

EXKLUSIVE WOHNWELTEN

DAS INTERIEUR- UND LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE REGION

Opulente Festlichkeit

Weihnachten und Silvester zwischen floralen Arrangements und hyggeliger Geselligkeit



WINTERGLOW
Gepflegte Haut an kalten Tagen

EXKLUSIV
Das perfekte Festtagsmenü kreiert von Braunschweiger Gastronomen

FARBENFROH
Atelier-Rundgang mit Cordula Heimburg

MIT EUREN LIEBLINGSSONGS DURCH DEN TAG



**Jetzt
einschalten!**

UKW+WEB+APP

**Radio
38**

UKW 100,3

Alles zum Programm und den attraktiven Werbemöglichkeiten auf www.radio38.de

STEPHANIE

Joedicke/ Editorial



Wie halten Sie es mit den Festtagstraditionen? Dekorieren Sie? Laden Sie Freunde und Verwandte ein oder bleiben Sie lieber unter sich? Und was kommt auf den Tisch? Nach jahrelangen Experimenten, einigen Fehlversuchen und vielen stressigen Stunden in der Küche gibt es bei uns an Heiligabend Raclette. Alles, was es dafür braucht, kann vorbereitet werden. Doch am ersten Weihnachtstag wird gekocht. Elementar für ein harmonisches Miteinander ist dann die klare Rollenverteilung der einzelnen Protagonisten im Vorfeld – und danach wird es richtig schön. Ohnehin spielen sich die Feiertage beinahe vollständig am Esstisch ab: es wird gegessen, gelacht, diskutiert und gespielt. Was, ist eigentlich egal, Hauptsache kein Monopoly, denn danach hängt der Haussegel immer schief. Auf diese Zeit freue ich mich schon jetzt. Bis dahin sorgen Lichterketten, Schwibbögen und Kerzenschein für eine heimelige Stimmung im Advent. Für viele ist es die Jahreszeit, in der das Zuhause neu dekoriert wird. So auch bei Afet und Sebastian, die wir im Rahmen unserer Homestory besucht haben. Sollten Sie an den Weihnachtstagen große Küchenpläne hegen, haben wir ab Seite 16 exklusive Inspiration von Profis aus der Region für Sie. Im Namen der Redaktion wünsche ich Ihnen frohe Festtage und einen guten Start in das neue Jahr.

Foto: Holger Isermann

#ExklusiveWohnwelten ... auf [Instagram](#) & [Pinterest](#). #magazine #region38 #interieurtrends

Unser Magazin finden Sie auch auf www.exklusivwohnelten.de sowie im E-Paper der Braunschweiger Zeitung.

JOPPE

EXKLUSIVE
KÜCHEN

strasser



LEICHT®



Besuchen Sie uns unter [@joppe_exklusivkuechen](#) | [JoppeExklusiveKuechen](#)

Joppe Exklusive Einbauküchen GmbH | Heinrich-Büssing-Ring 34 | 38102 Braunschweig | www.joppe.de
Öffnungszeiten: Mo-Fr: 10-19 Uhr | Sa: 10-16 Uhr

INHALT

2023/Winter

08



06 FUNDSTÜCKE

Quadratisch, praktisch und mit viel Herz 06

08 WOHNEN & IMMOBILIEN

Weihnachten und Silvester zwischen Extravaganz und hyggeliger Geselligkeit 08

Florale Üppigkeit mit Nancy Zobel 12

Winterglück – Möbel und Wohnaccessoires, die wir nicht missen wollen 24

Homestory: Zu Besuch im Schmied-Bungalow von Afet und Sebastian 30

Kraftvolle Farbwelten – ein Atelier-Rundgang mit Cordula Heimbürg 42

16 KÜCHE & GENUSS

Das perfekte Festtagsmenü: Aperitif 16

Von wegen Zucker – die Vorspeise 18

Das Alte Haus: Der wildzarte Hauptgang 20

Ein scharfer Schluss aus dem Monkey Rosé 22

Zeit und Raum für besondere Aromen: die Kaffeerösterei Katermann 52



06





60

IMPRESSUM

Herausgeber
 FUNKE Medien
 Niedersachsen GmbH
 Hintern Brüdern 23
 38100 Braunschweig
 Telefon (05 31) 39 00-0

E-Mail
 wohnwelten@
 funkemedien.de

Geschäftsführer
 Tatjana Biallas
 Andrea Glock
 Simone Kasik
 Christoph Rüth

Redaktionsleitung
 Dr. Holger Isermann
 (V.i.S.d.P)
 Stephanie Joedicke

Redaktion
 Kathrin Marie Arlt
 Andrea Berenfeld
 Claudia Bartels
 Torben Dietrich
 Michèle Förster
 Floris Jäger
 Maria Lampe
 Gesa Lormis
 Jan-Peter Waiblinger

Layout
 Chris Collet
 Katrin Groß
 Anastasia Schneider

Titelfoto
 Hugo/Adobe Stock

**Anzeigenleitung
 (verantwortlich)**
 Tatjana Biallas

Druck
 Strube Druck & Medien OHG
 Stimmerswiesen 3
 34587 Felsberg

Auflage
 17.500 Exemplare

36 GELESEN & GESCHAUT

Leseempfehlungen
 für gemütliche Wintertage 36

46 BAD & AUSZEIT

Winterglow: Gut geschützt
 durch die kalte Jahreszeit 46

56 LEBENSSTIL

Glitzer, Glanz und Gloria –
 Tobias Rödiger über das Schenken 56
 Nachhaltig wohnen und leben 60

62 KOLUMNE

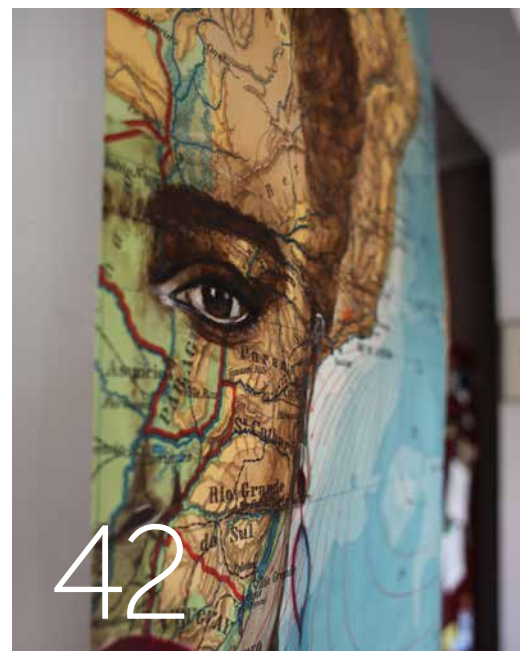
Der Essplatz im Zentrum des Geschehens 62



52



30



42

Fundstücke

VON KATHRIN MARIE ARLT

Ein Faible für Weihnachtsdeko ...

... hat Gisela Graham definitiv. Seit der Gründung ihres Unternehmens 1983 bringt sie jedes Jahr neue und originelle Deko-Ideen für die Adventszeit hervor. Viel Gold und Glimmer gehören dazu – aber auch schlichtere Varianten, wie dieser hübsche Glas-Kerzenhalter.

GISELA GRAHAM LONDON, 18 EURO



Mit Liebe gekocht ...

... und von Herzen aufgetischt – in diesen Zeiten eine schöne Idee. Fand vielleicht auch Le Creuset. Das Unternehmen setzt mit der 2023er Edition der Heart Collection ganz auf diese symbolträchtige Form und damit auf liebevolle Akzente bei Tisch und in der Küche. In dem herzförmigen Bräter aus Gusseisen lassen sich Schmorgerichte oder Suppen zubereiten – und servieren.

LE CREUSET, 225 EURO



Quadratisch, praktisch ...

... originell: Das kirschrote TRY-TRAY ist ein quadratisches Tablett aus Hartharz mit einer kreisförmigen Dekoration als Kontrast in der Mitte. Funfact: Entworfen hat es 1995 Gaetano Pesce für Fish Design. Aber nicht nur Fisch lässt sich hiermit stilvoll servieren. Wichtig: Jedes Tablett wird nach der Bestellung hergestellt und kann im Farbton leicht abweichen.

DESIGNITALY.COM, 390 EURO (SET MIT 3 GRÖSSEN)



Welcome back ...

... to the 50th. Damals galt der Nierentisch als State of the Art. Besondere Kennzeichen: asymmetrisch geformt, nicht selten wild gemustert und drei schräg gestellte, dünne Beinchen. Diese neuzeitliche Variante erinnert gerne an sein Idol, misst an der längsten Seite gerade einmal 56 cm, wird aus Birkensperrholz und nachhaltig gewonnenem Eschenholz gebaut und passt sich fast jeder Wohnsituation an.

HANDMADE IN BRITAIN, 188 EURO



Erinnert ein wenig ...
 ... an den Trichter eines Grammophons, der Gingko Mini-Lautsprecher von Natalie Sun. Minimalistisches Design und starke Technik: Über Bluetooth lässt er sich mit Smartphones oder PCs verbinden, über leichte Berührungen des Touchfeldes auf der Oberseite gelingt die Steuerung.
THE DESIGN GIFT SHOP, 83,50 EURO

Keine halben Sachen ...

... sondern: voll bequem. Auf dem Sessel namens Lisette lässt sich elegant und komfortabel Platz nehmen – wohligh und wolligh. Der Clou: Lisette ist ein Drehsessel. So können Besitzer*innen ohne viel Aufwand die Perspektive wechseln.
SWEETPEA & WILLOW, 1.305 EURO



Gar nicht fies ...

... sondern süß und friedlich sind die beiden Mäusekönige, die – mit Teelichtern bestückt – Licht in die dunkle Jahreszeit bringen. In seiner fantastischen Weihnachtsgeschichte lässt E. T. A. Hoffmann den Nussknacker gegen den Mäusekönig antreten. In der Realität vertragen sich die beiden ganz ausgezeichnet – auch mit Nussknackern & Co.
ELLA JAMES, 39,50 EURO

KAI

Berkel

RIEDEL
 THE WINE GLASS COMPANY
NEU: VELOCE

ANKARSTRUM

OTTO WILDE
 SERVICE GALLERY

Philippi

hol's bei HOHLS
Vorsfelde
 Parken „An der Meine“

Karl Hohls KG
 Lange Str. 22-24
 WOB-Vorsfelde
 Tel. 05363 971 70
 www.hohls.net

**Geschenke
 Dekoration
 Grillen
 Kochen
 Backen**

IDEEN

OPULENTE FESTLICHKEIT

Weihnachten und Silvester zwischen Extravaganz und hyggeliger Geselligkeit

Von Torben Dietrich & Stephanie Joedicke





Die großen Feste am Jahresende bedeuten für uns zweierlei: Wir ziehen uns in eine harmonische Umgebung zurück und halten Rückblick. Wir feiern aber vor allem mit Freunden und Familie und lassen den Alltag hinter uns. Im Mittelpunkt steht immer das Zusammenkommen.

Die Vorfreude auf diese zugegeben oftmals doch auch kitschigste Zeit des Jahres beginnt zuweilen bereits Ende November. Dann ziehen festliche Dekoration und adventliche Akzente in unser Zuhause ein, warmer Kerzenschein und bunte Lichterketten erhellen die Fenster und der Duft nach Plätzchen, Nelken und Zimt erfüllt die Räume.

Advent, Advent ...

Ein wesentliches Sinnbild dieser Zeit ist zweifellos der Adventskranz: Er ist immer noch ein uraltes Symbol, auf das die meisten von uns in der Vorweihnachtszeit nicht verzichten möchten. Die Kreisform steht einerseits für die Ewigkeit und das Licht, andererseits für das Warten auf Weihnachten. In welcher Form auch immer, ob mit schlanken Kerzen oder großen, ob mit Glitzer oder ohne, ob mit Beerenzweigen oder schlicht aus duftendem Nadelgrün, spielt eine untergeordnete Rolle. Nancy Zobel vom exklusiven „Blooming Artist & Interiors“ im Braunschweiger BraWo-Park hat uns gezeigt, wie man in drei Schritten einen individuellen Adventskranz zusammensetzen kann, der unsere Wohnung oder unser Haus schmückt.

LINKS: Ein gelungenes Festtagsmenü ist vor allen Dingen eins: opulent.

OBEN: Auch die Dekoration darf diesem Anspruch genügen.

Ein festlicher Gruß aus der Küche

An der Festtagstafel heißt es schließlich: für einige Stunden das Gewöhnliche vergessen, den Alltagstrubel hinter sich lassen und die Zeit für einen kurzen Augenblick anhalten. Hier unterhalten wir uns angeregt mit Freunden und Familie, singen, lachen und lassen die Gläser klirren. Keine Frage: Wir möchten uns und unseren Lieben etwas gönnen, etwas Außergewöhnliches, Extravagantes, das doch auch seine unverkennbaren Wurzeln in der heimischen, bodenständigen Küche hat. Ein Essen zu Weihnachten oder Sylvester soll uns miteinander verbinden.

Vier Gastronomen aus der Region haben für uns ein exklusive Festtagsmenü kreiert. Das wichtigste sei eine gewisse Opulenz, sagt Alexander Riehl, Küchenchef im Restaurant Zucker: „Man schlemmt einfach.“ Sein Appetizer ist für ein solches Festtagsmahl der passende Beginn: Rauchlachstörtchen mit Kräutercrêpes und Weissweingelee. Der exklusive Rezept-Tipp von Enrico Dunkel, Inhaber des „Das Alte Haus“, lässt keinen Zweifel an dieser Intention aufkommen: Rehrücken mit Blutwurst-Apfel-Kruste klingt schön nach Tradition, aber im besten Sinne. Wir durften dem Spitzenkoch bei der Zubereitung über die Schulter blicken.

Gerahmt wird das Festessen von einem weihnachtlichen Aperitif und Dessert. Lassen Sie sich überraschen, welche Inspirationen uns dafür Braunschweigs wohl „geheimste“ Bar, das Hide & Seek und das Restaurant Monkey Rosé entworfen haben.

Doch vergessen Sie nicht, so der Ratsschlag Riehls, bei allem Ehrgeiz, für Freunde und Familie einen unvergesslichen Abend zu zaubern, einmal Fünfe gerade sein zu lassen und dafür die Zeit mit den Lieben zu genießen. Denn schließlich kommt so erst wahrhaft festliche Stimmung auf.

UNTEN: Ob
Silvestersause ...

RECHTS: ... oder
ein hyggeliger
Weihnachtsabend:
Im Zentrum stehen
gemeinsame Augenblicke
mit Freunden und Familie.





COR



Der **Cordia Lounge** Sessel ist ein ungewöhnlich kuschliger. In einer glatten, dünnen Schale liegt ein fülliges Daunenkissen. Besonderes Merkmal: der eingeschlagene Stoff an den Armlehnen. Das Loungige kommt nicht zuletzt von der eingebauten Kippmechanik. Bleibt nur noch eines: Zurücklehnen, bitte!

Jetzt im Einrichtungshaus Körner.

KÖRNER

100 JAHRE EINRICHTUNG + DESIGN

Körner Einrichtungshaus GmbH & Co. KG
Am Magnitor 3 · 38100 Braunschweig
Tel. 0531 45384 · koerner@magniviertel.de
www.magniviertel.de/koerner

FLORALE ÜPPIGKEIT

*Floristin Nancy Zobel über die Kunst des Blumenarrangements,
ihr Geschäft in Palma und Weihnachtsgeschenke für Pflanzenfreunde*

VON FLORIS JÄGER



Als wir Nancy Zobels „Blooming Artist & Interiors“ im Braunschweiger BraWo-Park besuchen, eröffnet sich uns eine Welt wie aus Barbies schönsten Träumen. Aus der Mitte der Verkaufsfläche erhebt sich eine pink-glitzernde Weihnachtsinsel: Auf einem schwarzen Tisch thront ein pinker künstlicher Weihnachtsbaum, geschmückt mit Figuren in den schillerndsten Farben. Rund um seinen Fuß stehen Schalen voll bunter Deko-Artikel und Vasen mit exotischen Kunstblumen – alles von einer pinken Glitzerschicht überzogen. „Eigentlich wollte ich dieses Jahr schlichte und natürliche Ware für das Weihnachtsgeschäft einkaufen“, kommentiert die Inhaberin mit einem verschmitzten Lächeln. „Das hat wohl nicht so gut geklappt.“

Inhaberin Nancy Zobel
vor ihrem Geschäft
im BraWo-Park.



Ausflüge in die Welt der Superreichen

Mit den neuen Kunden kamen auch neue Herausforderungen: „Die Mallorquiner geben tendenziell weniger Geld für Blumen und Deko aus. Sie sind viel draußen unterwegs, da ist ein schönes Zuhause eher zweitrangig.“ Stattdessen ergaben sich neue Geschäftsfelder, bei denen Geld für die Auftraggeber höchstens eine untergeordnete Rolle spielt. Zobel und ihr Team dekorieren prunkvolle Hochzeiten und statten Yachten der Superklasse mit exklusiven Blumenarrangements aus – dem Budget sind da keine Grenzen gesetzt. „Bei einem Auftrag musste ich weiße Handschuhe tragen und durfte die teuren Teppiche auf der Yacht nicht mal mit Socken betreten.“

Zehn Mitarbeitende bestreiten das tägliche Geschäft in Deutschland und Mallorca. Zobel selbst bezeichnet sich als Mädchen für alles. Während des Interviews klingelt ihr Handy – ein Stammkunde ist dran. „Der Strauß soll bunt sein, bist du sicher? Ich überleg mir was, lass mich mal machen.“

Seit 25 Jahren ist Nancy Zobel Floristin. Nach ihrer Ausbildung wagte sie den Schritt in die Selbstständigkeit – mit Erfolg: Heute ist ihre Kunst in der Region und darüber hinaus bekannt. „Das, was es bei uns gibt, kriegt man vielleicht in Hamburg und Düsseldorf, aber nirgendwo anders in Braunschweig.“ In dem kleinen Ladengeschäft im BraWo-Park bieten die Inhaberin und ihr Team außergewöhnliche Blumenarrangements und ausgewählte Interior-Stücke an.

