



DEUTSCHE AUSGABE

WILD &
WARM
DAS
HAUS VON
LENNY
KRAVITZ

ELLE DECORATION

4/2020
JULI/AUGUST

DEUTSCHLAND 6,50 EURO
ÖSTERREICH 7,40 EURO
SCHWEIZ 12,20 SFR

PRIVATES
PARADIES
SO WIRD IHR
BAD ZUR
GRÜNEN OASE

Sommer
ZU HAUSE!

Garten, Terrasse, Balkon:
Deko-Ideen für traumhafte Auszeiten





AUF UNS!

Die Cocktailmöbel aus den Bielefelder Werkstätten machen die Küche jetzt zur Home-Bar. Was für eine schöne Alternative zum Ausgehen...

DIE KEYPIECES

Der Schriftsteller Ernest Hemingway sagte einmal: „Setze dich nie an einen Tisch, wenn du an einer Bar stehen kannst.“ Mit den Möbeln „Polo“ von Bielefelder Werkstätten (o.) hätte er sich das noch mal überlegt: Hocker und Cocktailsessel im Retro-Look vereinen mit weichem Samtpolster Glamour und Komfort elegant-entspannt.

DAS SETTING

... ist eine offene Wohnküche mit einem Küchenblock, an dem die schlanken „Polo“-Hocker Platz

finden. Oder ein Esstisch, der dank Samtsesseln zum „Bartisch“ avanciert. Stilecht zu den Edelsteintönen (Rubinrot, Smaragdgrün) der Polster sind z. B. ein goldener Barwagen im Retro-Look und skulpturale Schmuckleuchten an der Decke (links: „Bolle“, Gallotti & Radice).

DIE ACCESSOIRES

Wunderschön im Sixties-Bar-Style: Eiskühler und Shaker aus warmem Messing (Bloomingville) oder in elegantem Schwarz (Stelton). Die Gläser wechseln – passend zum Drink – zwischen feinen Champagnerschalen mit Stiel (Lobmeyr) und hohen Longdrinkgläsern. Fehlen nur noch Trinkhalme aus Glas (Hay) und filigrane Cocktail Stirrer (Ferm Living).

DIE DRINKS

Süß oder sauer, solo oder in Begleitung? Die Drink Essentials sind eine Charakterfrage. Hier ein Trio – je nach Typ: Klassiker setzen z. B. auf Averna, Grappa oder Williamsbirne als Digestif. Existenzialisten auf Absinth, Pernod und Wermut. Süße lieben Amaretto, Bailey's oder Lillet. Und Nostalgiker Gin, Whiskey und Fernet Branca im Mix. Viele Drinks gibt es heute auch ohne Alkohol: von Gin („Seedlip“), Kräuterlikör („The Bitter Note“) bis Rum („Junip“)!

DIE SNACKS

...sind auch gern weltgewandt. So reichen Sie zu Ingwerschärfe („Moscow Mule“) am besten asiatisches Fingerfood, wie Sushi oder Sommerrollen. Sie bieten tropische Cocktails wie „Caipirinha“ an? Dann brasilianische Empanadas oder mexikanische Quesadillas wählen. Und zu blumigen Drinks (etwa „Hollunder-Gin“) passt schwedisches Smørrebrød, garniert mit frischen Gurken, Garnelen und Dill.

