoch erst nach dem Zweiten Weltkrieg, in den 50er-Jahren. Ganz besonders die Kalender mit Schokoladenstücken hinter den Türchen gewannen zu dieser Zeit an

ADVENTSPOST Box mit 24 Briefchen. Über Nostalgie im Kinderzimmer, 40 Euro.



GESTIEFELT Girlande mit Stoffstiefeln. Käthe Kruse über Nostalgie im Kinderzimmer, 35 Euro.





HIMMLISCH Zwei Engelsflügel mit 24 kleinen Päckchen. Car Möbel, 15 Euro.

NORDISCH Eine typisch skandinavische Weihnachtskerze. Nordal über Car Möbel, 13 Euro.



Beliebtheit und sind bis heute die absoluten Favoriten bei Groß und Klein. Eine etwas andere Variante des Adventskalenders, die aus dem skandinavischen Raum stammt, ist die Weihnachtskerze mit 24 Strichen, die jeden Tag bis zur nächsten Markierung abgebrannt wird und so die Tage bis zum Weihnachtsfest zählt.

Mehr Individualität, bitte!

Heute erfreuen sich neben den kommerziellen auch selbst gebastelte Adventskalender immer größerer Beliebtheit. Ob aus Holz, mit Stoffsäckchen, Pappschächtelchen oder Stiefelchen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und hinter den 24 Türchen verbergen sich auch nicht mehr nur Süßigkeiten, sondern auch Kosmetika, Stifte und vieles mehr. Sind Sie auf den Geschmack gekommen und möchten sich die Wartezeit auf das Fest auch etwas verkürzen – oder zumindest versüßen? Mit diesen hübschen Modellen zum Bestellen brauchen Sie sich nur noch um den passenden Inhalt zu kümmern! ✤



SWEET HOME Wandelbares Papphaus mit 24 Schubladen. Car Möbel, 30 Euro.



NOSTALGISCH Niedlicher Schokoladen-Adventskalender. Maileg über Car Möbel, 14 Euro.

BEZUGSQUELLEN AUF SEITE 112; ALLE PREISE SIND ZIRKA-ANGABEN

Bierbrauen ist Frauensache

Salzburg und Bier, das gehört zusammen wie Mozart und die Kugel. Weniger bekannt ist, dass Frauen in der Geschichte des Gerstensaftes eine zentrale Rolle spielen. Wir haben uns auf Spurensuche begeben und Johanna Panholzer besucht – die weltweit erste Biersommelière.

Text: Heike Heel • Fotos: Tourismus Salzburg/u. A.

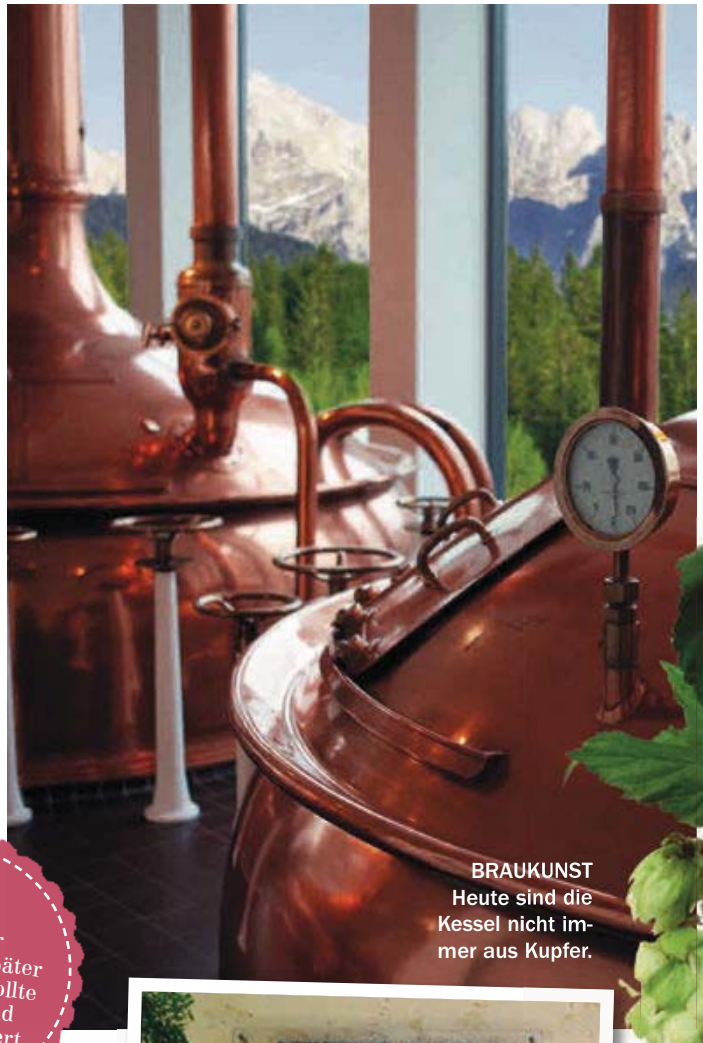


Unsere Landfrau
Johanna Panholzer

Die 60-jährige Salzburgerin startete im Jahr 2006 neu durch, als sie als erste Frau die Biersommelierausbildung erfolgreich absolvierte. Die Mutter von drei Kindern und Oma von fünf Enkeln genießt ihre neue Aufgabe.



FRISCHES PILS
Ob ein Bier gut gezapft ist, verrät die Schaumkrone.



BRAUKUNST
Heute sind die Kessel nicht immer aus Kupfer.

Tipp

Damit der Geschmack später nicht leidet, sollte Bier kühl und dunkel gelagert werden.

„Heute back' ich, morgen brau' ich und übermorgen hol' ich der Königin ihr Kind!" Diese von Zank und Zorn erfüllten Worte haben die Gebrüder Grimm ihrem Rumpelstilzchen in den schimpfenden Mund gelegt. Das Zitat beweist, dass Märchen oft auch etwas Lehrhaftes preisgeben. Das erste Bier entstand tatsächlich beim Brotbacken und zwar durch eine Spontangärung des Teiges. Küchendienste wie Backen, Kochen und dann eben auch das Brauen, fielen lange Zeit in den typischen Aufgabenbereich der Frauen. Diese bekamen sogar häufig einen Braukessel als Mitgift mit in die Ehe. In manchen Orten Österreichs wird diese Tradition bis heute zelebriert, obwohl die meisten Damen

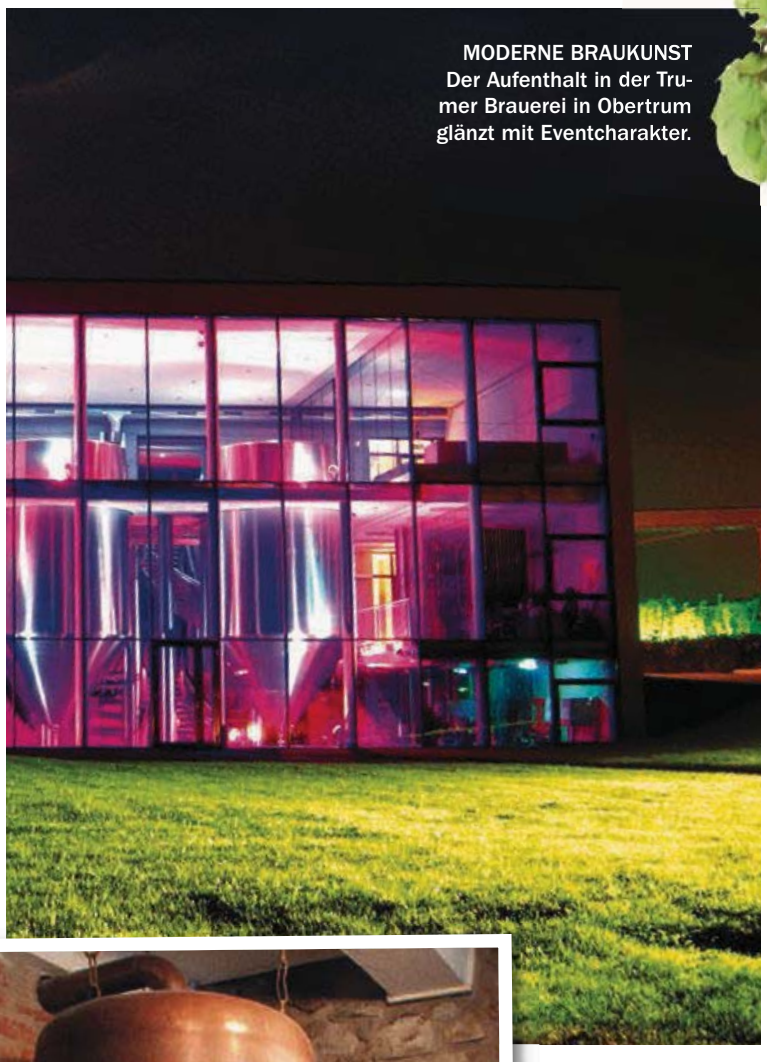


BILD RECHTS
Die Privatbrauerei Trumer ist stolz auf ihre Mitarbeiterin, deren sympathisches Abbild die Gäste begrüßt.



O'ZAPFT IS
Natürlich gibt es keine Führung ohne ein frisch eingeschenktes Bier von der Kennerin.

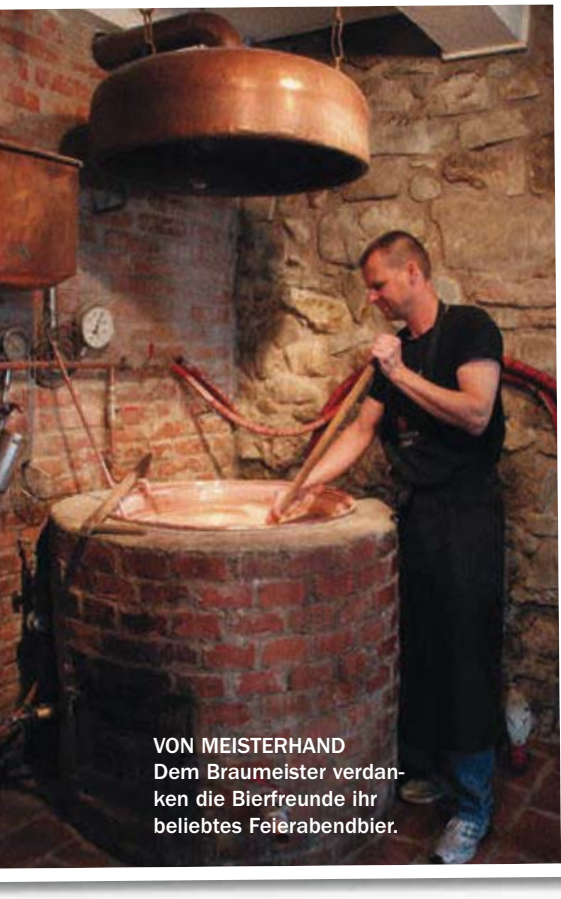
FOTOS: (LINKE SEITE) PRIVAT; (RECHTE SEITE IM UHRZEIGERSINN) VÁCLAV MACH/FOTOLIA, RAINER SCHMITTCHEN/FOTOLIA, HEIKE HEEL (2), (HOPFEN HIER UND FOLGESEITEN) 7MONARDA/FOTOLIA



MODERNE BRAUKUNST
Der Aufenthalt in der Trumer Brauerei in Obertrum glänzt mit Eventcharakter.



AM ARBEITSPLATZ
Johanna Panholzer kennt sich mit den unterschiedlichsten Brauweisen aus.



VON MEISTERHAND
Dem Braumeister verdanken die Bierfreunde ihr beliebtes Feierabendbier.

wahrscheinlich kein Bier mehr darin ansetzen. „Schlambräu“, das erste genannte städtische Brauhaus von Salzburg aus dem Jahr 1374 war auch zunächst fest in weiblichen Händen. In den Aufzeichnungen ist von einer namenlosen Braumeisterin die Rede. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich Bier immer mehr zu einem Männerthema gewandelt. So wundert es auch niemanden, dass es Herren waren, die im Jahr 2004 die Ausbildung zum Biersommelier ins Leben riefen. Seither ist das Parkett der Sommeliers – allen voran des etablierten Weinsommeliers – um einen Tanzpartner erweitert. Johanna Panholzer ist die erste Dame, die diese Schulung im Jahr 2006 erfolgreich absolvierte und der Branche nun wieder etwas weiblichen Charme verleiht. „Ich kann für absolut jeden das ideale Bier finden. Und das sogar dann, wenn jemand meint, gar kein Bier zu mögen“, behauptet die sympathische Salzburgerin, während sie mir in der Trumer Privatbrauerei ein Pils mit einer perfekten Schaumkrone zapft. Auf die Frage, wie sie als ehemalige Buchhalterin zu diesem außergewöhnlichen Werdegang gelangt ist, lautet die Antwort: Beinahe wie die Jungfrau zum





VIELSEITIGES SALBZBURG
Zu den Titeln Mozart-, Festspiel- oder Bischofstadt kommt die Bierstadt dazu.

Kind. „Ich gebe seit 2001 Bierführungen in der Trumer Brauerei. Mein Chef, Braumeister Axel Kiesbye, der die Sommeliersausbildung mit ins Leben gerufen hat, ist auf die Idee gekommen, dass ich diese ja auch als Frau absolvieren könnte“, erinnert sich Johanna Panholzer. Wir stoßen mit unseren schlanken Gläsern an und genehmigen uns einen ersten Schluck vom kühlen, goldglänzenden Bier. Nach einem einstimmigen „Lecker!“ erzählt sie weiter von ihren Anfängen. „Noch bevor ich zur Biersommelière wurde, hat mich mein Chef ins kalte Wasser geworfen. Ich musste bei einem Bierseminar für einen Kollegen einspringen. Als ich beim Veranstalter ankam, standen 13 Männer vor mir, die sich – und dann auch mich – fragten, was ihnen eine Frau über dieses Thema wohl beibringen könnte. Das Seminar lief super und ich wurde direkt danach wieder gebucht.“ Auf diversen Veranstaltungen gibt sie nun ihr Wissen über die verschiedensten Biersorten an



Tipp

Führungen mit Spaßgarantie – keine kennt die Top-Adressen in Sachen Bier so gut wie Martina Gyuroka.

Mit einer Bierführung durch Salzburg

Wie viel Bier wurde in Salzburg eigentlich im Mittelalter gebraut und wie viele Liter sind es heute? Welche Marke hat Mozart bevorzugt? Wann und warum haben sich die Frauen von der Bierproduktion zurückgezogen und die Herren an die Kessel gelassen? Diese und weitere spannende Fragen beantwortet Martina Gyuroka bei ihren historischen Bierwanderungen durch Salzburg. Die Adressen großer Brauereien spielen hier ebenso eine Rolle, wie die kleinen versteckten Gässchen und Winkel der Stadt.

Führungen: Angeboten werden Führungen von 3 Stunden, 4-5 Stunden und 8 Stunden.
Preise: Ab ca. 15 Euro pro Person, bei einer Gruppenstärke von mindestens 20 Personen. Es sind auch kleinere Gruppen möglich. Preis auf Anfrage.
Buchungsanfragen:
Martina Gyuroka
Tel. 00 43-(0)6 64-1 45 62 50
www.salzburg-bierguide.at

Weitere Infos rund um’s Bier:
TSG Tourismus Salzburg
Tel. 00 43-(0)6 62-88 98 70
www.salzburg.info

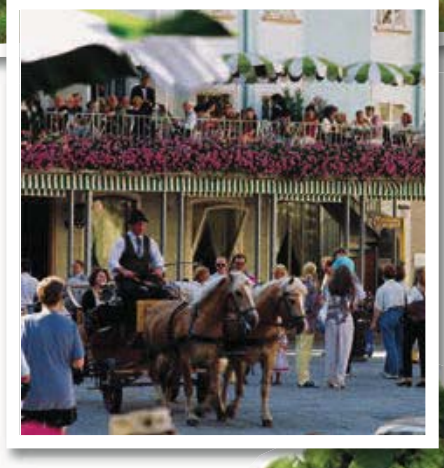
FOTOS: (LINKE SEITE) PRIVATBRAUEREI TRUMER (BRAUEREI UND MANN), HEIKE HEEL (JOHANNA PANHOLZER), GIVAGA/FOTOLIA (FREISTELLER); (RECHTE SEITE) TOURISMUS SALZBURG (STADT), PRIVAT (MARTINA GYUROKA)



IDYLLISCHE BERGWELT
In der Entwicklung des Brauens hat sich viel getan. Diese Hähne haben ausgedient.



ROHSTOFF
Die Hopfenstaude liefert einen der wichtigsten Inhaltsstoffe von Bier.



OBEN Ein Besuch in der Salzburger Innenstadt hat vieles zu bieten.

