

Foto: Alicia Windzio



HERBSTFLAIR

BUMMELN – FLANIEREN – GENIEßEN



Foto: Dennis Vanderliek

Basteltipp: Herbstliche Seiten

Scrapbooking vereint Tagebuch und individuell gestaltetes Fotoalbum

Der Herbst bietet eine wunderbare Gelegenheit, ein kreatives Tagebuch zu führen. Die leuchtenden Farben der Natur, das kühlere Wetter und die kürzeren Tage laden dazu ein, nach innen zu schauen und eigene Ideen und Emotionen festzuhalten. Beim sogenannten Scrapbooking werden persönliche Erinnerungen und Erlebnisse in Form von Collagen festgehalten. Es kombiniert Fotos, Texte, kleine Erinnerungsstücke und künstlerische Gestaltungselemente auf liebevoll dekorierten Seiten.

Die bunten Herbstblätter, die warmen Farbtöne und die stimmungsvollen Herbstfeste schaffen eine perfekte Kulisse für herbstliche Scrapbook-Seiten. Getrocknete Blätter lassen sich gut in das Scrapbook integrieren und geben den Seiten eine natürliche Textur.



Von kleinen Foto-Collagen bis hin zum mehrseitigen Fotoalbum ist alles möglich.

Foto: Melanfolia / Pexels

Auch Fotos von herbstlichen Spaziergängen, Waldlandschaften oder gemütlichen Nachmittagen zu Hause können mit passenden Deko-Elementen wie Aufklebern, Stempeln oder Washi-Tape ergänzt werden.

Ein weiteres zentrales Thema für herbstliches Scrapbooking sind die typischen Feste der Saison.

Halloween, Erntefeste oder herbstliche Familienausflüge bieten reichlich Material für kreative Seiten. Eintrittskarten, Flyer, handschriftliche Notizen oder selbst gemachte Rezepte von herbstlichen Speisen können Teil der Gestaltung werden. Um die herbstliche Stimmung weiter zu betonen, eignen sich Farbkombinationen wie dunk-



les Orange, Rot, Braun und Gold. Materialien wie Samtband, Filz oder Leinen verleihen den Seiten zusätzlich eine warme, gemütliche Haptik.

Der Herbst lädt auch dazu ein, besondere Momente wie die letzten warmen Tage oder den Übergang in die kältere Jahreszeit festzuhalten. Eine Seite im Scrapbook kann beispielsweise einem bestimmten Tag oder Erlebnis gewidmet werden, wie einem Spaziergang im bunten Herbstwald oder einem Familienausflug zur Apfernte. Dabei können kleine handschriftliche Texte oder Zitate, die die Stimmung einfangen, die Erinnerungen vertiefen. Die Kombination aus Fotos, Erinnerungsstücken und kreativ gestalteten Elementen macht jede Scrapbook-Seite einzigartig und persönlich.

Herbstliche Duftkerzen selbermachen

Perfekt für die dunklen Jahreszeiten

Der Herbst ist die perfekte Jahreszeit, um es sich zu Hause gemütlich zu machen. Kerzenschein gehört natürlich dazu. Dazu ein Tipp: Mit nur wenigen Zutaten und ein wenig Kreativität können sie individuelle Duftkerzen herstellen, die nicht nur gut riechen, sondern auch eine warme Atmosphäre schaffen.

MATERIALIEN UND WERKZEUGE

Um Ihre eigenen Duftkerzen herzustellen, benötigen Sie Sojawachs sowie naturreine ätherische Öle Ihrer Wahl (einige Inspirationen finden Sie im nebenstehenden Kasten), Dochte, Gläser, Wachs-Farbstoff (optional), einen Topf und einen hitzebeständigen Behälter für das Schmelzen des Waxes, zum Beispiel eine zuvor gründlich gereinigte Konservendose.

ANLEITUNG

Wachs schmelzen: Erhitzen Sie das Wachs im Wasserbad, bis es vollständig geschmolzen ist. Achten Sie darauf, das Wachs nicht direkt auf die Herdplatte zu stellen, da es sich entzünden kann.



Für die Herstellung von Duftkerzen benötigen Sie nur wenige Zutaten.

Foto: Susy Drake / Pexels

Duft und Farbe hinzufügen: Sobald das Wachs geschmolzen ist, können Sie ätherische Öl und gegebenenfalls Farbstoff hinzufügen. Mischen Sie alles gut durch.

Dochte platzieren: Stellen Sie die Dochte in die Mitte der Gläser oder Formen. Sie können sie mit einem Klebepunkt oder etwas Wachs fixieren. Damit die Dochte beim Einfüllen des Waxes nicht umkippen, können sie auch zwischen zwei Holzstäbchen fixiert werden, die auf dem Rand des Glases aufliegen.

Wachs einfüllen: Gießen Sie das flüssige Wachs vorsichtig in die vorbereiteten Gläser oder Formen. Lassen Sie das Wachs abkühlen.

Kerze trimmen: Kürzen Sie den Docht auf etwa 1 cm Länge, bevor Sie die Kerze anzünden.

