

DEUTSCHLAND | € 3,90 | Nr. 8

ÖSTERREICH | € 4,50

WWW.LIVINGATHOME.DE

LIVING AT HOME

WOHNEN | GARTEN | KÜCHE & GÄSTE | LEBENSART

LIEBLINGS-REZEPTE

Leichte Sommerpasta,
geniales Picknick

SINFONIE DER DÜFTE

Ein Garten voller Rosen

Genießen Sie Italien

REPORTAGE FAMILIENLEBEN IN DER TOSKANA

LANDHAUS-FLAIR FÜR IHR ZUHAUSE

STILSERIE TEIL 6: Wie Sie mit bunten Stoffen Stimmung machen

Benvenuto!

So heißt „Willkommen!“ auf Italienisch: Die Familie Lo Franco lädt uns zu Wein, Käse und Olivenbrot auf ihr Landgut „La Violla“ in der Toskana ein. Alle Köstlichkeiten können Sie übrigens bestellen – und die liebevollen Dekoideen sind im Nu selbst gemacht

FOTOS BETTINA LEWIN ■ PRODUKTION ANDREAS LICHTENSTEIN
ENTWÜRFE MILIA SEYPPPEL ■ REZEPT CHRISTINE BERGMAYER



GLÜCKSBRINGER Lässig schmücken kleine Olivenzweige und buntes Libellengebäck den rot-weiß gedeckten Tisch
ZUM BESTELLEN Den geblühten Stoff der Servietten und den karierten für den Tischläufer gibt's ab 16,90 €/m (Breite 140 cm) über www.charlottas.de oder Tel. (0 40) 46 77 47 52

◀ **FAMILIENBANDE** Unkompliziert und herzlich ist die Familie Lo Franco – und so fällt auch die Tischdekoration aus: im Wind tanzende Lampions, karierte Baumwolle, blumige Stoffe und liebevolle Details
INFO-SERVICE AM HEFTENDE



ZUM
BESTELLEN



1



2



3

1 FLUGOBJEKTE Die selbst gebackenen Libellen flattern überall herum, um später von uns vernascht zu werden **2 AROMATHERAPIE** Essig und Öl der Gastgeberfamilie Lo Franco. Noch biologischer und geschmacksintensiver geht es einfach nicht **3 SELBSTVERSORGER** Herrlich herzhafter Genuss: hauseigener Wein und luftgetrockneter Schinken vom Gut „La Viella“ **4 LICHTERTANZ** Die schlichten Lampions in Rot und Weiß haben beflügelte Mitreisende an Bord **5 ABENDSTIMMUNG** Die Teelichter in originell bemalten Papiertütchen locken zu Tisch **6 KLEINE GÄSTE** Fliegende und hüpfende Tierchen aller Art in gestickter Form beleben unsere toskanische Tafel

REZEPT UND BASTELANLEITUNGEN AUF S. 14



4



5



6



A man and a woman are running through a lush green landscape. The man is wearing a light blue shirt and dark trousers, and the woman is wearing a red and white floral dress. They are running towards two white lounge chairs that are positioned under a large, leafy tree. A red jacket is draped over one of the chairs. In the background, there are tall, slender cypress trees and a path leading through the grass. The overall scene is bright and sunny, suggesting a warm day.

Avanti, avanti ...

SCHNELL, SCHNELL ... Die beiden können es kaum erwarten, an dem idyllischen Plätzchen unter den Bäumen anzukommen, wo sie schon erwartet werden. Der Sprint wird mit eisgekühlten Getränken in fröhlicher Runde belohnt. HERSTELLER- UND INFO-SERVICE AM HEFTENDE

La vita è bella!

