

MARIA GILG

SELBSTGEMACHT!

# Geschenke aus dem Garten



**G|U**





## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Produkte achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Informationen werden von unseren Autoren und unserer Fachredaktion sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### **Darauf können Sie sich verlassen:**

Wir legen Wert auf einen nachhaltigen Umgang mit der Natur im eigenen Garten. Wir garantieren, dass:

- alle Anleitungen und Tipps von Experten in der Praxis geprüft und
- durch klar verständliche Texte und Illustrationen einfach umsetzbar sind.

### **Wir möchten für Sie immer besser werden:**

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Sie erhalten von uns kostenlos einen Ratgeber zum gleichen oder ähnlichen Thema. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

*Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.*

# INHALT

Vorwort . . . . .	7
<b>Aus dem Garten schenken . . . . .</b>	<b>10</b>
<b>Aus Küche und Werkstatt . . . . .</b>	<b>12</b>

• 16 •

## ES GRÜNT SO GRÜN FRÜHLING

• 42 •

## TRAUMZEIT IM GARTEN SOMMER

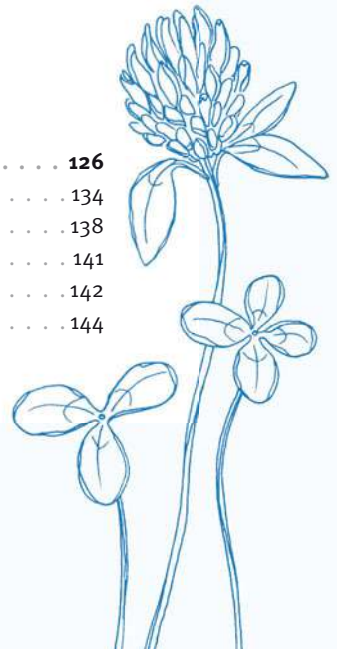
• 72 •

## WENN DIE BLÄTTER FALLEN HERBST

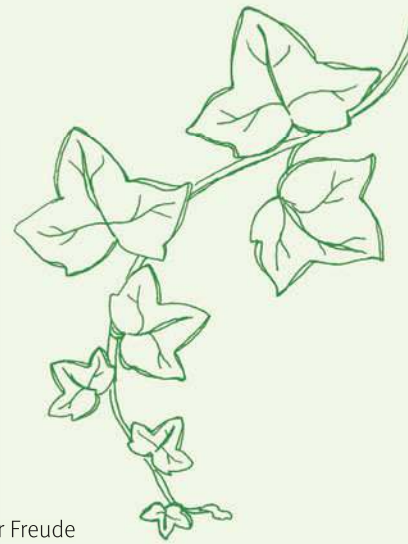
• 100 •

## DIE NATUR MACHT PAUSE WINTER

<b>Das Finish – Geschenke in Szene gesetzt . . . . .</b>	<b>126</b>
Vorlagen . . . . .	134
Übersicht über alle Geschenkkideen . . . . .	138
Register . . . . .	141
Adressen und Bezugsquellen . . . . .	142
Impressum . . . . .	144



# VORWORT



Schenken macht glücklich! Das wissen wir alle. Doch noch viel mehr Freude hat man, wenn man die Geschenke selbst herstellt und dafür Beeren, Obst, Gemüse, Kräuter und Blumen aus dem eigenen Garten liebevoll verarbeitet.

Kleine Köstlichkeiten aus der Küche oder kreative Blumen- und Bastelarbeiten sehen nicht nur wunderschön aus oder schmecken superlecker. Sie sind eine ganz persönliche Geste und zeigen besondere Wertschätzung – für die Nachbarin, die während des Urlaubs Wohnung und Katze versorgt hat, für die Lieblingskollegin zum Geburtstag oder für Freunde, die einen mal wieder mit einem wundervollen Essen verwöhnen.