SICHERHEITSHINWEISE

Beim Arbeiten mit heißem Wachs besteht Verbrennungsgefahr. Tragen Sie stets Schutzhandschuhe und arbeiten Sie auf einer hitzebeständigen Unterlage. Lassen Sie das geschmolzene Wachs niemals unbeaufsichtigt auf dem Herd, und stellen Sie sicher, dass keine Kinder oder Haustiere in der Nähe sind. Lagern Sie Kerzen an einem kühlen, trockenen Ort und halten Sie sie von brennbaren Materialien fern. Denken Sie daran, Kerzen niemals unbeaufsichtigt brennen zu lassen.

Ideen für Duftmischungen

Kürbisgewürz:

- 4 Tropfen Zimtöl
- 2 Tropfen Muskatöl
- 2 Tropfen Nelkenöl
- 1 Tropfen Ingweröl

Diese Mischung ist perfekt für alle, die den typischen „Pumpkin Spice“-Duft lieben.

Waldspaziergang:

- 4 Tropfen Tannenöl
- 3 Tropfen Zedernholzöl
- 1 Tropfen Eukalyptusöl

Dieser erdige, frische Duft bringt die Aromen eines Spaziergangs durch den herbstlichen Wald direkt in Ihr Zuhause.



27330802_000124

Rezept: Herbstsonne im Glas

Ein Punsch, der von innen wärmt und mit süßen Düften verzaubert

Das Rezept reicht für etwa vier Personen.

Zutaten:

- 500 ml Wasser
- 2 Beutel schwarzer Tee, z.B. Darjeeling
- Schale von 1 Bio-Orange (fein abgeschält, ohne das Weiße)
- 100 g frische Cranberrys
- 2-3 Zweige frischer Rosmarin
- 500 ml Apfeldirektsaft
- 2 EL Ahornsirup (nach Geschmack)
- 1 Sternanis (optional)

Zubereitung:

1. Schwarzen Tee zubereiten: Das Wasser zum Kochen bringen und die Teebeutel etwa 3-4 Minuten darin ziehen lassen.



Viel Spaß beim Genießen dieses herbstlichen Punsch!

Foto: Olla Danilevich / Pexels

2. In einem Topf die frischen Cranberrys zusammen mit einem Zweig Rosmarin, der Orangenschale (und auf Wunsch Sternanis) sowie etwa 100 ml Apfelsaft leicht köcheln lassen, bis die Cranberrys aufplatzen (ca. 5-7 Minuten). Den Rosmarin-zweig und die Orangenschalen

entfernen und den Tee hinzugeben.

3. Den Ahornsirup nach Geschmack einrühren.

4. Jeweils drei bis vier Cranberrys in Gläser oder Tassen geben, den Punsch darübergießen. Mit einem Stück eines frischen Rosmarin-zweiges dekorieren.

Tipps:

- Man kann den Punsch leicht anpassen, indem mehr oder weniger Süße hinzugefügt wird oder man ihn mit Gewürzen wie Nelken, Zimt oder Kardamom verfeinert.
- Für eine besondere Note kannst man den Rand der Gläser mit etwas Zucker bestäuben, indem man ihn zuvor leicht mit Orangensaft befeuchtet.

oculi
Contact-Linsen & Brillen-Studio
Seit über 30 Jahren für Sie da!

HERBST-AKTION
Bis zu **50 % Rabatt**
auf Brillenfassungen*
(*bei Kauf einer gefertigten Brille)

Oculi Sorglos-Brillen-ABO
Ab € 6,00 sofort eine neue Brille und alle 2 Jahre wieder.
Inklusive Brillenversicherung. Keine automatische Verlängerung.
Echte 0%-Brillenfinanzierung

30853 Langenhagen · Walsroder Str. 154 · (kostenlose Kundenparkplätze)
Tel. (0511) 9 73 45 35 · www.oculi-kontaktlinsen.de

27326102_000124

Wir ♥ Lebensmittel.

EDEKA

Lüders

HANDGEFERTIGTE HERBST-DEKO IN GROSSER AUSWAHL

ELZE WENNEBOSTEL BURGWEDEL ISERNHAGEN

27650702_000124

75 Jahre **2-Rad Krüger**
Dein Bike-Spezialist seit über 75 Jahren

HERBST-AKTIONEN

Wieder da!
ALT gegen NEU
Beim Kauf eines E-Bikes erhalten Sie für Ihr **Fahrrad 250,-** oder **E-Bike 500,-** Rabatt vom Listenpreis.
(Pro Kauf nur ein Ankauf!)

Sortimentsbereinigung!
bis zu **30%** auf Einzelstücke

Aktionen nicht kombinierbar.

Tel. 0511 - 738047 · Walsroder Str. 141 · 30853 Langenhagen
WEB: zweirad-krueger.de · Di. – Sa. 9 – 13 Uhr · Di. – Fr. 14 – 18 Uhr
Mo. geschlossen

0% Finanzierung • Firmenleasing • Werkstatt-, Liefer- und Abholservice

27187002_000124

Ihre wandlungsreiche Gastronomie im SC-Langenhagen

Essen

Trinken

Feiern

LEIBNIZ 56
Essen Trinken Feiern

Gut & bürgerlich
Casual-Fine-Dining
präsentiert sich im Herbst:

Heimatlicher Kohl,
Wildbret + Enten
Ab dem 1.11.
Knusprige Bauerngänse
im Ganzen gebraten
klassisch serviert mit Rotkohl & Klößen
Regional – Gutdeutsch – Ambitioniert

Leibniz 56 | 30853 Langenhagen | Tel.: 0511-775182 | www.leibniz56.de

27662602_000124