



ENTFLAMMT

Der *Urban-Feuerkorb* enthält durch Korrosion seine rostrote Farbe und erhellt dunkle Nächte. Von RÖSHULTS, ab € 202



SPIELERISCH

Durch diesen bodennahen Sessel aus zwei Pölstern zieht sich ein roter Faden: *Valentina* von DIABLA, € 1.500



SETZEN, BITTE!
CHRISTIANE UND JÖRG ZECHA

DIE GESCHÄFTSFÜHRER VON DIE BEGRÜNDER ERKLÄREN, WAS IHRE DAUMEN GRÜN MACHT

H. Was setzen Sie? Wir setzen Pflanzen, die im Hinblick auf Bodenanspruch, Wuchsform, Blühzeitpunkt, Farbe und Verwendung aufeinander abgestimmt werden. Wir setzen Akzente durch ausgewählte Möbel oder besonders schöne Pflanzgefäße und Gartenbeleuchtung: So wird ein Garten erst zu einem lebenswerten Wohnraum. Die Optimierung der Wünsche unserer Kunden ist uns ein wichtiges Anliegen; immer im Hinblick auf modernes, aber funktionales Design.

H. Worauf setzen Sie? Wir setzen natürlich auf unsere mittlerweile seit zwei Jahrzehnten gesammelte Erfahrung bei der Planung und Ausführung von Gärten, vor allem im Privatkundenbereich. Und auf ein gegenseitiges Vertrauen zwischen uns und unseren Kunden; das ermöglicht erst eine erfolgreiche Umsetzung von schönen und spannenden Projekten.

H. Worauf sitzen Sie? Zu Hause noch immer auf einer von uns in Zusammenarbeit mit einem Schlosser entworfenen und gebauten Edeldstahlgarnitur, die fast so alt ist wie das Unternehmen selbst. In unserem Schauraum am Schottenring 31 sitzen wir auf den Sesseln *Kiti* und an dem Tisch *Plano*, beides von Paola Lenti.

FOTOS HERSTELLER; DIE BEGRÜNDER: ANNA STEINACHER, SHUTTERSTOCK

**Saison
Verlängerung**

**IM GARTEN BLEIBEN
H.O.M.E. zeigt der kalten
Jahreszeit
die rote Karte!**



WEINROT

Rot wie Marsala ist der Beistelltisch *On-the-move* mit abnehmbarer Platte, die auch als Tablett fungieren kann. Von CANE-LINE, € 259



HEISS

Im glühend roten Loveseat *Twins* sind Liebende vor Herbstwinden geschützt. Von EXPORMIM, € 1.887

BEHAGLICH

Sein Muster hat der Outdoor-Teppich *Koi* von den roten Schuppen des namensgebenden japanischen Karpfen. Von VONDOM, € 1.008

ROTE BITTERNOTE
Der Radicchio



Was er kann. Nicht jeder mag den bitteren Geschmack von Radicchio, doch gerade der dafür verantwortliche Inhaltsstoff Intybin hat einen positiven Effekt auf Blutgefäße und Verdauung. Er ist außerdem als Appetitzügler einsetzbar und wirkt so auch dem Heißhunger auf Süßes entgegen. Radicchio enthält zudem praktisch kein Fett und hat entsprechend wenige Kalorien. **Wie man ihn genießt.** Radicchio kann roh oder gekocht verzehrt werden. In jedem Fall werden die äußeren

Blätter entfernt und bei Bedarf auch der Strunk herausgeschnitten, der die meisten Bitterstoffe enthält. Zum Einsatz kommen die einzelnen Blätter dann als farbenfrohe Ergänzung zu grünem Salat. Der italienische Radicchio wird auch gerne in gedünsteter oder gebratener Form in mediterranen Gerichten verwendet. **Wie man ihn anpflanzt.** Seiner Heimat entsprechend mag er es warm und sonnig. Ab Mai werden Samen direkt ins Freiland in lockeren Boden gesetzt. Geerntet wird im Oktober und November.