Nach einheitlichem Farb- und Stilkonzept geordnet, präsentiert Nancy Zobel ihre exklusiven Deko-Stücke.

Doch allem Erfolg zum Trotz zog es sie gedanklich häufig in den Süden, nach Mallorca: „Ich habe diese Insel schon immer geliebt und wollte am liebsten dahin auswandern.“ Die Pandemie sah Nancy Zobel als Chance, ihr Vorhaben in die Tat umzusetzen. „In Palma standen viele Geschäfte leer. Die Leute waren ausgehungert und sehnten sich nach etwas Ablenkung vom tristen Corona-Alltag.“ 2021 eröffnete sie das neue Geschäft in der Hauptstadt der spanischen Insel.

Wie bleiben Blumensträuße besonders lange frisch?

Alle zwei Tage sollte das Wasser gewechselt, die Vase gründlich ausgewaschen, und die Blumen neu angeschnitten werden. So kann man der Bildung eines Pilzes vorbeugen oder weitere Pilzsporen beseitigen. Da braucht es laut Zobel kein Frischhaltetütchen. Bei Adventskränzen ist es schwierig, das Tannengrün noch lange nadelfrei zu erhalten, „denn etwa 80 Prozent der Tannenkranze werden in Polen produziert und das schon mehrere Monate vor dem Dezember.“

DIY ANLEITUNG ADVENTSKRANZ

Um einen Adventskranz selbst zu gestalten, braucht es zunächst ein Farbkonzept, an dem sich die Dekoration des Gestecks orientiert. Die Basis, also der Kranz, kann ganz traditionell aus Tannenzweigen gebunden sein, oder aus anderen Materialien bestehen. Auch die Kerzen können sich in Form und Farbe unterscheiden – klein und dick, lang und dünn, dezent oder knallig. Mit Christbaumkugeln, Naturmaterialien, Blumen oder künstlichen Deko-Teilen können zuletzt Akzente gesetzt werden.



SCHRITT 1: Die Basis bildet ein goldenes Adventskranzgestell. Für etwas Grün sorgen Zweige einer Schirmtanne. Diese befestigt Nancy Zobel mit Draht. Ein besonderer Hingucker sind die hochwertigen Lackkerzen.

SCHRITT 2: Passend zum Farbkonzept setzt sie mit zwei weißen Königsproteas und getrocknetem Farn Akzente in den Kranz.



SCHRITT 3: Zum Schluss steckt die Floristin seitlich an den Kranz noch zwei Anthurien. Diese Blume kann mit einem Wasserröhrchen am Stiel frisch gehalten werden.



Trendsetterin statt Mitläuferin

Bei der Auswahl der Ware orientiert die Braunschweigerin sich nicht an aktuellen Trends. Sie kauft nur ein, was ihr gefällt. „Ich mache meine eigenen Trends“, sagt sie und lacht selbstbewusst. So bindet Zobels Team schon seit vielen Jahren Eukalyptuszweige in ihre Sträuße – ein Gewächs, welches erst in den letzten drei Jahren bei der breiten Masse an Beliebtheit gewonnen hat.

Fragen wir Zobel nach ihren Lieblingsblumen, kommt sie aus dem Schwärmen nicht mehr raus. Besonders Frühlingsblumen wie Tulpen, Ranunkeln, Anemonen und Freesien haben es ihr angetan. „Außerdem bin ich eine Exotenliebhaberin“, ergänzt sie. Doch auch der Winter hält eine Auswahl besonderer Pflanzen bereit.

Wer etwa eine Alternative zum Weihnachtsstern sucht, dem empfiehlt die Floristin eine Amaryllis im Topf. Wer es etwas glamouröser mag, findet die Amaryllis-Zwiebel in Nancys Laden auch Samt-überzogen oder in Glitzer-Optik. Diese blüht im Durchschnitt bis zu drei Mal. Ein echter Winter-Klassiker ist auch die Christrose. „Diese Pflanze macht immer etwas her und kann daher auch super verschenkt werden.“

Ein wenig Extravaganz gefällig? Zurzeit kann man bei Nancy Zobel besonders ausgefallene Weihnachts-Deko shoppen.

Eine Wand aus frischen Blumen türmt sich am Eingangsbereich gegen die Decke.

Eine ausgeprägte Blumen-Fomo

Um frische und besondere Blumen einzukaufen, ist die Floristin viele Jahre lang mitten in der Nacht aufgestanden, um zum Großmarkt in Hannover zu fahren. Heute erspart ihr das Smartphone eine Menge Zeit und Sorgen: Bestellung, Lieferung, Reklamation – all das ist per App möglich. Abends, wenn sie im Bett liegt, macht Zobel die Bestellungen für die kommenden Tage. Lange stöbert sie in den zahlreichen Kategorien und findet manchmal kein Ende: „Das ist eben meine Lieblingsbeschäftigung.“ Sie vergleicht Preise und Qualität und schaut immer wieder nach neuer Ware der Lieferanten, um keine Besonderheiten zu verpassen. „Blumen-Fomo“ (fear of missing out, z. Bt. die Angst, etwas zu verpassen) könnte man es nennen.



Wenn sie sich erlaubt zu träumen, dann könnte sie sich vorstellen in Florida ein weiteres Geschäft zu eröffnen. Doch egal wohin es sie noch verschlägt, den Blumen bleibt Nancy Zobel treu. „Ich kann zwar nicht vieles, aber das kann ich richtig gut.“

SANDER
— EINRICHTUNGEN

TEAM 7

Gördelingerstraße 6-7 | 38100 Braunschweig | www.sander-einrichtungen.de

Würziger Aperitif

Von Michèle Förster

Für den Aperitif holen wir uns Anregungen in Braunschweigs wohl geheimster Bar: dem Hide & Seek. Denn in den Genuss der kreativen Rum-Kreationen von Inhaber Michael Grazé und seinem Team kommt nur, wer dem weißen Kaninchen folgt und damit die als Bücherregal getarnte Tür öffnet, die in das kleine, gemütlich eingerichtete Gewölbe am Altstadtmarkt führt.

Michael, was zeichnet das Konzept des Hide & Seek aus?

Unsere Karte konzentriert sich ausschließlich auf Rum. Aktuell haben wir etwa 70 verschiedene Sorten im Angebot, ergänzt um 25 rumba-basierte Cocktails. Ganz am Anfang hatte ich mal eine Flasche Whiskey unter dem Tresen, aber irgendwann habe ich die auch weggeräumt. Das ist eine der Besonderheiten.

Was ist die andere?

Der historische Hintergrund: wir sind eine Speakeasy-Bar. Diese Bars stammen aus der Zeit der Zwanziger Jahre, der Zeit der Prohibition. Da der Alkoholkonsum und -verkauf verboten war, wurde eben in versteckten Kellerräumen und Hinterzimmern getrunken. Ich habe ein Faible für Geschichte, für die von Rum sowieso. Dann bin ich auf diese Location gestoßen, die von innen wie von außen sehr gut zum Konzept passt. Klein, familiär, gemütlich – ich wollte nie etwas Großes haben.

Wenn du selbst hinter der Bar stehst, was bereitet dir die größte Freude?

Die Faszination, mit der uns die Gäste zuschauen. Das kann die Dekoration von Drinks sein, wie wir sie zubereiten oder wie wir sie aufeinander aufbauen. An den Blicken merkt man, dass wir etwas machen, was nicht 08/15 ist.

Kreierst du privat genauso gerne ausgefallene Getränke?

Zuhause habe ich häufig keine Lust, ausgefallene Sachen zu machen – das ist wohl eine Berufskrankheit. Stattdessen wird es eher die Flasche Wein.

Was darf bei deinem persönlichen Festtagsmenü nicht fehlen?

Wir sind eine relativ große Familie und für das Weihnachtessen kamen immer alle zusammen. Es gab Gans oder Pute, nur ganz selten andere Gerichte. Das ist mir im Gedächtnis geblieben. Entsprechend freue ich mich jedes Jahr auf diese beiden Dinge – den Vogel und meine Familie.

Und womit wirst du auf den Jahreswechsel anstoßen?

Wenn ich mich dann doch hinreißen lasse, einen Drink zuzubereiten, ist es in der Regel ein Daiquiri. Zum einen, weil er unkompliziert und schnell geht und in meinen Augen der klassische Rum-Cocktail ist. Es braucht nur drei Zutaten: frischen Limettensaft, Zuckersirup und einen guten Rum. Einfach lecker!

Barchef Michael Grazé



Agricole Rhum Punch with Red Wine

Für unser Festtagsmenü haben sich Michael Grazé und sein Team für eine eigene Interpretation des „Agricole Rhum Punsch with Red Wine“ entschieden. Die Original-Rezeptur dieses spritzig-herben Aperitifs entstammt der Feder von Thad Vogler, seines Zeichens Inhaber der mehrfach ausgezeichneten Bar Agricole in San Francisco. Passend zur winterlichen Jahreszeit legt das Hide & Seek den Fokus verstärkt auf weihnachtliche Gewürze und Aromen.

Die Basis bildet ein sogenannter Rhum Agricole, bei dem sich Grazé für einen kräftigen, im Whiskeyfass gereiften, sechs Jahre alten J.M. XO tres vieux von der Karibikinsel Martinique entschieden hat. Dieser Rum vereint die würzigen Aromen von Pfeffer, Muskatnuss und Zimt mit der Fruchtigkeit von Passionsfrucht, Mango und Zitrusfrüchten. Hinzu gesellt sich ein klassischer Primitivo mit Noten von Nelke, schwarzem Pfeffer und Waldbeeren.

Während die Original-Rezeptur einen regulären Zuckersirup vorsieht, hat sich das Hide & Seek-Team für den hausgemachten Zimtsirup entschieden. Zum Schluss folgt frischgepresster Zitronensaft, der dem Aperitif die nötige Spritzigkeit verleiht. Auf Eis geschüttelt und doppelt abgeseiht serviert Michael Grazé den Drink in einem gekühlten Nick and Nora-Coupe-Glas, garniert mit einer schwelenden Zimtstange.

ZUTATEN

3 cl J.M. XO tres vieux
2,25 cl Primitivo
1,5 cl Zitronensaft
1,25 cl Zimtsirup
1 Zimtstange



...hier kauft
man Küchen!

die//küche
Wolfenbüttel

die Küche Reinecke GmbH
Lindener Str. 7
38300 Wolfenbüttel

Tel. 05331 - 777 50
info@diekueche-wf.de
www.kuechenstudio-braunschweig.de

Beckermann®
KÜCHEN

HÄCKER
küchen.ist.man.Made.

no!te
KÜCHEN

Von wegen Zucker ...

Von *Stephanie Joedicke*

... die Vorspeise unseres Festtagsmenüs ist vielmehr leicht und frisch, mit einem Hauch Schärfe versehen. Kreiert wurde sie von Alexander Riehl, Inhaber und Küchenchef des Restaurants Zucker in Braunschweig. Seit 2010 befindet sich dieses in der ehemaligen Raffinerie an der Frankfurter Straße. Zwischen Mauerwerk und Fabrikfenstern erwartet Gäste eine bodenständige Küche mit der gewissen Finesse.

Herr Riehl, was zeichnet Ihre Küche aus?

Unsere Küche ist geprägt durch deutsche, österreichische, französische und italienische Einflüsse. Die Gerichte und Produkte, die wir anbieten, kennt in der Basis jeder. Es ist eine bodenständige Küche, die wir dem Zeitgeist anpassen und leichter als üblich kreieren. Als Koch möchte ich nicht immer das gleiche zubereiten, sondern suche Wege, Herkömmliches neu zu interpretieren.

Wie häufig wechseln die Gerichte auf Ihrer Karte?

Wir führen Klassiker, die es seit unseren Anfängen gibt, und tauschen in der Regel einmal im Quartal die Speisekarte aus. Manchmal kommt es auch zu saisonalen Schwankungen, etwa zur Pilzsaison. Dieses Jahr beispielsweise gab es Steinpilze nur kurz und wir mussten schneller wieder wechseln.

Haben Sie eine Lieblingsküche?

Ich habe die alte französische Küche gelernt. Sie zeichnet sich durch das Handwerk und die Nähe zum Produkt aus. Das bereitet mir



Alexander Riehl
ist Küchenchef des
Restaurants Zucker.

auch die größte Freude in der Küche: die Handwerkskunst.

Was zeichnet ein gutes Festtagsmenü aus?

Es ist opulent. An Feiertagen sitzt man mit Familie und Freunden am Tisch und schlemmt einfach. Dazu gehört ein gewisses Maß an „zu viel“. Der Tisch biegt sich und es bleiben Reste übrig. Unabhängig davon, was es gibt. Aber die Atmosphäre wird dadurch maßgeblich bestimmt.

Wie können Stress und Trubel in der Weihnachtsküche möglichst klein gehalten werden?

Viele Gerichte können vorbereitet werden – eine Suppe, ein Schmorbraten, ein Käseteller. Außerdem muss nicht alles selbst gemacht sein, zum Beispiel das Rotkraut. Lieber einmal Fünf gerade sein lassen und dafür die Zeit mit Freunden und Familie genießen.

Appetizer: Rauchlachstörtchen

DILL CHIPS

200 g mehliges Kartoffeln
3 EL gehackter Dill
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und weichkochen, anschließend pürieren und den Dill dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse dünn auf Backpapier ausstreichen. Anschließen im Ofen bei 65 Grad ca. 12 Stunden trocknen.

KRÄUTERCRÊPES

150 g Mehl
300 ml Milch
2 Eier
1 Eigelb
1 Prise Salz
1 EL Sonnenblumenöl
Je 1 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Dill, Kerbel, und Schnittlauch)

Die Zutaten mit Ausnahme der Kräuter zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen, anschließend die Kräuter unterheben. In einer gefetteten Pfanne die Crêpes hauchdünn ausbacken.

WEISSWEINGELEEE

50 ml Weißburgunder
30 ml Apfelsaft
20 ml Holunderblütensaft
20 ml Mineralwasser
2 Blatt Gelatine

Alle Zutaten zusammen aufkochen, auf 37 Grad abkühlen lassen und mit der aufgelösten Gelatine vermischen.

RAUHLACHSTÖRTCHEN

250 g geräucherter Lachs in Scheiben
4 Kräutercrêpes (rund)
200 g Quark
50g Sahnemeerrettich
3 Blatt Gelatine
1 EL Schnittlauchröllchen
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill
50 g Weißweingelee

Quark und Sahnemeerrettich mit den gehackten Kräutern vermischen und die aufgelöste Gelatine unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und darin das Törtchen – abwechselnd Crêpe, Quark und Lachs – schichten. Das Ganze wiederholen und zum Schluss mit Weißweingelee begießen. Gut durchkühlen lassen.

GURKEN-RELISH

1,2 kg Salatgurken
300 g Zucker
250 ml Weißweinessig
4 Schalotten
2 EL Senfkörner
2 TL Meersalz
1 TL Pfeffer
1 TL gehackter Dill

Die Salatgurken schälen, halbieren und entkernen, anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Alle Zutaten zusammen in einem Topf auf mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren für etwa 15 Minuten kochen.

Anschließend das kochend-heiße Gurken-Relish in heiß ausgespülten Einmachgläsern abfüllen und direkt verschließen. So ist das Relish mehrere Wochen im Kühlschrank haltbar.

ANRICHTEN

Das Törtchen aus der Form nehmen und in die gewünschte Größe schneiden. Anschließend mittig auf dem Teller platzieren.

Das Relish außen drapieren und mit etwas Schmand und den Dillchips ausgarnieren.



Wildzart

Von *Stephanie Joedicke & Gesa Lormis*

Unser Hauptgang passt perfekt zur festlichen Tafel, ohne schwer zu sein. Der Rehrücken mit Blutwurst-Apfel-Kruste, Sellerie und Rote Beete von Enrico Dunkel, Inhaber und Küchenchef des Restaurants das Alte Haus, überrascht mit seiner Kombination aus Klassik und Moderne; süßsaure Komponenten ergänzen erdige Aromen. Wer das Alte Haus in Braunschweigs Altstadt kennt, weiß, dass dazu ein passender Wein gehört.

Herr Dunkel, was zeichnet Sie als Küchenchef aus?

Meine Karte verändert sich ständig, weil ich immer wieder neue Ideen habe. Dabei orientiere ich mich an der klassischen Küche, interpretiere sie allerdings neu und modern. Vieles koche ich aus dem Bauch heraus – eben das, worauf ich Lust habe, ohne einem bestimmten Stil zu folgen. Meine Gerichte sind bekannt dafür, dass sie eine gewisse Substanz, einen besonderen Geschmack, haben: Es ist immer etwas Säure im Spiel. Dafür halte ich mich bei Kohlenhydraten zurück.

Woher stammt Ihre Leidenschaft fürs Kochen?

Wir haben früher viel selbst gemacht. Als Schüler und Auszubildener habe ich dann in unserer örtlichen Fleischerei, im Eichsfeld, gejobbt. Als die Grenzen der DDR offen waren, zog ich zu einem Onkel, der bei den Lübecker Nachrichten arbeitete und mir eine Lehre in einem Restaurant vermittelte. Das hat mich so erfüllt, dass ich sogar in meinem Urlaub weitergearbeitet habe: unentgeltlich, als Praktikant bei Sterneköchen.

Was bereitet Ihnen die größte Freude in der Küche?

Wenn Gäste sagen, dass sie so etwas Geniales noch nie gegessen haben. Außerdem mag ich Abwechslung; meine Karte wiederholt sich nie. So habe ich in 34 Jahren als Koch nie den Spaß am Handwerk verloren und stehe gerne für meine Gäste in der Küche.

Kochen Sie privat an Weihnachten aufwendig oder darf es etwas simpler sein?

Am zweiten Weihnachtsfeiertag kommen Freunde zu mir, die ich bekoche. Dann gibt es für sie das volle Programm.

Das Auge isst bekanntlich mit. Wie richte ich den perfekten Teller für das Festtagsmenü an?

Früher hat man die einzelnen Komponenten von links nach rechts abgelegt, der Tellerrand gehörte dem Gast. Oder, die Phase gab es auch, nur auf einer Tellerseite in einem Kreis angeordnet. Heute ist es zentrierter. Die Stile ändern sich immer mal wieder. Am Ende ist es wichtig, dass das Gericht ästhetisch aussieht und zu den Tellern passt. Probieren geht hier über studieren.