„Ein Stück Sachertorte und dazu ein gutes Dunkles", lautet eine favorisierte Kombination der Kennerin

ihre gespannten Zuhörer weiter. Es geht um Geschmäcker, darum, welches Glas der perfekte Begleiter für welche Biersorte ist und welches Bier zu welcher Speise passt. „Ein Stück Sachertorte und dazu ein gutes Dunkles", lautet eine favorisierte Kombination der Kennerin. Außerdem blickt sie als Sommelière weit über den Tellerrand hinaus. Die Österreicherin kennt sich auch mit internationalen Bieren aus. Spannend sind vor allem die Sorten aus Ländern, in denen es kein Reinheitsgebot gibt, wie etwa in Belgien. Johanna Panholzer lebt ihre Leidenschaft. Auch nach Feierabend macht ihr Wissensdurst keine Pause. „Ich habe über 300 unterschiedliche Biere Zuhause," verrät sie. „Natürlich sind die meisten sehr lange haltbar. Immer wenn ich mir eines davon gönne, notiere ich absolut alles: Farbe, Geschmack, Aroma. Ich schreibe mir sogar auf, wie das Wetter an diesem Tag war." Mein Bier ist nun fast leer und die abschließende Frage, ob sie die Ausbildung zur Sommelière wieder machen würde, beantwortet Johanna Panholzer ohne lange nachzudenken: „Sofort! Wenn das Glück einem plötzlich die Hände schüttelt, dann darf man nicht so schnell wieder loslassen!" Na dann Prost! ✤

ADRESSE & KONTAKT

TRUMER PRIVATBRAUEREI
Neben Brauereiführungen bietet das Unternehmen weitere Events an:
Firma Josef Sigl, Brauhausgasse 2,
A-5162 Obertrum, Tel. 00 43-
(0) 62 19-7 41 10, www.trumer.at

FOTOS: HEIKE HEEL (JOHANNA PANHOLZER), LIANEM/FOTOLIA (HOPFENSTAUDEN), TOURISMUS SALZBURG (STADT), VÁCLAV MACH/FOTOLIA

DIE BESTELL-COLLECTION

Über 1000 Accessoires und Bücher

WOHNEN • GARTEN • LIFESTYLE



Quilt „Babylon"
275 x 225 cm
198,00 €



Briefbeschwerer „Dandelion"
Ø ca. 8 cm
59,95 €



Ballerina Grace
Größen 36-41
63,00 €



Roberts Radio
26 x 15,5 x 12,5 cm
219,00 €



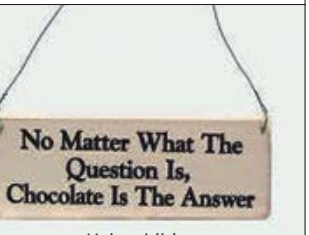
Tisch-Stativlampe „Lewis & Clarke"
h: 48 - 65 cm
129,00 €



Teedose
11 cm
29,00 €



Schwedischer Postkasten
32,2 x 21 x 39 cm
99,00 €



Holzschild
18 x 6 cm
14,90 €



Haken-Set „Pretty Ladies"
h: 10 cm
6,95 €



Insektenhotel „Weißer Palast"
58 x 30 x 14 cm
74,90 €



Kissen „My Cup of Tea
35 x 50 cm
36,00 €



Holzvogel Spatz
h: 12 cm
67,00 €



Brotkasten
L 18 x B 36 x H 21 cm
68,00 €



Rahmen-Collage „Past Perfect"
41 x 45 cm
79,00 €



Clog „Gabriella"
verschiedene Größen
115,00 €



Armschair „Delaware"
h: 105 cm, b: 48 cm
299,00 €



Tischuhr „The Eye of Time"
5 x 8 cm
49,00 €



Kleiderständer „Emma"
h: 149 cm
149,00 €



Wanduhr „Bluebells"
Ø 36 cm
49,95 €



Vogelhaus „Landhaus"
24 x 24 x 26,5 cm
53,90 €

www.homeandlifestyle.de

Der Online-Shop für die schönen Dinge des Lebens

Kontakt für Telefonbestellungen: +49 (0)861/16 53 53
Per Fax: +49 (0)861/16 53 54 • **Per Email:** lifestyle@ipm-verlag.de
Per Post: Home & Lifestyle Media GmbH, Lerchenweg 9, D-83278 Traunstein

Versandkosten: innerhalb Deutschlands € 7,50. Die Kosten für Insel- und Auslandszustellungen nennen wir Ihnen gerne. Lieferung ins Ausland sind nur gegen Vorkasse möglich. Dies gilt auch für Inlandsaufträge ab einem Bestellwert von 200 €. Lieferzeit ca. 7 Tage. Verträgen mit der Home&Lifestyle Media GmbH liegen deren allgemeine Geschäftsbedingungen zu Grunde, die unter www.ipm-verlag.de abrufbar sind.



KOCHVERGNÜGEN In Veronika Hollmanns Küche kommen natürlich nur eigene Eier in die Rührschüssel.



TIERLIEBE Um die 20 Schafe kümmern sich Veronikas Mann und ihr Schwiegersohn.

Unsere Landfrau
Veronika Hollmann

Als Ausgleich zu ihrer Arbeit als Geflügelzüchterin ist Veronika Hollmann am liebsten kreativ, zum Beispiel beim Töpfern, oder sie macht Sport an der frischen Luft.

Genussfahrt ins schöne Moseltal

Auf ihrem großen Vier-Generationen-Hof in der Nähe von Koblenz züchtet Veronika Hollmann nicht nur glückliche Hühner. Neben fünf verschiedenen Sorten Eierlikör kreiert die sportbegeisterte Landfrau leidenschaftlich gerne raffinierte Rezepte aus regionalen Zutaten.

Fotos: Verlag Zabert Sandmann/Andrea Kramp & Bernd Gölling (Rezepte), Andreas Maluche (Porträts)


Champignon-
quintett mit
Entenbrust

Lammkeule mit Mangoldpäckchen & Walnussnudeln




Waffelherzen
mit
Eierlikörcreme



Champignonquintett mit Entenbrust

❀❀❀

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für die Champignons:

- *300 g Doppelrahmfrischkäse*
- *40 g Gorgonzola*
- *¼ reife Birne*
- *½ TL Honig*
- *1–2 getrocknete Feigen*
- *50 g geräucherte Gänsebrust (am Stück)*
- *1–2 getrocknete Tomaten*
- *40 g Nordseekrabben*
- *1 EL gehackter Dill*
- *20 mittelgroße Champignons*

Für den Rucolasalat:

- *4 dünne Scheiben geräucherte Entenbrust*
- *50 g Rucola*
- *2 EL Obstessig*
- *1 TL Honig • 1 TL Senf • Salz*
- *2 EL gehackte Kräuter*
- *4 EL Kürbiskernöl*

SO GEHT'S

1. Den Frischkäse gleichmäßig auf fünf Schälchen verteilen. Für die Gorgonzola-Birnen-Honig-Creme den Gorgonzola halbieren und eine Hälfte zu einer Frischkäseportion geben. Die Birne schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte zum Gorgonzola-Frischkäse geben, mit dem Honig verrühren.

2. Für die Gorgonzola-Feigen-Creme die Feigen in kleine Würfel schneiden. Eine Portion Frischkäse mit dem restlichen Gorgonzola, der übrigen Birne und den Feigen verrühren.

3. Für die Frischkäse-Gänsebrust-Creme die Gänsebrust in sehr kleine Würfel schneiden und mit einer weiteren Portion Frischkäse verrühren.

4. Für die Tomatencreme die getrockneten Tomaten sehr fein hacken, unter die vierte Portion Frischkäse geben und die Masse gut verrühren.

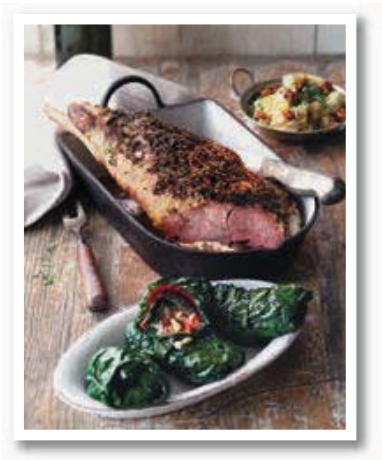
5. Für die Krabben-Dill-Creme die Krabben waschen, trocken tupfen und vorsichtig mit dem restlichen Frischkäse und dem Dill verrühren.

6. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

7. Die Champignons putzen und trocken abreiben. Die Stiele abschneiden und die Lamellen mit einem Teelöffel entfernen. Je fünf Pilze mit einer Sorte Frischkäsemischung füllen. Die Pilze auf das Backblech setzen und im Backofen auf der obersten Schiene etwa 25 Minuten garen. Fünf Minuten vor Garzeitende die Entenbrust dazulegen und leicht erwärmen lassen.

8. Inzwischen für den Rucolasalat den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Für das Dressing Essig mit Honig und Senf verrühren und mit Salz und Kräutern würzen. Das Kürbiskernöl dazugeben.

9. Den Rucolasalat auf Teller verteilen, jeweils fünf verschieden gefüllte Champignons und eine Scheibe warme Entenbrust dazu anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.



Lammkeule mit Mangoldpäckchen und Walnussnudeln

❀❀❀

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für die Lammkeule:

- *3 Stiele Petersilie*
- *2 Liebstöckelblätter*
- *10 Minzblätter*
- *1 Knoblauchzehe*
- *1½ kg Lammkeule (mit Knochen)*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *¼ Sellerieknolle*
- *1 Möhre*
- *1 Zwiebel*
- *½ l Weißwein*
- *1 TL Speisestärke*

Für die Mangoldpäckchen:

- *ca. 500 g Mangold*
- *1 EL Entenschmalz (ersatzweise Gänseschmalz)*
- *1 Zwiebel*
- *1–2 Knoblauchzehen*
- *60 g Crème fraîche*
- *2 EL gehobelter Parmesan*
- *2 EL Pinienkerne*
- *1 EL Semmelbrösel*
- *50 ml Fleischbrühe*
- *Öl für die Form*

Für die Nudeln:

- *300 g Bandnudeln*
- *Salz*
- *1 EL Zucker*
- *1–2 EL Walnusskerne*
- *1 EL Butter*
- *2 EL gehackte Petersilie*

SO GEHT'S

1. Für die Lammkeule am Vortag die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und anderweitig verwenden. Die Petersilienstiele, den Liebstöckel und die Minze fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Lammkeule waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Kräutermischung einreiben, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen.

2. Am nächsten Tag den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Den Sellerie und die Möhre putzen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse in einen Bräter legen, die Lammkeule daraufsetzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten offen garen. Den Wein angießen, die Temperatur auf 100 °C reduzieren und das Fleisch weitere 5 Stunden mit geschlossenem Deckel garen.

HINTERGRUND: INGRID HOFFMANN/FOTOLIA

3. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit für die Mangoldpäckchen den Mangold in die einzelnen Blätter teilen, waschen und trocken schütteln. Die breiten Stiele aus den Blättern herausschneiden und beiseitelegen. Die Blätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und glatt auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

4. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und darin andünsten. Die Mangoldstiele in kleine Würfel schneiden, dazugeben und etwa 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Crème fraîche, Parmesan, Pinienkerne und Semmelbrösel unterrühren.

5. Am Ende der Garzeit die Lammkeule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Die Temperatur auf 160 °C erhöhen. Jeweils etwa 2 EL der Mangold-Parmesan-Masse auf die Mangoldblätter geben. Die Blätter zu Päckchen falten und mit der Brühe in eine gefettete ofenfeste Form setzen. Zugedeckt im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

6. Die Bratensoße durch ein Sieb in einen Topf gießen und dabei das Gemüse leicht ausdrücken. Die Soße aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben etwas reduzieren lassen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Die Soße damit binden und warm halten.

7. Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Die Walnüsse hacken und in dem Karamell wenden. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Nudeln darin wenden. Die karamellisierten Walnüsse und die Petersilie unterrühren.

8. Die Lammkeule auswickeln, aufschneiden und mit der Soße und den Walnussnudeln auf Tellern anrichten. Die Mangoldpäckchen dazu servieren.



Waffelherzen mit Eierlikörcreme

❀❀❀

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Für die Eierlikörcreme:
- *6 Blatt Gelatine*
- *200 g Naturjoghurt (1,5 % Fett)*
- *200 g Crème fraîche*
- *90 g Zucker*
- *200 ml Eierlikör*
- *1 Vanilleschote*
- *200 g Sahne*

Für den Johannisbeerspiegel:
- *200 g schwarze Johannisbeeren*
- *4 EL Zucker*

Für die Eierlikör-Zabaione:
- *4 Eigelb*
- *50 g Zucker*
- *75 ml Eierlikör*

Für die Waffeln:
- *150 g weiche Butter*
- *4 Eier*
- *125 g Zucker*
- *1 Päckchen Vanillezucker*
- *250 g Mehl*
- *1 TL Backpulver*
- *Öl für das Waffeleisen*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

SO GEHT'S

1. Für die Eierlikörcreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt, die Crème fraîche und den Zucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Eierlikör unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und zur Eierlikörcreme geben.
2. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Von der Eierlikörcreme 2–3 EL abnehmen und mit der Gelatine verrühren. Dann mit der restlichen Creme gut mischen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in vier Dessertringe gießen und etwa 4 Stunden kühl stellen.
3. Für den Johannisbeerspiegel die Johannisbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und von den Rispen streifen. Die Beeren und den Zucker mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.
4. Für die Zabaione die Eigelbe mit Zucker und Eierlikör in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einem feinporigen, sämigen Schaum schlagen. Er sollte maximal eine Temperatur von 75–78 Grad erreichen. Die Zabaione im eiskalten Wasserbad kalt rühren.
5. Für die Waffeln die Butter mit Eiern, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach dazugeben. Etwa ¼ l Wasser unterrühren (der Teig sollte relativ flüssig sein). Das Waffeleisen erhitzen und einfetten. Den Teig portionsweise hineingeben und zu Waffeln backen.
5. Je 1 Klecks Johannisbeerpüree auf Teller verteilen. Die Eierlikörcreme aus den Ringen lösen und auf das Püree setzen. Je 3 Waffelherzen dazulegen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zabaione darübergeben.



Unser Buchtipp

Im Buch „Lecker aufs Land" finden Sie weitere Landfrauen und ihre köstlichen Rezepte aus der gleichnamigen SWR-Serie. 192 Seiten, 19,95 Euro, Zabert Sandmann Verlag.

Vor 100 Jahren

Wie das Leben damals war

Ein Weihnachtsfest ohne Fernseher und elektrische Lichterketten – was früher normal war, empfinden wir heute als nostalgische Auszeit von unserem Alltag. Diese alten Postkarten lassen die Besinnlichkeit vergangener Tage aufleben.

Text: Sabine Berger



ALTE WEIHNACHTSLIEDER

„Morgen, Kinder, wird's was geben!" Wer kennt es nicht, das bekannte Weihnachtslied von Max Friedlaender. Zum ersten Mal veröffentlicht wurde es 1782 in der „Kleinen Kinderbibliothek" von Joachim Heinrich Campe. Im Gegensatz zu den meisten Weihnachtsliedern wird in diesem Text der historische Inhalt des Weihnachtsfestes, die Geburt Jesu, jedoch gar nicht erwähnt. Dem damaligen Trend der Aufklärung und Säkularisation folgend, legt der Autor den Schwerpunkt auf die Beschreibung der Vorfreude der Kinder auf die mit dem Weihnachtsfest verbundene Bescherung.

Festliche Gewänder

Bei dem Wort Tracht denken heute die meisten nur noch an die bayerischen Lederhosen und Dindl. Doch auch in anderen deutschen Regionen gibt es wunderschöne traditionelle Trachten, wie hier zum Beispiel jene aus dem Spreewald. Die sogenannte „Wendische Tracht" besteht aus einer aufwendig bestickten Haube, einem Schultertuch, einem Samtrock und einer weißen Schürze aus feiner Spitze darüber.



BERÜHMTE SCHWEIZER STICKEREIEN

Die Handstickerei hat in der Ostschweiz eine Jahrhunderte alte Tradition. Bereits 1751 wurde der Gewerbezweig in St. Gallen eingeführt und bald schon waren auch die Frauen aus Appenzell bekannt für ihre hochwertigen Stickereien. Die Handstickerei brachte in den damaligen Krisenzeiten jedoch oft das einzige Bargeld in den kleinbäuerlichen Haushalt. Die Einführung der Stickmaschine und die erschwerten Exportbedingungen nach dem 2. Weltkrieg bedeuteten allerdings das Ende für die Heimstickerei.

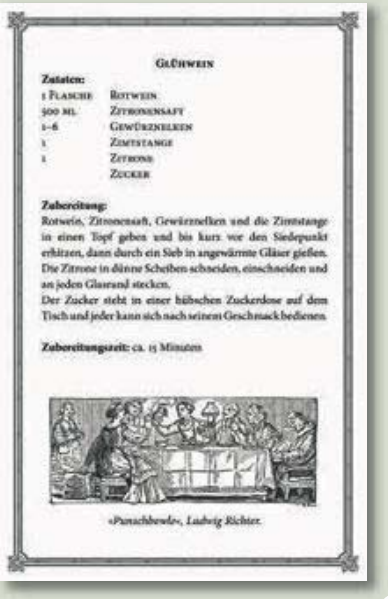


Ein heißer Punsch

Schon früher war Glühwein bzw. „Punsch“ in der kalten Wintersaison sehr beliebt.

Zutaten:
1 Flasche Rotwein, 500 ml Zitronensaft, 1–6 Gewürznelken
1 Zimtstange, 1 Zitrone, Zucker

Rotwein, Zitronensaft, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben und bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, dann durch ein Sieb in Gläser gießen. Die Zitrone in Scheiben schneiden, einschneiden und an jeden Glasrand stecken. Je nach Belieben zuckern.



GLÜHWEIN

Zutaten:

1 Flasche	Rotwein
500 ml	Zitronensaft
1–6	Gewürznelken
1	Zimtstange
1	Zitrone
	Zucker

Zubereitung:
Rotwein, Zitronensaft, Gewürznelken und die Zimtstange in einen Topf geben und bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen, dann durch ein Sieb in angewärmte Gläser gießen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden, einschneiden und an jeden Glasrand stecken.
Der Zucker steht in einer hübschen Zuckerdose auf dem Tisch und jeder kann sich nach seinem Geschmack bedienen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

«Punschbowle», Ludwig Richter



Unser Buchtipp

Was gibt es Romantischeres, als ein Weihnachtsfest inmitten der verscheiten Berglandschaft? Das Buch „Bergweihnacht in Tirol“ zeigt alte Bräuche, Illustrationen, traditionelle Rezepte und vieles mehr. 192 Seiten, 12,95 Euro, Sutton Verlag (die Bilder auf dieser Seite stammen aus dem Buch).

