

N° 1

2023

D 10,50 €

Österreich 11,90 €

Schweiz 17,70 CHF

Benelux 12,40 €

Italien 13,90 €

SCHÖNER WOHNEN SPEZIAL

EINFACH
KÖSTLICH

Gemüseküche
im Wandel der
Jahreszeiten

SCHREBERGARTEN

EIN GÄRTNER GIBT TIPPS

NEUE ERNTE

MÖBEL, KÜCHEN
UND LEUCHTEN FÜR DEN
OUTDOOR-BEREICH

VERY BRITISH

EINE REISE ZU
BLÜHENDEN PARADISEN
ZWISCHEN OXFORD
UND BIRMINGHAM

SIND IM GARTEN!

ANREGUNGEN RUND UM BEET UND BLUME



FELDKÜCHE Was steht denn heute auf der Speisekarte? Das entscheidet im Südtiroler Hotel „Schwarzschnied“ der Gemüsegarten. Diesmal auf jeden Fall was Köstliches mit Grünkohl

Erntefrisch auf den TISCH

Eben noch auf dem Feld, gleich auf den Tellern – viele Hotels und Restaurants haben jetzt eigene Gemüsegärten. „Farm to table“ nennt sich das Konzept, das Umwelt, Gäste und auch Gastgeber nachhaltig glücklich macht

TEXT Gabriele Thal



Südtirol, Italien
SCHWARZSCHNIED



Vorm Abendessen durch den Schwarzbauergarten schlendern, später das köstlich zubereitete Obst und Gemüse von der Gartenanlage aus dem 17. Jahrhundert genießen – das können Gäste von Karl und Moritz Dissertori. Im Weinort Lana gilt es, gleich drei Hotel-Juwel der Brüder zu entdecken: das Wellnesshotel „Schwarzschnied“, das urig-moderne „Gasthaus 1477 Reichhalter“ und das Hideaway „Villa Arnica“. Alle angetreten, den Luxus einer unaufgeregten Auszeit zu bieten. (schwarzschnied.com)

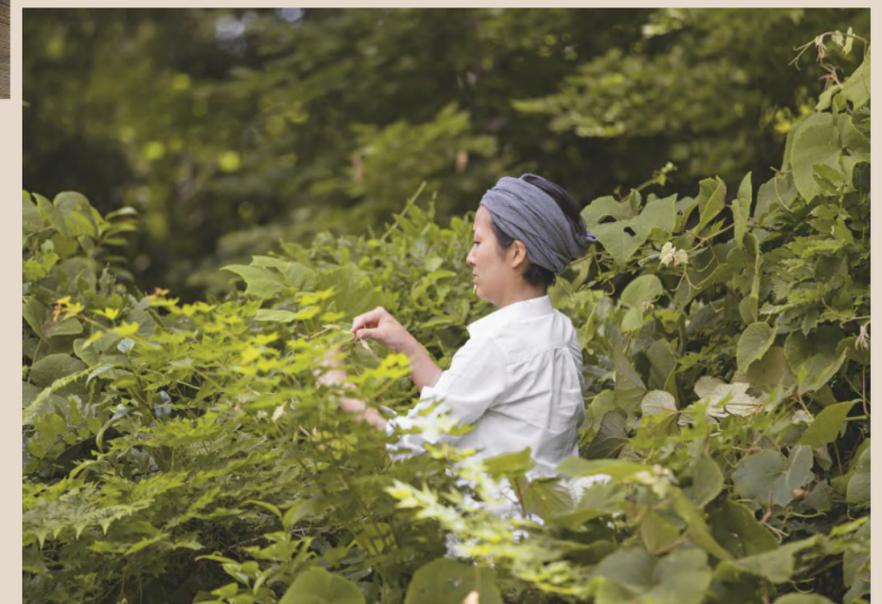


HAUTNAH ERLEBEN, WO DAS ESSEN HERKOMMT

Niigata, Japan
SATOYAMA JUJO
HOTEL

Aus Wildgemüse, Nüssen und Pilzen, die Yutaka Kitazaki in der atemberaubenden Natur sammelt, kreiert der Küchenchef im Restaurant „Sanae Feng-Sanaburi“ ein rein pflanzliches Menü. Ein Teil wird aufwendig konserviert und fermentiert. Dazu kommt Gemüse aus eigenem Anbau. Niigata auf der Hauptinsel Honshu und das Städtchen Minami-uonuma sind ein wahrer Sehnsuchtsort, berühmt für Reis und Sake, seine Berge (und Skipisten!), Onsen-Quellen und Vulkane. (en.satoyama-jujo.com)