Seit 2008 leitet Enrico Dunkel das Alte Haus in Braunschweig.





Main: Rehrücken mit Blutwurst-Apfel-Kruste und Dreierlei Sellerie

für 8 Personen

REHRÜCKEN

1,8 kg Rehrücken am Knochen
Rote Beete Saft

Vorbereitend den Rehrücken parieren und portionieren. Zur Zubereitung anbraten, im Ofen bei 150°C auf eine Kerntemperatur von 55°C garen, zehn Minuten lang ruhen lassen. Anschließend in Butter nachbraten, Blutwurstkruste auflegen und kurz unter dem Grill gratinieren.

Aus den Karkassen eine Sauce kochen, mit etwas Rote Beete Saft abschmecken.

BLUTWURSTKRUSTE

150 g weiche Butter
50 g Eigelb
150 g weiche Blutwurstwürfel
50 g Apfelwürfel
100 g Mandelgrieß
50 g Paniermehl

Butter mit Eigelb aufschlagen. Apfel- und Blutwurstwürfel dazugeben, gut verrühren und die restlichen Zutaten dazugeben. Die Masse zwischen zwei Backpapieren dünn ausrollen, anschließend kaltstellen.

DREIERLEI SELLERIE

1.400 g Sellerie
200 ml Milch
200 ml Sahne
100 g Butter
60 g Zucker
60 g Wasser
90 g Weißweinessig



Für eine süßsaure Marinade Zucker, Wasser und Weißweinessig aufkochen und abkühlen lassen. Sellerie schälen, 24 Würfel mit 1 cm Kantenlänge schneiden. Diese blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in der Marinade einlegen.

Mit der Mandoline 24 dünne Selleriescheiben schneiden, im Trocknungsgerät trocken oder alternativ in Öl knusprig ausbacken.

Den restlichen Sellerie in Milch und Sahne weichkochen, mit kalter Butter zum Püree vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

EXTRA

Das Gericht kann ergänzt werden durch Rote Beete und süßsaure Buchenpilze.

Dafür Mini Rote Beete, in Rote Beete Saft kochen und anschließend halbieren.

Braune Buchenpilze süßsauer einlegen oder bereits verzehrfertig kaufen.

WEINBEGLEITUNG

Zu dem Gericht empfehle ich den trockenere 2020 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder vom Weingut Franz Keller in Baden. Durch seine leicht erdigen und fruchtigen Noten passt der Wein hervorragend zum Reh mit der Rote Beete und der Blutwurst.

Scharfer Schluss

Von Michèle Förster

Das Dessert unseres Festtagsmenüs ist ebenso fruchtig wie weihnachtlich und kommt mit einem Hauch exotischer Schärfe daher. Kreiert hat es Noël Gallinat, Küchenchef des Monkey Rosé in Braunschweig. Im altehrwürdigen Gildesaal des Gewandhauses am Altstadtmarkt heißt Inhaber und Sommelier Patrick Witte Gäste mit einer Leidenschaft für feine Speisen und Getränke willkommen.

Patrick, wie würdest du das Konzept des Monkey Rosé beschreiben?

Wir wollen Leute ansprechen, die Bock auf Fine Dining oder originelle Klassiker haben – aber auf Augenhöhe. Wir sind zwar Dienstleister, aber das Lokal ist mehr – es ist unser Zuhause. Wir legen großen Wert auf die Qualität der Speisen, Getränke und Zutaten. Bei uns gibt es nur Bio-Eier und Fleisch, das meistens aus Freilandhaltung kommt. Der

Noël Gallinat ist für die Menükreationen im Monkey Rosé verantwortlich.



Gast ist hier, um dem Alltag zu entfliehen. Er soll sich hinsetzen, zurücklehnen und den Rest machen wir.

Hast du selbst noch die Zeit, Noël's Gerichte zu genießen?

An Noël's Küche mag ich die Intensität der Soßen und wenn einzelne Komponenten herauszuschmecken sind. Das kann Noël extrem gut. Dass ich ganze Gerichte esse, ist selten. Aber ich muss die einzelnen Komponenten probieren, weil ich eine Weinempfehlung dazu ausspreche.

Was bereitet dir die größte Freude an deinem Job?

Menschen – jeden Tag, immer wieder. Manchmal werde ich gefragt, wie man aus der Bankenbranche in die Gastronomie wechseln kann. Der Unterschied ist nur das Produkt.

Was darf bei deinem persönlichen Festtagsmenü nicht fehlen?

Ich bin nicht der Festtagstyp und Weihnachten ist mir eigentlich schnuppe. Was das Essen angeht, bin ich für alles offen. Wir haben auch schon mal ein komplett vegetarisches Menü gekocht, fünf Gänge nach Ottolenghi.

Worauf legst du stattdessen wert?

Dass man gute Gespräche führt, vernünftige Weine trinkt und hinterher selig auseinander geht. Und Musik darf nicht fehlen.

Womit wirst du auf den Jahreswechsel anstoßen?

Ich werde mit etwas Sprudelndem anstoßen, wie Sekt oder Champagner. Empfehlen kann ich die Produkte Volker Raumland, der in Deutschland als bester Schaumweinhersteller gilt. Er hat den Standard gesetzt. Großartig sind auch Familie Krack oder Andres & Mugler aus der Pfalz.

Patrick Witte, Inhaber und Sommelier



Dessert: Zimteis mit Ananas und Szechuanpfeffer

für 6 Personen

Noël Gallinats Festtagsdessert besteht aus weißem Zimteis, Mandelbiskuit und Szechuan-infundierter Ananas mit Zimtstreuseln, Chiboust-Creme sowie einem Gel und Chip aus Ananas.

ZIMTEIS

300 ml Milch
300 ml Sahne
80 g Zucker
6 Eigelb
3 angeröstete Zimtstangen

Milch, Sahne und Zucker im Wasserbad bei 72 Grad erhitzen und zur Rose abziehen. Zimtstangen hineingeben und zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend mit Eigelb vermengen und in die Eismaschine geben.

BISKUITBODEN

80 g gemahlene Mandeln
40 g Mehl
80 g Zucker
50 g Butter
3 Eier
1 Messerspitze Zimt
2 cl Pernod

Mandeln, Zucker, Zimt und Eier schaumig aufschlagen, warme Butter und Pernod einfließen lassen, anschließend das Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig rühren. Die Masse auf ein Backblech geben und 15 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen.

ZIMTSTREUSEL

60 g Mehl
40 g Butter
20 g Zucker
1 Eigelb
1 TL Zimt
1 EL Milch

Alle Zutaten miteinander vermengen und leicht kneten, bis sich Klumpen bilden. Die Streusel auf einem Backblech verteilen und 20 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze backen.

ANANASGEL

500 ml frischer Ananassaft
30 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
4 g Agar Agar

Die Zutaten mit dem Thermomix bis auf 40 Grad warmrühren, anschließend auf der höchsten Stufe mixen. Alternativ im Topf kurz aufkochen und mit dem Stabmixer pürieren. Das Gel zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

ANANASSTÜCKE

1 EL angerösteter Szechuanpfeffer
50 g Zucker
500 ml frischer Ananassaft
Ananas in Stücken

Soft, Zucker und Pfeffer aufkochen und die Ananasstücke darin einlegen. Um das Aroma bestmöglich aufzunehmen, die Stücke drei Tage lang im Sud ziehen lassen.

ANANASCHIP

Ananas
Läuterzucker

Die Ananas in ca. 1 Millimeter dünne Scheiben schneiden und durch Läuterzucker ziehen. Im Dörrautomaten oder bei 60 Grad für zehn Stunden im Backofen trocknen.

ANRICHTEN

Den Biskuit rund ausstechen, das Eis und die Streusel darauf drapieren, die Ananasstücke auf dem Teller verteilen und kleine Punkte Gel mit dem Spritzbeutel erzeugen. Den Chip in die Eismasse stecken und genießen.



WINTERGLÜCK

Hyggelig ins neue Jahr – Möbel und Wohnaccessoires, die wir nicht missen wollen

VON CLAUDIA BARTELS, TORBEN DIETRICH, STEPHANIE JOEDICKE & MARIA LAMPE

WINTERHYGGE MIT KERZENSCHNITT

Sicher, atmosphärisch, stylish – und dabei täuschend echt. Das sind die LED-Kerzen der Firma Uyuni Lighting aus Dänemark. Inspiriert von der Bolivischen Salzwüste „Salar de Uyuni“ erschufen die Designer Blockkerzen, dünne Wachskerzen, Teelichter und Outdoor-Kerzen. Mit oder ohne Weihnachtsmotiv werden die Uyuni-Kerzen trotz Batteriebetrieb in Ihrem Zuhause eine Wohlfühlatmosphäre erschaffen.

**Die handgemachten Kerzen sind erhältlich im
Einrichtungshaus Sander in Braunschweig.**





WOLLIGE WÄRME

Ob Picknick im Park oder anspruchsvolle Wandertour: dieses wollige Accessoire aus dem Hause Steiner passt in jeden Rucksack. Eva, Emma und Erna heißen die drei Sitzdecken, die auf jeder Outdoor-Tour für Gemütlichkeit sorgen und obendrein vor Nässe schützen. Die Decken sind aus Bergschaf- oder Schurwolle gefertigt und kommen in den Maßen 43 mal 43cm daher. Ein praktisches Gummiband hält sie im zusammengerollten Zustand in Form.

Erhältlich im Einrichtungshaus Körner in Braunschweig.

AH – ALVA!

Das elegante Alva-Bett von Möller Design zelebriert die Kunst der unaufdringlichen und nachhaltigen Form. Das fein gearbeitete Holzgestell ist erhältlich in Eiche oder Nussbaum. Die weich gepolsterten Rückenkissen mit abziehbaren Bezügen sind verfügbar aus Stoff oder Leder. Derart mondän gebettet, steht behaglichen Winternächten nichts mehr entgegen.

Erhältlich im Einrichtungshaus Sander in Braunschweig.





PRÄZISES POLSTER-HANDWERK

Die geradezu klassische Optik des Sofas HEDDA würde geräuschlos und störungsfrei auch in ein Wohnzimmer der 1960er-Jahre passen. Aber nicht, weil es altbacken wirkt, sondern eine enorme Gemütlichkeit und Geborgenheit ausstrahlt. Designer Ian Archer von RAUM.FREUNDE begleitete die gesamte Entwicklung des Sofas und ist verantwortlich für die abgestimmten Proportionen, die aufwendige Doppel-Keder-Verzierung und den unvergleichlichen Sitzkomfort. HEDDA vereint Ästhetik mit klassischer Eleganz und eignet sich auch dafür, freistehend im Mittelpunkt eines Raumes oder einer kleinen Party die Blicke auf sich zu ziehen. Sollte dabei mal etwas daneben gehen, verzeiht der spezielle Aqua Clean-Stoff viele Ungeschicklichkeiten und lässt sich kinderleicht reinigen.

Erhältlich im Einrichtungshaus Sander in Braunschweig.



Einbauschränke nach Maß



Das neue
Magazin

Jetzt online
bestellen oder im
Geschäft erhalten



Heinrich-Büssing-Ring 10
0531-225 20 446
www.cabinet-bs.de

HEYNEN

FEUERFEST GmbH

Kamine · Öfen · Schornsteine




☎ 0 53 31-90 800
38302 Wolfenbüttel
Salzdahlumer Str. 130
www.heynen-feuerfest.de



GENUSSVOLLE TEE-MOMENTE

Abwarten und Tee trinken. Mit diesem Motto lässt sich die trübe Jahreszeit einfach aussitzen. Verständlich, vermag doch ein exotischer Früchte-, ein kräftiger Ostfriesen- oder auch ein traditioneller Kräutertee nicht nur die Lebensgeister zu wecken, sondern von innen zu wärmen. Inspiriert von maximaler Reduktion steht die Mono Filio Teekanne für puristischen Genuss in reinster Form. Eine schlichte Silhouette, ein schwebender Glaskolben, durch den das Kerzenlicht sanft gestreut wird, und ein großes Sieb, das den Teeblättern vollen Raum zur Entfaltung ihrer Aromen gibt – Designer Tassilo von Grolmanus sieht die Schönheit und Funktionalität in den Dingen und setzt sie um. Für genussvolle Tee-Momente.

Erhältlich im Einrichtungshaus Körner in Braunschweig.



ÜBERBORDENDE FOLKLORE

Blüten, Blätter, Rehe, Hirsche und Federvieh – auf dieser Tapete von Mind the Gap finden Flora und Fauna des Waldes Platz. Nicht grundlos lautet ihr Name „Hunter's Tapestry“, was übersetzt so viel bedeutet wie „Der Wandteppich des Jägers“. Das filigrane Motiv der Vliestapete erinnert an Folklore-Muster vergangener Zeiten, ist ein Blickfang in jedem Raum, ohne sich aufzudrängen.

Erhältlich bei Berenfeld Interieur in Braunschweig.



SOFTE KISSEN FÜR RAUE TAGE

Was gibt es Schöneres, als an rauen Wintertagen gemütlich auf dem Sofa zu sitzen und das Treiben vor den Fenstern zu beobachten. Richtig gemütlich wird's mit den aus reiner Schurwolle gefertigten Kissen von Steiner. Bereits seit 1888 steht das Unternehmen für traditionelle Handwerkskunst und einen behutsamen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Das Ergebnis sind zeitlose Klassiker. Ob fröhlich bunt oder sanft grau – die dekorativen Accessoires kommen in verschiedenen Farben und Mustern daher. Ein weiterer Pluspunkt: Zu jedem Kissen gibt es eine passende Decke.

Erhältlich im Einrichtungshaus Körner in Braunschweig.

HOMESTORY

Zu Besuch im Schmied-Bungalow von Afet und Sebastian

Von Stephanie Joedicke

Weißes Sichtmauerwerk außen und innen, Waschbeton, bodentiefe Fenster zum Garten und ein offener Grundriss. Afet und Sebastian leben gemeinsam mit ihrem Sohn in einem Schmied-Bungalow in Braunschweig – ein lang gehegter Traum, den die beiden Architektur-Bewunderer sich 2018 erfüllen konnten. Damals entstand auch der Instagram-Kanal @bauhaus_traum, auf dem Afet die Arbeiten im und am Haus begleitet. Fünf Jahre später ist ihr Zuhause ein Mix aus schlichter Bauhaus-Eleganz gefüllt mit Scandi, Boho und orientalischen Highlights – oder wie ChatGPT vorschlägt: einem Design-Mix à la Scandiental Boho.

Afet, Sebastian, warum habt ihr euch explizit für einen Schmied-Bungalow entschieden?

Sebastian: Uns gefällt die Idee von Horst Schmied, die Bedürfnisse der Bewohner in den Vordergrund der Architektur zu rücken. Räume, in denen die Familie lebt, sind größer gestaltet, Nutzräume, die zum Schlafen oder Waschen benötigt werden, sind kleingehalten. Der Sichtbeton ist sowohl an der Fassade als auch im Haus zu finden, wodurch eine Verbindung zwischen Innen- und Außenraum entsteht. Die kubische Form, große Fensterfronten, Flachdach – all das ist heute wieder modern. Schmied-Bungalows sind zeitlos.

Afet: Wir haben uns einige Gebäude von Horst Schmied in der Region angeschaut, bevor wir dieses Haus entdeckt haben und konnten uns daher gut vorstellen, welches Potenzial es hat. Außerdem waren die Vorbesitzer so toll eingerichtet – das war eine riesige Inspiration.

In der kalten Jahreszeit sorgt der Kamin für eine behagliche Atmosphäre.





Auf eurem Instagram-Kanal sieht man, dass ihr viel Zeit und Arbeit in den Bungalow investieren musstet ...

Sebastian: Eigentlich hatten wir vor, nur leichte Renovierungen vorzunehmen, weil das Haus in einem guten Zustand war. Das Problem war aber, dass wir das Heizungssystem komplett austauschen mussten. Denn Schmied hat in seiner Anfangszeit Luftheizungen verbaut, die heute nicht mehr massentauglich sind und auch nicht ohne Weiteres auf ein wasserführendes System umgestellt werden können. Schlussendlich haben wir den gesamten Estrich rausgenommen und eine Fußbodenheizung eingebaut.

Afet: Das war der Beginn der Sanierungsarbeiten. Bis auf das Dach haben wir am Ende alles neu gemacht. Die größte Veränderung hat man in der Küche gesehen. Dort haben wir Wände entfernt, sodass wir jetzt einen offenen Küchen-, Ess-, Wohnbereich haben.

Woher stammt eure Liebe zur Architektur?

Afet: Als ich 15 war, habe ich in einer Zeitschrift ein Bild von Frank Lloyd Wrights ‚Fallingwater‘ gesehen, ein Haus, das über einem Wasserfall erbaut wurde. Das hat mich so fasziniert, dass ich es ausgeschnitten und an meine Zimmertür gehängt habe. In meiner Jugend habe ich Magazine von Fertighausfirmen durchforstet und Bilder gesammelt, die mich inspiriert haben. Mit 16 habe ich dann Basti kennengelernt, der die Begeisterung teilt. Wir haben schon in der Schulzeit Grundrisse unserer Traumhäuser gezeichnet (lacht). Die Leidenschaft hat uns beide also ziemlich früh gepackt.

Gibt es weitere Architekten, deren Arbeiten ihr besonders ansprechend findet?

Basti: Mies van der Rohe, der ebenfalls in der Bauhaus-Ära aktiv war. Walter Gropius stand





LINKS: Alles an seinem Platz – auch die Tassen, die die beiden von ihren Reisen mitgebracht haben.

RECHTS: Der goldene Barwagen war ein „Glücksfund“.

für sehr funktionale Arbeiten und hat wenig Wert auf Ästhetik gelegt. Mies van der Rohe hat beides miteinander kombiniert. Interessanterweise entspricht unsere Einrichtung nicht so sehr dem Bauhausstil.

Warum nicht?

Basti: Auch die Möbel sind zum Großteil funktional gehalten, viel mit Chrom gearbeitet. Diese Facetten findet man bei uns nicht.