Das Lienzer Lebzelt



Der Brauch, Gebildgebäcke in einfachen Formen mit Symbolcharakter herzustellen, lässt sich weit zurückverfolgen. Über Klöster kommend, hielt das mit Zimt, Nelken, Muskatnuss, Anis, Ingwer, Fenchel und Koriander verfeinerte Gebäck Einzug in die mittelalterlichen Backstuben. Lienzer Bäcker und Konditoren haben die Tradition der Lebzelterei vor einigen Jahren wiederbelebt und verkaufen die gefüllten Leckereien heute wieder.



TIROLER WEIHNACHTSLIED

Viele Weihnachtslieder kamen aus Deutschland nach Österreich. Aber eines der bekanntesten Lieder, nämlich „Stille Nacht, heilige Nacht“ stammt aus Tirol. Im Jahr 1818 wurde es in der Kirche St. Nikola in Oberndorf bei Salzburg zum ersten Mal gespielt. Als Inbegriff des Weihnachtsbrauchtums wurde es sogar zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe erklärt.

FRÖHLICHE NEUJAHRSBOTEN



Schon vor über hundert Jahren war es üblich, Freunden und Bekannten seine guten Wünsche zum neuen Jahr zu übersenden. Wie diese beiden Postkarten vom Anfang des 20. Jahrhunderts zeigen, waren es oft die Kinder, die im Dorf und der Umgebung von Tür zu Tür zogen und die die Neujahrswünsche der Eltern ausrichteten.

FOTOS: (LINKE SEITE) ANSICHTSKARTEN-VERSAND.DE (3); (RECHTE SEITE) „BERGWEIHNACHT IN TIROL“, SUTTON VERLAG (6)



HUNDENÄRRIN
Schon seit ihrer Kindheit begleiten die Vierbeiner Michaela Dreiers Leben.

Unsere Landfrau

Michaela Dreier

Nach einer Erkrankung entschloss sich die Chiemgauerin, eine Ausbildung zur Hundetrainerin zu machen. Daneben arbeitet sie als Therapeutin und Künstlerin.

Ein Hundeleben

Jeder Hundehalter trägt Verantwortung – dem Tier und auch der Gesellschaft gegenüber. Mit dieser Überzeugung hilft die passionierte Hundetrainerin Michaela Dreier aus dem Chiemgau vielen Hunden und Herrchen, den richtigen Umgang miteinander zu lernen.

Text: Sabine Berger, Michaela Dreier • Fotos: Manuel Übler

Die tiefe Beziehung, die Michaela Dreier mit Hunden verbindet, ist eine gegenseitige. Heute hilft die Chiemgauerin als Hundetrainerin vielen Tieren – und ihren Besitzern –, indem sie ihnen die nötige Ruhe, Sicherheit und Orientierung im gemeinsamen Zusammenleben vermittelt. Vor einigen Jahren waren es die Hunde, die Michaela Dreier geholfen und sie wieder ins Leben zurückgeholt haben. Nach einer Krebserkrankung war es ihr zwei Jahre lang nicht möglich, ihren Beruf als Kunsttherapeutin auszuüben. In dieser Zeit kam Findlings-Hündin Aisha zu Michaela Dreier, die seit ihrer Kindheit Hunde liebt und sich schon als Schülerin mit „Hundesitting“ ihr Taschengeld verdiente. Die imposante Jagdhund-Mischlingsdame wurde als Kampfhund der Kategorie II eingestuft, woraufhin ihre neue Besitzerin mit ihr für den Wesenstest und die entsprechenden Prüfungen trainieren musste. „Im Zuge dieser Vorbereitungen wollte ich selbst auch theoretisch wissen und begreifen, was ich da



ÜBER STOCK UND STEIN
Mit der zehnjährigen Aisha (links) und der fünfjährigen Bruni verbindet die Hundetrainerin eine langjährige, innige Freundschaft.

„Hunde faszinieren mich noch immer jeden Tag“

praktisch umsetze und habe mich kurzerhand für die Ausbildung zur Hundetrainerin angemeldet“, schmunzelt Michaela Dreier. Um diese Ausbildung um den klinischen Kontext zu ergänzen, der sie als psychoanalytisch ausgebildete Therapeutin natürlich besonders interessierte, lernte sie auch mehr über die Therapiehundeausbildung. „Je tiefer ich in das Thema einstieg, desto mehr hat es mich fasziniert!“ Heute ist die aufgeweckte Bayerin nicht nur als Hundetrainerin tätig. Auch ihre beiden Hündinnen Aisha und Bruni, ein Tifniter-Aidi marokkanischen Ursprungs, sind als Besuchshunde im Altersheim und als Therapiehunde für Behinderte im Einsatz. Daneben übt Michaela Dreier auch wieder ihren früheren Beruf als Kunsttherapeutin aus und hat zudem ihr eigenes Atelier als Künstlerin. „Einen normalen Arbeitsalltag gibt es bei mir nicht mehr“, lacht sie. „Jeder Tag ist anders, je nachdem, ob ich ins Atelier gehe, in der Klinik im Einsatz bin oder als mobile Hundetrainerin zu Kunden fahre.“ Als einzige Routine leistet sie sich ihr festes Morgenritual: früh aufstehen, die Katzen versorgen, mit den Hunden rausgehen und, wenn möglich, eine halbe Stunde Yoga machen. Anfallende Büroarbeiten erledigt sie je nach Tagesplanung mal vormittags, manchmal auch erst abends. Die Hunde sind natürlich immer dabei. „Sie erfreuen und faszinieren mich noch immer jeden einzelnen Tag“, schwärmt Michaela. „Es ist erstaunlich, welch klare Strukturen sie in ihrer Kommunikation eigentlich haben. Die größte Schwierigkeit ist meist, diese Strukturen als Mensch zu erkennen, zu begreifen und umzusetzen.“ Die Hundetrainerin ist der festen Überzeugung, dass jeder Hundehalter auch in der Verantwortung der Gesellschaft steht, weshalb sie zusammen mit einigen Trainerkollegen den Verein „Verantwortung Hund“ gegründet hat. „An diese Verantwortung wird leider oft erst zuletzt gedacht, wenn ein Hund angeschafft wird“, gibt sie zu bedenken. Jeder Hund habe einen angeborenen Jagdinstinkt, erklärt sie, den es vom Menschen zu fördern oder eben einzugrenzen gilt. Soll das Tier für die Jagd geführt werden, sei das natürliche Jagdverhalten Basis der Ausbildung und somit erwünscht. Bei Familienhunden hingegen bergen diese Instinkte jedoch den Ursprung vieler Probleme. „Nicht selten werden aus Unwissenheit mit Zerren, Such- und Jagdspielen unerwünschte Triebe zusätzlich gefördert – und spätestens wenn der Hund die Nachbarskatze hetzt, wird es unangenehm!“ Die Erziehung des Hundes beginnt vom ersten Tag an – egal, ob er als Welpe oder als Tierheim-Hund einzieht, erklärt Michaela Dreier. Bestimmte Regeln des Zusammenlebens einzuhalten bedeute, dem Hund sowohl Freiräume zu bieten, als auch Grenzen zu setzen. „Dafür gibt es leider keine standardisierte Bedienungsanleitung, jedes Hund-Mensch-Team ist anders und somit auch die Erziehungsmethode immer eine individuelle.“ Wenn die



ABSOLUTES DREAM-TEAM
Michaela Dreier unternimmt mit ihren Hunden (hier Aisha) gerne ausgiebige Touren in die Chiemgauer Alpen.




TRAININGSSTUNDE Hundebesitzer Heike und Markus aus Traunstein mit ihren Hündinnen, der hellen Sannya und der dunklen Laya.




ANNÄHERUNG Die Hündin Laya kommt aus der ungarischen Tierhilfe und lernt gerade erst, ihrem neuen Frauchen zu vertrauen.




HOCH HINAUS Die noch etwas ängstliche Laya soll lernen, die Furcht zu überwinden und an der langen Leine auf die Mauer zu springen.



„Hunde können bis ins hohe Alter dazulernen“

Hundetrainerin gerufen wird, ist die problematische Situation zwischen Hund und Besitzer meist schon ziemlich fortgeschritten und falsche Verhaltensmuster haben sich bereits verfestigt. „Als erstes geht es mir darum, die Situation etwas zu entspannen, Sicherheit hineinzubringen und darauf zu achten, dass die Aufgaben wieder vom Menschen übernommen werden, die der Hund glaubte, übernehmen zu müssen.“ Mit Kommandos arbeitet Michaela Dreier dabei so gut wie gar nicht, ihr Fokus liegt auf dem Bindungsaufbau. „Ziel sollte es sein, dass sich der Hund am Ende an seinem Menschen orientiert, zu ihm kommt bzw. in seiner Nähe bleibt – und nicht umgekehrt. An der Leine zerren, andere Leute und Hunde anbellen und anspringen sowie Tiere jagen erübrigt sich damit von selbst“, erläutert sie. Der Weg dahin habe nichts mit Zauberei zu tun, schmunzelt die Chiemgauerin, sondern mit viel Arbeit, regelmäßigem Training und Konsequenz. „Mir ist es wichtig, dass der Hund und die Bezugspersonen – dazu gehören bei einer Familie auch die Kinder – den richtigen Umgang miteinander lernen, dass sie ein Team werden. Und unabhängig davon, wie alt der Hund ist, welcher Rasse er angehört oder was für eine Vorgeschichte er hat, letztlich ist jeder Hundehalter in der Lage, sein Tier selbst zu erziehen. Denn das Schöne an den Vierbeinern ist: Sie bleiben lernfähig bis ins hohe Alter“, erklärt die Expertin. Auch sie selbst lernt noch immer jeden Tag dazu, den sie mit ihren eigenen Hunden und vor allem jenen ihrer Kunden verbringt. „Die unmittelbare Zusammenarbeit mit Mensch und Hund macht mir am meisten Spaß“, erzählt sie. „Ich freue mich über jeden Fortschritt und jeden kleinen Erfolg, den sie erleben. Diese Arbeit bedeutet für mich Herausforderung, Verantwortung und Freude zugleich – ich muss mich immer wieder auf neue Situationen einstellen, um Tier und Mensch unterstützen zu können.“ Eine Fähigkeit, mit der die Trainerin garantiert noch vielen Hunden und Herrchen helfen wird. ✤

Tipps zur Hundeerziehung

1. Hundeerziehung beginnt am ersten Tag, an dem das Tier da ist – und währt ein ganzes Hundeleben.
2. Den Hund NICHT bestrafen! Ein Bestrafen oder Anschreien, wenn er an der Leine zieht, auf Zuruf nicht kommt usw. ist völlig sinnlos. Gibt man dem Hund von vorneherein klare Grenzen, kommt es erst gar nicht dazu.
3. Spielen mit dem Hund ist problemlos, wenn diese Regeln beachtet werden: Der Mensch beginnt und beendet jede Aktivität, Zerr- und Jagdspiele sind tabu.
4. Nur Hunde eines Rudels spielen miteinander. Jede Begegnung mit einem fremden Hund endet erst einmal in einem gegenseitigen Abchecken. Richtig Spielen mit anderen Hunden will also besprochen und erklärt sein – sodass Hunde und Halter auch etwas dabei lernen.
5. Stundenlanges Spazierengehen oder Radfahren lastet einen Hund nicht wirklich aus. Eine bessere Auslastung ist die Kombination mit geistiger Forderung, die zudem den angenehmen Nebeneffekt hat, dass die Bindung zwischen Hund und Herrchen gestärkt wird.
6. Besuchen Sie jemanden – Bekannte, Freunde oder ein Lokal – weisen Sie dem Hund einen Platz zu. Den Raum erkunden und sich selbst einen Platz suchen dürfen, sollte dem Hund erst gar nicht erlaubt sein.
7. Die Menschen begrüßen sich immer zuerst – dann erst wird der Hund begrüßt!

ADRESSE & KONTAKT

MOBILE HUNDESCHULE
Michaela Dreier
Pfaffing 13, 83339 Chieming
Tel. 01 77-7 75 54 48
www.alpenhund.de

Inspiriert durch den skandinavischen Landhausstil



AB 06. NOVEMBER AM KIOSK

Bestellungen per Telefon: +49 (0)711 72 52 257, per Fax: +49 (0)711 72 52 399, per E-Mail: landhaus@zenit-presse.de, per Post: Leserservice LANDHAUS LIVING, Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart

Bestell-Nr. für LANDHAUS LIVING: 08 06 13 23

Immer warme Füße

Eigentlich ist es doch ganz einfach: Neue, kuschelige Stiefel für den Winter aussuchen und tiefste Minusgrade können kommen.

Text: Teresa Knoche • Fotos: Hersteller



LOOK AT ME! Wie eine Stulpe wirkt der gestrickte Schaft dieses Stiefels. Art, 129 Euro.



MOONWALK Er ist wieder da – der Moonboot mit ganz weichem Fell. Barts, 80 Euro.



MR. BROWN Glatt- und Velourslederen geben dem Modell das gewisse Etwas. Aigle, 260 Euro.



ROBUST Knöchelhoch und mit modischer Schnalle hinten. Shabbies Amsterdam, 310 Euro.



WIE ZU HAUSE Der Boot aus Filz und Fell ist so gemütlich wie ein Pantoffel. Zdar, 260 Euro.



VERPACKT Klassiker mit hübscher Lederschleife. UGG Boots über Lodenfrey, 240 Euro.



TIEFSCHNEE Dickes Profil und ein hoher Schaft eignen sich für lange Touren. Aigle, 130 Euro.



RUSTIKAL Mit diesem Schuh machen Sie eine kleine Zeitreise. Luis Trenker, 500 Euro.



MISCHLING Regenstiefel und elegante Wolle vertragen sich prima. Ilse Jacobsen, 200 Euro.

BEZUGSQUELLEN AUF SEITE 112; ALLE PREISE SIND ZIRKA-ANGABEN

Hüttenwochenende

Wie wäre es mit einer kleinen Auszeit bei Schnee, frischer Luft und ganz viel Spaß? Mit diesen gemütlichen Accessoires sind Sie für unvergessliche Tage in den Bergen bestens gerüstet.

Text: Teresa Knoche • Fotos: Hersteller



ANSCHMIEGSAM
Schöner Schal mit meliertem Muster. Fraas, 35 Euro.



DEZENTER SCHEIN
Laternen mit Kerzen. GreenGate, ab 50 Euro.



MUST HAVE
Die Daunenweste ist ein unentbehrlicher Begleiter. Aigle, 250 Euro.



RODEL GUT
Ein Holzschlitten muss mit! Luis Trenker, 200 Euro.



THINK BIG
In die Tasche mit Leder-Details passt viel hinein. Campomaggi, 329 Euro.



HAUSMUSIK Sanfte Klänge macht die kleine Türharfe. Alpenweit, 240 Euro.



GEMÜTLICH Graue Kapuzenjacke aus weicher Wolle mit Hirschhornknöpfen. Lodenfrey, 270 Euro.



ZÜNFTIG Die passende Hüttendeko als Mitbringsel. Alpenweit, 30 Euro.



MUSTERGÜLTIG Sportliche Mütze mit Bommel. Outdoor Research, 32 Euro.



ELEGANT Pantoffeln als hübsche Loafer interpretiert. UGG Australia, 140 Euro.



ROTE PISTE Auf gehts zum Abfahrtsrennen. Ski von Kästle, 580 Euro.



STILVOLL Schickes Kleid für besondere Winterabende. Laura Ashley, 75 Euro.



LECKER! Eine heiße Schokolade mit etwas Rum. Kissen von GreenGate, ab 35 Euro.



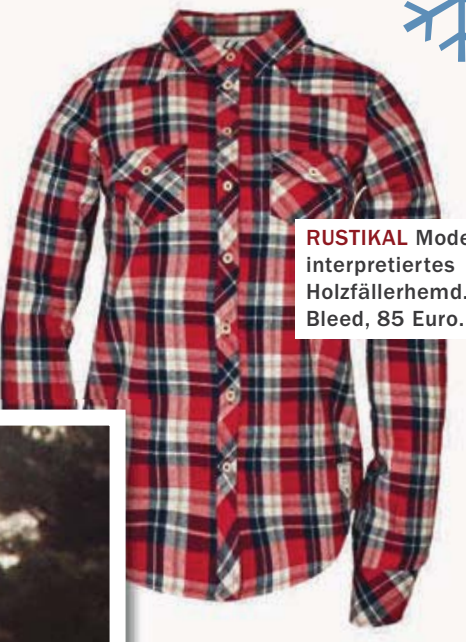
KUSCHELKISSEN Nach frischer Luft wirkt ein Mittagsschläfchen Wunder. Kissen von Penneys, 6 Euro.



ZUM HIRSCHEN Tasche mit Stickerei für ein schickes Essen. Adler, 20 Euro.



EXPEDITION Lederboot mit Ziernähten. Mou, 210 Euro.



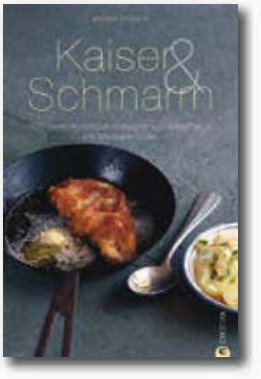
RUSTIKAL Modern interpretiertes Holzfällerhemd. Bleed, 85 Euro.



PORTRAIT OF A LADY Elegantes Cape in Beige. Barts, 50 Euro.



LABSAL Zum Aufwärmen eine Tasse Tee. Alpenweit, 6 Euro.



KOCHLUST Viel Zeit zum Rezepte ausprobieren. Christian Verlag, 19,95 Euro.



BEGLEITUNG Wintertaugliche Tasche aus weichem Material. Shoe4You, 30 Euro.



KRISTALLKLAR Wärmendes Plaid für klirrend kalte Wintertage. Lenz & Leif, 430 Euro.



