

BUCHTIPP

Sabine Bohlmann: »Aus alt mach schön«

Sabine Bohlmann präsentiert in ihrem Buch »Aus alt mach schön«, wie nicht mehr ge-



brauchte Dinge zu originellen Hinguckern werden. Das Buch ist kapitelweise in sieben »Grundmaterialien« un-

terteilt, zu denen sie jeweils zehn neue Verwendungsmöglichkeiten vorstellt. So wird aus alten Tassen und Untertassen ein Kronleuchter, aus einem alten Buch eine Handtasche oder aus einer Jeans ein Tischset.

Ausführliche Anleitungen

Die Begeisterung der Autorin steckt an und sorgt dafür, dass die Herstellung der außergewöhnlichen Unikate richtig viel Spaß macht. Dank ausführlicher Anleitungen können so Stifthalter, Etagere, Bildergalerie und Co. problemlos nachgemacht werden. Wer auf der Suche nach einem persönlichen Geschenk ist, wird hier bestimmt fündig. Das Beste: Auch als Bastelanfänger können fast alle Projekte leicht und ohne umfangreiches Equipment nachgemacht werden, da meistens Schere und Kleber ausreichen und Nähmaschine, Säge oder Bohrmaschine nur hin und wieder zum Einsatz kommen. Das ist allerdings auch der Nachteil des Buches: Für eingefleischte Anhänger des »Upcyclings« oder geübte Selbsterbauer ist mancher Tipp vielleicht nichts Neues oder zu simpel. *jesa*

Sabine Bohlmann:
»Aus alt mach schön«,
Dorling Kindersley Verlag,
144 Seiten, 12,95 Euro
ISBN 978-3-8310-2682-1



In den Workshops der Upcyclingbörse Hannover wird beispielsweise Christbaumschmuck aus Plastiktüten oder Teelichthüllen gemacht. Fotos: privat

Bloß nicht in die Tonne damit: Der Upcycling-Trend

Wiederverwertung: Aus Abfallprodukten werden Dekorationen oder individuelle Geschenke gemacht

Von unserer Mitarbeiterin
JESSICA ALBERT

Etwa 274 Euro will der Durchschnittsdeutsche 2015 für Weihnachtsgeschenke ausgeben, verkündete jüngst das Meinungsforschungsinstitut gfk. Hochgerechnet sind das fast 22 Milliarden Euro. Selbst wenn man annimmt, dass jedes dieser Geschenke eine Bereicherung für den Beschenkten ist, ist da immer noch dieser Verpackungsberg, der Heiligabend neben den hübsch geschmückten Tannenbäumen hoch und höher wächst.

Makellosigkeit ist nicht das Ziel

Bedenkt man dazu noch, dass die Weltbevölkerung laut WWF seit dem 13. August diesen Jahres »auf Pump« lebt, da nachhaltige Ressourcen seit diesem Tag ausgeschöpft sind (übrigens sechs Tage früher als 2014), dann ist Zeit für ein neues Denken beim Schenken. Denn die schönsten Geschenke sind selbstgemacht und die nachhaltigsten die, die aus scheinbar nutzlosen Stoffen gewonnen werden.

Upcycling heißt der Trend, der längst auch in Deutschland angekommen ist. Auf diversen Blogs und Internetseiten ist zu erfahren, wie man aus Paletten Betten und aus PET-Flaschen einen Stadtgarten baut. Aber schöne Geschenke – geht das auch?

»Durch industrielle Produktion hat sich über die Jahrzehnte hinweg die Wahrnehmung verschoben, was »schön« ist. Makellos zu sein, ist ein äußerliches Schön-

heitsideal, dem wir nicht folgen wollen«, sagt Gert Schmidt von der Upcycling-Börse in Hannover. Dort werden kostenfreie Workshops zum Thema angeboten – vor Weihnachten auch mit festlichem Bezug. »Mit unseren Upcycling-Ideen zur Vorweihnachtszeit möchten wir Gegenstände gestalten, die mit etwas Einsatz leicht zu realisieren sind, auch für Kinder«, erklärt Gert Schmidt. Upcycling macht für ihn einen besonderen Reiz aus, denn ihn fasziniert auch das Aussehen gebrauchter Materialien: »Mit Schrammen und Falten versehenes Material, also sichtbar gealterte Gegenstände, bringen eine Ästhetik mit, die Neuwaren nie zeigen könnten.« Schmidt hat auch einen Tipp, welche selbstgemachten Geschenke besonders gut ankommen: »Geldbörsen, aus Getränkeverpackungen gefaltet, Smartphone-Hüllen aus Schwimmflügeln, Stifte-Etuis aus Fahrradschläuchen sind sehr beliebt.«