Afet: Sie würden sich hier nicht gut einfügen. So sehr wir die Gradlinigkeit der Bauhausarchitektur lieben, ist sie uns in der Inneneinrichtung zu schlicht.

Wie würdet ihr euren Einrichtungsstil beschreiben?

Afet: Das haben wir uns im Vorfeld des Gesprächs auch gefragt (lacht). Es ist ein bunter Mix aus Scandi, Boho und orientalischen Elementen.

Sebastian: Wir hecheln nicht jedem Trend hinterher und kopieren auch nicht die Einrichtung aus Möbelhäusern. Unsere Einrichtung ist ein Sammelsurium aus Funden, Erbstücken und Mitbringseln aus aller Welt. Am Ende ist es auch nicht wichtig, ob es sich um Designerstücke handelt oder nicht – das Gesamtkonzept entscheidet und wir müssen uns wohlfühlen.

Afet: Bevor unser Sohn geboren wurde, sind wir viel gereist und haben irgendwann angefangen, aus verschiedensten Ländern Kleinigkeiten mitzunehmen. Das erste Stück war ein Traumfänger aus Bali. Ansonsten hatten wir das große Glück, dass unsere Vorbesitzer viel gereist sind und uns einige Stücke dagelassen haben.

Sebastian: Auf den Reisen, zum Beispiel nach Japan, Marokko oder Ibiza, haben wir auch viel Inspiration gesammelt. Es ist einfach spannend zu sehen, wie Menschen in anderen Ländern wohnen.

Afet: Dadurch haben wir eigentlich noch viele weitere Ideen, für deren Umsetzung wir allerdings zehn Häuser bräuchten. Japandi mit seiner reduzierten, filigranen Formensprache finden wir beispielsweise wunderschön – aber realistisch lässt sich das hier nicht umsetzen. Dafür sind wir zu bunt.



Der Grundriss des Bungalows ist offen gestaltet. Neben dem Esstisch führt eine Schiebetür in das Atrium.



Grüne Retro-Fliesen,
Ananas-Lampe und florale
Muster: das Gästebad
ist ein Hingucker.

Euer Gästebad ist auffallend grün und hat es bereits in das Magazin Freundin geschafft.

Afet: Die Fliesen sind Originale aus den 1970er-Jahren und haben den perfekten Grünton. Ich hätte es nie übers Herz gebracht, sie rauszunehmen oder zu überstreichen. Das stand von Anfang an fest. Wir haben uns deshalb überlegt, das Design in dem Raum mit einer floralen Tapete und goldenen Elementen auf die Spitze zu treiben.

Sebastian: Dazu gehört auch jede Menge Vorstellungskraft. Jeder zweite hätte wahrscheinlich gesagt, dass das Bad überhaupt nicht geht. Aber wir wollten es ausprobieren.

Habt ihr in eurem Zuhause einen Lieblingsort?

Sebastian: Der Garten ist wunderschön angelegt, egal ob Frühling, Sommer oder Herbst. Und wenn im Winter Schnee liegt und der Teich zugefroren ist, setze ich mich gerne auf die überdachte Terrasse.

Afet: Mein Lieblingsort ist die Küche. Wenn Familie und Freunde da sind, ist es der geselligste Bereich. Deshalb haben wir uns hier viel Zeit für die Planung genommen.

Was hält die unterschiedlichen Stile zusammen?

Afet: Das Farbkonzept. Es dürfen verschiedene Farben miteinander kombiniert werden, sie sollten aber nicht komplett verrücktspielen. Es braucht eine Balance, damit die Einrichtung nicht zusammengewürfelt aussieht.

Sebastian: Mit Ausnahme des Gästebads und einer Wand im Wohnzimmer sind sämtliche Flächen deshalb Weiß gehalten.

Wie würdet ihr euer Farbschema bezeichnen?

Afet: Wohlfühlbunt. Die einzelnen Töne sind nicht grell, sondern gedeckt gehalten. Aber ein Außenstehender würde sicherlich sagen, dass wir bunt eingerichtet sind. Aufgebrochen wird das immer wieder durch Holz- und Metallelemente.

Sebastians Lieblingsort
ist der Garten.



Inwieweit hat sich euer Einrichtungsstil verändert, seit ihr Eltern seid?

Afet: Ich erinnere mich noch genau daran, wie häufig wir anfangs gewarnt wurden, dass in unserem Haus nichts kindersicher sei (lacht). Und ich weiß nicht, ob es an unserem Sohn liegt, aber er hat selbst den Barwagen immer in Ruhe gelassen. Dennoch gibt es nun Bereiche, die unserem Kind gehören, wie die Spielecke neben der Couch oder die kleine Spielzeugküche neben unserer Küche. Beides fügt sich jedoch perfekt ein. Dafür haben wir beispielsweise die Farbe der Kinderküche angepasst. Es ist uns wichtig, dass dieser zentrale Wohnraum allen gehört. Wir verbringen hier 80 Prozent unserer Zeit. Und wenn unser Sohn richtig eskaliert, ist natürlich auch das ganze Wohnzimmer voll mit Eisenbahnschienen. Abends wird dann halt einfach wieder ausgeräumt oder auch mal nicht.

Sebastian: Da sind wir entspannt ...

Afet: ... man darf uns nur nicht spontan besuchen kommen (lacht).

Wo findet ihr euer Interieur?

Afet: Vieles haben wir in kleineren (Online-) Interieurshops gefunden. Die meisten Lieblingsstücke sind aber Kleinanzeigen-Funde. Wir stöbern aber auch gerne auf Flohmärkten. Oft erfährt man so auch noch die Geschichte hinter den Gegenständen. Wobei die Märkte

in Braunschweig nicht mit denen in Berlin vergleichbar sind – da können wir noch aufholen.

Sebastian: Zuletzt haben wir einen Makler angeschrieben, weil uns die Einrichtung einer Immobilie total gefallen hat. Leider war schon eine Haushaltsauflösung beauftragt.

Was war bislang euer größter Glücksfund?

Afet: Den Barwagen liebe ich. Ich habe immer wieder nach so einem Modell gesucht. Dann hat Basti den bei Kleinanzeigen gefunden. Eine ältere Dame hat ihn für 35 Euro inklusive einiger Kristallgefäße verkauft. Zwei, drei Monate später haben wir exakt diesen Barwagen für 2.000 Euro online entdeckt. Manchmal muss man einfach Glück haben.

Die Weihnachtstage stehen unmittelbar vor der Tür. Inwieweit verändert sich euer Zuhause in dieser Zeit?

Afet: Das ist die einzige Zeit des Jahres, in der sich unser Zuhause stark verändert. Dekoration passend zu den Jahreszeiten sucht man hier vergebens, aber Weihnachten ist unser Ding und ein Ritual ist, dass wir nach Totensonntag anfangen zu dekorieren. Der Weihnachtsbaum darf gerne schon zum ersten Advent stehen und ist immer rot und golden geschmückt, eher traditionell. Drumherum wird es in dieser Zeit mit Sternen, Lichterketten und Kerzen einfach gemütlicher.



*Lust auf Renovierung?
Wir machen das für Sie!*

Malerarbeiten

Bodenbeläge

Tapeten

Polsterarbeiten

Ihr Malermeisterbetrieb und Ladengeschäft
HERZOGIN-CLARA-STR. 39 • 38442 FALLERSLEBEN
05362 - 4552 • INFO@FARBEN-CENTER.COM
Mo-Fr 9:00-12:30 und 14:30-18:00 und Sa 10:00-13:00 Uhr
WWW.FARBEN-CENTER.COM



Gedruckte Inspiration

Leseempfehlungen für gemütliche Wintertage





AB HEUTE BIN ICH NETT ZU MIR

Wie Wohnen dabei hilft

Martina Goernemann, Callwey

Es scheint beinahe so, als zähle es zu unseren Hauptbeschäftigungen, ständig nett zu sein. Ob zu Freunden, Nachbarn oder gar Mitmenschen, die wir eigentlich gar nicht besonders gerne haben. Bloß mit uns selbst sind wir häufig ziemlich streng, ist die Journalistin und Buchautorin Martina Goernemann überzeugt. Damit soll jetzt Schluss sein. Auf 224 Seiten erklärt die Expertin, wie das Wohnen dazu beitragen kann. Schließlich wohnen wir ständig und jederzeit. Ein Zuhause, das der Seele guttut, ist daher elementar. „Unser Zuhause ist die Verlängerung unseres Innenlebens. Alle Dinge, die wir darin und dafür tun, sind ein Teil von uns selbst. Du kannst deinem Zuhause vertrauen, es zeigt dir den Weg zu dir selbst.“

Wer nun denkt, dies sei Einrichtungsratgeber, wird enttäuscht. Vielmehr handelt es sich hierbei um eine (Erkenntnis-) Reise durch unser Zuhause, das die Art und Weise, wie wir wohnen genaustens unter die Lupe nimmt und durch viele praktische Ideen in einen „netten“ Ort verwandelt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Marmeladmaß, das sich für jede erledigte Aufgabe füllt, Farbakzente, die unser Wohlgefühl steigern oder klugen Sätzen, die den schlimmsten Tag relativieren? Ob in der Küche, im Wohn- und Schlafzimmer, dem Bad oder bei der Arbeit, Goernemann weiß Rat und gibt teils erstaunliche Tipps, die tatsächlich wirksam sind. Dieses Buch ist ein wahrer Erkenntnisschatz und tut der Seele gut. S.J.

DER GESCHMACK JAPANS

Rezepte, Traditionen, Begegnungen

Laure Kié & Aline Princet, Knesebeck

Kochbücher gibt es wie Sand am Meer, auch über die japanische Küche. Doch Laure Kié, die als Tochter einer japanischen Künstlerin und eines französischen Diplomaten in Tokio geboren wurde, wagt den Versuch, den echten Geschmack Japans auf 208 Seiten einzufangen. In dem hochwertig anmutenden Buch teilt die in Paris lebende Autorin mehr als 80 Rezepte und gibt den Lesern Einblick in die Vielfalt der japanischen Küche. Ramen, Tataki und Mochi sind nur einige der Highlights. Die Beschreibung der landestypischen Zutaten und Gerichte wird von den ästhetischen Bildern der Food-Fotografin Aline Princet unterstützt.

Positiv ist, dass Kié kein Wissen über die japanische Küche und Esskultur voraussetzt. Das Buch vermittelt zuerst die Grundlagen: Welche Würzmittel gibt es, welche Früchte, Gemüsesorten und Aromen werden verwendet und wie stellt man typische Saucen her? Den Themen Reis, Nudeln, vegetarische Gerichte sowie Desserts und Getränke ist jeweils ein eigenes Kapitel gewidmet. Dabei setzt sich die Autorin sowohl mit kulinarischen Traditionen als auch mit neuen Food-Trends auseinander.

Wer sich für die Küche aus dem Land der aufgehenden Sonne interessiert und authentische, einfach nachzuvollziehende Gerichte kochen möchte, dem sei dieses Buch ans Herz gelegt. Mein persönliches Highlight ist übrigens das Rezept für fluffige Matcha-Pfannkuchen. Itadakimasu! M.F.



COMING HOME FOR CHRISTMAS

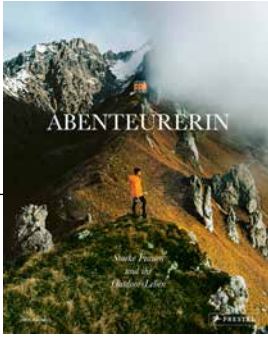
Selbstgemachte Deko, Geschenke und süße Überraschungen für eine kreative Adventszeit

Sabrina Sterntal, EMF Verlag

Weihnachtszeit: Wenn es überall glitzert, nach Gewürzen und Orangen duftet und wir uns, angesichts von Dunkelheit und Schmuddelwetter, in unser heimisches Wohnzimmer zurückziehen. Genau dieses Gefühl hat Autorin und Bloggerin Sabrina Sterntal in ihrem kreativen Weihnachtsbuch eingefangen. Und das hat es in sich: Auf mehr als 150 Seiten gibt es Bastelanleitungen, Dekotipps und eine ganze Reihe an Rezepten. Hinzu kommen Checklisten, Tipps für gekaufte und selbstgemachte Geschenke sowie Tricks, damit die gebastelten Schätze uns noch in den kommenden Jahren erfreuen. Manches braucht etwas Vorbereitung, doch vieles lässt sich mit Materialien umsetzen, die bereits zuhause rumliegen.



Angepasst an Sterntals Instagram-Auftritt sind sowohl Buch als auch viele der Bilder im bekannten quadratischen Format und konsequent in einer weihnachtlich-anmutenden Farbwelt gehalten. Die Bastelanleitungen sind mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen versehen; nur bei einigen Faltanleitungen wären mehr bebilderte Zwischenschritte wünschenswert gewesen. Aber das lässt sich mit ein wenig Kreativität und Ausprobieren ausgleichen. G.S.L.



ABENTEURERIN

Starke Frauen und ihr Outdoor-Leben

Carolina Amell, Prestel

20 Frauen, 20 Geschichten, eine Passion: Outdoor-Abenteuer suchen, erleben und genießen. Da ist beispielsweise Belén Castello, die mit ihrem Fahrrad ganze Steilküsten bezwingt, Cal Major, die als SUP-Abenteurerin die Unberechenbarkeit und Rohheit des Meeres sucht, oder Kristin Addis, die als Alleinreisende die Welt erkundet. „Nie fühle ich mich stärker, als wenn ich auf eigene Faust unterwegs bin. Wenn ich es nach einer Wanderung im Dunkeln gerade rechtzeitig zum Sonnenaufgang auf den Berggipfel schaffe, wenn ich beim Trampen von einem freundlichen Fahrer mitgenommen werde, wenn mich Leute vor Ort zu etwas Besonderem einladen, weil gerade noch Platz für eine weitere Person ist“, erklärt sie zu Beginn ihrer Geschichte. Auf 240 Seiten erzählt „Abenteurerin“ die Geschichten starker Frauen, die in der freien Natur und auf Reisen zu sich selbst gefunden haben. Dabei widersetzen sie sich Konventionen und wachsen über ihre eigenen Grenzen hinaus, um am Ende ein erfülltes Leben zu führen. Die einfühlsam geschriebenen Portraits werden durch zahlreiche, großformatige Bilder ergänzt. Damit ist das Buch nicht nur eine Hommage an die Abenteurerinnen dieser Welt, sondern eine wahre Augenwonne. *S.J.*

BIS AN DEN RAND DER WELT

Forschungsexpeditionen zu den spektakulärsten Orten der Erde

Lars Abromeit, Prestel

Dieses Buch ist zwei in eins: Eine Erzählung spannender Expeditionsreportagen und ein Sammelband spektakulärer Naturfotografien. Mit einem Vorwort des Astronauten Alexander Gerst, fährt es gleich zu Beginn groß auf. Und groß geht es auch weiter. Etwa in rund 1.000 Meter Tiefe unter die Wellten des Atlantiks in vollkommene Dunkelheit, wo sich der größte Lebensraum der Erde befindet. Das Forscherpaar Joachim und Kirsten Jakobsen begibt sich dort auf Spurensuche nach Tiefsee-Geschöpfen. Am „Weltrand“ in Ny-Ålesund, dem letzten Ort vor dem Nordpol, widmet sich eine Dorfgemeinschaft der Klimaforschung. In der Unterwelt Chinas, den Höhlen der südwestchinesischen Provinz Wulong, machen sich Forscher auf die Suche nach unterirdischen Flüssen und Trinkwasserquellen, um Dürren zu begegnen. Lars Abromeit ist ein ausgezeichnete Wissenschaftsjournalist und leitet beim Magazin GEO den Bereit Abenteuer und Expeditionen. Seine Forschungsreportagen finden sich in diesem Buch. Und eigentlich ist dieses Fluch und Segen zugleich: Es weckt den Abenteuergeist, lässt von großen Reisen und Erkundungen träumen, wohlwissend, dass man selbst vermutlich nie dergleichen erleben wird. Vielleicht muss das aber auch nicht sein, denn der Band versetzt uns ganz gefahrenlos in Staunen. *S.J.*

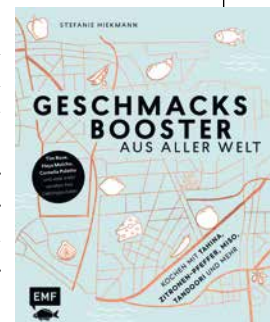


GESCHMACKS BOOSTER AUS ALLER WELT

Kochen mit Tahina, Zitronen-Pfeffer, Miso, Tandoori und mehr

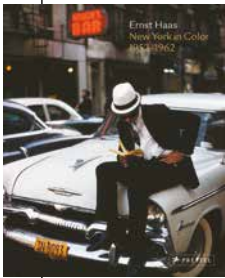
Stefanie Hieckmann, EMF

Fenchel, Koriander oder Sardellen – zugegeben, das ist nicht jedermanns Sache, aber dennoch ein absoluter Geschmacks-Booster. Diesen und weiteren Zutaten widmet Autorin Stefanie Hieckmann ihr neues Buch „Geschmacks Booster aus aller Welt.“ Dabei handelt es sich um mehr als eine reine Rezepte-Sammlung. Auf den ersten einhundert Seiten verraten 25 Spitzenköche, mit welcher Lieblingszutat sie ihrem Essen eine ganz besondere Geschmacksnote verpassen. Und das sind neben den bereits erwähnten auch Exoten wie Gochujang-Paste, Fischsoße und schwarzer Kardamom. Die Köchin Cornelia Poletto erklärt, dass auch Ahornsirup, Parmesan und Nüsse einfachen Rezepten einen neuen Dreh verpassen können. Nachdem uns im ersten Teil bereits der Mund wässrig gemacht wurde, geht's im zweiten Teil ans Eingemachte – die Rezepte. Lachs Ceviche mit Aprikose und Koriander, Fenchel-Wedges mit gerösteten Erdnüssen und Curry-Öl oder karamellisierter Spargel mit Parmesan-Schaum. Die Gerichte sind überwiegend einfach gehalten und beinhalten nur wenige Zutaten. Trotzdem sorgen sie für reichlich Abwechslung auf dem Teller. Insgesamt ist Stefanie Hieckmanns Ausflug in die Geschmacks-Booster aus aller Welt durch die zahlreichen Interviews mit den Spitzenköchen kein Kochbuch im klassischen Sinne. Es vereint eine interessante Lektüre mit einer umfangreichen Rezepte-Sammlung. Nicht nur einfach zum Nachmachen, sondern auch ästhetisch anzusehen; deswegen sollte es in jeder Küche seinen Platz finden. *F.J.*



NEW YORK IN COLOR 1952-1962

Ernst Haas, Prestel



Schon in Zeiten der Schwarzweiß-Fotografie war New York eine glitzernde, pulsierende Stadt. So ist es nur folgerichtig, dass die ersten Farb-fotografie-Pioniere diesen Ort als unerschöpfliche Fundgrube nutzten. So auch Ernst Haas. Sein 1953 in der Zeitschrift „Life“ über 24 Seiten und zwei Folgen abgedruckter Fotoessay unter dem Titel

„Images of a Magic City“ gilt als Meilenstein der Farb-fotografie. Dem gebürtigen Österreicher erschien die Stadt undurchschaubar und faszinierend. Eine Magie, die nur schwer in Worte zu fassen war. Bilder konnten sie besser transportieren.

