

Endlich etwas, das passt

Mal ehrlich: Provisorien halten meist länger, als man denkt. Deshalb steht das Notebook auf dem Esstisch, wenn man es gerade braucht. Und oft eben auch dann noch, wenn man es nicht mehr nutzt. Gut, in Netz- und Druckerkabeln kann man sich dann schon mal verheddern, aber irgendwie gehts schon. Ging ja schon immer – irgendwie. Das ist beinahe wie beim Nähen des neuen Sommerkleids. Die Nähmaschine belegt für einige Tage, also immer mal wieder, den Küchentisch. Etwas unpraktisch, denn die Maschine ist ganz schön schwer und man sitzt nicht gerade bequem. Für das neue Outfit muss man daher mit Rückenschmerzen büßen. Aber vielleicht gewöhnt man sich ja auch an so etwas. Wirklich? Oder ist es nicht eher so, dass einfach nur die zündende Idee fehlt, wo genau in der Wohnung man den dringend benötigten Arbeitsplatz unterbringen könnte? Das wäre doch was: Alles an seinem Platz, dort, wo es nicht stört und man sich in Ruhe auf seine Tätigkeiten konzentrieren kann. Funktional entworfen und ansprechend gestaltet sollte er sein, dieser Ort, sodass man ihn auch gern nutzt.

Die Grenzen zwischen Wohnen und Arbeiten, zwischen Beruf und Hobby, zwischen Freizeitaktivitäten und unvermeidlichen Pflichten verschwimmen zunehmend. Wohnen, Kochen, Essen, Schlafen – diese Raumfunktionen finden sich zwar noch in vielen Immobilienprospekten. Aber eine so klare Trennung entspricht heute nur noch selten der Realität. Was auch daran liegt, dass immer mehr Menschen zu Hause einer Erwerbsarbeit nachgehen. Konventionelle Einrichtungskonzepte mit Möbeln von der Stange führen dabei oft nur zu sehr unzureichenden Ergebnissen. Was gefragt ist: individuelle Konzepte, die genau den jeweiligen Anforderungen entsprechen. Möbel, die funktional und ästhetisch zugleich sind. Die nach ergonomischen Gesichtspunkten entworfen wurden und die bei unterschiedlichen Arbeiten unterstützen und nicht behindern. Hochwertig gefertigt – und ganz sicher anders als langweilige klassische Büromöblierung.



ORANGENTÖRTCHEN MIT VANILLE-ORANGENCREME UND PINIENKERNEN

Zutaten für 12 Orangen-Tartelettes:

Für den Teig:

125 g (zimmerwarme)
Butter
210 g Mehl
40 g Muscovadozucker/
Rohrohrzucker
Salz, Muskat

Für die Orangencreme:

1 Vanilleschote
(oder eine Prise
geriebene Tonkabohne)
2 Bio-Orangen
2 EL Orangenkonfitüre
3 Eier (Größe M)
100 g Muscovadozucker/
Rohrohrzucker
3 EL Pinienkerne

Außerdem:

Muffinblech oder
12 Muffinpapierförmchen

Zubereitung

1. Butter würfeln und mit Mehl und Zucker mischen. Mit jeweils einer Prise Salz und Muskat würzen. Die Zutaten mit den Fingern oder den Knethaken des Handrührers verkümmeln, dann 2-3 EL kaltes Wasser zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kühl ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 160 Grad). Muffinform buttern oder Papierförmchen verwenden. 12 Teigstücke mit je ca. 30 g abwägen. Die Teigstücke flach drücken und in die Formen legen, mit den Fingern den Teig so verteilen, daß der Boden mit Teig bedeckt ist und ein 2 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Törtchen auf ein Backblech stellen und auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

3. Währenddessen die Vanilleschote längs halbieren, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen. Orangen heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Orangen halbieren, den Saft auspressen und in einem Topf mit der Orangenkonfitüre und dem Vanillemark ca. 10 Minuten bei großer Hitze dickflüssig einkochen. Eier und Zucker verrühren, neben dem Herd den heißen Orangensirup unterrühren.

4. Törtchen aus dem Ofen nehmen und die Orangencreme auf dem heißen Teig verteilen. Pinienkerne auf die Orangencreme streuen und 10 Minuten fertig backen. Backformen aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen, die Törtchen aus den Formen lösen. ■

3