ELEGANT Luxuriöse Jacke aus reinem Chiraggi-Cashmere. Zauberalm, 700 Euro.



FRISCHE LUFT Strickjacke mit Rosenmuster. Monsoon, 230 Euro.



SCHICK Vor der Höhensonne schützt eine stylische Brille. Humphreys, 50 Euro.



KLASSIKER Kommt nie aus der Mode: ein bunter Norwegerpullover. Dale of Norway, 200 Euro.



GESTRICKT! Cremeweißes Kissen im lustigen Cardigan-Look. H&M, 15 Euro.

WARM Jacke mit typischen Knebelknöpfen. Bruno Manetti, 1.035 Euro.





ALLROUNDER Brauner Cordrock mit zwei seitlichen Schnallen. Boden, 70 Euro.



AUSZEIT Warmer Pulli für Spaziergänge. Bogner Fire & Ice über Conley's, 200 Euro.

BEZUGSQUELLEN AUF SEITE 112; ALLE PREISE SIND ZIRKA-ANGABEN

Kuschelig

★★★

Mit diesen hübschen Handschuhen macht der Winterspaziergang auch bei minus 20 Grad noch viel Spaß.

Text: Teresa Knoche • Fotos: Hersteller

Favorit



KEIN ALTER ZOPF Zeitloser Klassiker in Anthrazit. Greengate, 20 Euro.



LADYLIKE Eine Dame trägt Handschuhe. Pretty Ballerinas, 120 Euro.



KLEINE EXTRAS Kuppe zum Umklappen und Puschel. Sportalm, 50 Euro.



STARS & STRIPES Fröhlich bunt durch den Winter. Gudrun Sjödén, 22 Euro.



NORDIC WALKING Das bunte Norwegermuster passt immer. Barts, 25 Euro.





GUTE MISCHUNG Kombi aus Türkis und Grau. Outdoor Research, 50 Euro.



ELEGANT Modell mit schöner Steppung. Laura Ashley, 35 Euro.



BIKER-CHIC Sportlich-eleganter Mix von Materialien. Loup Noir, 190 Euro.



LILA LAUNE Schlichtes Modell aus Wolle in Knallfarbe. Steiner, 41 Euro.



LEUCHTEND Rote Fingerhandschuhe mit Umschlag. Boden, 25 Euro.

KUSCHELIG Braunes Leder und Fell = total gemütlich. UGG Australia, 200 Euro.

BEZUGSQUELLEN AUF SEITE 112; ALLE PREISE SIND ZIRKA-ANGABEN

Exklusive Gartenreise für die Leser von „Landfrau"



Herrliche Gartenreise nach Südengland
Chelsea Flower Show

... entdecken Sie außerdem die Grafschaft Kent, den „Garten von England"


Sissinghurst Garden

5 Tage / 4 Nächte

Einzigartige Rundreise zu einigen der bezauberndsten Gärten Südenglands

schon ab **1.299,-**
in Euro pro Person im Doppelzimmer

- *inkl. Flug ab/an Frankfurt nach London und zurück mit Lufthansa*
- *inkl. 4 Übernachtungen mit Halbpension in geprüften Mittelklassehotels*
- *inkl. Eintrittsgelder*
  Schloss Hever, inklusive Gärten
  Sissinghurst Castle and Gardens
  RHS Wisley Gardens
  Windsor Castle inklusive Audioguide
- *deutschsprachiger Rundreiseleiter im modernen Fernreisebus in England an den Tagen 1 - 4*
- *inkl. Transfer Flughafen – Hotel – Flughafen*

Termin: 22.05. bis 26.05.2014

Die Grafschaft Kent im Südostens Englands gilt als „Der Garten von England". Durch ihr angenehmes Klima und die geografisch günstige Lage ist hier eine einzigartige Gartenkultur entstanden, die weit über die Grenzen hinaus bekannt ist. Höhepunkt Ihrer Reise wird die Chelsea Flower Show sein. Die Londoner Ausstellung findet jährlich auf dem Gelände des Royal Hospitals Chelsea statt und gilt als eine der berühmtesten Ausstellungen dieser Art. Im gesamten Königreich erfreut sich die Ausstellung einer hohen gesellschaftlichen Bedeutung.

TAG 1, *ANREISE:* Nach dem **inkludierten Hinflug** nach London empfängt Sie Ihre **deutschsprachige Reiseleitung** und ein örtlicher Reisebus bringt Sie zu Ihrem Hotel.

TAG 2 , *GARTENKUNST & EHEFRAUEN:* Ann Boleyn, die zweite Ehefrau von Heinrich VIII., verbrachte in **Hever Castle** ihre Kindheit. Das schöne Schloss ist von einem Wassergraben umgeben. Im weitläufigen Park spazieren Sie u.a. durch den italienischen Garten, in dem die Statuen aus der Sammlung von William Waldorf Astor zur Schau gestellt werden. Der Duft von mehr als 4.000 Rosen erwartet Sie zur Blüte im Rosengarten. Anschließend besuchen Sie einen der berühmtesten Gärten Englands: **Sissinghurst**. Durch Hecken und Mauern entstanden Themengärten mit viel Atmosphäre.

TAG 3, *FLORALES ERLEBNIS:* Sie machen sich auf den Weg nach **London**. Bewundern Sie prächtige Gebäude wie die Houses of Parliament, Westminster Abbey, Buckingham Palace und den Tower. Der heutige Tag steht ganz im Zeichen der berühmtesten Gartenschau Großbritanniens, vielleicht sogar der ganzen Welt. Die **Chelsea Flower Show** findet einmal im Jahr auf dem Gelände des Royal Hospitals Chelsea statt. Atmosphärische Gartenträume von modern und innovativ bis traditionell erwarten Sie. Die besten Gartenbauarchitekten präsentieren Skulpturen, Themen, Strukturen anhand von Pflanzen aus den unterschiedlichsten Lebensräumen. Auch neue Züchtungen werden gerne zu diesem Ereignis vorgestellt. Tauchen Sie ein in den Traum aus Farben und genießen Sie den Tag bei diesem geschichtsträchtigen britischen Event.


Chelsea Flower Show


Chelsea Flower Show

TAG 4, *JUWELEN DER KRONE:* Der **RHS Wisley** ist der Vorzeigegarten der königlichen Gartenbaugesellschaft. Ein prachtvoller Rosengarten und ein topmodernes Glashaus sind nur einige der Höhepunkte dieses hochentwickelten Gartens. Forschung und Artenerhaltung sind wichtige Aspekte in Wisley. Von Gartenbaukunst unter königlichem Wappen führt Sie Ihr Weg zu einer der königlichen Residenzen. Den Nachmittag verbringen Sie im schönen Windsor! **Windsor Castle** thront als ältestes, durchgehend bewohntes Schloss inmitten einer Grünfläche von ca. 26 Hektar. Die Inneneinrichtung des Palastes ist wirklich einer Königin würdig.

TAG 5, *HEIMREISE:* Nach dem Frühstück werden Sie zurück zum Flughafen nach London gebracht, wo Sie Ihren **inkludierten Rückflug** antreten.

Änderungen im Reiseablauf vorbehalten.


Wisley Garden


Hotelzimmer, Beispiel


Windsor Castle

Reisepreis pro Person in Euro:	
inkl. Flug ab / an Frankfurt mit Lufthansa (Zubringerflüge ab vielen dt. Flughäfen möglich)	
inkl. 4 Übernachtungen mit Halbpension, Reiseprogramm wie beschrieben u.v.m.	
Zimmer	**Preis**
Doppelzimmer	**1.299,-**
Einzelzimmerzuschlag	**249,-**
Weitere inklusivleistungen: Flughafensteuern, Steuern & Kerosinzuschläge. Mindestteilnehmerzahl: 20 Personen	
An- & Abreise zum Flughafen	
Günstige Bahnan- und -abreise in der 2. Klasse der DB ab € 79,- p.P. buchbar Innerdeutsche Zubringerflüge nach / von Frankfurt ab € 149,- p.P. inkl. Steuern buchbar	

Änderungen vorbehalten. Es gelten die Reisebestätigung, die Sie nach Buchung erhalten und die AGB der RIW Touristik GmbH sowie unsere Datenschutzhinweise (abrufbar unter www.riw-touristik.de; auf Wunsch Zusendung der AGB vor Buchungsabschluss). Mit Aushändigung des Sicherungsscheines ist eine Anzahlung in Höhe von 25% des Reisepreises fällig. Restzahlung 30 Tage vor Reiseantritt, anschließend erhalten Sie Ihre Reiseunterlagen. Verfügbarkeit, Druck – und Satzfehler vorbehalten.

JETZT ANRUFEN und kostenlosen Sonderprospekt anfordern! | Reisecode: IPM-LF-CFS

Telefonische Buchung und Beratung: ☎ 06128 / 740 810

E-Mail: team@riw-touristik.de Internet: www.riw.direkt.de

RIW TOURISTIK SEIT 30 JAHREN

Reiseveranstalter: RIW Touristik GmbH
Georg-Ohm-Str. 17, 65232 Taunusstein

Schweizer Bauernküche



Anne-Claire Pittet



Silvia Steier



Käthy Hurzeler

Die Schweiz – ein kleines Land mit großen Traditionen, auch was die ländliche Küche betrifft. Diese drei Bäuerinnen aus den Kantonen Solothurn, Freiburg und Graubünden stellen uns einige ihrer liebsten Winterrezepte vor, die perfekt zum Weihnachtsmenü passen, aber auch vor und nach dem Fest wunderbar schmecken.

Fotos: Daniela Clemenz/AT Verlag (Porträts), Claudia Albisser Hund Photografie/AT Verlag (Rezepte)

Apfel-Gemüse-Salat

ZUTATEN

Für 4–6 Personen

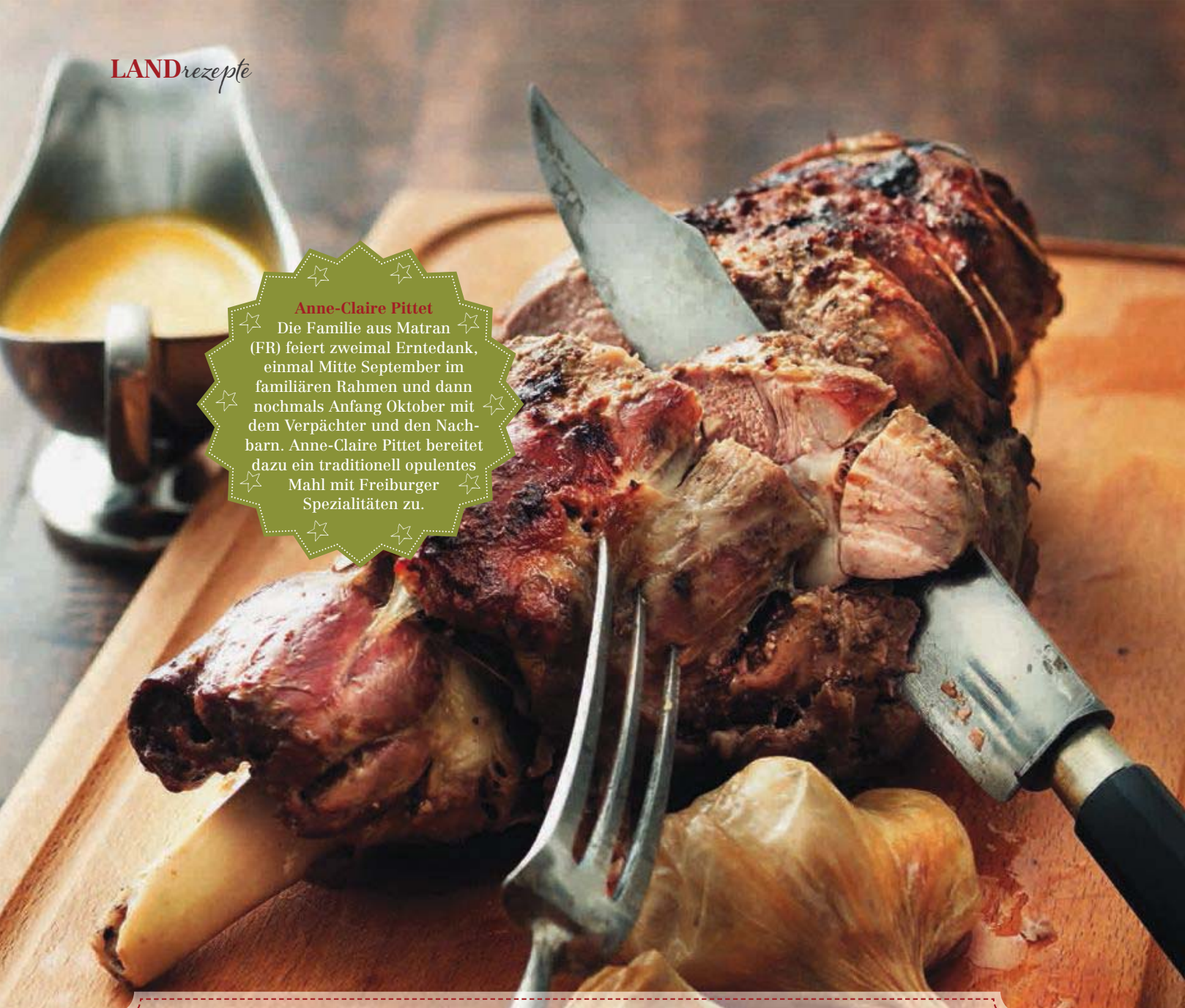
- *4 EL Balsamico-Essig*
- *1 TL Senf*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *2 EL Sauerrahm*
- *5–6 EL Rapsöl*
- *1 Bund Petersilie*
- *2 Äpfel, ungeschält, Kerngehäuse entfernt*
- *250 g Weißkohl*
- *200 g Karotten, geschält*
- *einige Walnüsse*
- *Zwiebelsprossen als Garnitur*

SO GEHT'S

Balsamico und Senf miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauerrahm und Rapsöl unterrühren. Die Petersilie waschen, fein hacken und unter die Salatsoße mischen. Die Äpfel und den Kohl an der Röstireibe, die Karotten mit der Bircherreibe direkt in die Soße reiben und vermischen. Kurz ziehen lassen. Den Apfel-Gemüse-Salat anrichten und mit Walnüssen und Zwiebelsprossen garnieren.

Käthy Hurzeler

Die Bäuerin aus Grod bei Däniken (SO) liebt den Herbst mit der Apfelernte. Zwar hat sie dann alle Hände voll zu tun und auch keine Zeit, um ihrem liebsten Hobby, dem Velofahren, zu frönen. Doch was sie anpackt, gelingt. Ihre Rezepte sind nämlich vielfach erprobt.



Anne-Claire Pittet
Die Familie aus Matran (FR) feiert zweimal Erntedank, einmal Mitte September im familiären Rahmen und dann nochmals Anfang Oktober mit dem Verpächter und den Nachbarn. Anne-Claire Pittet bereitet dazu ein traditionell opulentes Mahl mit Freiburger Spezialitäten zu.

Lammgigot (Lammkeule)

ZUTATEN
Für 6–8 Personen
- *1 große Lammkeule*
- *reichlich Knoblauchzehen*
- *Senf zum Bestreichen*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *1 große Zwiebel*
- *1 große Karotte*
- *3–4 Knoblauchzehen*
- *½ Sellerieknolle*
- *½ Lauchstange*
- *¼ Paprika*
- *einige Lorbeerblätter*
- *2–3 Gewürznelken*
- *2 EL Weinessig*
- *7 dl Weißwein*
- *2–3 dl Sahne*

SO GEHT'S
Das Lamm großzügig mit Knoblauchzehen spicken. Rundherum mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter legen und mit Öl beträufeln oder Butterflöckchen darauf verteilen. Über Nacht kühl stellen.
Sämtliche Gemüse putzen und klein schneiden. In eine Pfanne geben. Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken beifügen, mit etwa 100 ml Wasser und dem Weinessig aufgießen und weich kochen. Lorbeerblätter und Gewürznelken entfernen und das Gemüse mit dem Stabmixer vorsichtig pürieren. Abkühlen lassen und zugedeckt kühl stellen.
Am nächsten Tag das Lamm mit dem Weißwein und 250 ml Wasser übergießen. Im Ofen bei 150 °C etwa 1½ Stunden schmoren, dann die Ofentemperatur auf 250 °C erhöhen und ungefähr eine weitere Stunde schmoren. So bekommt das Fleisch eine schöne braune Kruste.
Für die Soße den Bratenfond und das pürierte Gemüse mischen. Sahne beifügen, erhitzen und nochmals abschmecken. Separat zur aufgeschnittenen Lammkeule servieren. Dazu passen Kartoffelpüree und „Buscheli-birnen" (Birnenhälften mit Zimtstangen, Sternanis und Zucker erhitzt).

Silvia Stgier
Die Bäuerin stammt ursprünglich aus dem aargauischen Teufenthal, wo ihre Eltern eine Bäckerei-Konditorei führten. Beim Skifahren lernte sie ihren Mann Niclo aus Parsonz (GR) kennen. Für die festliche Stimmung im Advent und an Weihnachten sorgt bei der Familie ein Frauentrio: Mutter Silvia Stgier, die älteste Tochter Jacqueline und die jungste Tochter Jolanda.

Totenbeinli-Semifreddo

ZUTATEN
Für eine Cakeform (30 cm Länge)
- *2 Eigelb*
- *60 g Zucker*
- *100 g Mascarpone*
- *150 g Rahmquark*
- *1 Vanillestange, Mark ausgekratzt*
- *250–300 g Totenbeinli (Nusskekse)*
- *1 Zitrone, Saft*

SO GEHT'S
Das Eigelb und den Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Mascarpone, Rahmquark und Vanillemark daruntermischen. Die Totenbeinli im Cutter oder Mörser zerkleinern und unter die Mascarponecreme rühren. Den Zitronensaft daruntermischen. In die mit Frischhaltefolie ausgelegte Cakeform füllen und vor dem Servieren kurz einfrieren (aber nicht durchfrieren), sodass ein Halbgefrorenes entsteht.