Vergessen Sie aber nicht, sich auch selbst zu beschenken! Ich bereite meist eine größere Menge von begehrten Köstlichkeiten zu und verwöhne mich so samt meiner Familie. Gleichzeitig stelle ich damit sicher, dass zum Verschenken auch noch etwas übrig bleibt. Denn Johannisbeer-Muffins, fruchtige Schnecken, süße Nüsse und Co. sind so verführerische Köstlichkeiten, dass nicht nur die Kinder immer wieder gerne »probieren«.

Viele Vorschläge in diesem Buch können Sie auch gut für den Vorrat herstellen. So sind Sie jederzeit für ein spontanes Geschenk gerüstet – mit einer fruchtigen Marmelade, einem feinen Essig, einer anregenden Teemischung oder belebenden Badeblüten.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Kochen, Basteln, Einpacken und Verschenken!

*Maria Gitz*





ES GRÜNT SO GRÜN

# Frühling



# Feinfruchtiger Rhabarbersirup

Für 4 Flaschen à 200 ml, Haltbarkeit: ca. 10 Monate (ungeöffnet)

## ZUTATEN

1,5 kg Rhabarber •  
2 Limetten •  
1 Vanilleschote •  
400 g Zucker  
...

## MATERIAL

4 Flaschen (à 200 ml) •  
helles Tonpapier •  
Motivpapier oder Kopie  
aus einem Tier- oder  
Gartenbuch •  
strukturiertes Papier •  
rosa Krepppapier •  
Bast • feines Sieb •  
evtl. Passiertuch •  
Trichter • Schere •  
Klebestift • Alleskleber

Den Rhabarber waschen, putzen und ungeschält in 2–3 cm große Stücke schneiden. Den Rhabarber mit 1 l Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze in ca. 45 Min. musartig zerkochen.

Die Flaschen und die Deckel in einem großen Topf mit kochendem Wasser sterilisieren (→ Seite 13).

Das Rhabarbermus durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen. Nach Belieben legen Sie das Sieb vorher mit einem feuchten Passiertuch aus – so erhalten Sie einen ganz klaren Saft.

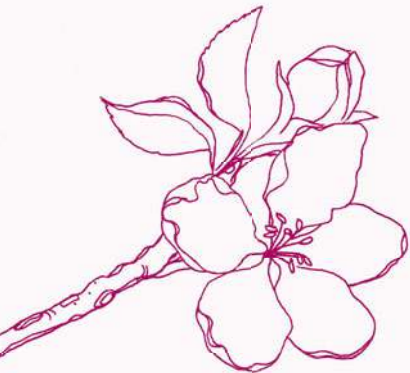
Den Saft der Limetten auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren. Den Rhabarbersaft mit Zucker, Limettensaft und Vanilleschote so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Rhabarbersirup mithilfe eines Trichters in die Flaschen füllen und diese sofort verschließen.

Schneiden Sie aus Tonpapier ein ca. 7 cm hohes Etikett aus, das um die ganze Flasche reicht. Schneiden Sie aus Motivpapier oder einer Farbkopie ein hübsches Naturmotiv (z. B. einen Vogel oder eine Blüte) in der Größe von ca. 5 × 8 cm aus. Kleben Sie das Motiv mit Klebestift mittig auf das Etikett und das Etikett auf die Flasche.

Schneiden Sie nun aus strukturiertem Papier 10 kleine Dreiecke zu (ca. 1 × 2 cm). Kleben Sie das erste Dreieck auf das Etikett und weitere 7 Dreiecke wie eine Girlande an den oberen Rand des Bildmotivs. Schneiden Sie für die Deckelhaube aus Krepppapier einen Kreis mit ca. 10 cm Ø. Binden Sie das Papier mit Bast an die Flasche. Kleben Sie mit Alleskleber die Bastenden mit den restlichen beiden Dreiecken an die Flasche.

## IM NU GEMIXT

Aus Rhabarbersirup, perlendem Mineralwasser und Eiswürfeln können Sie ganz schnell eine frühlingfrische Limonade mischen. Oder Sie gießen den Sirup mal mit Prosecco oder Sekt auf – fertig ist ein feinfruchtiger Cocktail!