Viele der Fotos in „New York in Color“ zeigen Alltagsszenen an Taxisständen, in Hinterhöfen, auf Gehwegen. Es sind Bilder, die viele Betrachter instinktiv mit New York assoziieren. Dazu zählen nicht nur die ikonischen Hochhäuser. Auch die unerwarteten Perspektiven, die Winkel, die Momente im Leben, die Haas mit seiner Leica einfangen konnte, zeigen unverkennbar New York. Nach dem Ansehen des Buches wird klar, warum Ernst Haas bis heute als Fotografie-Pionier gilt. *T.D.*

BEST OF INTERIOR 2023

Die 50 schönsten Wohnkonzepte

Ute Laatz, Callwey

Eine Tradition, die nie enttäuscht: Auch in diesem Jahr blickt Ute Laatz in die 50 schönsten Wohnungen und Häuser, die von einer Fachjury für ihr ausgezeichnetes Interieur prämiert wurden. Darunter das „kontemplative Wohnen“ der Giorgio Gullotta Architekten im belgischen Brügge, das sich durch seine pure Gestaltung mit Lärchenholz auszeichnet. Wände, Böden und Decken sind damit bekleidet. Stilmöbel sorgen für dezente Kontraste. Oder der kunterbunte Altbau in München, dem Sebastian Zenker mit einem farbenfrohen Mix aus Möbelklassikern, Deko-Schätzen und Kunstwerken Charakter verleiht.

Der erste Preis geht in diesem Jahr an den Berliner Innenarchitekten Fabian Freytag, dessen Studio als Wegbereiter der Opulenz-Bewegung in Deutschland gilt. Das ausgezeichnete Apartment in Berlin vereint Stilelemente der goldenen 1920er-Jahre mit den Annehmlichkeiten der Gegenwart.

Der umfangreiche Band inspiriert, lädt erneut zum Träumen und Planen ein. Auch das hat Tradition. *S.J.*



wittlake GmbH
creative bodenbeläge
wertvolle orientteppiche

Gifhorner Str. 153
Tel. 05 31 / 1 80 66

Teppichboden
Teppiche
Designboden
Laminat
Parkett
Kork
PVC

BITTNER
GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU

Sudammsbreite 31 a · 38448 Wolfsburg
Telefon 05363 98 98-0 · Fax: 05363 98 98-20
kontakt@bittner-galabau.de

Mein Garten - ein Ort, den ich mit allen Sinnen erlebe.

Fachgerecht ✓
Zuverlässig ✓
Individuell ✓

- Meisterbetrieb Garten- & Landschaftsbau
- anerkannter Ausbildungsbetrieb
- Mitglied im Verband Garten und Landschaftsbau
- Rasenanlagen
- Mähroboter
- Umgestaltungen
- Gartenneuanlagen
- Bewässerungsanlagen
- Teich- und Wasseranlagen
- Naturstein- und Pflasterarbeiten u.v.m.
- Zaunbau
- Gartenpflege

BROT

Die Kunst des Backens

Katharina und Nicolas Traub, EMF

Thymian-Birnen-Baguette, Urkorn-Nuss-Brot, Weißwein-Kapuinerkresse-Focaccia: Wer „Brot – Die Kunst des Backens“ von Katharina und Nicolas Traub aufschlägt, wird sicher schnell zum Brot-Fan. Die große geschmackliche und optische Vielfalt, die beide Autoren in dem Buch versammeln, macht große Lust, einmal von dem eigenen gewohnten Brotkonsum abzuweichen.

Allerdings sei hier gewarnt, wer vor allem einfach und schnell in den Geschmack des Brot-Genusses kommen möchte: Die Variationen sind teilweise aufwändig herzustellen, der Backprozess dafür Schritt für Schritt erklärt. In diesem Sinne ist das Buch eher eine Anleitung für Back (Halb-)Profis und solche, die es werden wollen – was sich aber sicher lohnt: Denn in welcher gängigen Bäckerei bekommt man heute noch ein Joghurt-Zitronen-Schabzigerklee-Brot?

T.D.



**SELCARE
WATERCOLOR**
Kreative Momente
für mich

Carina Morawetz, EMF

Tschüß Stress, hallo Kreativzeit mit Watercolor für Erwachsene. Das Buch von Carina Morawetz verspricht kraftvolle Morgen- und sanfte Abendrituale für einen achtsamen Alltag. Zu malen habe der Autorin in der Vergangenheit geholfen zu sich zurückzufinden in stressigen Zeiten. Loslassen ist das Motto – den in Farbe getunkten Pinsel fließen lassen als Akt des Eins Werdens mit Tusche und Papier. Verschiedene Übungen führen die Leserin an unterschiedliche Maltechniken heran. Ihre Empfehlungen für Morgenrituale: Man möge jeden Morgen 60 Sekunden lang kalt duschen. Hineinspüren solle man sich in sein Gefühl beim Duschen und es danach mit Tusche auf Papier bringen. Oder man solle seine Pflanzen zu Hause besuchen – ja, wirklich, besuchen – und sie achtsam betrachten. Wenn ich an meine Pflanzen zu Hause denke, fallen mir vertrocknete Stengel ein, Wollläuse und trockene Erde. Positiv sind die Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Per QR-Code kann man sich Vorlagen aufrufen und ausdrucken. Das Buch eignet sich für Leserinnen, die über Zeit im Alltag verfügen – vor allem am Morgen und am Abend. Für den Alltag einer Frau mit kleinen Kindern, Arbeit und Haushalt eignet sich das Buch nicht. *C.B.*

GUSTAV KLIMT

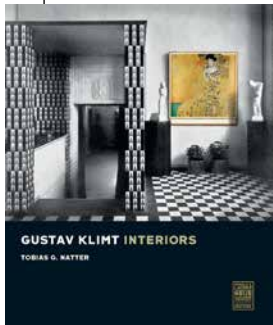
Interiors

Tobias G. Natter, Prestel

Gustav Klimt ist ohne Frage Österreichs berühmtester Kunstexport. Der Maler (1862-1918) gilt als namhafter Vertreter des Wiener Jugendstils und ist in erster Linie für seine Frauenporträts bekannt, die er mit dem opulenten Einsatz von Blattgold veredelte. Doch die Bilder stehen nicht für sich allein – der Raum, in dem sie später ausgestellt werden sollten, spielte für den Künstler eine entscheidende Rolle: Seine Werke sollten zur Geltung kommen. Hier setzt „Gustav Klimt Interiors“ an. Es zeigt, wie einige der berühmtesten Gemälde des Künstlers entstanden sind: in privaten Esszimmern und Salons, in Galerien, Museen und Ausstellungsräumen. Kunstexperte Tobias Natter ermöglicht damit gänzlich neue Einblicke in die Arbeit des Malers. In den originalen Schwarz-Weiß-Fotografien wurden Klimts Werke nachkoloriert, wodurch sie erst richtig zur Geltung kommen.

Zwar ist das Buch vorerst nur in englischer Sprache erhältlich. Doch für Kunstinteressierte und Klimt-Fans ist der kommentierte Bildband ein absolutes Muss.

M.F.



THE GOOD LIFE

... und wie es gelingen kann

Robert Waldinger & Marc Schulz, Kösel

Was macht ein gutes Leben aus? Geld? Status? Erfolg im Job? In der wohl längsten „Glücksstudie“ der Welt, der Harvard Study of Adult Development, gehen Forscherinnen und Forscher genau diesen Fragen nach. Dafür begleiten sie bereits seit 80 Jahren Menschen, um sich dem Nukleus eines erfüllten Lebens zu nähern. Dieser ist so simpel wie sozial – denn unsere Beziehungen zu Mitmenschen, Freunden, Bekannten und Verwandten prägen maßgeblich unsere Zufriedenheit und haben überdies Auswirkungen auf unsere Gesundheit.

Dr. Robert Waldinger, Professor für Psychiatrie an der Harvard Medical School, und Marc Schulz, stellvertretender Direktor der Harvard Study of Adult Development, zeigen, wie wir gesunde Beziehungen gestalten können, die letztlich zu einem glücklicheren Leben führen. Das Buch bietet einen tiefen Einblick in die menschliche Psychologie – und dem Schlüssel zum Glück. *S.J.*



Größte Galerie für exklusives Einrichten
in Norddeutschland.

Ambiente^{by}
HESSE

NEUERÖFFNUNG VIELER MARKENSTUDIOS!



Sonderaktion Stühle:
„6 für 5“
6 Stühle kaufen, nur 5 bezahlen.
Alle Stühle. Alle Marken.
Nur für kurze Zeit!¹
¹gültig bis 31.12.2023



LICHTWOCHEN
im Ambiente
5% Aktions-Rabatt
inklusive Lieferung & Montage
= Ambiente Full Service²
²ab 2.500 € Leuchten-Auftragswert



Ambiente by Hesse · Möbel Hesse GmbH
Robert-Hesse-Straße 3
30827 Garbsen/Hannover an der B6
Tel. 0511 27978-0 · Mo. bis Sa. 10 – 19 Uhr

www.moebel-hesse.de



Bacher
Balada & Co.
Bielefelder
Werkstätten
Brand van
Egmond
Brühl
Christine Kröncke

Cierre
Classicon
Cor
Dauphin Home
De Sede
Dormiente
Draenert
Edra

Eloa
Fiam
Flos
Form Exklusiv
Foscarini
FSM
Grau
Graypants

Hästens
Interlücke
JAB Anstoetz
Kettmaker
Kristalia
Ligne Roset
Montana
Novamobili

Penta
Pol74
Raumplus
Rodam
Schönbuch
Scholtissek
Sitzwerke
Team 7

Tommy M
Volume K
VS Manufaktur
Willisau
Wittmann



Kraftvolle FARBWELTEN

Ihre Bilder sind ein malerischer Ausdruck der Leidenschaft: Cordula Heimburg hat ihr Hobby zum Beruf gemacht. In ihrem Peiner Atelier entstehen ausdrucksstarke Porträts, festgehaltene Segeltage und Auftragsarbeiten.

Von Gesa Lormis



Mitten in einem Garten, versteckt hinter dichten grünen Hecken steht ein gläserner Pavillon. Ihr Aquarium, wie Cordula mit einem Lächeln das kleine Atelier nennt. Rund um sie herum hängen, stehen und liegen fertige Bilder, Skizzen, Pinsel und Farben. Darunter viele Porträts von Persönlichkeiten, die sie bewegen.

Cordula lebt mit ihrem Mann in Peine. Vor einigen Jahren hat sie großformatige Land- und Seekarten als Material für ihre Bilder gefunden.

Mit ihrem Mann und zwei Katzen lebt Cordula in einem Einfamilienhaus, nicht weit vom Peiner Stadtwald, dem Herzberg, entfernt. Der erwachsene Sohn ist bereits ausgezogen. „Seitdem ziehe ich mich gerade im Winter oder für besondere Großformate zum Malen gerne in sein früheres Zimmer zurück“, sagt sie und blättert in einer Mappe. Für eine ihrer jüngsten Ausstellungen, im Braunschweiger Café Zeit, hat sie mit Kaffee als Farbe und Inspiration gearbeitet: Auf Künstlerpapier getropfte und geschüttete Kaffeespezialitäten bilden den Hintergrund für eine Reihe an Porträts. Oft reichen ihr wenige, dafür aber markante, im Detail erfasste Merkmale, um die Gesichter zu treffen.

Ganz anders wirken dagegen einige Acrylbilder, die über den Tischen im kreisförmigen, kleinen Garten-Atelier aufgehängt sind: Von einem dunklen, intensiv gefärbten Hintergrund heben sich fast minimalistisch, in hellen Farben und mit groben Formen dargestellte Segelbote ab. Bilder, in denen sie die stete Veränderung von Wind und Meer einfängt. „Ich liebe Menschen, starke Persönlichkeiten und ihre Geschichten – und genauso liebe ich es zu reisen, zu segeln und das Meer zu erleben. Beides fließt immer wieder in meine Werke ein.“

Dabei lässt sie sich weder auf bestimmte Farben noch auf eine einzige Art des Bildträgers oder ein Format limitieren. Immer wieder findet Cordula Möglichkeiten, um zu experimentieren. Sie wechselt zwischen kräftigen Acrylfarben und Aquarellen, mixt Porträts mit Zitaten, tauscht den Pinsel auch mal gegen Spachtel aus oder ergänzt Bilder mit Siebdruck.

Auf die Idee, Land- und Seekarten als Bildträger und Hintergrund zu verwenden, kam sie durch die Peiner Berufsschule. Als diese alte Unterrichtsmaterialien aussortierte, kaufte sie einige. Die Formen der Länder und Kontinente sowie deren Kulturen, inspirierten sie zu neuen Bildern. Eines davon befindet sich im Esszimmer: ein großformatiges Porträt von Frida Kahlo. Beziehungsweise ein halbes: Es zeigt nur eine ihrer Gesichtshälften. Im Wohnzimmer nebenan hängt eine Karte Afrikas, von der aus eine Frau mit durchdringendem Blick zu uns herüberschaut.



Wenige, dafür markante, im Detail erfasste Merkmale, reichen Cordula Heimburg für ausdrucksstarke Porträts.

Sich nicht zu früh festzulegen und offen für Neues zu sein, ist auch ein Rat, den sie Anfängern und Anfängerinnen mitgeben möchte: Neugierig bleiben und ausprobieren, sich mit anderen Künstler:innen vernetzen und, wenn sich die Gelegenheit ergibt, an Workshops teilnehmen und verschiedene Techniken lernen. Die ersten Bilder werden selten herausragende Kunstwerke. Doch mit der Zeit, mit jedem gemalten Bild, komme die Erfahrung und die Bilder entwickeln sich weiter. Für ihre eigenen Arbeiten nähert sie sich den Motiven über Skizzen; probiert immer wieder im Kleinen aus, um den Weg ins Große zu finden.

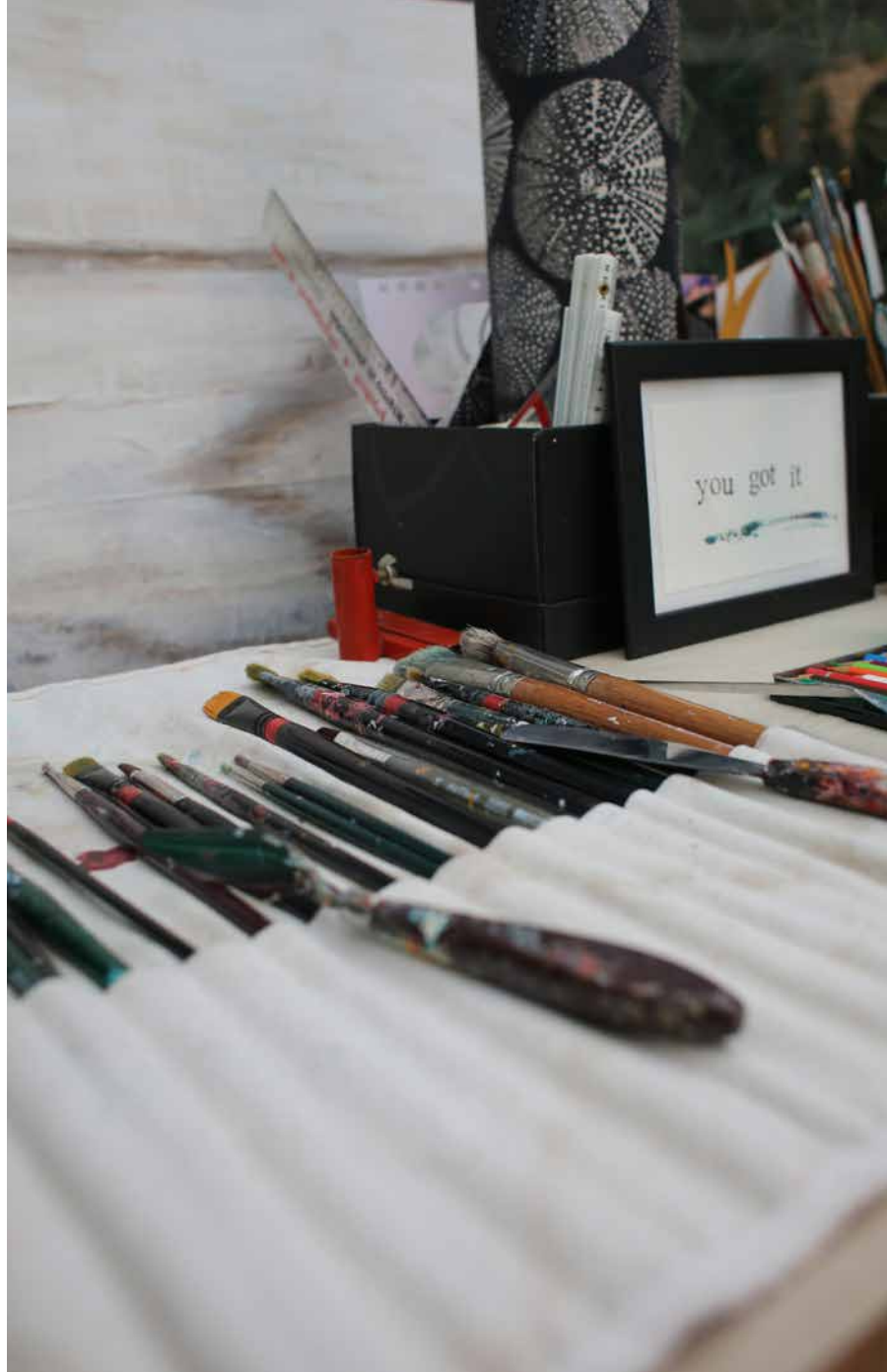
Dass sie sich einmal so intensiv mit Kunst auseinandersetzen würde, hätte Cordula in ihrer Jugend nicht erwartet. Dem Rat ihrer Eltern folgend wählte sie einen sicheren Beruf, lernte Verwaltungsfachkraft und arbeitet seit Jahren für den Landkreis Peine. Doch ihre Kreativität, ihre Lebhaftigkeit, habe immer wieder nach Ventilen gesucht: „Als mein Sohn klein und ich mit ihm zu Hause war, habe ich angefangen, Innenarchitektur zu studieren und Praktika bei Ausstattungsfirmen vor Ort gemacht. Als wir dann vor zehn Jahren das Haus kauften, habe ich mich voll ausgelebt! Aber irgendwie hat es nicht gereicht ...“, erinnert sie sich an ihre Anfänge in der Malerei. Seit einiger Zeit arbeitet sie in Teilzeit im Gleichstellungsbüro – die Kunst ist mehr als ein Hobby geworden.