TIPP:
Totenbeinli sind typische Schweizer Haselnusskekse. Sie können alternativ auch Cantuccini verwenden.



Unser Buchtipp

Im Buch „Schweizer Bäuerinnen kochen" finden Sie viele weitere raffinierte und typisch schweizerische Rezepte. 136 Seiten, 29,90 Euro, AT Verlag, Aarau.

Unsere Landfrau
Friederike Heil

Die Oberbayerin übernahm nach dem frühen Tod ihres Vaters dessen Betrieb und ist seit nunmehr 48 Jahren Säcklermeisterin. Bis heute übt Friederike Heil ihren Beruf mit Leidenschaft aus.



SÄCKLERMEISTERIN Friederike Heil in ihrem Geschäft in Hausham am Schliersee. Auf dem Schild steht noch der Name ihres Vaters. IHR STOLZ Lederhosen in diversen Farben.



Ein halbes Jahrhundert

„Von Anfang an – ein Leben lang.“ Was wie ein Hochzeitsgelübde klingt, ist das Arbeitsmotto von Frau Heil. Seit fast einem halben Jahrhundert arbeitet Friederike Heil bereits als Säcklermeisterin. Ein traditioneller Beruf, der der zierlichen Bayerin in die Wiege gelegt wurde. „Der Papa hat sich 1947 selbständig gemacht und im Wohnzimmer die ersten Lederhosen genäht.“

Text und Fotos: Christina Bisanz-Sichert

Ihre blauen Augen strahlen bei der Erinnerung an die Anfangszeit. So lange es geht, möchte sie in der Werkstatt weiter arbeiten – wie damals bereits ihre Eltern, ist auch sie seit nunmehr 48 Jahren Säcklermeisterin aus Leidenschaft.

Frau Heil lehnt sich entspannt zurück und reibt sich ihre trockenen, von der Handarbeit gezeichneten Hände. In ihrem Gesicht macht sich ein sympathisches Lächeln breit, als sie über die Herkunft ihres Berufs zu erzählen beginnt. „Frauen, die Lederhosen anfertigen, gibt es seit Jahrhunderten. Die so genannten „Sackhosen“, also die bestickten Trachtenhosen, trug man schon vor über 200 Jahren, denn sie waren sehr praktisch.“ Damals trugen die Leute meist Reiterhosen aus feinem, hellem Leder oder kurze Hosen mit Wollstrümpfen darüber.



UNTEN RECHTS
Eine Lederhose besteht aus vielen Einzelteilen, die zusammengeklebt und -genäht werden.

„60 Stunden Handarbeit für eine echte Lederne“



ÜBUNGSSACHE Bis heute sind einige der alten Geräte im Einsatz. In jedem Handgriff liegt Liebe zum Detail.





HANDARBEIT Friederike Heil schneidet das Leder mit Schablonen zu.

Eine ordentliche Lederhose muss viel aushalten und das, wenn möglich, ein Leben lang. Sie soll mitwachsen und dann noch weitervererbt werden. Nicht selten hört man von 100 Jahre alten Hosen, bei denen das abgeriebene, ausgebleichte und befleckte Leder seine eigene Geschichte erzählt. Für diesen gemeinsamen Weg ist eine echte Hirschlederne der beste Begleiter. Warum diese für den Säckler jedoch so aufwändig zu machen ist, will uns Frau Heil drinnen erklären.

Wir gehen in die Werkstatt, wo die teilweise noch unvollendeten Maßanfertigungen herumliegen. „Zuallererst wird gemeinsam mit dem Kunden das Leder ausgewählt. Die meisten entscheiden sich dabei für ein sämisch gegerbtes Hirschleder. Es ist butterweich und hat den Vorteil, dass es sich sehr gut verarbeiten lässt, dabei aber ums Hinterteil nicht locker wird. Enger machen kann man die Hose zwar immer noch, nur beim lockerer machen haben wir unsere Grenzen“, lacht Friederike Heil. Das Leder kommt vorwiegend aus Neuseeland, aber die Kunden fragen seit einiger Zeit auch vermehrt nach Leder von einheimischen Hirschen. „Die Leute haben heute wieder mehr Verständnis dafür, dass in der Haut ein paar Kratzer oder Narben drinnen sind.“ Bei unseren einheimischen Hirschen ist das normal. In Neuseeland hingegen werden die Tiere extra für die Lederverarbeitung gezüchtet. Auf den weiten, eingezäunten Flächen können sie sich kaum verletzen. „Gegerbt wird in Österreich und Deutschland“, erklärt Frau Heil. „Ein sehr aufwendiges Verfahren, bei dem auf die schonende Verarbeitung mit wenig bis gar keiner Chemie Wert gelegt wird.“ Ist die Entscheidung für ein Leder gefallen, wird die Farbe ausgesucht. Aber auch das ist schwieriger, als man denkt.

„Es gibt eine riesengroße Farbpalette, von Schwarz bis Hellbraun“, weiß die Säcklermeisterin und schiebt ihre Brille ein Stückchen hoch. „Heutzutage gibt es verstärkt den Wunsch, dass die Lederhose getragen aussieht.“ Diese alte Einfärbung ist ein aufwendiges Verfahren, bei dem das Leder einheitlich gefärbt und mehrmals gepinselt, gebürstet und abgewalzt wird. Dadurch wirkt das Leder abgenutzt und alt. Friederike Heil zeigt auf eine Bundhose im Regal neben

TRADITION Das Leder wird mit einem Naturleim aus Roggenmehl und Wasser bestrichen. Zur Lederverarbeitung braucht es starke Hände.



FINALE Die Einzelteile werden eins nach dem anderen zusammengenäht.





DEKOR Jede Stickerei wird von Hand vorgezeichnet und dann gestickt.



OBEN In ihrem Geschäft verkauft Friederike Heil neben Lederhosen alles, was zu einer Tracht gehört.



DIE SÄCKLERMEISTERIN vor ihrem Laden.

„Die Stickereien sind mit Abstand das Aufwendigste."

❀ ❀ ❀

ADRESSE & KONTAKT

SÄCKLEREI FRITZ LICHTENAUER
INH. FRIEDERIKE HEIL
Schlierseer Straße 4
83734 Hausham
Tel. +49 (0) 80 26-88 09

sich. „Ist die Farbe ausgewählt, muss sich der Herr Kunde dann noch zwischen einer kurzen, einer langen oder einer Kniebundhose entscheiden." Dann zeigt Frau Heil auf die blaue Schüssel mit der klebrigen Masse, die auf dem kleinen Tisch am anderen Ende der Werkstatt steht. „Eine Lederhose besteht aus vielen Einzelteilen. Diese schneiden wir zurecht und streichen die einzelnen Stücke mit Leim ein. Beim Klebstoff achten wir auf natürliche Inhaltsstoffe und mischen einen Mehlpapp aus Roggenmehl und Wasser zusammen. Dieser Naturleim wäre sogar essbar – schmeckt aber nicht besonders gut", lacht Frau Heil und streicht sich eine kurze Haarsträhne aus dem Gesicht.

Das Aufwendigste an so einer handgefertigten Lederhose ist die Stickerei. „Wenn wir's selber anfertigen, dann wird mit der Hand genäht", betont Frau Heil und hält ihren verletzten Daumen hoch. Zuerst wird das Muster mit einer Kreide auf das Leder aufgetragen und dann mit der Federspitze ins Leder eingeritzt. Zur Demonstration fährt sie mit der Federspitze langsam über das feine Leder. Danach wird mit scharfen Spezialnadeln gestickt. Das braucht seine Zeit. Je nach Stickerei und Extras braucht ein Säckler für eine schöne handgemachte Lederhose zwischen 20 und 60 Arbeitsstunden.

Die Arbeit wartet, viele Lederhosen wollen noch fertig gemacht werden. Ein Beruf mit Zukunft, der auf viele Lehrlinge hofft, damit es weitergeht. „Die Leute haben heutzutage oft mehrere Lederhosen im Schrank – eine für festliche Anlässe, die andere für den Alltag." Sie zeigt auf eine besonders reichhaltig verzierte, dunkelbraune Lederhose. Immer mehr Leute heiraten in Tracht. Die Braut in einem wunderschönen Hochzeitsdirndl und der Bräutigam in der Ledernen. Die Lederhose: von Anfang an, ein Leben lang. Bis dass der Tod uns scheidet", lächelt Frau Heil und ihre Augen strahlen. Eine Säcklermeisterin mit Leib und Seele eben. ✤

Das Magazin für Wohnen im Grünen



Jetzt bestellen!
HOTLINE:
Tel.: +49 (0)711 72 52 254

AB 06. NOVEMBER AM KIOSK

Bestellungen per Fax: +49 (0)711 72 52 399 **Per E-Mail:** gardenstyle@zenit-presse.de
Per Post: Leserservice GARDEN STYLE,
Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart
Bestell-Nr. für GARDEN STYLE: 07 04 13 23

www.ipm-verlag.de

Es weihnachtet sehr

Kerzenschein, Tannenduft und gemütliche Bastelabende mit einer Tasse dampfendem Kakao – der Winter ist die beste Zeit, um sich und seinen Lieben eine Freude zu machen.

Text: Lucia Müller • Fotos: Lucia Müller, Dominik Richarts



Unsere Kreativ-Expertin

Lucia Müller ist Redakteurin in München. Als Mitbegründerin des Blogs „Frau Kuchen und Frau Müller“ (kuchenmueller.wordpress.com) ist sie ständig auf der Suche nach schönen Dekoideen und neuen Inspirationen rund um Nadel, Faden, Schere und Papier.



Tipp

Wenn Sie die Kerzen nach innen stellen, bleibt mehr Platz für hübsche Details. Fröbelsterne, Schrägband und eine Mini-Pomponborte verleihen dem Adventskranz einen modernen, skandinavischen Look.

Material

- Kranzrohling aus Stroh
- frische Tannenzweige
- grüner Floristendraht
- Zange oder Drahtschere
- Gartenschere/Messer



Advent, Advent ...

SO GEHTS: Das Tannengrün in 10-25 cm lange Zweige schneiden und der Größe nach sortieren. Zu Beginn sollten hauptsächlich die etwas längeren, verästelten Zweige verwendet werden. Kleinere können später genutzt werden, um eventuell entstandene Lücken zu füllen.
Den Draht einmal um den Rohling legen und durch Verdrehen fixieren. Nun nach und nach die Zweige in kleinen Bündeln rund um den Kranz binden, dabei darauf achten, dass sie überlappend auf den vorangegangenen liegen und deren holzige Enden verdecken. Die Unterseite muss nur mitgearbeitet werden, wenn der Kranz aufgehängt werden soll. Dort, wo die ersten und letzten Zweige zusammentreffen, werden die Spitzen vorsichtig etwas hochgebogen und die Enden darunter versteckt.
TIPP: Besonders schön sieht es aus, wenn die Zweigspitzen nicht mit dem Draht umwickelt werden, sondern leicht abstehen. So erhält der Kranz automatisch mehr Volumen und wirkt natürlicher.



Süß-saures Mitbringsel





STEP 1 Da der Saft der Früchte stark färbt, empfiehlt es sich, dünne Gummihandschuhe zu tragen. Die Granatäpfel mit einem scharfen Messer quer einschneiden und vorsichtig auseinander brechen. Die Schnittfläche nach unten in eine Schüssel halten und mit einem Holzlöffel kräftig rundum auf die Schale schlagen. So lösen sich die Kerne ganz einfach aus den weißen Innenwänden. Alle weißen Überreste entfernen, denn diese geben dem Essig einen bitteren Beigeschmack. Zucker, Weißweinessig und Granatapfelkerne in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur so lang rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung darf aber nicht kochen!

STEP 2 Alles zusammen in ein großes Einmachglas füllen, gut verschließen und mindestens zwei Wochen an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen. Dabei färbt sich der Essig leuchtend rot. Vor dem Umfüllen durch ein sehr feines Sieb abfiltern.



Tipp

In kleinen Bügelflaschen sieht der Granatapfelessig besonders hübsch aus. Eine Anleitung für den kleinen Namensanhänger finden Sie unter kuchenmueller.wordpress.com

Zutaten *für 600 ml*

- 500 ml Weißweinessig
- 100 g Zucker
- 3 Granatäpfel
- großes Einmachglas (600–700 ml)



Verschneite Sterne



STEP 1 Mit Hilfe der Schablone beliebig viele Sterne auf Ton- und Transparentpapier aufzeichnen und ausschneiden. Eventuelle Bleistiftspuren mit dem Radiergummi entfernen und dann je zwei Sterne leicht versetzt übereinander legen.

STEP 2 Mit der Nähmaschine das erste Sternpaar mittig aufeinander nähen, dabei nach hinten ca. 25 cm Garn überstehen lassen. Den Faden nicht abschneiden, sondern das Nähfüßchen heben und etwa 10 cm Ober- und Unterfaden herausziehen. Weiternähen und die nächsten Sterne mitfassen. Nach und nach entsteht so eine Girlande, die an Türen, Wände oder Schränke gehängt werden kann.







Material

- rotes und weißes Tonpapier
- Transparentpapier mit weißen Punkten
- Sternschablone (*unser Modell finden Sie zum Download unter www.landfrau-magazin.de*)
- rotes Maschinenstickgarn
- Schere, Bleistift, Radiergummi

Tipp

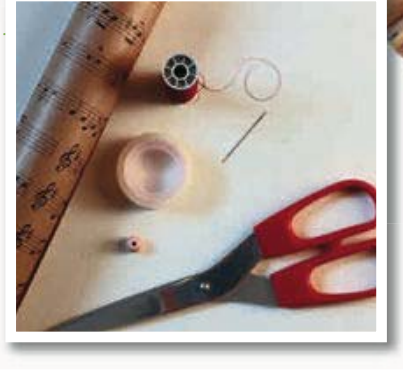
Verkleinert man die Sterne, lässt sich die Girlande auch im Weihnachtsbaum drapieren oder um Geschenke wickeln.

Himmlischer Begleiter



Material

- Packpapier mit Noten oder Notenpapier
- Maschinenstickgarn
- kleine Holzperle (in rosa oder weiß)
- Schere, Klebeband, Nadel



Tipp

Der kleine Engel ist ganz schnell gefaltet und verschönert im Nu Tannenzweige, hängende Adventskränze und Weinflaschen.



SO GEHTS: Das Notenpapier in zwei Rechtecke schneiden (10 x 7,5 cm und 8 x 5,5 cm) und jeweils von den kurzen Seiten aus zu einer schmalen Ziehharmonika falten. Die Größere in der Mitte falten und rückseitig mit einem Klebebandstreifen zu einem Fächer zusammenkleben. Die Kleinere mittig in beide Richtungen knicken, so dass die Falten zu den Seiten wie bei einem Schmetterling aufspringen. Mit Nadel und Faden das Unter- und Oberteil im Mittelfalz durchbohren, die Holzperle aufziehen und das Garn fest verknoten.

Die Zeitschrift für Wohnen, Garten und Dekorieren



AB 06. NOVEMBER AM KIOSK

Bestellungen per Telefon: +49 (0)711 72 52 249, per Fax: +49 (0)711 72 52 399, per E-Mail: traumwohnen@zenit-presse.de, per Post: Leserservice TRAUMWOHNEN, Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart

Bestell-Nr. für TRAUMWOHNEN: 13 06 13 23



GUT GELAUNT bringt die zweifache Mutter Landarbeit und Kabarettprogramm unter einen Hut.

Interview mit Elke Pelz-Thaller



Bäuerin im Rampenlicht

Unsere Landfrau Elke Pelz-Thaller ist selbsternannte Mentalbäuerin. Sie lebt auf einem Bauernhof im Süden von Ingolstadt, leitet Seminare und steht als Kabarettistin auf der Bühne.

Interview: Lucia Müller

Frau Pelz-Thaller, sind Sie in der Stadt oder auf dem Land aufgewachsen?

Ich komme aus einem Vorort von Ingolstadt, fünf Kilometer vom Zentrum entfernt. Meine Jugend habe ich fast ausschließlich in der Stadt verbracht.

Was bedeutet Ihnen das Landleben und warum haben Sie sich für ein Leben auf dem Bauernhof entschieden?

Als ich meinen Mann kennenlernte, war er in der EDV eines großen Druckhauses beschäftigt. Seine Eltern bewirtschafteten zirka 15 Kilometer südlich von Ingolstadt einen Bauernhof. Die Druckerei meldete jedoch Insolvenz an und mein Mann beschloss, den Hof zu übernehmen. Anfangs ging das Landleben an mir vorüber, ich war als Pflegepädagogin in meiner geliebten Stadt beschäftigt. Das änderte sich mit der Geburt des ersten Sohnes, als ich nicht mehr berufstätig sein konnte. Damals fand ich das Landleben öde, hatte den Eindruck, in eingefahrenen Strukturen zu leben und ständig unter Beobachtung zu stehen. Außer, dass meine Kinder große Naturfreiheit genießen konnten, konnte ich dem Ganzen wenig Positives abgewinnen. Alles drehte sich um den Hof und ich schien nur als Mutter der späteren Erben funktionieren zu müssen. Nach 20 Jahren sehe ich vieles anders. Das Leben hier ermöglicht mir, mich immer wieder auf das Wesentliche zu konzentrieren. Der Umgang mit Tieren, die Produktion von Grundnahrungsmitteln und zu sehen, wie aus einem Saatkorn ein Pflänzchen erwächst – all das ist zu einem bedeutenden Teil meines Lebens geworden.



Wer lebt mit Ihnen auf dem Bauernhof?

