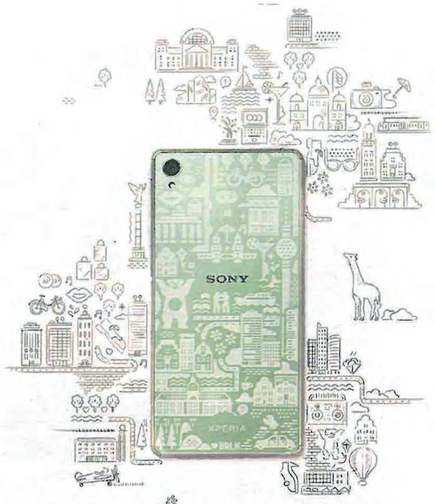
Do it yourself

Sie nennen sich „Ghostbastler": Auf ihrem DIY-Blog stellen die Kreativen unkonventionell coole Selbstmach-Ideen fürs Zuhause vor, die ganz easy umzusetzen sind. Unser Highlight: Ihre außergewöhnlichen Lampenideen, die 08/15-Leuchten für Küche und Wohnzimmer unkompliziert pimpen. auch für Nichthandwerker! **ghostbastlers.de**

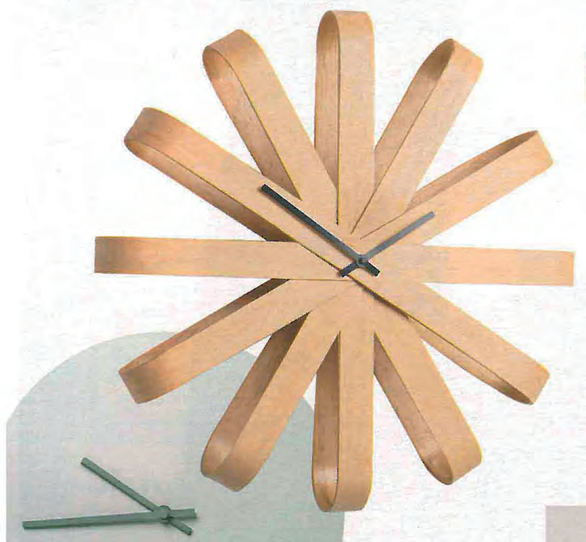


Mobile Kunst

Wenn Sony ruft, dann kommen die Celebs: Für die Limited Edition „StadtTalente" (es gibt nur 33 Stück pro Motiv!) kreierten drei internationale Künstler City-Motive zu Tokio, Warschau und Berlin für die Z3-Serie. Wer hätte besser für die deutsche Hauptstadt Pate stehen können als Moderatorin Palina Rojinski, deren Lieblingsorte auf dem Smartphone eingraviert wurden. Ab ca. 499 Euro. **www.sonymobile.com/stadttalente**

lebens LUST

*Kreative **DIY-Ideen**, Köstliches aus **dem Ofen**, stylishe **Deko-Highlights** und ein **Varieté-Event** der **Extraklasse***



ZEIT-GENOSSEN

Wer hat an der Uhr gedreht? Damit Sie sich nicht – wieder einmal – darüber wundern, wie schnell die Zeit vergeht, lohnt sich der Blick auf diese so puristischen wie stilvollen Uhren von Umbra, ca. 70 Euro, und Menu, ca. 80 Euro. **design3000.de, menu.as**

Dufte Kombi

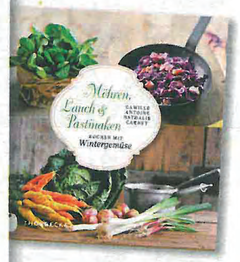
Was dabei herauskommt, wenn typisch dänischer Purismus auf die edlen Kreationen aus der französischen Duftauptstadt Grasse trifft? Unwiderstehliche Must-have-Kerzen! Von Playtype,ca. 35 Euro. www.playtype.com

FOTOS: NATHALIE CARNET, PR, SALON K PRIVÉ SEBASTIEN THILL © CLAUDIA GRECO COURTESY SALON K

Ofengemüse mit Winterzutaten

Für 4 Personen: 200 g gelbe Karotten, 200 g Pastinaken, 200 g Steckrüben, 200 g Topinambur-Knollen, 4 gelbe Herbstrüben, 3 bis 4 Schwarzwurzeln, 1 Knolle rosa Knoblauch, 150 ml Olivenöl, 3 Stängel glatte Petersilie, 2 TL Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

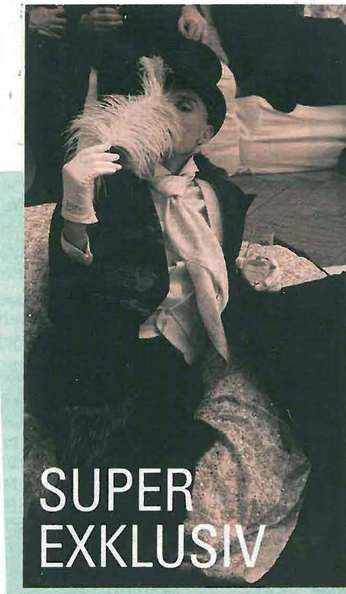
1 Die unterschiedlichen Gemüsesorten waschen, schälen und in Würfel oder dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen nicht schälen, denn sie werden in der Schale mitgebacken. ***2*** Danach den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit einem großen Stück Backpapier auslegen. ***3*** Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Gemüsestücke in das sprudelnde Wasser geben und ca. 5 bis 7 Minuten kochen lassen. ***4*** Dann das Gemüse herausnehmen, abtropfen lassen und auf dem Backblech verteilen. Das Olivenöl darübergeben, die Knoblauchzehen hinzufügen, salzen, pfeffern und für 60 Minuten in den Backofen schieben. ***5*** Zum Schluss das Gemüse mit der gehackten Petersilie bestreuen. Heiß servieren!



„Möhren, Lauch und Pastinaken" von Camille Antoine, ca. 13 Euro, Thorbecke Verlag, www.thorbecke.de

Komm kuscheln!

Aufgepasst: Ab sofort gibt's die erste Home-Kaschmir-Kollektion (Kissen und Wärmflasche, je ca. 90 Euro) vom Luxuslabel Allude exklusiv bei Westwing – aber nur für fünf Tage. Schnell shoppen! www.westwing.de



SUPER EXKLUSIV

Vorhang auf: Am 13. und 14. Februar öffnet der „Salon K Privé" in Berlin wieder seine Türen. Es erwartet Sie eine kleine, feine Show mit Akrobatik, Musik und Poesie im Stil eines Salons der 20er-Jahre. Spannend: Der Dresscode ist glamourös und originell, und die Adresse wird erst nach der Anmeldung bekannt gegeben! Tickets ca. 150 Euro. **www.salonkexperience.com**