„Ich sehe meine Bilder als eine tägliche Glücksdosis, die ich meinen Kunden mit auf den Weg geben möchte. Sie sollen jeden Tag an das erinnern, was einem wichtig ist, Freude bereiten oder Trost spenden“, beschreibt sie die Motivation, immer wieder an neuen Motiven zu arbeiten. Dazu gehören auch Auftragsarbeiten. Ob es nun der Wunsch nach einem besonderen Motiv ist, oder ein Bild, um einen besonderen Ort in einer Wohnung zu vervollständigen – angepasst an die vorhandene Wandgestaltung und Interieur. „Zu meinen letzten Serien habe ich jeweils einen Werkkatalog mit Detailaufnahmen und Wohnbeispielen erstellt. Darin lässt sich gut sehen, wie sich Bilder und Innenarchitektur kombinieren lassen.“

Fotos: Gesa Lormis



Denn kein Bild wirke losgelöst von seiner Umgebung. Wie zum Beweis fällt ihr Blick vom Esstisch aus auf eine der wenigen farbigen Wände im Wohnbereich: Der starke Rotton steht im Kontrast zu dem kleinen, weißen Sofa davor. Darüber hängt, in einem weißen Rahmen, ein Porträt von Audrey Hepburn. Unter ihrem leicht erhobenen Kinn steht der Schriftzug: „I believe that everything happens for a reason.“ Ich glaube daran, dass alles aus einem bestimmten Grund passiert.



LINKS: Ihre Leidenschaft fürs Reisen und Segeln ist ebenfalls in mehrere Bild-Serien eingeflossen.

RECHTS: Sich nicht festlegen, kreativ und neugierig bleiben: In ihrem kleinen Atelier experimentiert die Peinerin immer wieder mit neuen Techniken.

Neben kräftigen Arcylfarben nutzt Cordula Heimburg für ihre Kaffeebilder gerne zarte Pastell- und Aquarellfarben.

Das Kosmetikstudio
Buchmann Permanent
Kosmetik von Nadine
Aschauer befindet
sich in der Lehdorfer
Roggenmühle.



Gepflegte Winterhaut

Gut geschützt durch die kalte Jahreszeit

Von Claudia Bartels

Im Winter benötigt unsere Haut viel Feuchtigkeit. Denn die trockene und kalte Luft draußen und die Heizungsluft reizen unsere Zellen. Im Interview verrät uns Nadine Aschauer, Inhaberin des Kosmetikstudios Buchmann Permanent Kosmetik, wie wir uns auf die kühlen Tage vorbereiten können und welche Sofortmaßnahmen helfen, wenn trockene Stellen im Gesicht oder Hautrisse an den Händen auftreten.

Nadine, was passiert mit unserer Haut im Winter?

Die Luft im Freien enthält im Winter oft weniger Feuchtigkeit und wenn ihr euch dann der warmen Heizungsluft aussetzt, entzieht diese eurer Haut zusätzlich Feuchtigkeit. Die Haut kann also schnell trocken, rissig und schuppig werden.

Wie können wir unsere Haut am besten gegen all diese Einflüsse wappnen?

Ich empfehle eine regelmäßige Feuchtigkeitspflege. Nehmt nicht zu warmes Wasser beim Waschen und Duschen. Das heiße Wasser greift den schützenden Fettmantel der Haut an. Nutzt Feuchtigkeitsseren, am besten mit dem Inhaltsstoff Hyaluronsäure. Sie kann große Mengen Wasser binden und sorgt auch für die Straffheit der Haut. Außerdem sollten die Produkte hypoallergen sein, also frei von allergieauslösenden Inhaltsstoffen. Begeistert bin ich auch von lipidhaltigen Pflegeprodukten, zum Beispiel mit Ceramiden. Sie halten die Hautzellen zusammen und die Hautschutzbarriere intakt. Dadurch kann die Haut besser Feuchtigkeit speichern und negative Einflüsse wie Keime und Reizstoffe abwehren.

Im Winter sollte man sich nicht zu heiß waschen und duschen, rät Nadine Aschauer. Das heiße Wasser greife den schützenden Fettmantel der Haut an und könne die Haut austrocknen.



Seit zehn Jahren betreibt Nadine ihr Studio in der Roggenmühle in Lehdorf. Vor drei Jahren hat sie den Österreicher Klaus Aschauer geheiratet und seinen Nachnamen angenommen. Ihr Studio heißt weiterhin Buchmann Permanent Kosmetik, denn unter dieser Marke ist sie in Braunschweig bekannt.

Gewöhnt sich die Haut mit der Zeit an die Pflege von außen und könnte sie als Resultat noch trockener werden?

Es kommt auf die Produkte an. Wenn du Wirkstoffe nutzt, die viel Alkohol enthalten, kann es schon sein, dass du damit deine Haut überpflegst und sie folglich noch trockener oder irritierter wird. Deine Haut kann eigentlich ganz gut für sich allein sorgen. Wenn du aber beispielsweise Stress hast, zeigt sich das auf der Haut. Auch andere Einflüsse lassen sich dort ablesen, so dass wir sie mit Pflege von außen unterstützen können.

Auch die Haut um die Nägel herum ist im Winter anfälliger für Risse – wie kann man sie behandeln, wenn sie auftreten?

Cremt eure Nagelhaut gut ein! Und wascht eure Hände nicht zu heiß und nicht zu oft. Vor allem seit Corona neigen viele Menschen dazu, sich ständig die Hände zu desinfizieren. Das entzieht der Haut viel Feuchtigkeit. Ein gesundes Maß an Pflege ist das A und O. Außerdem kann man gut vorbeugen: Wenn du mit den Händen arbeitest, mach' das unbedingt in Handschuhen mit einem Innenfutter aus Baumwolle – das schützt. Durch das Schwitzen in Gummihandschuhen quillt die Haut auf und wenn sie wieder im Trockenen ist, reißt sie womöglich ein. Schütze deine Hände auch draußen vor der Kälte mit Handschuhen.

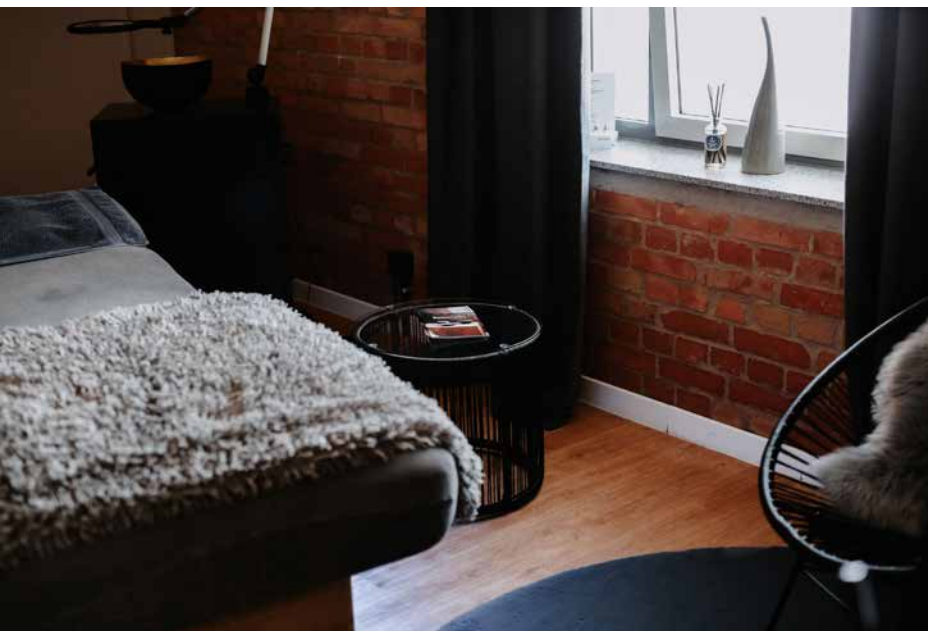
Was empfehlst du bei trockenen Winterlippen?

Labello kritisiere ich stark, der versetzt deine Haut in einen Zustand des Mangels, so dass du den Lippenpflegestift immer wieder brauchst und die Haut zunehmend austrocknet. Sehr trockene Lippen können auch gesundheitliche Ursachen haben. Mein Tipp: Mische einfach ein bisschen Zucker oder Salz mit Honig für ein kleines Peeling. Mit der Zahnbürste massierst du erst sanft deine Lippen – das entfernt die toten Hautschuppen und regt die Zellen und die Mikrozirkulation an. Anschließend folgt das Peeling. Honig hat wunderbare Enzyme, ist feuchtigkeitsspendend und entzündungshemmend. Manuka-Honig ist fantastisch dafür geeignet – er ist nicht umsonst so teuer.



Du rätst von Lippenpflegestiften also generell ab?

Nein, gar nicht. Achte aber auf die Inhaltsstoffe. Ich empfehle natürliche Bestandteile. Mandelöl ist ein tolles, pflegendes Öl. Wenn du sehr trockene Lippen hast, nimm eine Pflege mit lipidreichen Inhaltsstoffen, zum Beispiel mit Ceramiden, Mandelöl, Jojobaöl oder Kokosöl. Nach dem Duschen auf feuchte Haut aufgetragen helfen diese Öle auch, Feuchtigkeit in der Haut zu speichern.



Die Wohlfühlatmosphäre ist Nadine Aschauer in ihrem Kosmetikstudio sehr wichtig.

Kommen wir zu einem Körperteil, das im Winter besonders häufig durch Erkältungen geplagt wird – der Nase. Hast du spezielle Pflegetipps?

Nimm ein sanftes Schniefpapier, keine raue Küchenrolle, und halte deine Nase feucht – mit warmen Nasenbädern, Bepanthen oder Dexpanthenol, wenn es ganz schlimm ist. Wenn die Nasenhaut bereits angegriffen ist, kannst du sie mit feuchten Tüchern, die etwa Aloe Vera enthalten, putzen. Verzichte aber unbedingt auf starke Duftstoffe und Alkohol in Pflegeprodukten, das trocknet zusätzlich aus. Stelle einen Luftbefeuchter im Winter auf, vor allem, wenn du Allergiker bist – dann trocknen die Schleimhäute nicht so sehr aus.

Gibt es Unterschiede zwischen Frauen-, Männer- und Kinderhaut, die beachtet werden sollten?

Oh ja! Männer haben grundsätzlich eine dickere Haut, sie ist robuster, faltenfreier, grobporiger und produziert mehr Collagen als bei Frauen – das ist unfair (lacht). Männer bräuchten eigentlich nur Produkte, die nach der Rasur helfen, also alkoholfreie, feuchtigkeitsspendende, beruhigende Produkte. Und etwas für die Bartpflege. Wir Frauen haben eine dünnere Haut, produzieren weniger Collagen und bauen es auch schneller ab. Wir bekommen mit dem Monatszyklus oft schlechtere Haut, Irritationen, Empfindlichkeiten und Pickel – damit haben Männer nicht zu kämpfen.

Sollte man im Winter Peelings machen?

Peelings sind im Allgemein nicht verkehrt. Aber sei damit eher zurückhaltend, höchstens zweimal die Woche. Ich rate außerdem von Pfirsichkernpeelings ab. Die zerkleinerten Pfirsichkerne enthalten sehr spitze Bestandteile, die die Hautbarriere anritzen und somit schädigen können.

Kommen wir zur Haut rund um die Augen: Braucht sie besondere Pflege?

Die Haut um die Augen herum ist die dünnste im Gesicht. Dunkle Augenringe sind oftmals



Badrenovierung im kleinen Stil ☉

Sie möchten Ihr Bad umbauen und komfortabler gestalten, ohne gleich das gesamte Bad zu renovieren? Eine Teilbadsanierung macht es möglich! Vereinbaren Sie jetzt einen Beratungstermin: für ein perfekt auf Sie zugeschnittenes Bad.

WIEDEMANN GmbH & Co. KG

Friedrich-Seele-Straße 6 • 38122 Braunschweig

☎ 0531 80928-90



badpunkt ☉

Leidenschaft für Bäder



Feuchtigkeitspflege sei das A und O im Winter, sagt Nadine Aschauer.

bedingt durch sehr dünne Haut, durch die man die Gefäße sieht. Feuchtigkeit hilft, die Haut an dieser Stelle geschmeidiger und weniger knittrig zu machen. Achtet darauf, dass ihr keine Produkte mit Kriechstoffen nutzt. Das sind Substanzen, die sich schnell auf der Haut verbreiten und dafür sorgen, dass eure Augen brennen oder tränen. Retinol und Vitamin A sind zwar ein aktueller Hype – damit wäre ich aber vorsichtig, da es eine Gewöhnungszeit braucht. Ihr müsst euch langsam rantasten an diesen Wirkstoff. Ich empfehle Hyaluronsäure. Oder kauft euch einfach eine Aloe Vera-Pflanze, brecht sie auf und pflegt mit deren Gel eure Augenpartie.

Gibt es spezielle Lebensmittel, die die Haut von innen stärken?

Der Klassiker: Trinkt viel Wasser für einen guten Feuchtigkeitshaushalt. Gemüse stärkt die Haut mit Vitamin C. Bitterstoffe in Radicchio und Rucola helfen gegen rote Nasen und rote Wangen. Auf histaminhaltige Lebensmittel solltet ihr verzichten, wenn ihr Couperose oder Rosazea habt.

Hydrafacial-Behandlungen liegen derzeit im Trend – was hat es damit auf sich?

Keine Kosmetikerin, keine Hand dieser Welt macht dich so sauber wie dieses Gerät. Deine Gesichtshaut wird gesäubert, gepeelt, alte trockene Hautschuppen werden gelöst und anschließend wird deine Haut versiegelt. Meine Kunden bekommen nach der Anwendung einen Hydrafacial-Glow im Gesicht, der viele Tage anhält. Das Licht kann sich im Gesicht wieder reflektieren.

Wie stehst du dazu, Pflegeprodukte im Supermarkt zu kaufen?

Ich empfehle: Lasst euch beraten! Bei neuen Kunden frage ich immer, wie sie ihre Haut pflegen. Dann sagen sie oft: „Dieses Produkt nutze ich zur Reinigung, dieses als Feuchtigkeitscreme, dieses Produkt für den Tag, dieses für die Nacht“. Viele Wirkstoffen vertragen sich aber nicht zusammen und können ihre Wirkung gegenseitig aufheben oder Irritationen verursachen. Weniger ist mehr, ist mein Motto.

Foto: Wunderlich Fotografie

Zutrittskontrolle!

Video-Sprechanlagen am Eingang bieten mehr Sicherheit und Komfort.

RÖSSING: Einfach einschalten!

RÖSSING
Ihr Elektro-Partner



Elektroinstallation
Hausleittechnik - KNX
Sicherheitstechnik

EMOBILITÄT
Fachbetrieb

Telefon 0531 842574
Neckarstraße 11 38120 Braunschweig

info@elektro-roessing.de
www.elektro-roessing.de

© SCHROERS-WERBUNG.DE

SCHWARZE
Glas · Technik · Design



Preiswerte
Duschsysteme
für Individualisten

Individuell angefertigte Duschsysteme müssen nicht teuer sein. Unsere Duschsysteme aus Glas erhalten Sie in unterschiedlichster Form und Ausführung. Ihren Wünschen sind dabei fast keine Grenzen gesetzt!

Schwarze GmbH
Wiesenweg 8
38122 Braunschweig
T 0531 49204

kontakt@schwarzeglas.de
www.schwarzeglas.de



Zeit und Raum für BESONDERE AROMEN

In Katermanns Kaffeerösterei trifft ländliche Idylle auf Leidenschaft für Genuss

Von Jan-Peter Waiblinger

Wenn es anfängt zu knistern, muss York Hartmann schnell sein. Denn: Kaffee ist wie ein gutes Steak, wenn der richtige Zeitpunkt erreicht ist, muss die Hitze weg. „Wenn ich röste, sitze ich da und bin im Tunnel“, sagt der Inhaber der Kaffeerösterei Katermann in Denstorf und schmunzelt.

Kaffee ist für York Hartmann Leidenschaft. Er bereitet ihn auf, genießt, zelebriert. Schon seit Jugendtagen interessiert sich Hartmann für die Bohne. Er sammelt Bücher, besucht mit seiner Ehefrau, Kerstin Hartmann-Moos, überall auf der Welt Röstereien. Und er hegt den Traum, einmal selbst eine Rösterei zu betreiben.

