Leben & genießen wie im Süden

Mediterran, für Kids oder klassisch

Gemüse selbst anzubauen begeistert Kinder und Erwachsene gleichermaßen. Bequem und besonders erfolgversprechend klappt dies in einem Hochbeet.

Das Wachstum der Pflanzen wird gefördert, weil die Erde in der Regel hochwertiger als Gartenboden ist und sie die Pflanzen gut mit Nährstoffen versorgt. Mit Sonnenstrahlen auf den Seitenwänden heizt sich der Boden schneller auf und versorgt die Pflanzen mit mehr Wärme. Außerdem lassen sich Schnecken im Hochbeet leichter kontrollieren. Ein weiterer Vorteil: Durch die bequeme Arbeitshöhe macht das Gärtnern mehr Spaß und schont zudem den Rücken.

Wer gerne Italienisch kocht, könnte eine Mischung aus Artischocke, Naschtomate, Rucola, Basilikum und Zwergchili anbauen. Mit dauertragenden Toscana-Erdbeeren, süßem Stevia, Lakritz-Tagetes, Kola-Kraut und prickelnder Limo-Pflanze wird aus einem Hochbeet ein Erlebnisgarten für Kids. Der Charme von Omas Gemüsegarten lässt sich mit Pflücksalat, Petersilie, Schnittlauch, Kohl, Möhren und einer kompakten Kartoffel-Sorte heraufbeschwören.

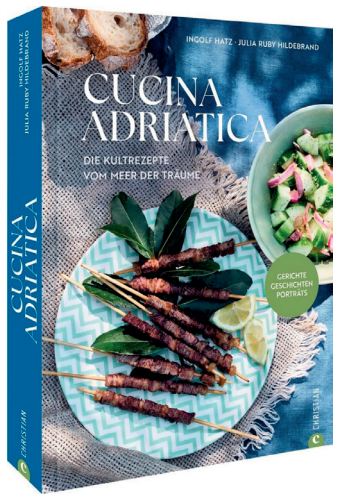


Vor allem kompakt wachsende Kräuter und Gemüsepflanzen eignen sich fürs Hochbeet. Werkfoto: GMH/LV-NRW

Auch bei der Ausführung des Hochbeetes bieten sich viele Möglichkeiten. Das reicht von der Selbstbau-Variante aus einer Europalette mit Aufsetzrahmen über Konstruktionen aus Stahl oder Naturstein bis hin zum rollbaren Nobelhochbeet aus der Schweiz mit Glashaube, das sich im Winter fast wie ein Teewagen ins Wohnzimmer rollen lässt. Bleibt das Hochbeet permanent draußen, empfehlen Profis, es als Schutz gegen Frost mit einer schwarzen Noppenfolie auszukleiden, die für eine isolierende Luftschicht sorgt. Insbesondere, wenn darin winterharte Pflanzen wie zum Beispiel mehrjährige Kräuter wachsen. Auch im Winter kann im Hochbeet geerntet werden - zum Beispiel Grünkohl, Porree und Feldsalat.

Ein Hochbeet sollte nicht einfach aus Gartenboden bestehen. Erfolgversprechender ist eine etwa 30 Zentimeter hohe Deckschicht aus hochwertiger Pflanzerde. Darunter folgen weitere, immer gröber werdende Schichten, beispielsweise aus Rohkompost wie Grünschnitt und Laub, Stallmist oder Holzhäcksel. Ihr Zersetzungsprozess setzt Wärme frei und hebt die Temperatur im Beet um einige Grad an. Als unterste Schicht haben sich Reisig oder Tonscherben bewährt. Ein Ablauf in etwa vier Zentimetern Höhe verhindert, dass sich das Wasser zu hoch staut. Als Dünger empfehlen Kräuter- und Gemüseexperten, Langzeitdünger wie organische Hornspäne oder Schafwolle zu verwenden.

Kulinarisch



Nach Südtirol und dem Gardasee ist die Adria das beliebteste italienische Reiseziel der Deutschen. Ingolf Hatz erkundet die kulinarischen Landschaften der Region im Zickzack von der Küste ins Landesinnere, mit dem Schwerpunkt der Emilia-Romagna. Er verkostet Olivenöl, Käse, Brot, Pasta, Meeresfrüchte, Wein und caffè ... Der Autor arbeitet seit mehr als 15 Jahren erfolgreich als Fotograf für Magazine, Verlage und Werbekunden. Neben der Auftragsfotografie konzentriert er sich vor allem auf freie Buchprojekte und Ausstellungen. Gemeinsam mit Julia Hildebrand, mit der Hatz ein Fotostudio betreibt, gewann er 2015 den Gourmand World Cookbook Award.
ISBN: 978-3-95961-755-0

Leckeres Eis & Frozen Drinks auf Knopfdruck

Die Sonne scheint, die Kinder lachen unter dem Rasensprenger, Freunde trudeln zur Gartenparty ein. Was gibt es da Besseres als eine eiskalte Überraschung aus der eigenen Küchen-Gelateria? Genau für solche Momente gibt es jetzt die neue Eismaschine eines Spezialisten: Sie mixt cremige Eisdesserts und spritzige Frozen Drinks schnurrend leise in Rekordzeit.