Auf dem Hof leben mein Ehemann, meine Söhne (12 und 14 Jahre) und meine Schwiegereltern. Vor sechs Jahren sind wir „Jungen“ in den umgebauten Kuhstall gezogen. Die Schwiegereltern wohnen nach wie vor im Bauernhaus. Durch die räumliche Trennung hat sich für mich der Wunsch erfüllt, unseren Wohnraum nach meinen Vorstellungen gestalten zu können.

Haben Sie auch Tiere? Gibt es Ackerland, das es zu bearbeiten gilt – welche Aufgaben übernehmen Sie auf dem Hof?

Wir haben freilaufende Legehennen, Masthähnchen, Enten, Puten und Pfauen, die den ganzen Tag über den Hof spazieren. Ein Berner Sennenhund, ein Mischling und zwei Kater gehören auch zu unserem kleinen Zoo. Der Getreideanbau spielt eine große Rolle, es gibt Weizen, Gerste und Roggen. Mais, Erbsen, Kartoffeln und Spargel pflanzen wir ebenfalls an. Sie werden im Hofladen verkauft, den meine Schwiegermutter führt. Durch die Entscheidung, meinen Beruf nicht aufzugeben, beschränkt sich meine Arbeit hier auf die Stoßzeiten. Meine Aufgabe ist es, das gedroschene Getreide

FOTOS: SILVIA SCHULLER; SVAL7, TOMAS SEREDA, ANDREAS F., BRIGIDA SORIANO, VIESTURS KALVANS, STOONN/FOTOLIA



sofort mit dem Traktor in die Mühle zu bringen. Das kann oft bis in die Nacht hinein dauern. Auch die Kartoffelernte braucht jede verfügbare Hand. Von Mitte April bis Mitte Juni wird täglich Spargel gestochen, geputzt, sortiert und verkauft. Das machen hauptsächlich mein Mann und ich, da wir keine Erntehelfer einstellen.

Gibt es Arbeiten, die Sie besonders gern tun? Worauf könnten Sie verzichten?

Auch wenn die Getreideernte sehr anstrengend ist, ich liebe es, mit vollen Kippern im Rücken auf dem Traktor zur Mühle zu fahren. Man hat das Gefühl, etwas Elementares und Nützliches geschaffen zu haben. Manchmal denke ich dabei: Ohne solche wie uns gäbe es kein Brot, keine Semmeln, kein Bier – und das in Bayern! Leider muss ich oft lang warten, bis ich die Kipper abladen kann. In dieser Zeit konzipiere ich Vorträge, Seminare und Kabarettszenen. Meine Kollegen lachen dann und befürchten: „Jetzt schreibt die Thallerin wieder über uns“. Wirklich verzichten könnte ich auf das Spargelstechen – weil es so früh am Morgen getan werden muss und eine langwierige, richtig bucklige Arbeit ist.

Wie sieht ein typischer Tag für Sie aus?

In meinem Leben gibt es keinen typischen Tagesablauf. Das hängt von Seminaraufträgen, Vorträgen, Coachings und Kabarett ab. Es kommt darauf an, wo und wann diese stattfinden. Ich versuche, auf die Hauptzeiten im Hofbetrieb Rücksicht zu nehmen, aber oft überschneiden sich Aufträge und Ernte. Wer auf dem Land arbeitet weiß, dass man das Wetter nehmen muss, wie es kommt. Oft muss man improvisieren – die beste Form der Flexibilitätsschulung. Landwirte brauchen da kein Seminar, es darf einfach kein Aufschieben des Problems geben. Sonst geht schnell die Hälfte der Ernte den Bach herunter. Ich muss meist mit sechs Stunden Schlaf auskommen, aber das ist für mich

Jetzt gleich für nur 219 € bestellen

Das ROBERTS Revival RD 60

Zukunftsmusik im 50er Jahre Retro Design!

Jetzt bei Home & Lifestyle

Das **Modell RD 60** ist mit dem Empfang von Digitalradio DAB+ bestens für ein langes Radioleben gerüstet. Die AUX-In-Schnittstelle bietet zudem die Möglichkeit, einen iPod oder andere MP3 Player anzuschließen.

Das alltagstaugliche Schmuckstück wurde in liebevoller Handarbeit gefertigt und mit einem hochwertigen Holzgehäuse sowie einem strapazierfähigen Kunstlederbezug in 11 aktuellen Farben versehen.

Auch wenn die Sendersuchanzeige digital ist, zeigt sie im Betrieb optisch alle Details eines manuellen Sendersuchlaufs - eben so, wie er in den 50er Jahren aktuell war.



Spezifikationen, weitere Farben und Modelle unter www.homeandlifestyle.de

CASSIS

Bestellen Sie bequem per Post, Fax oder E-Mail!

Per Post: Home & Lifestyle Media GmbH, Lerchenweg 9, 83278 Traunstein • Per Fax: 0049 / (0) 8 61 / 16 53 54
Per E-Mail: lifestyle@ipm-verlag.de • Telefonnummer für Rückfragen: 0049 / (0) 861-16 53 53 (Mo.-Fr. 9-13 Uhr)

Versandkosten: Deutschland 7,50 Euro. Die Kosten für Insel- und Auslandszustellungen nennen wir Ihnen gerne. Lieferung ins Ausland nur gegen Vorkasse.
Das gilt auch für Inlandsaufträge ab einem Wert von 150 Euro. Verträgen mit der HOME & LIFESTYLE Media GmbH liegen deren allgemeine Geschäftsbedingungen zu Grunde, die unter www.homeandlifestyle.de einsehbar sind.

Alle Preise verstehen sich zzgl. Versandkosten



genug. Ich lege Wert darauf, dass sich die Familie einmal am Tag zu einer Mahlzeit zusammenfindet, um bei allen Mitgliedern auf dem Laufenden zu bleiben. Der Haushalt läuft nebenbei und nicht selten in Nachtschicht ab, aber ich habe gelernt, dass nicht alles immer perfekt sein muss. Hin und wieder gönne mir einen halben Tag in der Sauna. Da komme ich zur Ruhe und kann mich wieder sortieren.

Wie ist ihr beruflicher Weg verlaufen? Hatten Sie schon immer den Wunsch, Bäuerin und Mentaltrainerin zu werden?

Ich hatte immer den Wunsch, etwas Sinnvolles zu tun, der Beruf der Bäuerin stand jedoch nicht auf meiner Liste. Als gelernte Krankenschwester arbeitete ich zunächst auf der Neurochirurgischen Intensivstation. Ich habe in Hospitälern in Ost- und Westafrika, Asien, Australien sowie Lateinamerika gearbeitet, das hat mein Weltbild und meine Lebenswertigkeiten nachhaltig geprägt. Dann bildete ich mich in der Pflege- und Medizinpädagogik weiter. Das Wissen um alternative Heilmethoden habe ich nach und nach vertieft. Schlussendlich wurde mir klar, dass das Denken, die Psyche und der Körper des Menschen untrennbar verbunden sind und wir mit der Natur im Einklang leben sollten. Und als Mental- und Persönlichkeitstrainerin auf der einen und als Bäuerin auf der anderen Seite, kann ich das Leben in seiner ganzen Fülle täglich erleben. Beides verlangt den Respekt gegenüber der Natur, ganz gleich ob Mensch, Tier oder Pflanze.



In Ihrem Programm spielen Sie mit Gegensätzen zwischen Städtern und Landbevölkerung. Gibt es typische Unterschiede?

Sicherlich kann man das nicht verallgemeinern. Mir fällt jedoch oft auf, dass die städtische Bevölkerung länger braucht um etwas auf den Punkt zu bringen. Der Städter benötigt zehn Sätze, der Landwirt nur einen – mit drei Wörtern. Manchmal kommt es mir vor, als würden die Menschen in der Stadt den Bezug zu elementaren Themen verlieren und Nebensächliches dramatisieren. Begriffe wie Burnout sind dem Landwirt eher fremd, er sagt schlicht und ergreifend „Vui Arbat ist grod“ und bleibt dabei lösungsorientiert: “Werd scho wieder“!

Auf der anderen Seite ist für viele Landwirte nur schwer nachvollziehbar, welcher psychische Druck in manchen Firmen herrscht, der in der Tat belastend auf die Seele wirkt. Nach dem Motto „Wenn man bei der Arbeit nicht schmutzig wird, hat man auch nicht gearbeitet“. Ich versuche, in meinem Seminarkabarett Kluften zwischen den Wertesystemen zu schließen und die Möglichkeit zu geben, ein gegenseitiges Verständnis aufzubauen – auf lustige aber manchmal auch nachdenklich stimmende Art.

Wie geht das Publikum mit ihrer augenzwinkernden Kritik um?

Mehr als positiv. Jeder im Publikum kann sich in der ein oder anderen Rolle wiedererkennen und bekommt dazu postwendend Konfliktlösungsstrategien an die Hand. Die Mischung aus Humor und Wissenschaft ist ein guter Weg, Menschen Werkzeuge mitzugeben, die ihr Denken beeinflussen. Ich arbeite viel mit Selbstironie. Das ist angenehmer, als andere an den Pranger zu stellen. Ich erzähle meine Geschichte, meine Irrungen und meine Fehler. Das Publikum hat die Wahl, sich zu erkennen – oder eben auch nicht.

Wenn Sie sich entscheiden müssten, würden Sie High Heels oder Gummistiefel wählen?

Da ich das Privileg habe, beides tragen und unfallfrei darin laufen zu können, muss ich mich keineswegs entscheiden. Ich lebe nicht das Entweder-oder, sondern das Sowohl-als auch! Laufe ich zu lang in High Heels, bekomme ich Druckstellen, habe ich zu lang Gummistiefel an, laufe ich Gefahr, Käsefüße zu bekommen. Die Mischung macht’s. Für mich sind das keine Gegensätze, sondern wunderbare Ergänzungen, die mir den Weg durchs Leben verschönern. Ohne Druckstellen oder Käsefüße, denn ich kann ja wechseln – je nach Straßenbelag! ✤

Möchten Sie mehr über Elke Pelz-Thaller und ihr Seminar-Programm erfahren? Weitere Informationen und aktuelle Termine finden Sie auf ihrer Homepage www.seminare-mit-humor.de



Die Geschenk Idee

LANDFRAU im Jahresabo und ein
Extra-Geschenk für Sie dazu für nur 18,50 Euro



Ihr Extra-Geschenk!





Mit Ihrer Bestellung erhalten Sie einen Geschenkgutschein über ein Jahresabo der LANDFRAU sowie Ihr Extra-Geschenk.

Einfach bei Ihrer Bestellung mit angeben:
Buch: Dekoliebe Weihnachten oder
IKEA-Gutschein im Wert von 15 €.

Leserservice ipm magazin-verlag, Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart
Tel.: +49 (0)711 72 52 260, Per Email: landfrau@zenit-presse.de

Bitte immer mit angeben: Bestell-Nr. 16 01 14 24

www.ipm-verlag.de





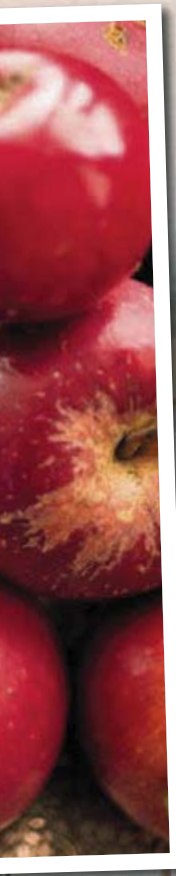


KLEINE BILDER Nussige Makronen versüßen die schwedische Adventszeit; Moa ist eine begeisterte Reiterin; Äpfel sehen auch als Dekoration sehr schön aus.

Winterzauber IN TOCKARP

Knisterndes Kaminfeuer, Antiquitäten und duftender Kuchen – bei Familie Béen treffen in der Adventszeit typisch schwedische Traditionen auf klassisch englischen Landhausstil.

Text: Mia Mattsson, Katharina Dorn • Fotos: Helene Toresdotter/House of Pictures



Unsere Landfrau

Susanna Béen

Die Schwedin liebt den klassischen englischen Landhausstil, der ihrem historischen Haus, das seit 1959 in Familienbesitz ist, ein herrschaftliches Flair verbreitet.

DETAILVERLIEBT Hausherrin Susanna im geschmückten Esszimmer. In die Tapete mit Pflanzendruck hatte sie sich auf Anhieb verliebt.

Moos und Zweige sind ideale Dekorationsmaterialien – überall zu finden und vielseitig einsetzbar



HERZSTÜCK Die große Küche bietet viel Platz, um das Weihnachtsbüffet vorzubereiten.







OBEN LINKS Das Kaffeeservice wird dank vieler Gäste häufig genutzt. **OBEN RECHTS** Zu Weihnachten gibt es im Béen-Haus viele Leckereien. Ein guter Kuchen darf da nicht fehlen. **RECHTS** Die beiden Schwestern Moa und Ebba bauen hingebungsvoll Pfefferkuchenhäuschen.

Sollte Astrid Lindgren jemals unter Schreibblockaden gelitten haben, ein Besuch im südschwedischen Tockarp hätte sie augenblicklich kuriert. Wer hier an einem frühen Wintermorgen ankommt, findet sich inmitten einer idyllischen Landschaft wieder, die ganz und gar bedeckt ist von einem Teppich aus silbrig schimmerndem Frost. Die kalte Luft riecht nach Schnee und, wenn man genau aufpasst, auch ein wenig nach Weihnachten. Dieser zarte Duft nach Pfefferkuchen und Glühwein strömt auch aus dem großen, weiß gestrichenen Holzhaus mit den grau umrandeten Fenstern, dem Haus von Familie Béen: Hier leben Håkan und seine Frau Susanna mit ihren Töchtern Moa und Ebba sowie den beiden Hunden Gnista und Mynta. Hinter der mit





OBEN LINKS Familie Béen pflegt ihre Weihnachtstraditionen. Dazu gehören echte Kerzen am Baum und viele Päckchen, die später auf dem Sofa ausgepackt werden. **OBEN RECHTS** Papa Håkan mit zwei Danskie-Welpen.



TRADITIONELL Schon im Flur fällt die Vorliebe der Besitzer für den englischen Stil auf: Holzmöbel und Accessoires, wie die Garderobe in Hirschkopfform, wirken sehr charmant.

Laternen geschmückten, grünen Eingangstür erwartet den Besucher eine gemütliche Welt mit knarzenden Holzfußböden, warmen Farben und liebevoller Dekoration. Schnell wird klar, dass dieses Haus voller Geschichte steckt. Tatsächlich ist das Anwesen (auf dem Grundstück steht noch das „Lilla Huset“, ein kleines Nebengebäude) bereits seit 1959 in Familienbesitz. Susannas Großeltern kauften damals das 1840 erbaute Haus und ließen es aufwendig ausbauen. Als dann die junge Familie vor ein paar Jahren einzog, musste dringend die Küche vergrößert werden. Håkan, von Beruf Schreiner, übernahm die Aufgabe natürlich selbst, wie auch alle anfallenden Renovierungsarbeiten. Jetzt wünscht sich die Familie noch eine verglaste Veranda vor der Küche. Der Rest des Hauses soll genauso bleiben, wie er immer war. Auch die Einrichtung besteht hauptsächlich aus Erbstücken: Möbel aus Mahagoniholz, handgearbeitete Regale, antike Bilder. Mit sorgfältig ausgewählten Textilien



Wenn es draußen klirrend kalt ist, wirkt ein großer Krug mit duftendem Tee oder Glühwein Wunder

WOHLIG WARM Im Wohnzimmer warten selbst gemachter weißer Glühwein und Gebäck auf durchgefrorene Besucher.







Perfektes Paar: Der englische skandinavischen Landhäusern

und Wohnaccessoires im schottisch-englischen Landhausstil rundeten die Béens das Interieur ab. „Wir beide lieben diesen warmen, herrschaftlichen Stil, er passt einfach perfekt zu uns“, erzählt die Hausherrin. „Am allerliebsten mag ich die Tapete mit dem Pflanzenmuster im Esszimmer. Sie ist zwar total verrückt, aber wunderschön. Als ich sie sah, wusste ich sofort: Die muss ich unbedingt haben!“ Gerade jetzt in der Adventszeit herrscht in dem gemütlichen Heim eine ganz besondere Atmosphäre: Im Kamin knistert ein Feuer, die Familie hat

RECHTS Die Gästetoilette ist mit Schwarz-Weiß-Fotos dekoriert. **OBEN** Das Haus der Familie Béen.



LINKE SEITE OBEN Familie Béen vor ihrem Haus: Susanna und Håkan mit den Töchtern Moa (6) und Ebba (4) sowie Mischlingshund Gnista.
DIESE SEITE OBEN Mynta, der Dänisch-Schwedische Hofhund (Danskie), ist Moas Liebling.

Country-Stil verleiht eine edle Note

den Christbaum geschmückt und Päckchen darunter verteilt. Das traditionelle Büffet wird vorbereitet und immer ist Leben im Haus. „In Tockarp herrscht eine richtige Bullerbü-Idylle“, schwärmt Mutter Susanna, „alle helfen sich gegenseitig und haben Zeit füreinander. Bei uns ist jeder willkommen.“ Ob auch der Schnee es noch rechtzeitig bis Weihnachten nach Tockarp schafft, weiß niemand. Eines aber ist sicher: Astrid Lindgren wäre von hier mit einer zauberhaften, neuen Geschichte im Gepäck abgereist – oder gleich geblieben. ✤

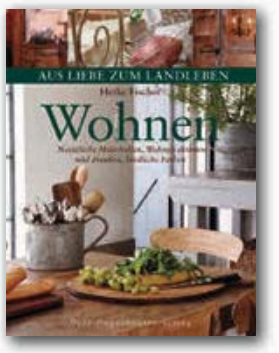
Aus Liebe zum Landleben
Dort-Hagenhausen-Verlag



Die Verführküche der Kräuter

Mit einer umfassenden Darstellung gärtnerischer und kulinarischer Kräuterkunde führen die Kräuterexpertinnen Maiga Werner und Charlotte Berlandi durch das Jahr. Mit über 100 ganz persönlichen Rezepten wird das Buch zu einer Entdeckung für neue, unvergleichliche Gaumenfreuden.