Als das Ehepaar gemeinsam mit einem befreundeten Paar 2016 einen Hof in Denstorf im Landkreis Peine kaufte, steht ihnen plötzlich viel Platz zur Verfügung. Die Idee bekam Raum zum Atmen – und bei einem kleinen Kaffeeröster in Braunschweig atmete sie Kaffeeduft. Hartmann schaute dem dortigen Kaffeeröster so lange über die Schulter, bis er eines Tages die Gelegenheit sah und fragte, ob er ihm den kleineren Sechs-Kilogramm-Röster abkaufen könne. „Das war ein bisschen so, als ob ich um die Hand seiner Tochter anhalten würde“, erzählt er und lacht. Der Inhaber überlegte und sagte tatsächlich zu.



LINKS: In einem ehemaligen Bauernhof ist die Kaffeerösterei zu Hause.

RECHTS: Gemeinsam leben Kerstin Hartmann-Moos und York Hartmann ihre Leidenschaft für die Bohne.

Das Ehepaar wusste, dass dieses Projekt viel Arbeit bedeuten würde. Aber das hielt sie nicht davon ab. Ein leerer Raum, ein Röster – und das Projekt begann. Inzwischen schmücken prall gefüllte Regale aus weißem Holz die Wände, alte Sprossenfenster hat Hartmann zu einer Regalfront umgearbeitet. Er ist auch gelernter Tischler. Tassen, Brauapparaturen, Kannen, Boxen und Bilder rund um den schwarzen Muntermacher beleben den einst leeren Raum, in dessen Mitte der elegante, stählerne Röster auf einem Podest thronet.



OBEEN: Der Kaffee wird von Hand geröstet.

UNTEEN: Die entstehenden Aromen unterscheiden sich je nach Sorte und Zubereitung.

RECHTS: Besucher werden stets zur Verkostung eingeladen.

Zwischen Nostalgie und Wertschätzung

Auf dem Boden haben sie alte Fliesen eines ehemaligen Denstorfer Gehöfts verlegt. Ihre Muster zieren heute die Verpackung des Kaffees. In vielen solcher Kleinigkeiten vereinen die beiden Kaffeeliebhaber die Tradition und Geschichte des Ortes mit moderner Ästhetik und ihrem neuen Leben auf dem Hof. Dieser Respekt vor der Geschichte spiegelt sich auch im Namen ihrer Marke wider: Katermann. Er ist dem ersten Hofbewohner gewidmet, der ein Teil der Familie wurde. Inzwischen ist der Kater verstorben – geblieben sind der Name und die vielen Erinnerungen an ihn.

Zunächst befürchteten die beiden, die Abgeschiedenheit könnte sich zu einem Standortnachteil entwickeln. Doch das sei nicht der Fall: „Gerade das Dörfliche, nah bei den Leuten zu sein, die Entschleunigung – das ist nicht nur ein Alleinstellungsmerkmal. Es spiegelt auch unsere Philosophie wider. Kaffee ist Genuss, es ist eine Art, das Leben zu feiern“, betont Hartmann-Moos.

Ein Ort der Begegnung

Die Kaffeexperten wollen auch andere daran teilhaben lassen, wie facettenreich Kaffee sein kann. Der enge und persönliche Kontakt zu den Besuchern ist ihnen deshalb besonders wichtig. Sie beraten in Ruhe zu den Vorlieben, sprechen Empfehlungen aus. Die Kunden können den Kaffee probieren und gemeinsam über das Geschmackserlebnis reflektieren.

Ihr Geschäft, erzählen die beiden, ist ein Ort der spannenden Begegnungen. „Wenn wir geöffnet haben, lernen wir ständig neue, interessante Menschen kennen“, sagt Kerstin Hartmann-Moos. Früher hat es im Dorf eine Bäckerei und einen Dorfkrug gegeben, die sind nun geschlossen. Mit der Rösterei gibt es nun einen neuen Ort, an dem die Bewohner sich treffen könnten. Dort trifft der alteingesessene Landwirt auf den Zugezogenen aus dem Neubaugebiet. Der Kaffee verbinde die Menschen.



Kaffeegenuss zelebrieren

York Hartmann zelebriert es, ihn aufzubrühen. Um den Unterschied zwischen den Sorten und ihren Geschmäckern deutlich zu machen, hat er an diesem Tag drei verschiedene Kaffees vorbereitet. Fast wie bei einem Versuchsaufbau in einem Labor: Auf einer selbstgebauten Brewbar thronen drei Kaffeehalter aus Keramik und Glas. In ihnen ruht je eine andere Röstung, frisch gemahlen natürlich. Bereits jetzt duften die drei Sorten Greta, Paul und Bono um die Wette: herb, schokoladig und fruchtig.

Als Hartmann mit einer matt-schimmernden Edelstahlkanne vorsichtig das heiße Wasser über das Pulver gießt, steigt vollmundig duftender Kaffeedampf empor. Das kochende Wasser zischt leise. Immer nur ein paar Schluck Wasser verteilt er abwechselnd und bedächtig in die Filter. Unter der orange-leuchtenden Lampe schillert der Wasserdampf golden und nach wenigen Sekunden beginnt der dunkle Kaffee in gläserne Kannen zu tropfen.



Mit Bedacht gießt York Hartmann den Kaffee auf.

„Der Weg zum richtigen Geschmack ist ein Prozess“, erklärt Hartmann. Einen trinkbaren Kaffee bekomme man recht schnell hin. Für gute Kaffees habe er etwa ein Jahr gebraucht, aber auslernen werde er nie. „Jeder Kaffee hat ein eigenes Röstprofil“, sagt Hartmann-Moos. Das definiert, wie lang der Kaffee bei welcher Temperatur röstet. York Hartmann entwickelt für jede Sorte, die sie in ihr Sortiment aufnehmen, ein eigenes Profil. „Ein paar Aspekte sind leicht abzuleiten“, sagt er. Wie feucht der Kaffee ist und wie dicht. Beides bestimmt, wie die Bohne die Wärme annimmt.

Die Rahmenbedingungen müssen stimmen

Aber auch die äußeren Bedingungen sind wichtig: Welche Temperatur hat die Luft, wie hoch ist die Luftfeuchtigkeit? All das hat Auswirkungen auf Röster und Bohne. „Wir rösten so, dass jeder den Geschmack, den der Kaffee mitbringt, auch schmecken kann“, sagt Hartmann. Zudem verfliege das Aroma mit der Zeit, deshalb verkaufen sie nach Möglichkeit keinen Kaffee, den sie vor mehr als zwei Wochen geröstet haben. „Einige Kunden kommen jede Woche, damit der Kaffee besonders frisch ist.“

Während Hartmann über Kaffee spricht, strömen die Informationen nur so aus ihm heraus. Er spricht über Lagerzeiten, damit das eingeschlossene CO₂ ausdampft. Über Säure, Fruchtig- und Magenverträglichkeit – Hartmann könnte bis tief in die Nacht erzählen. „Die Menschen“, sagt seine Frau, „bekommen hier beim ersten Besuch ein Mini-Seminar.“ Sie schmunzelt. „Damit sie nicht die Katze im Sack kaufen.“



Glitzer, Glanz und Gloria

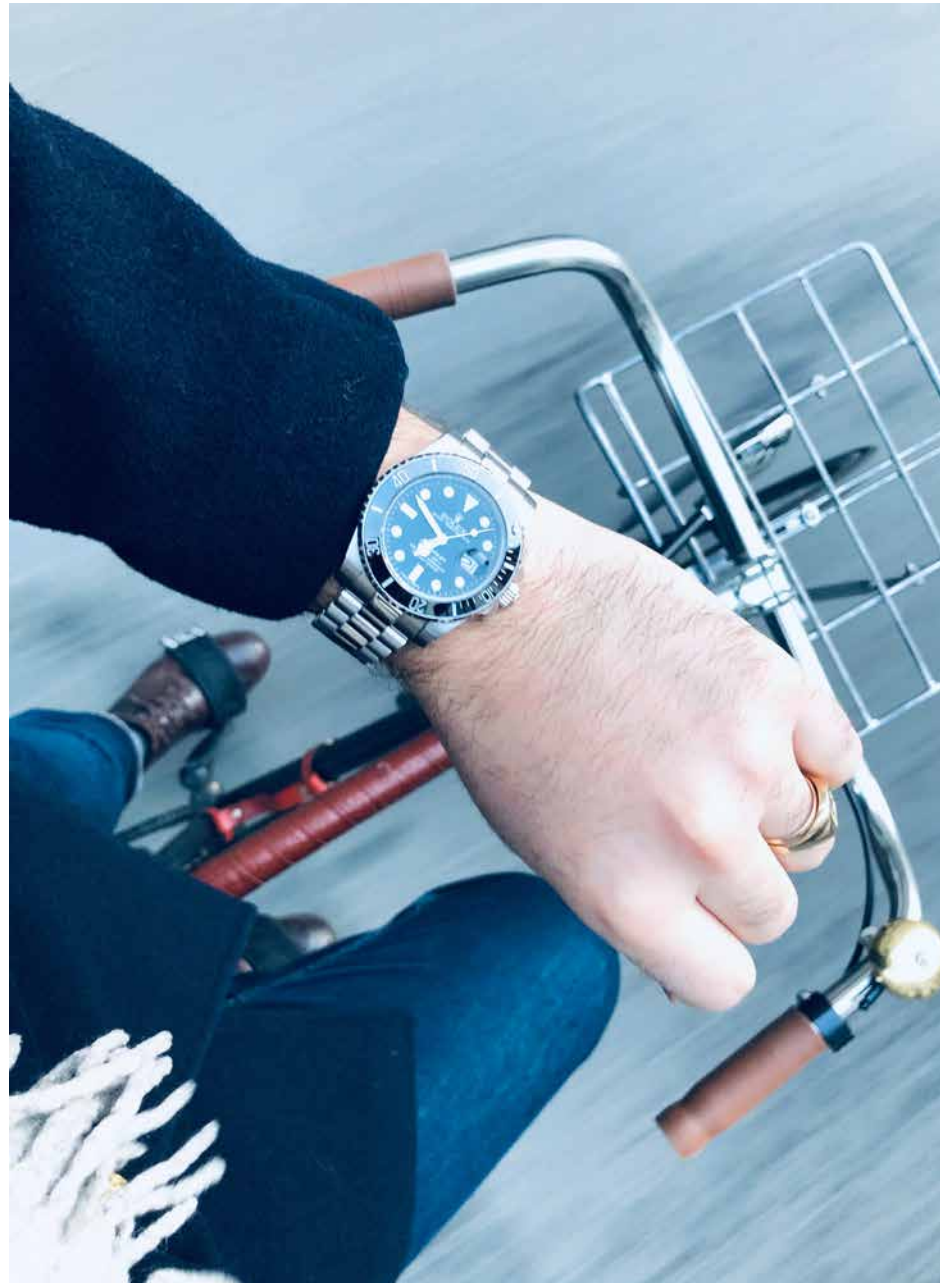
Tobias Rödiger, Inhaber des Braunschweiger Traditions-Juweliers, über die schönste aller Freuden, das Schenken

Von Floris Jäger & Stephanie Joedicke

Ein schneller Sportwagen, der mit einem satten Schnurren über den Asphalt schwebt, am Handgelenk das leise Ticken einer diamantenbesetzten Uhr und auf dem Beifahrersitz eine Handtasche aus italienischem Leder – oder träumen Sie schon lange von dem Luxus, eine Spülmaschine zu besitzen? Luxus hat viele Facetten und ist vom Auge des Betrachters abhängig. Ob gebunden an einen Gegenstand oder an etwas mit nicht messbarem Wert – sich Luxus zu gönnen oder diesen zu verschenken, vermittelt immer ein Gefühl der (Selbst-)Wertschätzung.

Das weiß auch Tobias Rödiger, Geschäftsführender Gesellschafter des gleichnamigen Juweliers im Herzen von Braunschweig. Der Herausforderung, dieses Lebensgefühl in ein Käuferlebnis zu verpacken, stellt sich Familie Rödiger bereits seit mehreren Generationen.

1962 eröffnete Rödigers Vater und Goldschmiedemeister, sein erstes eigenes Geschäft in der Neuen Straße. 1976 zog das Unternehmen auf die gegenüberliegende Straßenseite. Auch heute noch ist der Juwelier in dem roten Eckhaus ansässig, das mit seinen geschmückten Fenstern in der Vorweihnachtszeit für besinnliche Stimmung sorgt. Auf vier Etagen beschäftigt Tobias Rödiger dort zwei Uhrmacher und acht Mitarbeiter im Verkauf. Auch über die Region hinaus suchen Kunden das Geschäft auf, nicht zuletzt, weil es ein offizieller Fachhandel für die Uhrenmarke Rolex ist.



Erst kürzlich feierte Tobias Rödiger nach aufwendigen Renovierungsarbeiten die Wiedereröffnung. Die Fassade sowie die Verkaufsräume erstrahlen seitdem in neuem Glanz – zwischen stilvollen Auslagen und einem in warmen Braun- und Goldtönen gehaltenem Interieur trafen wir den gelernten Goldschmied zum Interview.

Die Uhren der Marke Rolex gelten als Statussymbol. Ihre Trägerinnen und Träger schätzen aber auch die Handwerkskunst.

Herr Rödiger, was ist eigentlich Luxus?

Im Prinzip sind sämtliche Güter, mit denen wir hier handeln, reiner Luxus. Luxus ist etwas, was man nicht unbedingt braucht, woran man sich aber sehr erfreut. Man kann sich damit selbst belohnen oder aber Luxus verschenken.

Inwieweit hat sich der Begriff in den vergangenen Jahrzehnten gewandelt?

Mit der Nachkriegszeit kam der Luxus in unser Geschäft. Zunächst in Form von Goldschmiedearbeiten, später kamen Uhren hinzu. Inzwischen hat sich der Anteil von Schmuck und Uhren umgekehrt: 70 Prozent unseres Sortiments sind Uhren, 30 Prozent Schmuck. Das spiegelt die derzeitige Nachfrage wider, wobei sich die Ansprüche unserer Kunden im Kern nicht gewandelt haben.

Welche sind das?

Ihnen geht es um die Mechanik und die handwerkliche Qualität der Produkte. Sie gelten als eine Art Entschleunigung. Verglichen können Sie das mit einem Montblanc Füller – Texte lassen sich schneller am Rechner tippen, aber einen Brief mit dem Füllfederhalter zu schreiben, ist etwas Besonderes. Eigentlich bräuchte man Uhren heutzutage nicht, denn das Handy ist immer dabei. Die Zeit selbst spielt auf der Uhr deshalb eine untergeordnete Rolle – sie ist vielmehr ein Schmuckstück, auch ein Statussymbol, das dem Träger oder der Trägerin Freude bereitet.

Wer sind Ihre Kunden?

Wir bedienen vornehmlich eine regionale Kundschaft ab 30 Jahren. Unser Einzugsgebiet reicht im Norden bis Hamburg, im Süden bis Kassel, im Westen bis Hannover und im Osten bis Berlin. Nichtsdestotrotz erhalten wir auch Anfragen aus anderen Regionen. Meistens fragen die Interessenten dann nach einem ganz bestimmten Uhrenmodell, insbesondere der Marke Rolex. Um auf die Warteliste für eine solche Uhr zu gelangen, vereinbaren wir auch mit diesen Kunden allerdings einen Termin in unserem Geschäft.

Warum?

Zum einen aus Datenschutzgründen und zum anderen erfahren wir so, ob sich ein Kunde für uns lohnt. Wer nicht bereit ist, den Weg auf sich zu nehmen, wird auch nicht auf die Warteliste gesetzt.

Wie können wir uns die Wartelisten vorstellen? Wie lang sind diese?

Das hängt von dem Modell ab. Von einigen bekommen wir im Jahr nur zwei oder drei Uhren und es stehen bereits 300 Interessenten auf der Warteliste. Das heißt, jede Uhr, die kommt, ist im Grunde schon vorverkauft. Ob sich das Warten in diesen Fällen lohnt, muss jeder Kunde selbst entscheiden – legitim ist der Wunsch in jedem Fall. Auch von den Uhren, die wir im Schaufenster ausstellen, sind etwa 20 zu kaufen und 30 bereits verkauft.

Tobias Rödiger ist gelernter Goldschmied und leitet das gleichnamige Juweliergeschäft in Braunschweigs Zentrum.



Auf welche Modelle warten Ihre Kunden am längsten?

Die Professional Steel Modelle von Rolex sind mit Abstand am begehrtesten. Während der Corona-Pandemie gab es einen regelrechten Hype darum und die Uhren wurden teilweise für den zwei- bis dreifachen Wert gehandelt.

Was ist die teuerste Uhr, die Sie derzeit verkaufen?

Momentan führen wir eine limitierte, weißgoldene Rolex Daytona mit Brillanten-Besatz, die „Eye of the Tiger“ für 130.000 Euro. Das ist für uns aber eine gar klare Ausnahme, normalerweise führen wir Uhren bis 50.000 Euro.

Ist Rolex in Ihren Augen das Nonplusultra der Luxus-Uhrenmarken?

Es gibt auch andere Marken, die auf sehr hohem Niveau fertigen. Aber Rolex hat vier Produktionsstandorte in der Schweiz und stellt über eine Million Uhren pro Jahr bei gleichbleibender Qualität her. Der deutsche Uhrenhersteller Lange & Söhne zählt ebenfalls zu den Luxusmarken, stellt aber nur 4.500 Uhren pro Jahr her – damit ist die Marke ein Stück weit exklusiver.

Welche weiteren Marken gibt es?

Jaeger-LeCoultre, Tudor – eine wiederentdeckte Marke und Schwesterfirma von Rolex – und Breitling.

