

OPEN *Flair*

Schöne Accessoires und raffinierte Details machen auch draußen den Unterschied



ERLEUCHTET

Die tragbare *Lantern* wurde von Fabio Novembre konzipiert – als Lichtblick in dunklen Nächten. Von KARTELL, € 199



DANKBARE ABNEHMER

Beistelltische sind immer gern gesehen – vor allem, wenn sie so hübsch sind wie *Nuna* aus Keramik. Von AMES, ab € 719



RÜCKENDECKUNG

Der Stuhl mit dem besonderen *Twist*: einer raffinierten Sitzlehne aus verdrehten Seilen. Von ROYAL BOTANIA, ab € 799



UMWERFEND

Bei der nächsten Gartenparty wird gespielt – und zwar das *Garden Quoits Game* von GLOSTER, € 129



WEGWEISER

Der *Caddy*-Servierwagen aus Teakholz mit den abnehmbaren Tablett verbindet Küche und Terrasse, von RODA, Preis auf Anfrage



SETZEN, BITTE! THOMAS LEIDINGER

DER GESCHÄFTSFÜHRER VON OUTSIDE GARTEN- UND LANDSCHAFTSARCHITEKTUR ERKLÄRT, WAS SEINEN DAUMEN GRÜN MACHT

H. Was setzen Sie? Durch meine Arbeit versuche ich, mit Pflanzen Zeichen zu setzen. In Zeiten der Digitalisierung und Automatisierung ist es mir wichtig, den Blick wieder für das Wesentliche und Schöne in unserer unmittelbaren Umgebung zu schärfen. Die Natur ist unsere ureigene Heimat. Im Freien spürt man den Wind und die Sonne, atmet frische Luft, spürt den weiten Himmel über sich. Wir fühlen uns frei, und alles scheint wieder möglich.

H. Worauf setzen Sie? Ich setze darauf, meinen Kunden mit meinen Erfahrungen, die ich quer durch die grüne Branche sammeln konnte, einen Mehrwert zu bieten. Ich will die Menschen, die die Freiräume nutzen, inspirieren und ihnen nachhaltig Freude bereiten. Der Unterschied zwischen gutem und schlechtem Design liegt in der Sorgfalt und Liebe des Gestalters zum Objekt. Jedes Projekt ist anders, was auch meine Arbeit so spannend und vielseitig macht.

H. Worauf sitzen Sie? Oft und gerne auf meinen Bürosesseln und meinem Autositz, die mich verlässlich dorthin bringen, wo ich hinwill. Am liebsten sitze ich jedoch unter freiem Himmel – gern auch in fremden Ländern und in der freien Natur.

FOTOS HERSTELLER, © LOTHAR PROKOP PHOTOGRAPHIE

UNVERFÄLSCHTES GELB

Der Safran

Was er kann. Farbenfroh sein zum Beispiel: Während die Blume, aus der Safran gewonnen wird, lilafarben ist, sind die Fäden selbst rot und deren Färbekraft gelb. Safran ist außerdem das teuerste Gewürz der Welt! Warum? Weil für 1 kg 200.000 Blüten in aufwendiger Handarbeit geerntet werden müssen, weshalb die Industrie auch gerne auf Fakes setzt. Das echte Produkt verspricht aufgrund einer heilenden Wirkung unter anderem eine Verbesserung der Sehkraft oder die Linderung von Depressionen.

Wie man ihn genießt. Auf jeden Fall in Dosen! Nicht mehr als 10 g sollten pro Person verzehrt werden. Ob Paella, Mailänder Risotto oder Kuchen, der mit Safran „gelb“ gemacht wird: Das Gewürz verfärbt Speisen gelb und verleiht ihnen ein ganz eigenes Aroma. **Wie man ihn anpflanzt.** Da die Krokusblume ursprünglich aus dem Himalaya-Gebiet kommt, kann sie auch hierzulande problemlos angebaut werden. Die Knollen werden zwischen August und September in trockenen, sandigen und kalkreichen Boden eingepflanzt.