# Garten-Starterset-Kit



**MATERIAL:** 1 kleine Obstkiste aus Holz • Eisstiele aus Holz • grüne Dispersionsfarbe • (selbst geerntete) Pflanzensamen • Kopien mit Pflanzenzeichnungen aus alten Gartenbüchern • farbiges Transparentpapier • Aussaaterde • kompostierbare Pflanztöpfe • Obsttüte aus braunem Papier • kleine Jungpflanzen (Kräuter, einjährige Blumen) • Pflanzschaufel • Nähmaschine • bunter Faden • große Gummibänder • Pinsel • Zeitungspapier



☞ Richten Sie Ihren Arbeitsplatz am besten im Freien ein und legen Sie den Tisch mit Zeitungspapier aus. Streichen Sie die Obstkiste mit Dispersionsfarbe und lassen Sie sie trocknen. Streichen Sie auch die Eisstiele mit der Farbe ein – sie dienen als Pflanzenetiketten.

☞ Falten Sie aus den Gartenbuchkopien rechteckige Tüten: Dazu schneiden Sie aus den Blättern Rechtecke von ca. 7 × 22 cm. Falten Sie zuerst die Längsseiten jeweils 1 cm nach hinten. Falten Sie dann die Schmalseiten mit den Rückseiten übereinander, sodass die Bilder zu sehen sind. Nähen Sie die Tüten mit der Nähmaschine und kontrastierendem Faden an den Längsseiten mit kurzen Stichen zusammen. Füllen Sie die Tüten mit unterschiedlichen Samen (Ringelblumen, Jungfer im Grünen, Kornblumen usw.) und schlagen Sie die Öffnungen zweimal je ca. 1 cm weit ein.

☞ Schneiden Sie das Transparentpapier in 3 cm breite Streifen und beschriften Sie sie mit den Samennamen. Sie können die Namen auch in verschiedenen Schriften auf weißem Papier ausdrucken und von hinten auf das Transparentpapier kleben. Nähen Sie die Samentüten nun auf der Schmalseite zu und nähen Sie die Namensschildchen gleich mit an.

☞ Füllen Sie 2–3 Pflanztöpfe mit Erde. Pflanzen Sie die Jungpflanzen ein, drücken Sie die Erde vorsichtig fest und gießen Sie sie leicht an. Füllen Sie die Obsttüte mit Pflanzerde und stellen Sie sie in die Holzbox. Ordnen Sie die eingetopften Pflanzen, die Pflanzenetiketten, ein paar übrige Töpfe und eine Pflanzschaufel dazu. Spannen Sie ein paar Gummibänder um die Kiste und stecken Sie die Samentütchen darunter.



STANGENBOHNEN

GLOCKENREBEN

KINGELREBEN

Frise



# Aprikosen-Melonen-Marmelade

Für 4 Gläser à ca. 150 ml, Haltbarkeit: 5 – 6 Monate

**ZUTATEN:** 300 g Aprikosen • 300 g Honigmelone • 300 g Gelierzucker 2:1 • Saft von ½ Zitrone • 100 ml Weißwein • 1 EL getrocknete Lavendelblüten

...

**MATERIAL:** 4 Gläser (à 150 ml) • Stoffreste in Pastelltönen • Gummiringe • sommerliches Geschenk- oder Motivpapier • Schaumlöffel • evtl. Stabmixer • Schöpflöffel • Schere • Stecknadeln • Filzstift • einige Stiele frische Lavendelblüten und -zweige

Die Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Melone schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Die Früchte mit dem Gelierzucker in einen großen Topf geben und zugedeckt über Nacht, mindestens jedoch 3 Std. ziehen lassen.

Die Gläser und die Deckel in kochendem Wasser sterilisieren (→ Seite 13).