»Sichtbar gealtertes Material hat eine besondere Ästhetik.«

Gert Schmidt, Upcyclingbörse Hannover

Und welches Abfallprodukt ist das ultimative Upcycling-Material? Da muss Gert Schmidt nicht überlegen: »Getränkeverpackungen sind die am meisten unterschätzten Rohstoffe für Upcycling. Sie werden für extreme Belastungen hergestellt und entsprechend viel Energie, Kleber und Hochleistungsmaterialien werden darin verwendet. Es ist pure Verschwendung, sie nach dem Aus-trinken als Abfall zu betrachten.«

Informationen unter www.upcyclingboerse-hannover.de



Alte Kugeln, aufgepeppt. Foto:Rayher/tmn

Neues Gesicht für Plastiktüte und Christbaumkugel

Upcycling: Mit Geschick zum tollen Geschenk

Auf die Idee Plastiktüten zu bügeln, kommt wohl kaum jemand. Tatsächlich wird aber auf vielen Upcycling-Blogs genau das empfohlen: Legt man mehrere Plastiktüten übereinander und bügelt diese, verwandeln sich die Tüten in eine nähbare Masse. Daraus können Taschen, Utensilos oder Smartphone-Hüllen entstehen. Auch eine gute Geschenk-Idee. Anleitungen zum Nähen mit Plastiktüten finden sich unter www.diylove.de/taeschchen-aus-plastiktueten-naehen/ oder im in der linken Randspalte vorgestellten Buch »Aus Alt mach Schön«.

Baumkugeln wiederverwerten

Wem seine alten Christbaumkugeln zu fad sind, sollte sie nicht wegwerfen, auch die können wiederverwert werden. Zum Beispiel so: Glaskugeln werden mit weißer Farbe (speziell für Glas) bemalt. Dazu kommen feine Glitzerpartikel etwa in Silber. Die Kugel muss dann gut trocknen, das braucht zwei Stunden. Danach werden sie noch mit Schleifpapier bearbeitet. Fertig ist der frostige Vintage-Look! *jesa/tmn*

Am Mittwoch lesen Sie:
Wie gehen wir mit der Kälte um?

Unsere Rezeptideen

Wildfilet mit Gemüseterrine (4 Portionen)

Zutaten:
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 175 g Sellerie, 175 g Möhren, 150 ml Weißwein, 400 ml Sahne, 4 Blatt Gelatine, 2 EL Schnittlauchröllchen, 350 g Wildfilet, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 1 Prise gemahlener Wacholder, 1 TL Rosmarinnadeln, 1 TL Thymianblättchen

Zubereitung:
Die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Das Öl erhitzen und beides darin glasig schmoren. Sellerie und Möhren schälen und fein würfeln, je 100 g davon zu den Zwiebeln geben und kurz mitschmoren. Wein und 200 ml Sahne angießen, würzen und das Gemüse garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Gemüse pürieren. Die Gelatine in Wasser 10 Minuten einweichen, dann ausdrücken und im warmen Gemüsepüree auflösen. Das restliche Gemüse in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und unter das pürierte Gemüse rühren, Abkühlen und stocken lassen. Restliche Sahne steif schlagen und mit den Schnittlauchröllchen unter die Gemüseterrine heben. Fest werden lassen, dann in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz erhitzen und die Streifen darin von allen Seiten etwa 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Wacholder würzen. Mit gehackten Rosmarinnadeln und Thymianblättchen zu der Gemüseterrine reichen.

Wildsalat mit Nudeln und Früchten (4 Portionen)

Zutaten:
100 g Hüthennudeln, Salz, 250 g gebratenes Wildfleisch, 1 Banane, Saft von 1 Zitrone, 250 g Sellerie, 250 g Honigmelone, 125 g blaue Weintrauben, 150 g Erbsen aus der Dose

Dressing:
50 g Mayonnaise, 125 g Naturjoghurt, Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 EL frisch gehackte Minze

Zubereitung:
Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen und abtropfen lassen. Das Wildfleisch in dünne Streifen schneiden. Mit den abgekühlten Nudeln in eine Schüssel geben. Die Banane schälen und mit der Hälfte des Zitronensaftes beträufeln. Den Sellerie schälen, fein reiben und mit dem restlichen Zitronensaft mischen. Das Fruchtfleisch der Melone mit einem Kugelausstecher auslösen. Die Weintrauben halbieren und die Kerne entfernen. Die Erbsen gut abtropfen lassen. Sellerie und Obst mit den Nudeln und dem Fleisch mischen. Die Dressingzutaten miteinander verrühren und über den Salat geben. Mit gehackter Minze bestreuen servieren.

Diese und weitere leckere Rezepte finden Sie in dem Buch »Das grosse Wild-Kochbuch« erhältlich in unserem Lesershop.

Fotos: © mozZz, © bluepen, © katrinshine / fotolia.com