



> EIN TRAUM FÜR STÖBERER

Du liebst die schönen Dinge des Lebens, legst großen Wert auf ein gemütlich eingerichtetes Zuhause und bist ständig auf der Suche nach den neuesten Trends in Sachen Wohnaccessoires? Dann solltest Du unbedingt mal beim Onlineshop Geliebtes Zuhause vorbeischaun! Hier triffst Du auf eine scheinbar grenzenlose Auswahl an liebevoll zusammengestellten Produkten, vornehmlich von nordischen Marken wie Greengate, Bloomingville, House Doctor, Tine K Home und Rice.



Ziel und Herzensangelegenheit von Inhaberin und Bloggerin Katja Palige und ihrem Team ist es, ihren Kunden nicht nur eine große, handverlesene Auswahl an Schönerem und Nützlichem zu bieten, sondern auch jede Menge Inspirationen, Tipps und Trends. Weitere Infos und den Shop findest Du unter geliebtes-zuhause.de

> GESTALTE EINE EIGENE KAFFEEPACKUNG

Beim italienischen Kaffeehersteller Segafredo gibt es nicht nur wunderbar aromatischen Caffè (so nennen die Italiener ihren heiß geliebten Espresso), seit Kurzem kannst Du im Shop (segafredoshop.de) dank der Aktion „Il mio Segafredo“ sogar Einfluss auf die Packungsgestaltung nehmen. Einfach das Motiv auswählen, personalisieren und bestellen – und nach ein bis zwei Tagen Lieferzeit kannst Du lieben Freunden, Mama oder Papa mit einem besonderen Gruß eine große Freude bereiten.

Weitere Infos unter segafredo.de.

Gemeinsam mit Segafredo verlosen wir drei Pakete, bestehend aus 3 kg Kaffeebohnen und 4 Espressotassen.



Mach mit!

Gewinne eins von drei Gewinnpaketen mit Kaffeebohnen und Espressotassen! Teilnahme unter sweetpaul.de/Kaffee. Teilnahmechluss ist der 2.9.2016. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

> KOLUMNE

FELIS HAUPTSTADTTRENDS



Backen ist Liebe

Neuerdings wird mein Alltag von Knetgeräuschen begleitet, in meinem Kühlschrank wohnt ein Sauerteig. Was die Menschheit seit Jahrtausenden beherrscht, hatte mir immer Angst gemacht. Jetzt liebe ich es: das Brotbacken.

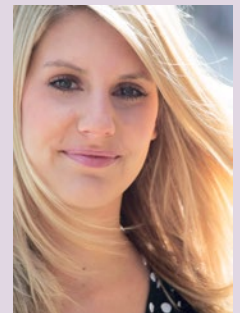
Mit ein paar Tipps wird das Ergebnis schnell perfekt. Zuerst die Wahl des Mehls. Wird es ein kerniges Roggenbrot, ein saftiges Vollkornbrot oder werden es luftige Brötchen? Dann kommt alles zusammen mit Hefe und Wasser in die Küchenmaschine. Mit der Hand ist das Kneten romantisch und ursprünglich, aber viel zu anstrengend. Vielleicht eine Prise Zucker, das mag die Hefe. Später Salz, bloß nicht zu wenig, und ein bisschen Öl oder Butter. Wenn das Gluten sein Soll erfüllt hat, muss der Teig ruhen. Geduld ist wahrlich nicht meine Stärke, aber es lohnt sich. Denn wenn ich die Folie abnehme, freue ich mich wie ein Kind darüber, dass der Teig fast aus der Schüssel gewachsen ist. Manchmal stelle ich mir vor, mein Kopfkissen wäre aus luftigem, warmem Hefeteig – so gerne möchte ich mich hineinkuscheln ... Aber zurück zum Backen. Denn jetzt kommt die Entscheidung, welche Form. Eher kleine Brötchen oder große Laibe? Gefüllt oder pur? Immer verrücktere Sachen verirren sich in meinen Teig: Blutwurst, Bergkäse, Anchovis.

Dann kommt der Schritt, der mein Backen revolutionierte. Ich lege die geformten Laibe in eine Ofenform mit Deckel. Nach etwa zehn Minuten Backzeit wird dieser entfernt und das Backwerk kann bräunen. Der Rest ist Geschichte: Die Wohnung beginnt wie eine Backstube zu duften, man verbrennt sich beim Kosten des ersten Brötchens, weil man die Abkühlzeit nicht aushalten kann. Und alle Brötchen sind ruckzuck aufgegessen, obwohl selbst gebackene doch viel länger halten als die meisten gekauften.

Bis zum nächsten Mal,

Deine Feli

Genussexpertin und „The Taste“-Gewinnerin Felicitas Then (felicitasthen.de) ist für sweet paul in Berlin neuen Foodtrends auf der Spur



Schön gehört? Feli ist jetzt auch im Radio

Täglich um 15:45 Uhr hat sie im Programm von 94,3 rs2 einen Tipp für Dich, was Du am Abend kochen kannst. Hier kannst Du reinhören: rs2.de