FOTOS PATRICK SCHWIENBACHER/VILLA ARNICA, DESIGNHOTELS





Südtirol, Italien
ANDERS MOUNTAIN
SUITES

Gastgeber Andreas Plattner ist gut vernetzt, auf seinen Tisch kommen nur beste Produkte regionaler Höfe und Manufakturen. Damit kann man sich entweder in einem der sieben Apartments (alle mit Küche und Sauna) selbst versorgen oder sich vom Hausherrn verwöhnen lassen. Das Refugium befindet sich auf 1800 Metern auf der Plose, durch die Panoramafenster hat man die Dolomiten gegenüber stets im Blick. Noch ein Wein zur späten Stunde? Darf man sich einfach aus dem Keller holen. (anders-suites.com)



DIE BESTE ART ZU GENIESSEN? IM EINKLANG MIT DER NATUR

Hinterglemm, Österreich WIESERGUT

Naturnaher geht es nicht: Obst und Gemüse von den Wiesen und Feldern des Gutes, dazu Eier, Milch und Fleisch von eigenen Tieren. Brot und Butter stellt die Seniorchefin selbst her, ihr Mann räuchert den Speck. Auch das Wild stammt aus eigener Jagd. Und im Sommer verwandelt sich der Garten mit Kräutern, Beeren und Obstwiesen in ein essbares Eden. Gekocht wird ausschließlich nach alten Rezepten der Gastgeberfamilie Kröll. Umrahmt von den Kitzbüheler Alpen logiert man in einer der sieben Garten- und siebzehn Gutshof-Suiten. (wiesergut.com)



Amsterdam, Niederlande
RESTAURANT DE KAS



Wer im Glashaus sitzt – darf frischestes Gemüse genießen! Zumindest, wenn man zu Gast im „De Kas“ im Frankendael-Park ist. 300 Sorten werden in den Gewächshäusern aus den 20er-Jahren und in den Gärten im Beemster Polder angebaut und frisch geerntet. Was am Morgen gepflückt wird, landet, fantasievoll zubereitet, mittags und abends auf dem Teller. So auf den Punkt reif und zubereitet von Chefkoch Gert Jan Hageman hat man Sellerie & Co womöglich noch nie gegessen. (restaurantdekas.com)

Andalusien, Spanien MARBELLA CLUB

Einst traf man im legendären Beach-Resort Jetset-Größen wie Brigitte Bardot und Gunter Sachs, heute sind es „Chocolate“ oder „Banana Legs“: zwei der 60 alten Tomatensorten, die im Garten der Finca angebaut werden. Im Pop-up-Restaurant „El Olivar“ im zugehörigen Gartenpavillon serviert Wellness-Chefkoch Andrés Ruiz kreative Gerichte nicht nur aus den sonnensüßen Tomaten, sondern auch mit Orangen, Zitronen, Avocados, Feigen und Bananen, die dank des Mikroklimas der Costa del Sol in dem über 42 000 Quadratmeter großen Garten bestens gedeihen. (marbellaclub.com)



FOTOS DESIGNHOTELS, DEKAS, MONIQUE GLADSTONE, TOBIAS KASER



Toskana, Italien
AGRIVILLE I PINI



Seed to table – fast alles ist selbst gezogen in der Pilgerherberge aus dem 15. Jahrhundert, die heute Zuflucht für alle ist, die im Einklang mit der Natur leben wollen. Kalkwände, handgewebtes Leinen und Antikmöbel führen den Gast zum Wesentlichen zurück. Zum Steinhaus gehören Weinberge, Olivenhaine sowie ein Food Forest, ein Permakulturgarten, der das vegane Restaurant über der Hügellandschaft und dem nahen San Gimignano mit regionalen Schätzen versorgt. (ipinitoscana.com)



