



Es geht rund

Herrlich fluffig sind die mit schokoladigem Zwetschgenmus gefüllten Buchteln, die heute auf den Tisch kommen. Statt der üblichen Vanillesauce servieren wir dazu diesmal jedoch eine Variante aus Mandeln. Köstlich!

REZEPT AUF SEITE 26

TISCH DES MONATS

Schatzkorb

Nach der Ernte ist vor dem Kaffee – oder umgekehrt je nach Lust und Laune. Hübsche Becher helfen auf jeden Fall dabei die gute Stimmung zu erhalten, selbst wenn die Ausbeute nicht so hoch ist wie erwartet.

MEHR INFOS AUF SEITE 141



Das Glück TRÄGT LILA

Zwetschgen sind der krönende Abschluss des Spätsommers und versüßen uns dazu den Start in die kühlere Jahreszeit. Grund genug, die Früchte bei einem kleinen Erntefest zu feiern

Fotos JONAS VON DER HUDE Produktion KATRIN HEINATZ Text MERLE WUTTKE

Prachtsterne

Die üppigen Blüten der Dahlien sind der Hingucker in diesem Spätsommerstrauß. Mit den – wie zufällig arrangiert aussehenden Clematis, Gräsern und Scabiosen, gewinnen sie an Leichtigkeit.



TIPP

Schneidet man die Dahlien morgens und stellt sie in warmes Wasser, bleiben sie länger frisch.



Die Aussichten?
Violett bis rosenrot
und immer köstlich!

Natur pur

Frisch vom Baum gepflückte Zweige sorgen für eine natürliche Deko und sparen Zeit und Geld. Außerdem gibt es für die ganz Ungeduldigen am Tisch so schon mal etwas zum Naschen.

MEHR INFOS AUF SEITE 141

Mit der Wärme von
Spätsommertagen
sind wir bereit
für den Herbst

Tafelglück

Jetzt heißt es: Noch einmal die letzten Sonnenstrahlen genießen, bevor die Tage kürzer werden – und das am besten in großer Runde. Mit Deko, die wenig Aufwand macht – wie die Rattanwindlichter und Tischwäsche aus Leinen, die auch den einen oder anderen Saftfleck verzeiht.
MEHR INFOS AUF SEITE 141

MODERNER KLASSIKER

Seit Jahren liegt Leinen im Trend. Kein Wunder, das Material ist ja auch herrlich unkompliziert: Trotz Knitteroptik wirkt es nicht nur lässig, sondern auch elegant, ist robust und langlebig.



Lieblingsecke

Auch wenn es noch so schön ist, zwischendurch benötigt man als Gastgeber auch mal eine kurze Pause von Familie und Freunden. Toll, wenn dann ein ruhiges Plätzchen samt gemütlichen Kissen und Decke auf einen wartet.

MEHR INFOS AUF SEITE 141



Kuchenzeit

Der Walnusskuchen mit Mascarponecreme und Zwetschgenkompott wird bereits transportsicher in einer Auflaufform gebacken. REZEPT AUF SEITE 27

Erste Herbstgrüße
aus dem Garten



1



Kreativ-Tipp

Ideenwerkstatt

1 & 3 Von Herzen Hübsche Bügelgläser, gefüllt mit selbst gemachtem Chutney oder Zwetschgenmus eignen sich toll zum Verschenken. Das Pflaumenmotiv für die Geschenkanhänger ist mittels Kartoffelstempel ganz fix selbst hergestellt. Dafür eine Kartoffel in passender Form und Größe halbieren, Schnittfläche auf ein Stempelkissen drücken und damit anschließend Tonpapier bedrucken. Anhänger in gewünschter Größe zurechtschneiden. Diese eignen sich auch (Bild 3) als Namensschilder oder Deko, etwa für Wasserflaschen auf der Tafel. Mit Textilfarbe lassen sich mit dem Kartoffelstempel übrigens auch gut Leinenservietten mit einem Obstmotiv versehen.

2 Natürlich schön Schlichte Rattanwindlichter in unterschiedlichen Ausführungen eignen sich perfekt zum Aufhängen in Sträuchern und Bäumen.

MEHR INFORMATIONEN AUF SEITE 141



2



3



TIPP

Das süß-saure Chutney schmeckt gut zu Käse, z. B. zu kräftigem Camembert oder würzigem Bergkäse. Ungeöffnet ist das Chutney ca. 12 Monate haltbar, angebrochen sollte es im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von ca. 2 Wochen aufgebraucht werden.

ZWETSCHGENCHUTNEY

2 kg Zwetschgen entsteinen und vierteln. 500 g Zwiebeln pellen und in dünne Spalten schneiden. 1 Stück Ingwer à 50 g schälen und fein hacken. 1-2 rote Chilis putzen und fein hacken. 2 Tl Koriandersamen grob mörsern. Alle vorbereiteten Zutaten mit 2 Tl gelber Senfsaat, 400 g braunem Zucker, 300 ml Apfelessig, 2 Lorbeerblättern, 1 Zimtstange, 2 Sternanis und 1 Tl Salz in einem großen Topf verrühren und abgedeckt 1 Stunde Saft ziehen lassen. Dann langsam zum Kochen bringen, dabei ab und zu umrühren. Danach bei kleiner bis mittlerer Hitze

30-40 Minuten offen leise köcheln lassen, dabei vor allem gegen Ende der Garzeit häufiger umrühren, damit das Chutney nicht anbrennt. Abschmecken und kochendheiß randvoll in 5 sterilisierte Twist-off- oder Bügelverschluss-Gläser à 400 ml Inhalt füllen. Fest verschließen und 20 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN
PLUS ZIEH- UND KOCHZEIT
NÄHRWERT: 34 KCAL/EL