



4



5

Bild 4: Ästhetische Lösungen für kleine Appartements – Selbst wenn die Waschmaschine wie hier aus Platzgründen in der Wohnküche unterkommen muss, macht der Schreiner aus der Not eine schöne Tugend.

Bild 5: Perfekt versteckt – Nicht nur dort, wo es schräg wird, sind einzigartige und maßgenaue Lösungen gefragt.

finden, damit sie gut und gerne genutzt werden. In einer individuellen Einrichtung fügen sich die persönlichen Lebensgewohnheiten und die Eigenarten des Raumes ideal zusammen.

Warum also nicht den Schreiner fragen? Jemanden, der Erfahrung hat mit Räumlösungen, der sich eingehend mit den Bedürfnissen und Begebenheiten vor Ort vertraut macht und mit kompetenter Beratung, gestalterischem Gespür und konstruktivem Knowhow auch aus den schrägsten Ecken und dunkelsten Winkel Raumwunder zaubert, die jeden Tag glücklich machen.

Das lohnt sich natürlich in der Zweizimmerwohnung in der Stadt, genauso aber auch im Einfamilienhaus auf dem Land. Denn die Quadratmeter alleine sind letztlich kein Maß für Wohnlichkeit. Jeder gut genutzte Zentimeter hingegen steigert die Wohnqualität ungemein. ■



SPAGHETTI MIT KÜRBIS-BOLO

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln	3 EL Olivenöl
1 Stängel Staudensellerie	1/2 TL getrockneter Oregano
500 g aromatischer Kürbis, z.B. Blauer Ungar oder Muskatkürbis	150 ml Rotwein (oder Wasser)
3 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer
4 Zweige Rosmarin, Salbei oder Thymian	400–500 g Spaghetti (oder andere lange Nudeln)
500 g stückige Tomaten aus Glas oder Dose	ca. 3 TL Misopaste Parmesan

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Staudensellerie waschen, trockene Enden abschneiden, falls die Stängel trocken wirken, schälen. Den Sellerie erst längs in Streifen schneiden, dann quer würfeln. Kürbis schälen und grob raspeln. Knoblauch schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kräuter waschen, trockenschütteln, zupfen und grob hacken.

2. Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln darin hellbraun braten, das dauert 6–8 Minuten. Den Rest dazugeben. Oregano unterrühren, mit Rotwein ablöschen und die Tomaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Zwischendurch ab und zu umrühren, sobald die Sauce zu dick wird, mit ein paar Löffeln Nudelwasser wieder etwas verdünnen. Zum Schluss mit Misopaste abschmecken.

3. Für 500 g Spaghetti einen Topf mit etwa 5 l Wasser und 40 g Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln darin ohne Deckel nach Packungsanweisung bissfest kochen. Die Nudeln abgießen, nicht abschrecken und tropfnass in die Sauce geben, noch eine Minute lang köcheln und dabei durchziehen lassen. Spaghetti mit einer Greifzange aus dem Topf heben, mit einer leichten Drehbewegung anrichten, evtl. mit einem Löffel noch etwas Sauce aus dem Topf über die Nudeln geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen. ■