Almtal, Österreich GRÜNE ERDE

Der Stammsitz des Nachhaltigkeits-Pioniers im oberösterreichischen Pettenbach hat seit 2018 eine weitere Attraktion: Auf 9000 Quadratmetern erwartet Besucher die „Grüne Erde-Welt“ mit Schauproduktion, Werkstätten, Erlebnisräumen und bepflanzt Lichthöfen. Den Hunger nach all den Eindrücken stillt das Bio-Bistro mit vegetarischer Küche aus eigenem Anbau. Den besichtigt man im Anschluss: Gemüsegarten, Gewächshäuser, Streuobstwiesen, Feuchtbiotop, Blumenwiesen. Der Bio-Garten pflegt alte Sorten, die im schonenden Fruchtwechsel angepflanzt werden. (grueneerde.com)

SCHÖNER WOHNEN

EUROPAS GRÖSSTES WOHNMAGAZIN

—
EXTRAHEFT
SMART LIVING –
WAS MAN JETZT
WISSEN MUSS
—

ÜBERRASCHEND
OPULENT
*Ein Mini-Apartment
mit Charakter*

FRISCH
ZUBEREITET
*Küchenideen,
Designhappen
und Reisetipps
für Palermo*

HERBSTFREUDEN
KISSEN, PLAIDS
UND NEUE
POLSTERMÖBEL

ENTSPANNT EINRICHTEN

Viele Anregungen mit Gemütlichkeitsgarantie



HARRIETS TIPPS FÜR DEN HERBSTGARTEN

DAHLIENBLÜTE FÖRDERN

Knipsen Sie Verblühtes der Dahlien bis zum ersten Frost aus, um die Blütenbildung zu fördern. Dann ist es an der Zeit, die Knollen entweder auszugraben und an einem dunklen, frostfreien und trockenen Ort aufzubewahren oder sie (in wärmeren Gebieten) zu mulchen, wenn sie in der Erde bleiben sollen.

EINJÄHRIGE SOMMERBLUMEN AUSSÄEN

Werden winterharte einjährige Pflanzen wie Bischofskraut, Großblütige Strahlendolden oder Kornblumen jetzt im flach gelockerten und mit Humus angereicherten Beet ausgesät, blühen sie im Folgejahr deutlich früher als im Frühjahr ausgesäte Exemplare. Das Beet ab November mit etwas Laub schützen.

SCHMUCKLILIEN REINSTELLEN

Bringen Sie Töpfe mit zarten und frostempfindlichen Pflanzen wie Agapanthus vor den ersten Nachtfrösten ins Gewächshaus oder einen anderen frostfreien hellen Raum. Am besten stehen sie bei 5–10° C, sie sollten nicht mehr gedüngt und nur noch wenig gegossen werden.

LEICHTER FORMSCHNITT

Im Frühherbst kann ein letzter leichter Rückschnitt der Formgehölze vorgenommen werden. So behalten sie eine ordentliche Form und bilden im Winter attraktive Silhouetten.

FÜR KENNER 'Egremont Russet' ist ein klassischer englischer Apfel aus der viktorianischen Ära. Trotz seiner rauen Schale ist er dank seines einzigartigen Geschmacks bei Apfelfans bis heute sehr beliebt

SCHÖNE AUSSICHT

Träumen Sie schon, oder sitzen Sie noch Süßigkeiten naschend im Homeoffice? Hat beides seinen Reiz – mit unseren Tipps



BETT MIT BLICK auf 1850 Meter Höhe – in einer der sieben modern gestalteten „Anders Suites“ in Südtirol. Dazu gibt's im Haus ein Kaminzimmer und ein Restaurant mit Bar. Ab ca. 200 Euro p. P./Nacht mit Frühstück (anders-suites.com)