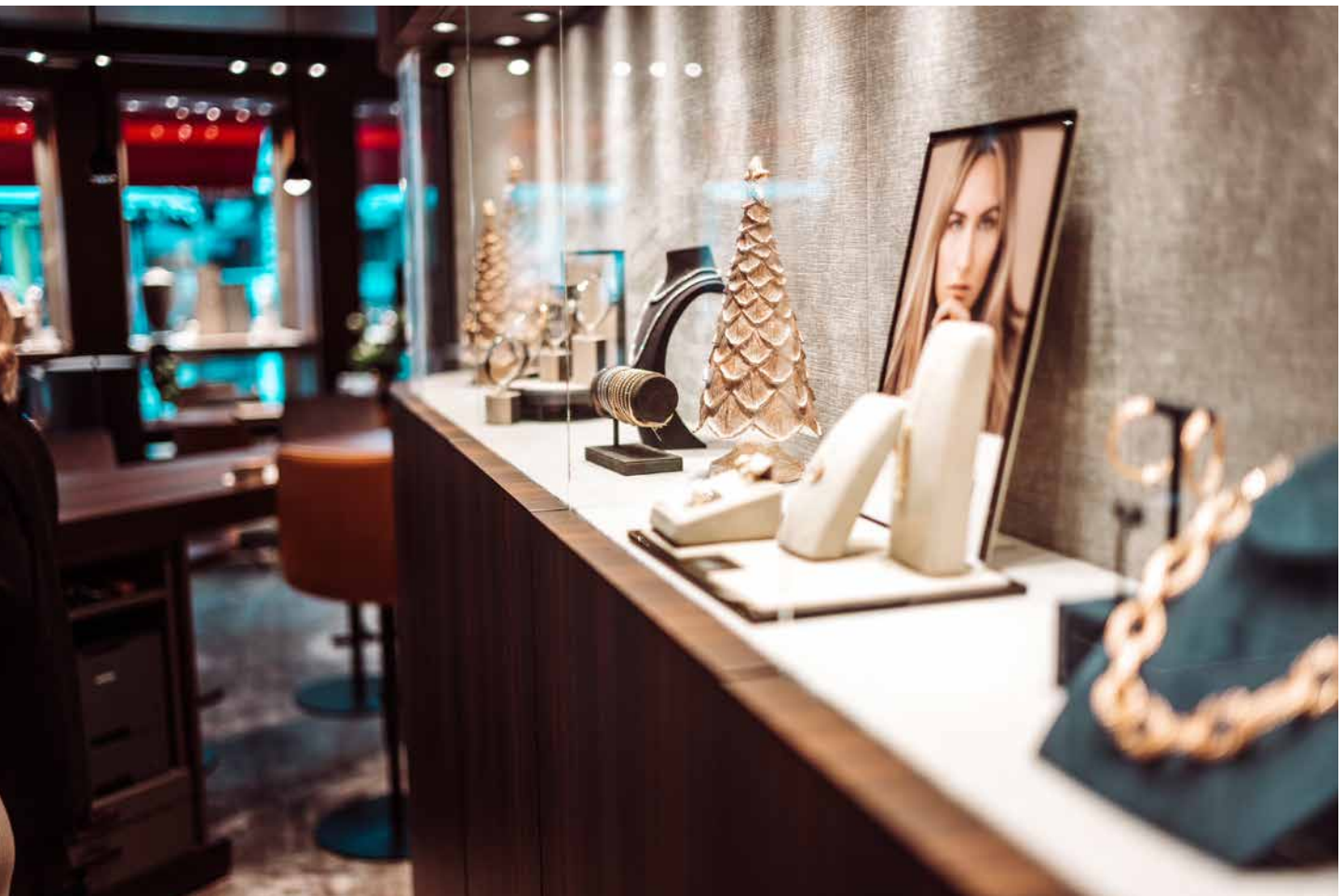
Wie steht es um hochwertigen Schmuck?

Wir führen unter anderem Jochen Pohl, einen exklusiven Anbieter von Luxusschmuck. Das Unternehmen verwendet lupenreine Diamanten und 750er Gold. Das ist herausragende Handwerksqualität aus Deutschland. Ansonsten stammen viele tolle Schmuckhersteller aus Norditalien. Dort sitzen Top-Designer, die – wie in der Modewelt auch – einen sehr guten Geschmack und viel Kreativität beweisen.

In der Weihnachtszeit sind viele Menschen auf der Suche nach dem perfekten Geschenk.**Was erwartet die Kunden bei Ihnen?**

Jeder Kunde wird von uns freundlich empfangen. Gemeinsam versuchen wir, das Optimum für den Schenkenden herauszufinden – für wen ist das Geschenk gedacht, welche Vorlieben hat die beschenkte Person, gibt es eventuell lang gehegte Wünsche und Träume? Hin und wieder erhalte ich an Weihnachten dann eine kurze SMS, in der ich als Weihnachtsmann titulierte werde (lächelt).

Nicht nur die Fassade, auch der Innenraum ist weihnachtlich dekoriert.





Die Innenräume erstrahlen nach dem Umbau in Gold- und Brauntönen.

Gibt es Schmuckmarken, die als Geschenk besonders gefragt sind?

Wir führen unter anderem die Marke DoDo, die zu dem italienischen Label Pomellato gehört. Die Stücke bestehen aus 375er Gold oder Silber in aktuellen Designs. In Italien zählt das zu den Geschenken Nummer eins: Statt einem Blumenstrauß wird dort ein Schmuckstück von DoDo verschenkt. Die Kollektion macht wirklich Spaß und heizt zudem die Sammelleidenschaft ein. Darüber hinaus ist Herrenschmuck im Kommen.

Welche Stücke konkret?

Armreifen und Armbänder, insbesondere Multi-Armbänder sind gefragt. Auch Armbän-

der mit Brillanten kommen nach und nach aus Italien zu uns. Ketten, wie sie bereits in den 1980er-Jahren Trend waren, erleben außerdem ein Revival. Auf den letzten Messen habe ich deutlich beobachten können, dass diverse Marken inzwischen auf genderneutrales Marketing abzielen. Es werden beispielsweise Perlenketten für junge Männer angeboten, was vor einigen Jahren noch unvorstellbar war.

Welche Bedeutung hat Luxus für Sie persönlich?

Zeit für Familie und Freunde zu haben, ist für mich purer Luxus. Luxus hat für mich immer auch etwas mit Glück zu tun, denn letztendlich streben wir doch alle nach dem langanhaltenden Glück. Genau das möchten wir hier vermitteln.



Mit Spaß durch den Winter – *wir räumen den Weg frei!*



Egal, was Ihnen im Winter Spaß macht, ganz gleich, wo und wie Sie ihn verbringen möchten: Wir räumen den Weg frei! Wenn Sie unseren WinterService nutzen, ist für Sie auch in der kalten Jahreszeit alles im grünen Bereich. Denn von November bis März sind unsere Teams rund um die Uhr einsatzbereit, um Privates und Gewerbliches zuverlässig schnee- und bußgeldfrei zu halten.



Junicke
Wir lieben den Winter.

Helmstedter Str. 94 · 38126 Braunschweig · Fon 0531/72024 · www.junicke.de

Nachhaltig wohnen & leben: FAKTOR 4 UND WIR

VON KATHRIN MARIE ARLT

1997 versucht der Club of Rome mit Faktor Vier aufzuzeigen, – mit vielen Beispielen versehen – dass es möglich ist, den Ressourcenverbrauch und die Umweltauswirkungen zu halbieren, während gleichzeitig der Lebensstandard erhalten oder verbessert wird. Aus einem naheliegenden Grund: Die derzeitige Art und Weise, wie wir leben, produzieren und konsumieren ist nicht nachhaltig und führt zu einer Überlastung der natürlichen Ressourcen. Was ist seither geschehen? Vermutlich nicht so viel, wie möglich gewesen wäre.

Aber die Ideen – und auch andere – tragen Früchte. In kleinen Schritten hat sich etwas verändert oder ist gerade dabei. Beispielsweise in der Baubranche. Energieeffiziente Gebäude, wie sogenannte Passivhäuser oder Smart Homes, arbeiten mit einer guten Wärmedämmung und Lüftungssystemen, die den Energieverbrauch minimieren. Sie nutzen erneuerbare Energien wie Sonnenlicht und Abwärme. Dank effizienter, digitaler Steuerungssysteme steigt der Komfort: Der Energieverbrauch kann überwacht und optimiert werden, beispielsweise durch automatische Licht- und Heizungssteuerung. Auch Baumaterialien und -methoden werden überdacht, um den ökologischen Fußabdruck von Gebäuden zu reduzieren. Materialien wie Holz aus nachhaltiger Forstwirtschaft und recycelte Baustoffe oder natürliche Dämmstoffe wie Hanf oder Schafwolle rücken allmählich in den Fokus.

Im Garten sind Bienenwiesen und hübscher Wildwuchs salonfähig geworden. Gründächer und vertikale Gärten sind Ideen, um die Umweltauswirkungen von Gebäuden zu reduzieren. Sie bieten zusätzliche Isolierung, verbessern die Luftqualität und bieten Lebensraum für Pflanzen und Tiere. Und auch Indoor gibt es einige Veränderungen. Recycelte Materialien und Upcycling sind trendy: Alte Möbelstücke werden aufgearbeitet, um ihnen ein neues Leben zu verleihen – Materialien wie Holz, Glas, Textilien oder Metall werden wiederverwendet.

Und noch ein weiterer kleiner Schritt: Die Themen soziale Verantwortung und soziales Miteinander spielen hier und da in den Überlegungen von Unternehmen und Verbraucher*innen eine Rolle. Faire Arbeitsbedingungen und Transparenz in den Produktionsketten gelten als positive Entwicklung und Imagefaktor. Auch gemeinschaftliche Wohnprojekte, wie zum Beispiel Mehrgenerationenhäuser, gemeinschaftliche Gärten oder Stadtgärten finden Anhänger*innen und Raum: Sie fördern den Austausch und die Zusammenarbeit zwischen den Menschen und ermöglichen – im Kleinen – eine effizientere Nutzung von Ressourcen. Und wer weiß, was sich aus den vielen kleinen Schritten noch ergeben kann ...



Alles Käse?

Mitnichten. Nachhaltiges Denken macht Sinn...in fast allen Lebensbereichen. Auch in der Küche, wo dieses hölzerne Brett neben Käse auch Obst oder Fingerfood präsentieren könnte. Gefertigt wurde es aus recyceltem Ulmenholz.

CHARLESTED, 67 EURO

Schlicht und ergreifend

Single L Natural ist eine sehr schlichte Lampe, die in Zusammenarbeit mit finnischen Kleinunternehmern nachhaltig aus FSC-zertifiziertem Eschenholz handgefertigt wurde. Sinnvoll wäre hier natürlich, auch bei der Birne auf Energiesparen zu setzen.

QUU DESIGN, 462 EURO



FAKTOR FÜNF

Die Formel
für nachhaltiges Wachstum

DROEMER

Der Club of Rome ist eine internationale Organisation, die 1968 gegründet wurde – als eine Plattform für den Austausch von Ideen und die Zusammenarbeit zwischen Expert*innen aus verschiedenen Bereichen. Politik, Wirtschaft und Gesellschaft wollen gemeinsam globale Herausforderungen verhandeln und Lösungen für drängende Probleme skizzieren. Bekannt wurde die Organisation 1972 mit ihrem ersten Bericht „Die Grenzen des Wachstums“. Vor gut 50 Jahren wurden darin bereits die Auswirkungen des ungebremsten Wirtschaftswachstums auf die Umwelt und die begrenzten Ressourcen der Erde untersucht.

Zum Weiterlesen: In „Faktor Fünf“ gehen die Autoren davon aus, dass sich eine Revolution des Wirtschaftens ankündigt. Ihre These: Entweder lernt die Menschheit, nachhaltig mit der Erde umzugehen, oder die Natur wird zurückschlagen.

DROEMER HC; 6. EDITION (11. MÄRZ 2010), 24,95 EURO

Ausblick

Soziales Miteinander wird bei der immo cologne 2024 großgeschrieben: „Connecting Communities“. Immer mehr Menschen sind zum gemeinsamen Nutzen von Räumen und Gegenständen bereit, nicht nur aus praktischen und finanziellen Gründen, sondern auch aus dem Bedürfnis nach Verbundenheit und sozialem Miteinander. Konzepte wie Coworking, Coliving, Community Gardening und Carsharing werden präsentiert.

14. BIS 18. JANUAR 2024, MESSEGELÄNDE KÖLN



Sag es durch die Blume

Diese bernsteinfarbene Vase ist in diversen Farben erhältlich. Was aber allen gemein ist: Sie werden aus recyceltem Glas hergestellt.

Die Verarbeitung kann somit bei niedrigeren Temperaturen erfolgen, und es werden Rohstoffe wie Quarzsand, Soda und Kalk eingespart.

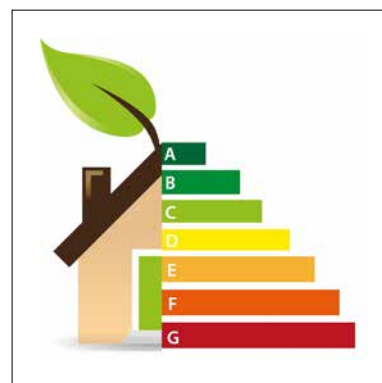
HEAVENLY HOMES AND GARDENS, 11 EURO



Second Life

In dieser Wolldecke sind Kleidungsstücke verarbeitet, die sonst vielleicht im Müll gelandet wären: 70 Prozent recycelte Wolle und 30 Prozent recycelte Mischfasern wurden verwebt. Und auch die weiche und atmungsaktive Waffelstruktur sorgt für ein gutes Gefühl.

TBCO, 93 EURO



Erste Schritte

Fenster, Wärmepumpe, Fassadendämmung – das eigene Haus zu modernisieren ist für viele nicht erst mit dem Gebäudeenergiegesetz ein Schreckgespenst, versehen mit vielen Fragezeichen. Erste Hilfe bietet eine Energieberatung – und ein individueller Sanierungsfahrplan, der zeitliche, finanzielle und energetische Schritte aufzeigt. Infos gibt es beispielsweise bei den Verbraucherzentralen oder auch beim Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA).



Andrea Berenfeld freut sich auf gemütliche Abende mit Familie und Freunden in der kalten Jahreszeit.

Mein Sofa, das liebe ich. Es ist so herrlich, darauf herumzulümmeln. Als ich meiner Mutter aber vor einigen Jahren sagte, dass ebendieses einmal das meinige sein würde, entgegnete sie spitz, darauf könne sie aber nicht sitzen. Meine Mutter war pikiert, als ich erklärte, dass das ja auch nicht der Sinn des Möbels wäre. Wie sitzen schlicht in der Regel am Esstisch, wenn sie uns besuchen kommt.

Der Essplatz wird immer wichtiger, zumal er selten einen eigenen Raum bekommt, sondern oft an zentraler Stelle zwischen Küche und Sofaecke positioniert ist. Deshalb wünschen sich viele bequemere Stühle, auf denen man es einen ganzen Abend gut aushalten kann.

Versuchen Sie aber gar nicht erst einen Stuhl für alle zu finden oder auch speziell für sich, wenn Sie beispielsweise extrem groß oder klein sind. Zwar gibt es Stühle, die mehr Menschen bequem finden als andere, aber was für den einen zu kurz oder zu niedrig, ist für den anderen zu lang oder zu hoch. Sessel mit breiten Armlehnen sind bequem, können aber auch einengen. Ein perfekt angepasster Stuhl funktioniert am Arbeitsplatz, dessen Höhe man sich idealerweise auch einstellen kann, aber nicht an Esstischen mit Standardhöhe.

Berücksichtigen sollte man allerdings, dass sich der Neubezug eines vollgepolsterten Stuhls oft nur bei sehr hochwertigen Möbeln oder einfacheren Konstruktionen rentiert. Besonders Augenmerk sollte deshalb auf die Stoffauswahl gelegt werden. Es gibt inzwischen Velours, aus denen man Flecken notfalls mit Aceton herausholen kann. Fleckschutzimprägnierte und insbesondere Outdoorstoffe eignen sich ebenfalls hervorragend. Letztere gibt es inzwischen in Qualitäten, die sich so gut anfassen, dass man kaum glauben kann, dass es sich um Stoffe für den Außenbereich handelt. Auch dunklere Farben und kleine Muster kaschieren so manches. Vielen ist jedoch gar nicht bekannt, dass

die meisten Hersteller auch Fremdstoffe verarbeiten. Oft ist dies nicht einmal teurer. Die allerbilligsten Stoffe sollte man tendenziell ohnehin meiden.

Neben leckerem Essen, guten Gesprächen und bequemen Stühlen, ist für einen schönen Abend das Licht entscheidend. Niemand möchte, wenn es dunkel draußen ist, in hell und gleichmäßig ausgeleuchteten Räumen sitzen. Die Leuchte am Essplatz sollte ein warmes, räumlich begrenztes und weiches Licht spenden, das nicht nur die Speisen gut aussehen lässt, sondern auch die Gäste. Wussten Sie, dass in Lebensmittelgeschäften gezielt Licht eingesetzt wird, das die jeweilig vorherrschenden Farbtöne unterstützt? Rotes Fleisch sieht besonders lecker aus unter Licht mit einer guten Farbwiedergabe im Rot-Bereich. Fischtheken oder Kühlregale wirken unter kaltweißem Licht besonders hygienisch. Das Licht sollte sich also idealerweise warmtonig dimmen lassen. Haben Sie noch einen E27 Anschluss für die klassische Glühbirne, können Sie LED-Retrofitleuchtmittel einsetzen. Nur einen passenden Dimmer benötigen Sie dazu. Schauen Sie auch, dass Sie mehrere Lichtquellen im Raum nutzen, um harte Kontraste zu vermeiden.

KOLUMNE

Wohnhaft

An unserem ersten Weihnachtsfest im neuen Haus mussten wir dann doch ins Wohnzimmer wechseln, weil meiner Mutter die Ohren klingelten – sie bekam einen Sessel. Obwohl ich schon eine Tischdecke aufgelegt hatte und der Raum ziemlich klein ist, haben die harten Oberflächen von geputzten Wänden, Holztisch und Lederstühlen für zu viel Hall gesorgt. Nachdem ich zwei abgefütterte Dekoschals aufgehängt hatte, gehörte das Problem der Vergangenheit an. Aber ich glaube, zu dem Thema muss ich demnächst eine eigene Kolumne schreiben.

Viele gemütliche Treffen mit Freunden und Familie wünscht Ihnen

Ihre Andrea Berenfeld

JEDERZEIT, ÜBERALL, DEINE NACHRICHTEN.

WAS GEHT APP?



**Jetzt BZ-WN News App
downloaden und
immer einen Schritt
voraus sein.**





loeser

Loeser Braunschweig GmbH · Gördelingerstraße 47 · 38100 Braunschweig
0531/120990 · info@loeser-braunschweig.de