ZUM
BESTELLEN

ZUM BESTELLEN

WEGZEHRUNG Die schmackhaften Anbauprodukte von „La Vialla“ können Sie bestellen: Olivenöl, 0,75 l, 13 €, getrocknete Tomaten in Olivenöl, 190-g-Glas, 6 €, Soße aus Tomaten und Rosmarin, 280-g-Glas, 3,50 €, frischer, milder Schafskäse, 16,50 €/kg, Mandarinenmarmelade, 225-g-Glas, 3,60 €, Balsamico-Essig, 0,25 l, 5,25 €. Alle Produkte sind biologisch angebaut und kommen aus eigener Herstellung. Infos und Bestellkatalog unter www.lavialla.it, Tel. (00 39) 05 75 47 77 20. HERSTELLER- UND INFO-SERVICE AM HEFTENDE

DAS LEBEN IST SCHÖN – und bietet wunderbare Köstlichkeiten. Etwa den Roséprosecco, eine Spezialität des Hauses. Eisgekühlt und mit ein paar Rosenblättern schmeckt er besonders erfrischend



Grazie, amici!

Danke, Freunde! Ihr habt uns italienische Lebensfreude nahegebracht und zu tollen Dekoideen inspiriert. Hier sind die besten – ganz einfach zum Nachmachen



PLATZANWEISER Namen auf einen 50 cm langen Streifen Transparentpapier schreiben, an den Enden je zwei Schlitze hineinschneiden. Den Streifen um das Gedeck drapieren, die Schlitze so aufeinanderlegen, dass ein Olivenzweig zur Befestigung durchpasst.



FLUGBEGLEITER Die Vorlagen für die Papierlibellen können Sie auf der unten genannten Internetseite herunterladen. Drucken Sie sie auf möglichst festem Papier aus. Die Insekten ausschneiden und mit einem Tropfen Kleber an den Lampions befestigen.



GRASHÜPFER Die Stickvorlage bekommen Sie auf unserer Website (siehe unten). Mithilfe eines Stickrahmens wird der Grashüpfer per Rückstich (Infos unter www.handsticken.de) mit einem Baumwollfaden auf den Stoff gebracht. Den Stoff zuvor unbedingt waschen.



LEUCHTTÜTE Frühstückstüten zaubern stimmungsvolles Licht. Das Lampionmotiv und die italienische Bezeichnung „Lampada“ mit einem schwarzen Filzstift auf die Papiertüte zeichnen. Teelicht hineinstellen.



MINIATUREN Die Ausstechbackförmchen der Libellen aus Edelstahl können Sie ab 1,50 € beim Handelshaus Laegel bequem bestellen: im Internet unter www.laegel.net oder telefonisch: (0 40) 37 50 38 66
ADRESSEN-SERVICE AM HEFTENDE



BELLA ITALIA

Mit unseren selbst gemachten Accessoires können Sie sich das Toskanaflair auch in Ihren Garten oder auf den Balkon holen



ZUM FOTO AUF SEITE 10 LIBELLENKEKSE FÜR CA. 60 STÜCK

2 Eier (Kl. M), 250 g kalte Butter in Würfeln, 450 g Puderzucker, 1 Prise Salz, 2 Biozitrone, 370 g Mehl, rote Lebensmittelfarbe

- 1 Eier trennen. Butter, 100 g Puderzucker, Salz, Eigelbe und fein abgeriebene Zitronenschale in einer Schüssel mit den Knethaken des Handmixers verrühren. Mehl zugeben und mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten. Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
- 2 Teig kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Libellen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) auf der Schiene von unten ca. 12 Minuten goldbraun backen.
- 3 Den restlichen Puderzucker und Eiweiße mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. 2 El davon abnehmen und beiseitestellen, restlichen Zuckerguss mit der Lebensmittelfarbe rot einfärben. Ein Drittel davon in einen Plastikspritzbeutel oder einen Gefrierbeutel füllen, die Spitze dünn abschneiden und die Umrisse der Libellen auf den Keksen nachmalen.
- 4 Den restlichen roten Zuckerguss mit 3-4 El Zitronensaft dünnflüssiger rühren. Zitronenzuckerguss in einen Plastikspritzbeutel oder Gefrierbeutel füllen, die Spitze dünn abschneiden und die Umrisse der Libellen damit füllen.
- 5 Sobald der Zitronenzuckerguss getrocknet ist, können die Libellen mit dem festeren roten und weißen Zuckerguss nach Belieben weiter verziert werden.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 50 MINUTEN PLUS WARTEZEIT ■



FRISCH IM NETZ Unsere Motive und weitere Anregungen für Tischdekorationen finden Sie auch unter www.livingathome.de/tischdekoration