208 Seiten, ca. 220 farbige Abbildungen, € 24,95



Wohnen

Endlich ein Buch, das sich „Wohnen wie auf dem Land“ in unseren heimatlichen Gefilden widmet. Themen sind u. a. natürlich Einrichten; jahreszeitengerechtes Dekorieren, Wohnen drinnen und draußen. Mit vielen Anregungen, um die Liebe zum Wohnstil „wie auf dem Land“ zu beflügeln.

208 Seiten, ca. 280 farbige Abbildungen, € s24,95



Backen wie auf dem Land

Ein Buch mit über 80 Rezepten (von Rührkuchen und Hörnchen bis zu himmlischen Sahnetorten) von einer Frau geschrieben, die ländliches Lebensumfeld, professionellen Sachverstand, sowie Leidenschaft zum Backen vereint.

208 Seiten, ca. 300 farbige Abbildungen, € 24,95



Meine kleinen Backgeheimnisse

Thomas Heinrich sagt: „Backen ist etwas für besondere Gelegenheiten.“ Diese werden mit dem Buch zelebriert, von kleinen gebackenen Geschenkideen bis hin zu sensationellen Beerentorten, von raffiniertem Stollengebäck bis zu klassischen Butterkuchen. Mit Gelinggarantie und Profitipps.

184 Seiten, ca. 280 farbige Abbildungen, € 19,95



Mein kleines Gartenparadies

Wer wünscht sich nicht ein Stückchen Erde zum bearbeiten, das uns mit Gemüse und Obst versorgt und zu glücklichen Freizeitgärtnern werden lässt. Dieses Buch führt Sie durch die Jahreszeiten und versorgt Sie auch mit Rezepten, Anleitungen und Vorschlägen zum Dekorieren und Feiern.

168 Seiten, ca. 240 farbige Abbildungen, € 19,95



Mit Liebe selbst gemacht

Es ist einfach schön, wenn man etwas Selbstgemachtes verschenken kann. Dieses Buch ist eine großartige Quelle für Ideen und bietet über 100 Anleitungen für das Selbermachen von liebevollen Geschenken in allen Jahreszeiten und zu allen Gelegenheiten.

168 Seiten, ca. 200 farbige Abbildungen, € 18,95

So können Sie leicht & bequem bestellen:

Per Telefon:
+49 (0)861/16 53 53
Per Fax:
+49 (0)861/16 53 54

Per Post:
Home & Lifestyle Media GmbH
Lerchenweg 9
D-83278 Traunstein

Per Email:
lifestyle@ipm-verlag.de

Versandkosten: innerhalb Deutschlands € 2,90; Österreich € 8,90, Schweiz und übriges Ausland auf Anfrage (Bestellungen nur gegen Vorkasse möglich).

Rückgaberecht: Innerhalb von 14 Tagen, nur in Originalverpackung und frankiert.

Verträgen mit der Home&Lifestyle Media GmbH liegen deren allgemeine Geschäftsbedingungen zu Grunde, die unter www.ipm-verlag.de abrufbar/einsehbar sind.



EINE TRAUMWELT in Weiß: Die Iglu-Dörfer gibt es mittlerweile an sechs Standorten.

Eine Nacht im EWIGEN EIS

Einmal im Iglu übernachten – näher kann man der Natur im Winter kaum kommen. Ein ganz besonderes Erlebnis, das wir für Sie getestet haben.

Text: Richard Kerler • Fotos: www.iglu-dorf.com



GUCKLOCH Etwas Tageslicht kommt durch die aufklappbaren Bullaugen in das Innere der Hot-Iglus.



KOMFORTZONE Für ganz Verfrorene Gäste gibt es in Zermatt und Engelberg beheizte Hot-Iglus.

Eine, zwei oder drei? Die Frage nach der Anzahl langer Unterhosen, die eingepackt werden sollen, stellt sich zwangsläufig vor einem Aufenthalt im Iglu. Eine ziemlich nebensächliche Frage, wie sich jedoch später herausstellen wird. Zusätzlich bepackt mit diversen Pullovern, Thermo-Skianzügen und alles, was sonst noch an wärmespendender Kleidung zu finden war, fahren wir von Gstaad mit der Bergbahn hinauf zum Iglu-Dorf bei der Bergstation Saanerslochgrat (2.000 M.ü.M.). Dort werden wir herzlich empfangen und in das Iglu-Dorf geführt. Von außen ist es kaum zu erkennen, so perfekt liegt es unter der Schneedecke versteckt. Dann die große Spannung: Was erwartet uns hinter dem bogenförmigen, vollständig aus Schnee gestalteten Eingang? Kaum zu glauben, es folgt ein hotelähnlicher Komplex mit



SEELENWÄRMER
Ein feines Käsefondue wirkt bei Kälte Wunder.



BIS ZUM HORIZONT
Vom Iglu-Dorf in Gstaad eröffnet sich ein traumhafter Blick über die Alpen.

einem Labyrinth aus Gängen, die zu den Zimmern, dem Restaurant, der Bar, der Küche und den Toiletten führen. Romantik pur, denn überall – auch in den Zimmern – leuchtet es geheimnisvoll. Die Kunst an den glitzernden Schneewänden zieht einen direkt in ihren Bann. Statt Bilder zieren Figuren die Wände, die nach Holzschnitzerart in das Eis geschabt sind. Gut, dass man beim Bau der Iglus an Küche und Bar gedacht hat, denn mit viel Glühwein und einem Fondue vergessen wir schnell das erste Kältegefühl. Bald wird uns klar, dass wir viel zu viele Kleider gegen die Kälte eingepackt haben, denn die Temperatur im Iglu bewegt sich knapp um die Null-Grad-Grenze. Es ist also gar nicht so frostig wie befürchtet. Und beim Schlafen kuschelt man sich in vorhandene Expeditionsschlafsäcke, die auf Lammfelle gebettet sind. Dazu kommt, dass man in den Standardzimmern mit mehreren Personen beieinanderliegt. Dieses „Fremdkuscheln“ muss man akzeptieren, eventuelle Schnarchgeräusche auch. Ebenso das zentrale „Plumpsklo“. Wer sich damit nicht anfreunden kann, sollte sich überlegen, eines der Romantik-Iglus mit Doppelschlafsack zu buchen. Für uns jedenfalls war die Nacht inmitten von Schnee und Eis ein tolles Abenteuer, nach dem man jedoch den Komfort, den ein trockenes, beheiztes Haus gerade im Winter bietet, wieder so richtig zu schätzen lernt.

Eine Nacht inmitten von Schnee und Eis ist ein einmaliges Erlebnis



BEHAGLICH
Abends erhellen Lichter die eisigen Flure und sorgen für eine romantische Atmosphäre.



WELLNESS-TEMPEL
Der Whirlpoolbereich ist mit wunderschönen „Eismalereien“ verziert.

ADRESSE & KONTAKT

IGLU-DORF GMBH
Rotzbergstrasse 15, CH-6362 Stansstad
Anfragen unter Tel. 00 41-8 00-8 80 81 88
info@iglu-dorf.com, www.iglu-dorf.com

Geschenkideenshop



Karaffe
Die Karaffe „Julia" aus klarem, mundgeblasenem Glas wird mit einem feingearbeiteten Glasstöpsel geschlossen. Der obere Teil des Karaffenhalses ist von Hand goldfarben bemalt. Fassungsvermögen 1l, **78,00 Euro**



Vergoldeter Christdorn
Verschönern Sie Ihre Präsente, den Weihnachtsbaum oder den Weihnachtskranz oder schmücken Sie Ihre Fenster - mit diesem zeitlosen Schmuckstück wird jedes Objekt ein Blickfang. 7,5 x 5 cm, **16,95 Euro**



Brosche „Magic Forest"
Mattweiße Porzellanbrosche in Verbindung mit 18-karätiger Vergoldung auf Sterling Silber (925) aus der Serie Re-Cyclos Magic Forest Collection designed by Bodo Sperlein, handgefertigt von den Meistern des Traditionsunternehmens Lladró. 10 x 6 x 2 cm, **215,00 Euro**



Dreams come true
Der Shabby-Stil mit französischem Charme und skandinavischen Akzenten begeistert und inspiriert. 160 Seiten, reich bebildert, 22,5 x 28,5 cm, **29,95 Euro**



Hausschuhe „Betty"
Diese Ballerinas mit weich gepolsterter Sohle machen den Morgenrock zum Abendkleid. Unterseite aus Rauleder, mit Gummi verstärkt. Gr. 36-41, inkl. Schuhsäckchen, **67,00 Euro**



Winter für alle Sinne
Dieses Buch bringt uns die nordischen Wohninspirationen nach Hause – abgerundet mit Rezepten zum Backen und Kochen. 192 Seiten, reich bebildert, 24,5 x 32,5 cm, **32,00 Euro**



Versilberte Butterdose & Buttermesser
Edle, versilberte Butterdose mit geschliffenem Glaseinsatz und dazu passendem Buttermesser.
Butterdose: 14 x 14 cm,
Buttermesser: 15,5 cm,
Setpreis: 34,90 Euro



Cottage – echt englisch
Die vorgestellten Cottages verteilen sich auf die Kapitel Romantik, Charakter, Erholung, Schlichtheit und Eleganz. 192 Seiten, reich bebildert, 25,0 x 30,0 cm, **39,90 Euro**



Brotkasten Dieser praktische Brotkasten mit einem qualitativ sehr hochwertigen Deckel aus Buchenholz besteht aus 100 % Melamin. Der Deckel dient gleichzeitig als Brotschneidebrett - einfach abheben, umdrehen und darauf schneiden.
L 18 x B 36 x H 21 cm, **68,00 Euro**

Neue Geschenk-Ideen zum Bestellen



Lammwollschal
Flauschig weiche Lammwolle macht diesen fein gewebten Schal zu einem kuscheligen Begleiter.
Farben: braun (1), blau (2), anthrazit (3)
30 x 200 cm, **52,00 Euro**



Ein Hauch von Frankreich
Es werden neun weihnachtlich geschmückte Häuser in Dänemark vorgestellt – alle im liebevoll französischen Landhausstil. 160 Seiten, reich bebildert, 25,0 x 32,0 cm, **39,95 Euro**



Tischleuchte
Die schlanke Leuchte „Trocadero" im angesagten Nickel-Finish mit grau-floral bedrucktem Textilschirm in Leinenoptik macht überall eine gute Figur.
12 x 12 x ca. 65 cm,
109,00 Euro

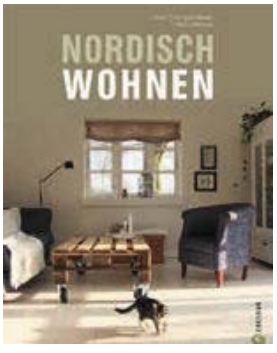


Wohnträume in Weiß
Ganz im Trend des Shabby-Stils werden hier behagliche und stimmungsvolle Wohnatmosphären geschaffen. 168 Seiten, ca. 200 Abbildungen, 24,5 x 30,5 cm, **29,95 Euro**



Schale „Bird" in drei verschiedenen Größen
Golden lasierte Keramikschale mit geprägten Mustern zur dekorativen Aufbewahrung von Kleinteilen auf dem Schreibtisch, im Bad oder neben dem Bett.

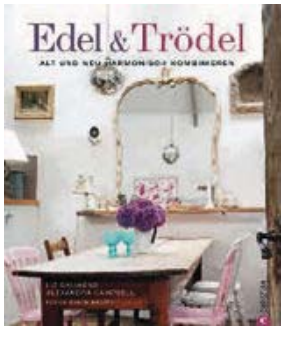
small	31 x 23 x 15 cm,	**110,00 Euro**
medium	26,5 x 17 cm,	**149,00 Euro**
large	34 x 25 cm,	**179,00 Euro**



Nordisch Wohnen
Ob antik und klassisch oder verwegen und neu – lassen Sie sich von der angesagten nordischen Wohnatmosphäre inspirieren.
160 Seiten, ca. 230 Abbildungen,
24,5 x 30,5 cm, **29,99 Euro**



Baumwollquilt „Rosebell"
Traumhafte Wende-Tagesdecke mit romantischen roten Rosen auf der einen und Streifen auf der anderen Seite.
180 x 260 cm, **65,00 Euro**



Edel & Trödel
Eine Fundgrube mit Anregungen, wie man ungewöhnliche und charmante Einzelstücke in die Einrichtung integrieren kann. 160 Seiten, ca. 240 Abbildungen, 22,6 x 26,2 cm, **24,95 Euro**

Retro-Radio Das Modell RD 60 ist mit dem Empfang von Digitalradio DAB+ bestens für ein langes Radioleben gerüstet. Erhältlich in in 11 aktuellen Farben. 26 x 15,5 x 12,5 cm, **219,00 Euro**



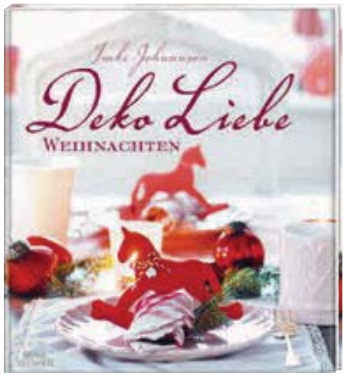
Farbe: grün

Weitere Geschenkideen finden Sie auf www.homeandlifestyle.de





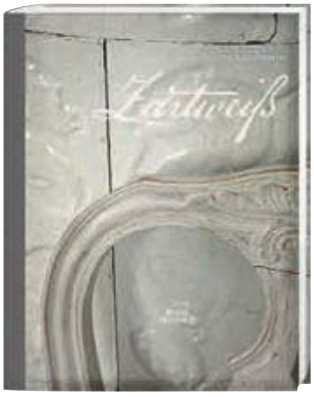
Weihnachtsflasche & Weihnachtsgebäckglas 2013
In der Weihnachtsflasche machen Likör oder Punsch eine gute Figur. Das Weihnachtsgebäckglas setzt Plätzchen und andere Köstlichkeiten gekonnt in Szene.
Flasche: H 20,5 cm, 65 cl, **37,95 Euro**
Gebäckglas: H 16,5 cm, **55,00 Euro**



Deko Liebe Weihnachten
Entdecken Sie fünf farblich verschiedene Weihnachtswelten und dazu passende stilvolle Dekorationen. 144 Seiten, reich bebildert, 22,0 x 23,5 cm, **19,95 Euro**



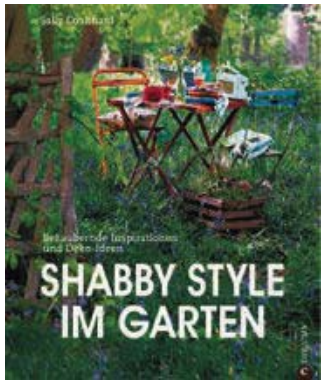
Ohrstecker „Magic Forest"
Die mattweißen, handgefertigten und handpolierten Porzellan-Ohrringe in Verbindung mit 18-karätiger Vergoldung auf Sterling Silber (925) des Traditionsunternehmens Lladró, designed by Bodo Sperlein, erzielen eine einzigartige Ausstrahlung. 3 x 0,5 x 1 cm, **65,00 Euro**



Zartweiß
Einblicke in helle Wohnwelten, voller Schätze vom Flohmarkt und Relikte aus Großmutters Zeiten. 208 Seiten, reich bebildert, 24,5 x 32,5 cm, **39,95 Euro**

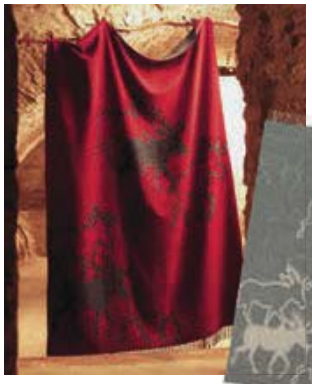


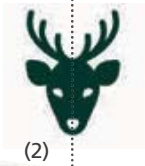
Laptopbag
Diese Business-Tasche aus geschmeidigem Rindsleder mit praktischen Taschen auf Vorder- und Rückseite bringt Style in den Joballtag. Neben dem gut gepolsterten Laptop (15 Zoll) finden auch Ihre Dokumente genügend Platz.
38 x 10 x 28 cm, **369,00 Euro**



Shabby Style im Garten
Verwandeln Sie Ihren Garten in ein grünes Wohnzimmer – mit dem Shabby Style für draußen. 224 Seiten, ca. 250 Abbildungen, 23,5 x 25,5 cm, **36,99 Euro**

Jacquard-Plaid „Nordic"
Herrlich weicher Doubleface-Plaid mit Fransen aus 100 % superfeiner Geelong-Lammwolle.
Farben: anthrazit/rot (1), graubraun/beige (2)
135 x 200 cm, ca. 730 g, **248,00 Euro**


(1)


(2)





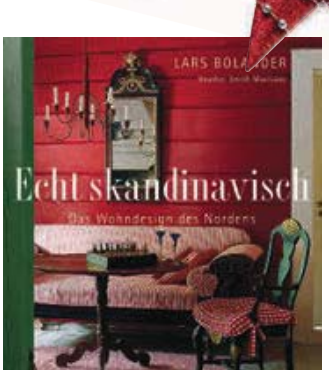
Vintage Christmas
Lassen Sie sich entführen in ein nostalgisches Weihnachten im Shabby-Chic und Vintage-Stil. 144 Seiten, reich bebildert, 22,0 x 28,0 cm
24,95 Euro



Champagnerkühler
Dieser festliche, versilberte Champagnerkühler mit eleganter Hirschverzierung ermöglicht dem edlen Getränk den passenden Auftritt.
ø 37 H 21 cm, **109,00 Euro**



Cocktailglas, 2-er Set
Diese mundgeblasenen Cocktailgläser mit handgemalten goldfarbenen Streifen machen jeden Anlass zu etwas ganz Besonderem. Fassungsvermögen 150 ml, **53,00 Euro**



Echt skandinavisch
Lassen Sie sich durch die schönsten Wohnbeispiele des Nordens führen – von idyllisch über charmant bis hin zu komfortabel. 192 Seiten, reich bebildert, 22,5 x 28,5 cm, **29,95 Euro**

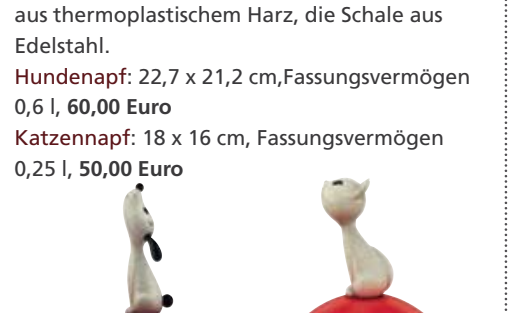


Echt englisch
Das Ergebnis dieses Bildbands sind warme, einladende Häuser, in die man am liebsten selbst einziehen würde. 192 Seiten, reich bebildert, 24,5 x 29,0 cm, **24,95 Euro**



Luxuriöse Yogamatte
Entspannen Sie mit dem Duft des Lavendel! Die Oberseite ist aus hautfreundlichem weichem Fleece, die Füllung mit natürlichem Lavendel. Durch den flexiblen Gurt ist dieses Leichtgewicht gut zu transportieren.
180 x 63 cm, **184,00 Euro**

Fressnapf von Alessi
Über dieses Präsent freut sich nicht nur Bello oder der geliebte Stubentieger. Der Deckel ist aus thermoplastischem Harz, die Schale aus Edelstahl.
Hundenapf: 22,7 x 21,2 cm,Fassungsvermögen 0,6 l, **60,00 Euro**
Katzennapf: 18 x 16 cm, Fassungsvermögen 0,25 l, **50,00 Euro**





Kleine Gartenparadiese
Kirsten Sonntag thematisiert die Fragen und Freuden, wenn es darum geht, auf kleinstem Raum einen Garten zu gestalten, der zum Haus passt und alle persönlichen Wünsche erfüllt. 168 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 22,3 x 26,5 cm, **29,99 Euro**

GLEICH BEQUEM BESTELLEN!