Ob Softeis, Frozen Yogurt, Milkshakes oder Trend-Kreationen wie Aperol-Spritz-Slushies: Die Eismaschine macht Vielfalt unkompliziert und holt Kindheitserinnerungen auf Knopfdruck zurück. Die Anwendung ist denkbar einfach: Grundmasse nach Rezept vorbereiten, in den Behälter füllen und eines der fünf Automatik-Programme auswählen. Nach rund 20 Minuten ist die gewünschte Konsistenz erreicht.

Das Beste daran: Der Anwender behält die volle Kontrolle über die Zutaten. Von frisch pürierten Früchten über griechischen Joghurt bis hin zur gewünschten Süße - große oder kleine Naschkatzen finden so ihren ganz persönlichen Eisgenuss. Weiteres Highlight: Fertiges Softeis bleibt in der Maschine bis zu 30 Minuten gekühlt, Milkshakes bis zu zwei Stunden und Frozen Drinks sogar bis zu zwölf Stunden, damit sind Beschaffenheit und Geschmack auch später noch perfekt.



Die Maschine mixt cremige Eisdesserts und spritzige Frozen Drinks schnurrend leise. Werkfoto: Tefal



Die Grillkamine können sowohl mit Holz als auch mit Holzkohle befeuert werden. Werkfoto: Buschbeck

Hotspot für Wärme, Genuss und gesellige Stunden

Was früher einfach nur ein Garten war, ist heute ein bewusst gestalteter Lebensraum unter freiem Himmel. Deshalb sind durchdachte Lösungen gefragt, die sowohl auf funktionaler Ebene überzeugen als auch ein ansprechendes Ambiente schaffen.

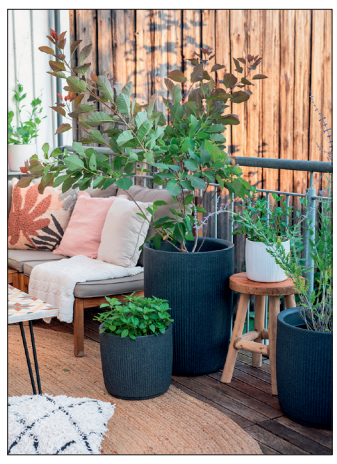
Hier kommen hochwertige, aus Feuerbeton gefertigte Grillkamine eines Experten ins Spiel, denn sie verbinden auf einzigartige Weise die Gemütlichkeit einer offenen Feuerstelle mit den kulinarischen Highlights einer Grillstation. Mit ihrem zeitlosen, monolithischen Design setzen sie stilvolle Akzente im Außenbereich und machen die Frischluft-Saison zu einem Genuss für sämtliche Sinne: Wo das leise Knistern von Holz mit faszinierendem Flammentanz, aromatischen Geschmackswelten und wohliger Wärme zusammentrifft, entsteht ein Lieblingsort, der schnell zum Mittelpunkt des Außenbereichs avanciert.

Sehr flexibel

Da die Grillkamine sowohl mit Holz als auch mit Holzkohle befeuert werden können, zeigen sie sich außerdem besonders flexibel - je nachdem, ob das typische „Look & Feel“ einer nostalgischen Lagerfeuer-Atmosphäre gewünscht ist oder die unkomplizierte, schnelle und präzise Zubereitung von Grillgut im Fokus steht.

Pflanzgefäße

Wohnen heißt Wohlfühlen. Das gilt längst auch für Terrassen und Balkone, denn der Outdoorbereich wird heute ebenso bespielt wie die Innenräume. Blumenkästen waren gestern, heute favorisieren Trendsetter für den Außenbereich Pflanzgefäße mit verschiedenen Größen, um sie attraktiv und immer wieder aufs Neue zu arrangieren. Der mit hohem Anteil an Recyclingmaterial gefertigte Kunststoff besitzt eine Zehn-Jahres-Garantie und ist UV- und frostresistent.



Für einen fließenden Übergang zwischen draußen und drinnen. Werkfoto: Scheurich

Herstellernachweise: **Mediterran:** Grünes Medienhaus (GMH) - Abt. der Förderungsgesellschaft Gartenbau mbH, Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn, Tel.: 0228/81002-27; **Leckeres:** Groupe SEB Deutschland GmbH, Theodor-Stern-Kai 1, 60596 Frankfurt am Main, Tel.: 069/85040; **Hotspot:** Buschbeck GmbH, Friedrich-Engels-Str. 21, 51545 Waldbröl, Tel.: 02291/90718-00; **Kulinarisch:** Verlagshaus GeraNova Bruckmann, Infanteriestr. 11a, 80797 München, Tel.: 089/130699-539; **Pflanzgefäße:** Scheurich GmbH & Co. KG, Gottlieb-Wagner-Str., 63924 Kleinheubach/Main, Tel.: 09371/507-0;
Redaktionelle Bearbeitung: AST