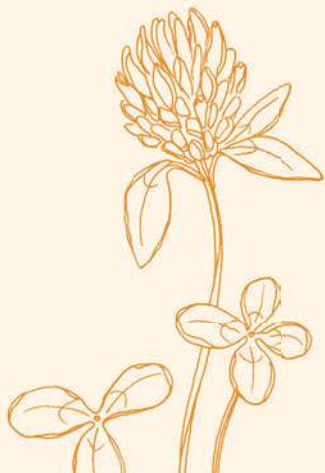
Die Fruchtemischung mit Zitronensaft und Weißwein unter häufigem Rühren aufkochen. Die Marmelade mindestens 5 Min. sprudelnd kochen, dabei ab und zu umrühren. Falls sich an der Oberfläche Schaum bildet, diesen mit dem Schaumlöffel abnehmen.

Die Marmelade nach Belieben mit dem Stabmixer pürieren. Zum Schluss die Lavendelblüten unterrühren. Die Marmelade mit dem Schöpflöffel heiß in die Gläser füllen und sofort mit den Deckeln verschließen.

Zum Verschenken schneiden Sie aus Stoffresten Hauben, deren Durchmesser 4 – 6 cm größer ist als der Deckel. Fixieren Sie die Hauben mit Gummiringen an den Deckeln. Schneiden Sie aus buntem Papier Etiketten aus, beschriften Sie sie mit Filzstift und stecken Sie sie mit hübschen Stecknadeln am Stoff fest. Noch 1 – 2 Lavendelblüten und 1 Lavendelzweig unter das Etikett stecken – fertig!

## MAL WAS ANDERES

Anstatt mit Aprikosen können Sie die Marmelade auch mit Pfirsichen oder Nektarinen zubereiten. Verwenden Sie dann zum Aromatisieren statt Lavendelblüten 1 Stiel Minze, den Sie zum Schluss kurz mitkochen und vor dem Abfüllen entfernen.





Aprikose  
Melone  
mit Lavendel

Aprikose  
Melone  
mit Lavendel

Aprikose  
Melone  
mit Lavendel





# Goldgelber Kürbisgugelhupf

Für 1 Gugelhupfform mit 24 cm Ø (ca. 14 Stücke), Haltbarkeit: ca. 4–5 Tage

**ZUTATEN:** 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g) • 1 walnussgroßes Stück Ingwer • ½ Vanilleschote • abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Orangen • 250 g weiche Butter • 250 g Puderzucker • 5 Eier (Größe M) • 300 g Mehl • 2 geh. TL Backpulver • 3 EL Hagebuttenmus oder Aprikosenkonfitüre • 200 g Zartbitterkuvertüre • 2–3 EL Kürbiskerne • Butter und Mehl für die Form

...

**MATERIAL:** Krepppapier in 2 verschiedenen Fliedertönen • lila Bast • Stabmixer

Den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Den Kürbis mit Ingwer, Vanillemark und -schote, Orangensaft und -schale zugedeckt unter häufigem Rühren in ca. 20 Min. weich garen. Vanilleschote entfernen und den Kürbis mit dem Stabmixer pürieren. Backofen auf 175° (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Butter und Puderzucker cremig rühren. Die Eier unterschlagen und das abgekühlte Kürbispüree unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterrühren. Den Teig in die mit Butter eingefettete und mit Mehl ausgestreute Form füllen und im Ofen (unten) in ca. 1 Std. goldbraun backen. Gugelhupf 10 Min. ruhen lassen und auf ein Gitter stürzen.

Das Mus oder die Konfitüre mit 2 EL Wasser erhitzen und den Gugelhupf damit bestreichen. Die Kuvertüre klein hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und auf dem Gugelhupf verteilen. Die Kürbiskerne darüberstreuen und die Kuvertüre trocknen lassen.

Für die Deko schneiden Sie aus den beiden Krepppapieren mit einer Schere jeweils einen Kreis aus – den einen mit 29 cm, den anderen mit 31 cm Ø. Legen Sie den größeren Kreis auf den kleineren und setzen Sie den Gugelhupf mittig auf das Papier. Schlagen Sie die Papiere nach oben und fixieren Sie sie mit Bast am Gugelhupf.