Hotline: 0049 / (0) 861 / 16 53 53
Per Fax: 0049 / (0) 861 / 16 53 54
Per E-Mail: lifestyle@ipm-verlag.de
Per Post:

Home & Lifestyle Media GmbH
Lerchenweg 9
D-83278 Traunstein

Bestellcoupon
Hiermit bestelle ich die unten eingetragenen Bücher/Produkte. Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt.
Versandkosten für Bücher:
Deutschland: 2,90 €, Österreich 8,90 €
Schweiz und übriges Ausland 16,50 €
Versandkosten für Produkte:
Deutschland ab 7,50 €
Schweiz und übriges Ausland auf Anfrage

Vorkasse ab einem Wert von 150 € im Inland. Bestellungen ins Ausland sind nur gegen Vorkasse möglich. Rückgaberecht innerhalb von 14 Tagen und nur in Originalverpackung und frankiert möglich.

Anzahl	Titel/ Produkt	Preis

Zahlungsweise:
o per Rechnung
o per Lastschrift
o per Kreditkarte

Bestellungen über 150 € sind nur gegen Vorkasse oder Kreditkarte möglich.

Name, Vorname

Straße,Nr.

PLZ, Ort

Datum, Unterschrift

Kreditkarten-Nr. gültig bis

Kontoinhaber

Name des Geldinstituts

BLZ Kto.-Nr.

Datum, Unterschrift

A

Adler
Tel. 0 60 21-6 33 13 69
www.adlermode.com

Aigle
Tel. 02 11-23 95 69 11
www.aigle.com

Alpenweit
Tel. 07 11-67 43 08 10
www.alpenweit.de

Art
Tel. 00 34-9 41-40 33 61
www.the-art-company.com

B

Barts
Händlersuche unter
www.barts.eu

Bleed
Tel. 0 92 52-35 02 67
www.bleed-clothing.com

Boden
Tel. 08 00-0 00 32 65
www.bodendirect.de

Bogner Fire&Ice über
Impressionen
Tel. 01 80-5 23 23 41
www.impressionen.de

Bruno Manetti
Tel. 02 11-9 89 26 00
www.brunomanetti.it

C

Campomaggi
Tel. 00 33-05 47-37 30 77
www.campomaggi.it

Car Möbel
Tel. 0 41 93-7 55 50
www.car-moebel.de

Christian Verlag
Tel. 0 89-1 30 69 90
www.christian-verlag.de

D

Dale of Norway
Tel. 00 47-56 59 54 00
www.dale.no

F

Fraas
Tel. 0 21 56-9 18 60
www.fraas.com

G

Greengate
Tel. 00 45-39 96 03 33
www.greengate.dk

Gudrun Sjödén
Tel. 09 11-9 60 69 69
www.gudrunsjoeden.de

H

H&M
Tel. 0 18 02-10 00 01
www.hm.com

Humphrey's
Eschenbach Optik GmbH
Tel. 09 11-36 00 73
www.eschenbacheyewear.de

I

Ilse Jacobsen
Tel. 00 45-49 70 41 76
www.ilsejacobsen.dk

L

Laura Ashley
Tel. 00 44-8 71-9 83 59 99
www.lauraashley.com

Lenz & Leif
Tel. 01 77-3 38 80 10
www.lenzleif.com

Lodenfrey
Tel. 0 89-21 03 90
www.lodenfrey.com

Loup Noir
Tel. 07 11-94 55 65
www.loup-noir-shop.com

Luis Trenker
Tel. 00 39-04 71-63 30 22
www.luistrenker.com

M

Monsoon
Tel. 00 44-84 48 11 00 69
www.monsoon.co.uk

Mou
Tel. 00 39-05 56 81 89
www.mou-online.com

N

Nostalgie im Kinderzimmer
Tel. 0 89-21 90 93 21 0
Onlineshop unter
www.nostalgieimkinderzimmer.de

O

Outdoor Research
Tel. 00 44-19 12 96 02 12
www.outdoorresearch.co.uk

P

Penneys
Tel. 0 03 53-15 24 55 49
www.primark.ie

Pretty Ballerina
Tel. 00 34-9 71 37 45 39
www.prettyballerinas.com

S

Shabbies Amsterdam
über Hansmann PR
Tel. 0 89-3 60 54 99 16
www.bretoniere.nl

Shoe4You
Tel. 00 43-3 16 78 44 60 76
www.shoe4you.com

Sportalm
Tel. 00 43-53 56 64 36 10
www.sportalm.at

Steiner 1888
Tel. 00 43-64 54 72 03 70
www.steiner1888.at

U

UGG Australia
über Krauts PR
www.uggaustralia.eu

Z

Zauberalm
Tel. 0 89-69 39 63 04
www.zauberalm.de

Zdar
Tel. 00 86-8 52-64 03 80 41
www.zdarboot.com

Landfrau

LANDFRAU erscheint in der **ipm magazin-verlag GmbH**
Rosenkavalierplatz 14, 81925 München
Telefon 0 89-91 00 93-0, Fax 0 89-91 00 93-53
Website: www.ipm-verlag.de, E-Mail: info@ipm-verlag.de

Verlagsdirektor Richard Kerler
Chefredaktion Tina Steiger, Pamela Kastenbauer
Redaktionsleitung Sabine Berger
Redaktion Heike Heel, Lucia Müller, Schirin Mameghani, Karolin Kühl, Sophia Schillik, Christa-Maria Sopart, Teresa Knoche, Barbara Bauersachs, Katharina Dorn
Art-Director Isabell Sappel
Online-Redaktion Kerstin Marshall, Sanja Merz, Miriam Steger, Stephan Steger

Leserservice Tel. 0 89-91 00 93-0, info@ipm-verlag.de (Archivrecherchen sind kostenpflichtig)
Anzeigenabteilung Daniela Schelske (Leitung), Tel. 0 89-91 00 93-13, d.schelske@ipm-verlag.de
Sandra Kirschbaum, Tel. 0 89-91 00 93-17, s.kirschbaum@ipm-verlag.de
Vanessa Kayser-Lührs, Tel. 0 89-91 00 93-16, v.kayser@ipm-verlag.de

Verlagsrepräsentanten Inland
Nielsen 1 Medienvermarktung Dirk Struwe, Poelchaukamp 8, 22301 Hamburg, Tel. 0 40-28 05 80 60, Fax 0 40-28 05 80 89, info@struwe-media.de
Nielsen 2 mediapepper! Michael Preiss, Irisweg 11, 40489 Düsseldorf, Tel. 02 03-6 08 35 45, Fax 02 03-6 08 35 38, info@mediapepper.de
Nielsen 3a Medienberatung Uwe Stolte, Groosstraße 4, 65343 Eltville, Tel. 0 61 23-7 01 68 84, Fax 0 61 23-7 39 10, uwe.stolte@medienberatung-stolte.de, www.medienberatung-stolte.de
Nielsen 3b Bettina Beykirch Consulting, Lerchenstraße 17, 72644 Oberboihingen, Tel. 0 70 22-6 61 54, bettina.beykirch@t-online.de
Nielsen 4 ipm magazin-verlag GmbH, Daniela Schelske, 81925 München, Tel. 0 89-91 00 93-13, d.schelske@ipm-verlag.de
Nielsen 5, 6, 7 Print Contact GmbH, Matthias Benz, Schönhauser Allee 6–7, 10119 Berlin, Tel. 0 30-44 37 38-0, Fax 0 30-44 37 38 27, info@printcontact-berlin.de

Verlagsrepräsentanten Ausland
Österreich Thomas Pelzel OHG, Mag. Dr. Peter Freissler, Hofhaymerallee 17/46, A-5020 Salzburg, Tel. 00 43-6 62-82 26 25, Fax 00 43-6 62-82 39 45, office@fpverlag.com
Schweiz ipm magazin-verlag GmbH, Daniela Schelske, 81925 München, Tel. 0 89-91 00 93-13, d.schelske@ipm-verlag.de
Italien Studio Villa Media Promotion S.r.l. Via Luca Comerio 1, I-20145 Milano, Tel. 00 39-02 31-16 62, Fax 00 39-02 33-10 48, studio.villa@studiovilla.com
USA/Kanada D.A. Fox Advertising Sales, Inc., Detlef Fox, 5 Penn Plaza, 19th Floor, New York, NY 10001, USA, Tel. 0 01-2 12-8 96 38 81, Fax 0 01-21 2-6 29 39 88, detleffox@comcast.net
UK IGP International & German Media Specialists, Stefanie Stroh-Begg, Talbert House, 52A Borough High Street, London SE1 1XN, Tel. 00 44-20-74 03 45 89, Fax 00 44-20-74 03 45 90, stefanie@igpmedia.com
Dänemark JB Media International ApS, Ulrik Brostrom, Gråbrødretorv 6, 2. sal, DK-1154 Copenhagen K., Denmark, Tel. 00 45-23 28 97 63, Fax 00 45-33 85 30 01, ubr@jbmedia.dk
Spanien Spectra Media S.L, Maria Maisey, C/ Genova 4, Tercero, Izq, Ext, E-28004 Madrid, Tel./Fax 00 43-9 13-19 90 15, mariamaisey@spectramedia.es

Anzeigenpreise Siehe Anzeigenpreisliste 2013

Vertrieb Moderner Zeitschriften Vertrieb, MZV, Ohmstraße 1, 85716 Unterschleißheim

Aboverwaltung Leserservice ipm magazin-verlag, Postfach 81 05 80, 70522 Stuttgart, Tel. 07 11-72 52-2 60, Fax 07 11 72 52-3 99 (kostenlos), E-Mail: landfrau@zenit-presse.de

Verantwortlich für Inhalt und Anzeigen Richard Kerler, Journalist, Rosenkavalierplatz 14, 81925 München

Repro Repro Brüll, Saalfelden, Österreich

Druck Oberndorfer Druckerei GmbH Mittergöming 12, 5110 Oberndorf

Für unverlangte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

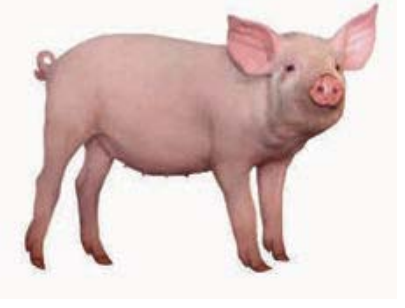
Geschäftsleitung Richard Kerler (Vorsitz), Pamela Kastenbauer, Sanja Merz
Assistenz Kerstin Marshall

Im **ipm magazin-verlag** erscheinen auch: HOMES & GARDENS, GARDEN STYLE, COUNTRY HOMES, LANDHAUS LIVING, HOLIDAY & LIFESTYLE, BAD UND KÜCHE, CASA DECO, 20 PRIVATE WOHNTRÄUME, TraumGärten, LANDLEBEN, HAIRSTYLE!, HOME & LIFESTYLE, Die schönsten WOHNTRÄUME.

Gut zu wissen

31 Minuten

muss ein Deutscher im Durchschnitt für ein Kilo Schweinekotelett arbeiten. Im Jahre 1970 waren es noch 96 Minuten.







Zwei Drittel

der deutschen Agrarfläche werden für den Anbau von Futtermitteln für Tiere genutzt. Fast ein Drittel des benötigten Tierfutters muss zusätzlich noch importiert werden, um den Nahrungsbedarf der Tiere zu stillen. Ganz schön gefräßig, könnte man meinen. Aber: Es wird auch in erheblichem Umfang gemästet.

Alle 40 Sekunden *entweicht in etwa dem Hintern der Kuh ein Pfurz oder dem Maul ein Rülpser. Man schätzt, dass so von einem Rindvieh 300 bis 500 Liter Methangas pro Tag in die Luft gelangen und die Tiere so ihren Teil zur Luftverschmutzung und Klimaschädigung beitragen.*

6.920 LITER

Milch trinkt der Mensch hierzulande im Laufe seines Lebens. Immerhin: Er wird bereits frühzeitig an das gesunde Getränk gewöhnt, ohne sich groß dagegen wehren zu können.





295 Eier

legte im Jahr 2011 eine Henne. 1977 lag die Jahresleistung noch bei 285 Eiern im Jahr. Die moderne Wirtschaft setzt also nicht nur Menschen am Arbeitsplatz unter Druck, sondern auch die Hennen beim Eier legen ...

45,5 Schweine verputzt der Deutsche durchschnittlich in seinem Leben.

6,7 MILLIONEN LITER BIER

wurden beim diesjährigen Oktoberfest getrunken. Dazu wurden tausende Hähnchen und 114 Ochsen verspeist.



FOTOS: FOTOLIA (ANATOLII; ERIC ISSELÉE; IULIIA METKALOVA; JIRI HERA; KOSZIVU; REINHARD OPALKA; WOGI)

Landfrau 2/2014

Der Natur auf der Spur

Als Rangerin im Nationalpark Berchtesgaden kennt sich Anita Köppl bestens mit der Flora und Fauna in den Bergen aus. Wir haben die Naturliebhaberin einen Tag lang begleitet.





Omas Traditionsrezepte

Ob Brot backen, Marmelade herstellen oder Gemüse einlegen – Landwirtin Katharina Schmidt gibt Kochkurse, in denen sie die Rezepte und Tipps ihrer Großmutter verrät.

Außerdem lesen Sie:

- **GELIEBTE LANGOHREN**
  Esel im Anmarsch: Wir zeigen, was man im Umgang mit den grauen Vierbeinern alles beachten sollte.
- **RAUS INS GRÜNE**
  Mit unseren 15 Ideen können Sie die bunte Jahreszeit zelebrieren.
- **FEINES FÜR TISCH UND TAFEL**
  Diese Deko-Tipps und Leckereien läuten schon jetzt den Frühling ein.

Neuanfang

Besser spät als nie: Erfahren Sie, warum Annette Ackermann nach 20 Jahren ihren Bürojob aufgab und nun einen eigenen Bauernhof führt.



Die nächste Landfrau erscheint am 19.02.2014

Fotos: (oben links) Nationalpark Berchtesgaden; (oben rechts) Altenmarkt-Zauchensee Tourismus; (unten rechts) Molkerei Berchtesgadener Land



VIARÉ

www.viare.eu

LUXURYBRAND
INTERNATIONAL
WWW.LUXURY-BRAND.DE

Ein Wintergarten ist ein Zimmer,
in dem man nie allein ist.
Man teilt es mit Licht, Luft und Himmel.







Entspannung



Wenn die Sonne Sie besucht, lassen Sie sie nicht im Regen stehen: Mit einer Orangerie von VOWISOL geben Sie der Sonne und sich selbst ganz neuen, strahlenden Raum. Unsere solare Architektur bietet Ihnen edle Anmutung in ganz verschiedenen Stilrichtungen, aber immer mit modernster Technik. Damit kann sich Ihr neuer Lieblingsplatz auch ohne Sonne sehen lassen. Denn hier fühlen Sie sich frei wie in der Natur, wissen sich aber perfekt geschützt bei jedem Wind und Wetter.
Entdecken Sie den Zauber der VOWISOL-Wintergärten.

VOWISOL®
MANUFAKTUR FÜR WINTERGÄRTEN

VOrwerk WIntergarten SOLararchitektur • **VOWISOL** Wintergärten GmbH
Hauptstraße 51 • D-01454 Großerkmannsdorf • Tel. 0049 (0)3528 4819-0 • Fax 0049 (0)3528 4819-91
www.vowisol.de • E-Mail: info@vowisol.de