

# News & Trends

Neue Produkte, Tipps, Ideen und Inspirationen.



## Tête-à-Tête

Tafeln wie im Süden: Sommerfarben wie leuchtendes Weiß und frisches Blau bekommen diese Saison Gesellschaft von warmen Holzönen (Stuhl je ca. 100 Euro, Tisch ca. 600 Euro, [www.maisonsdumonde.de](http://www.maisonsdumonde.de)).



## Ein Hauch Karibik

für zu Hause: **Wandbild** (ca. 34 Euro, [www.heals.co.uk](http://www.heals.co.uk)), **Hanf-teppich** von HK Living (ca. 70 Euro, über [www.lilianshouse.de](http://www.lilianshouse.de)), **Holz-kiste** von I Am Recycled (ca. 40 Euro, über [www.dawanda.de](http://www.dawanda.de)).



## Leichtfüßig

Nach Betten, Sofas und Kommoden wird jetzt auch unser Lieblingscouchtisch neu beschliffen: **Holzfuß „August“** (je ca. 85 Euro, [www.prettypegs.com](http://www.prettypegs.com)).



## Auf Zack

Hypnotisiert jeden Betrachter: **Kissenhülle** mit abwechslungsreichem Chevron-Muster (ca. 10 Euro, [www.hm.com](http://www.hm.com)).

## Die drei Schönsten ...



Bildschön: ovaler Rahmen mit floralem Dekor (ca. 18 Euro), [www.zarahome.com](http://www.zarahome.com)



Gemusterter Rahmen von Present Time (ca. 9 Euro) über [www.daskleinezebra.com](http://www.daskleinezebra.com)



Antike Schönheit dank raffinierter Krackelier-Technik (ca. 15 Euro), [www.hm.com](http://www.hm.com)

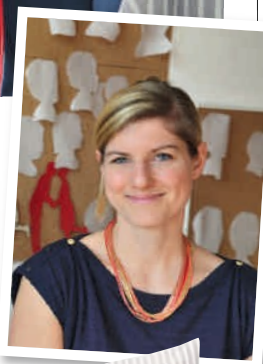
Landhaus  
Living  
Shopping  
Tipp  
★

## Kindskopf Berlin



**Persönlichkeiten mit Profil** sind Cornelia Bohnens große Leidenschaft. Mit viel Hingabe entwirft die studierte Fotografin und Grafikdesignerin für ihr Label **Kindskopf Berlin** Unikate, die eine alte Tradition wieder aufleben lassen. Nach Kundenvorlage fertigt die Berlinerinnen zuerst Scherenschnitte an, die anschließend zu Stoff gebracht werden. Einfach das eigene Bild hochladen, Farben auswählen – schon erstrahlt das individuelle Lieblingskonterfei auf Kissen, Schürzen oder Wandbildern aus Bio-Baumwolle. Besonders schön: Ein Teil des Erlöses kommt wohltätigen Zwecken zugute.

[www.kindskopfberlin.de](http://www.kindskopfberlin.de)



## Savoir-vivre für unterwegs

**TRÈS CHIC** Für Spritztouren mit Stil: Vintage-Fahrrad „Iris“ (ca. 449 Euro). [www.natureeidecouvertes.com](http://www.natureeidecouvertes.com)



**LAUES LÜFTCHEN** auf Knopfdruck: Ventilator von Nordal (ca. 89 Euro) über [www.wohn-gut.com](http://www.wohn-gut.com)



**SONNENGRUSS** Gelbes Lammwollplaid im Retrodesign (ca. 135 Euro). [www.heals.co.uk](http://www.heals.co.uk)



### Schmalhans

Klein, aber fein: Gerade einmal 60 cm misst der **AGA City60** (ca. 6.850 Euro, Händlersuche unter [www.agaliving.de](http://www.agaliving.de)).

### Lieblingsrezept: Reissalat mit Radicchio, Hähnchenbrustfilet und Pink Grapefruit



Rezept & Foto: Oryza

#### Zutaten:

2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 180 g) • 1 kleine rote Zwiebel  
1 Radicchio (ca. 300 g) • 250 g Oryza Himalaya Basmati  
Salz • 2 Pink Grapefruits • 7 EL Olivenöl • Pfeffer • 2 TL  
Fenchelsamen • 2 TL Honig • 50 g Rosinen • 3 EL Pistazienkerne (geschält und gehackt)

#### Zubereitung:

1. Hähnchenfilet abspülen, trocken tupfen und würfeln. Geschälte Zwiebel in dünne Ringe, geputzten Radicchio in breite Streifen schneiden.
2. Reis nach Packungsangabe mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz garen. Schale der Grapefruits einschließlich der weißen Haut mit einem Messer abschneiden. Filets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden. Saft auffangen und Fruchtreste ausdrücken (ergibt ca. 150 ml Saft).
3. Fleisch in einer Pfanne in 3 EL heißem Öl ca. 5 Minuten braten, salzen, pfeffern und mit den zerstoßenen Fenchelsamen bestreuen. Zwiebel zufügen und kurz mitbraten. Mit Grapefruitsaft ablöschen, Honig und Rosinen unterrühren. Radicchio unterheben und Pfanne vom Herd nehmen.
4. Abgekühlten Reis dazugeben und alles mit dem restlichen Öl vermischen. Grapefruitfilets unterheben. Salat salzen, pfeffern und mit den Pistazien bestreuen.