# Adventspost für die Familie

**MATERIAL:** 1 Standard-Briefumschlag · 1 Postkarten-Briefumschlag · 14 Blatt Papier in Natur- und hellen Grüntönen · 10 kleine Schachteln (unterschiedliche Größen) · Packpapier · Paketschnur · Briefmarken mit Poststempel (ausgeschnitten) · 2 Obstbaumzweige (à ca. 1,2 m lang) · 1 Mistelzweig · zweifarbige Baumwollschnur · Moosgummi (kleine Plattenreste) · Stempelkissen mit heller Farbe · Klebestift · Schere · Lineal · Bleistift

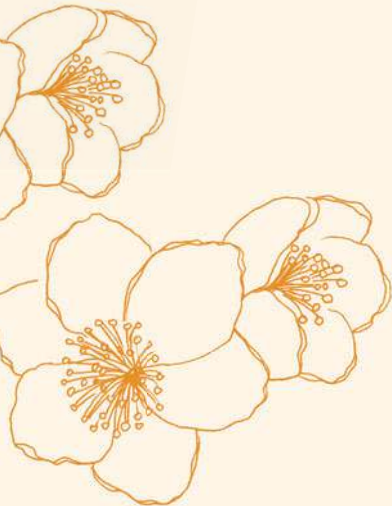
Als Erstes basteln Sie die Umschläge für die Adventspost. Trennen Sie dafür die beiden Kuverts an den Klebestellen auf und verwenden Sie sie als Schablone. Tragen Sie die Umrissse auf verschiedene Papiere auf und schneiden Sie sie aus – Sie benötigen 6 große und 8 kleine Kuverts. Falten Sie nun die Umschläge und kleben Sie sie mit Klebestift zusammen.

Füllen Sie die Kuverts und die Schachteln mit kleinen Überraschungen für Ihre Lieben. Die Schachteln wickeln Sie in Packpapier, das Sie mit zweifarbiger Baumwollschnur fixieren. Die Umschläge lochen Sie oben in der Mitte und fädeln Paketschnur durch.

Für die Nummerierung der Umschläge und Päckchen entwerfen Sie am Computer die Zahlen 1–24 in großer Typo, in verschiedenen Schriftarten und mit reichlich Abstand. Drucken Sie die Zahlen auf Papier aus. Dann ziehen Sie zwischen den Zahlen mit Lineal und Bleistift Linien und schneiden sie als Rechtecke aus. Kleben Sie die Briefmarken auf die Kuverts und Päckchen und darauf die ausgedruckten Zahlen.

Ab geht die Post: Als Poststempel schneiden Sie aus Moosgummi einen Stern aus. Drücken Sie den Stern ins Stempelkissen und stempeln Sie die Post ab.

Zum Schluss binden Sie zunächst die beiden Zweige mit Paketschnur über Kreuz zusammen und den Mistelzweig daran fest. Hängen Sie die Zweige an einen Haken an der Decke oder an zwei Wandhaken. Binden Sie die Päckchen und Umschläge mit Paketschnur so an die Zweige, dass sie im Gleichgewicht bleiben.









ARROHOSE-MELONE

HANDMADE

M  
M  
H  
H



# Angehängt und aufgeklebt

Ein kreativer Anhänger, ein liebevoll gestaltetes Etikett oder ein kunstvoll gebundener Mini-Kranz ist das i-Tüpfelchen eines selbstgemachten Geschenks. Lassen Sie sich von den Beispielen in diesem Buch und Ihren Bastelutensilien inspirieren.

## ANHÄNGER UND ETIKETTEN

Im Schreibwarenhandel finden Sie ein großes Angebot an Anhängern und Etiketten in allen Farben, selbstklebend oder zum Anbinden ... Individueller sind natürlich selbstgestaltete Anhänger und Etiketten. Machen Sie sich's einfach und kopieren Sie eine der vielen Vorlagen im Buch (→ Seite 136/137), die Sie zusätzlich farblich gestalten und teilweise auch beschriften können.

