



▲ KOCHEN WIE ZU OMAS ZEITEN

Die Garkiste ist eine alte Kochtradition, die einzig mit der Restwärme des Topfes die Speisen gart. **Alois Eisl** und **Gerlinde Egger** haben das fast vergessene Kochutensil wiederaufleben lassen. Die Gerichte werden im Topf nur kurz aufgekocht und in der Kiste in ihrer Eigenwärme fertig gegart. Die Garkisten gibt es in unterschiedlichen Größen - für energie- und zeitsparendes Kochen. Ab 288 Euro (1,5 Liter) bei www.garwerkstatt.at, Tel.: +43/664/649 04 47



◀ ROSIGES HERZERL

Dem Wunsch nach Nähe zur Natur folgend, übernahmen **Maria Pieper** und ihr Mann vor über 25 Jahren eine biologische Kräuterfarm. Dort entstanden in Handarbeit die ersten Pflege- und Kosmetikprodukte. Heute befindet sich die Manufaktur in Salzburg-Sam und produziert etwa diese Bio-Cremeseife mit Wildrosensamenöl in Herzform. Für 8,20 Euro bei www.marias-biokosmetik.com

*„Soll'n gedeihen Korn
und Wein, muss
im Juni warm es sein.“*

Alte Bauernregel



▲ ALTE APOTHEKEREKUNST

Für „Madame Hohenesters Abdecksalbe“ hat **Peter Schultes** eine über 100 Jahre alte Rezeptur ausgegraben. In seiner **Apomanum**-Apotheke im oberbayerischen Altomünster empfiehlt man diese mit Myrrhe-Extrakt angereicherte Pflege, um kleine Hautunreinheiten abzudecken und gleichzeitig zu heilen. Zu beziehen für 16,95 Euro über www.apomanum.de

EIN TREUER BEGLEITER

Eigentlich ist **Matthias Göttfert** Industriedesigner und Objektkünstler. In seiner Werkstatt stellt er aber auch einen Rucksack aus pflanzlich gegerbtem Leder her. Dieser hat das Zeug zum täglichen Begleiter: Er ist robust genug für Wanderungen, jedoch auch für den Büroalltag geeignet. Denn er bietet viel Platz und bringt auch einen Laptop problemlos unter. Für 390 Euro.

www.matthiasgoettfert.at, Tel.: +43/660/888 42 88

