

NEU!

Nr. 3 | Herbst/Winter 2024 | 5,50 € AT 6,30 € | CH 9,90 CHF | LUX 6,60 €



LandIDEE Altes Wissen

LandIDEE Altes Wissen



Advent:
Rezepte
für geliebte
Plätzchen



Omas
Tipps & Kniffe
wieder neu
entdeckt



Die besten Hausmittel für Haushalt, Küche, Garten & Gesundheit



Selbst gemacht:
Natürliche Seifen
für den Haushalt



Schätze der Erde:
Leckere Gerichte
mit Wurzelgemüse



Nachhaltig im
Garten: 7 Schritte
zum Kompost



Duftende Pflege:
Kosmetik mit
Wintergewürzen

HERBST/WINTER



Runde Sache

Ob Kranz oder Viererkette: Mit dem kugeligen Kerzenhalter aus Birke zählen wir die Adventswochen stilvoll und nadelfrei. Ab 30 Euro, Spiegelburg-Shop.de



Glanzvoll am Herd

Vom kleinsten Topf bis zur großen Auflaufform in Dänemark handgefertigt ist die Kupfer-Serie „Maître D“ der Traditionsfirma ScanPan. Das in Schichten aufgebaute Kochgeschirr transportiert Hitze effizient und gleichmäßig und setzt das Essen sogar auf dem Festtagstisch glanzvoll in Szene. Viele Größen und Formen, auch für Induktion, ab etwa 80 Euro



Für warme Füße

Etwas Farbe muss sein – für die und mehr Gemütlichkeit im Flur sorgt der kleine Woll-Flickenteppich von Søstrene Grene für circa 50 Euro



Wie bei Oma

Bunte Häkelmuster für Dekostücke: Mit dem LandIdee-Wollset von Soul Wool kann man dieses hübsche Kissen im Granny-Stil nachhäkeln. Anleitung unter www.landidee.de/diy, Wollset unter www.landidee.de/wolle für 10 Euro



Stelldichein im Wald

Es traf der Hirsch das Eichhorn zwischen zarten Porzellanbäumen. Vier Adventskerzen haben auch noch Platz. Von Dottir, rund 134 Euro



Doppelt dufte

Erst sinnlicher Wohlgeruch und Kerzenschein aus veganem Wachs, dann schöne Glasdose mit Holzdeckel. Engels-Kerzen, ab 23 Euro



Landgefühl pur

Ganz aus Emaille, mit hübscher Berglandschaft und vor allem silikondichtem Deckel kann man die Milchkanne von Riess vielseitig nutzen. 3 Größen ab 86 Euro

Im Alltagstest

Ausprobiert: Ingwer-Press

Ingwer-Shots helfen im Winter, das Immunsystem zu stärken – vor allem in frischer Form. Mit der Handpresse Squeeeasy soll man dem Ingwer seine wertvollen Essenzen selbst und ohne Fasern entlocken können (rund 35 Euro). Gewürfelten Ingwer rein, ein paar Mal drehen, fertig? Nicht ganz. Damit eine relevante Menge herauskommt, muss der Ingwer sehr frisch und saftig sein. Das Drehen ist zudem recht mühsam, ebenso wie die Reinigung, für die man die Presse wieder ganz zerlegt – für die tägliche Ingwerration doch sehr aufwendig.