### Papier, Steine, Tonscherben

Legen Sie sich im Lauf der Zeit einen Vorrat an stabilem Papier zu – in diversen Farben und Strukturen, liniert oder kariert, aber auch »Fundstücke« wie Postkarten oder Werbematerialien. Schneiden Sie daraus den Anhänger oder das Etikett in der gewünschten Größe zu. Einen hübschen Effekt erzielen Sie, wenn Sie dafür eine Motivschere verwenden. Für Anhänger lochen Sie eine Seite in der Mitte und schrägen die Ecken rechts und links davon etwas ab. Damit der Anhänger beim Transport nicht abreißt, kleben Sie Lochverstärker auf, neutral in Weiß oder bunt. Etiketten kleben Sie mit Klebestift oder Sprühkleber auf. Übrigens: Etiketten müssen nicht immer aus Papier sein, auch flache Steine oder Tonscherben eignen sich.

### Kreativ gestaltet

- ~ Wenig Aufwand, große Wirkung: Drucken Sie Ihr schönstes Stimmungsfoto aus, schneiden Sie es zu und kleben Sie es aufs Papier.
- ~ Ganz romantisch: zarte Spitzenbändchen aus Baumwolle oder Tortenspitze aus Papier zuschneiden und mit Klebestift aufkleben.

- ~ Für Naturfreunde: gepresste Blüten und Blätter (→ Seite 71) mit Tapetenkleister (→ Seite 15) auf geschöpftes Papier kleben.
- ~ Zum Nachmachen: Schreiben oder kopieren Sie das Rezept Ihrer selbstgemachten Köstlichkeit auf Papier, rollen Sie es zusammen und binden Sie es an das Glas oder den Kuchen.

### Beschriftungsideen

Edel mit Tinte, rustikal mit weichem Bleistift, kunterbunt mit Holz- und Faserstiften oder modern mit Computer und Drucker – schreiben Sie, womit Sie wollen! Oder beschriften Sie Ihre Etiketten und Anhänger mal ganz anders:

- ~ Collagen: Schneiden Sie Buchstaben oder Wörter aus Zeitungen, Broschüren, Verpackungen aus und kleben Sie sie mit Klebestift auf.
- ~ Buchstabenstempel: Setzen Sie Ihren Text aus einzelnen Buchstaben zusammen: Es gibt Stempelsets in diversen Typos und Stempelkissen in allen Farben zu kaufen.
- ~ Moosgummistempel: Schneiden Sie Motive aus Moosgummiplatten aus, mit Dispersionsfarbe bestreichen und aufdrucken – auf Papier, Karton oder auch mal auf Steine oder Metall.

### HÜBSCH BEKRÄNZT

Ein Anhänger ohne Worte und gleichzeitig eine länger haltbare Naturdeko für Gläser und Flaschen sind kleine Kräuterkränze. Nehmen Sie dazu 2–3 Rosmarin- oder Thymianzweige bzw. Lavendelstiele und umwickeln Sie sie straff mit Silberdraht. Formen Sie den Strang zu einem Ring und fixieren Sie ihn mit Draht. Hängen Sie die Kränze mit Bändern an Flaschen oder Gläser.



# Selbstgemachte Geschenkideen

FÜR DAS GANZE JAHR



Individuell gefertigte Geschenke sind etwas ganz Besonderes – vor allem, wenn sie aus Zutaten und Materialien bestehen, die in Garten und Natur gerade Saison haben. Lassen Sie sich von den originellen, einfach umzusetzenden Ideen in diesem Buch inspirieren!

**Fülle an Ideen:** Ob leckere Köstlichkeiten aus der Küche, einfallsreiche Dekoideen für Haus und Garten oder feine Pflegeprodukte zum Verwöhnen – hier finden Sie über 50 Geschenkideen für jeden Anlass und jede Jahreszeit.

**Einfach umzusetzen:** Detaillierte Materiallisten, anschauliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen und zahlreiche Mustervorlagen zum Herunterladen garantieren gutes Gelingen.

**Liebevoll verpacken:** Kreative, aber einfach herzustellende Verpackungen, Anhänger und Etiketten zu jeder Idee machen aus Ihren besonderen Geschenken einzigartige Überraschungen.

WG 421 Garten  
ISBN 978-3-8338-3697-8



9 783833 836978



€16,99 [D]  
€17,50 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**