

MORE & MORE



Der Sommer neigt sich seinem Ende zu. Jetzt schon taucht die Sonne alles in ein goldenes Herbstlicht, erste Blätter werden rostrot und erdbraun.

Die ideale Zeit, noch einmal Wärme zu tanken und die wundervollen Farben bei einem ausgiebigen Herbst-Spaziergang zu genießen. Darf es anschließend eine Tasse Tee sein? Da haben wir was für Sie, denn diesmal dreht sich in unserer Lifestyle-Ausgabe alles um „The British Way of Life“.

Wie jeden Monat war MORE & MORE auch diesmal wieder für Sie auf der Suche nach Shopping-Tipps, interessanten Events, spannenden Zielen für den Kurzurlaub, Gastronomie-Empfehlungen und internationalen Wohn- und Dekotrends.



COOL HUNTING! | Der September eröffnet die modische Jagdsaison! Anklänge an die typisch englische Jagd- und Reiterszene finden sich nicht nur in Reiterhosenvarianten, kombiniert mit kleinen Jacken und karierten Blusen. Hier und da darf es auch mal ein röhrender Hirsch als Print sein.

Cool Hunting lautet das Thema dieser Kollektion, passend dazu stehen herbstliche Braun- und Orangetöne modisch im Vordergrund. Wer sich „very british“ in Tweed, Cord und Fischgrat kleidet, liegt voll im Trend. Nicht fehlen darf natürlich der obligatorische Hauch von Luxus: Der Lederknopf an der Jacke, die Samtlitze am Blazer oder sparsam eingesetzte Pailletten – schmückende Kleinigkeiten peppen jedes Outfit auf und sorgen für einen individuellen Look.



LIFE-STYLE-WIN!

Das monatliche MORE & MORE-Gewinnspiel mit tollen Preisen.

Alle Kunden, die den kostenlosen MORE & MORE lifestyle-Newsletter im Internet bis spätestens 30. September 2005 abonnieren, nehmen automatisch an der Verlosung teil.

www.more-and-more.com

Im September 2005 zu gewinnen:

1. + 2. Preis: Je ein Tee-Geschenkpaket von TeaHouse
3. bis 5. Preis: Je ein Gutschein von The Victorian House
6. bis 10. Preis: Je ein 25 Euro Einkaufsgutschein von MORE & MORE

MORE & MORE



MORE TEATIME | AUCH WENN „A CUP OF TEA“ SCHON LANGE FEST IN DER ENGLISCHEN KULTUR VERANKERT IST, KOMMT DAS TEE-GETRÄNK URSPRÜNGLICH AUS CHINA, BEREITS VOR 5000 JAHREN WURDE DORT TEE ZUERST ALS MEDIZIN, SPÄTER ALS ERFRISCHENDES UND BELEBENDES GETRÄNK GESCHÄTZT. ANFANG DES 17. JAHRHUNDERTS GELANGTE DER ERSTE TEE VON CHINA NACH EUROPA: BEREITS 1657 WURDE IN LONDON DER ERSTE TEE VERKAUFT.

Anders als beim Kaffee wirkt das im Tee enthaltene Koffein übrigens nicht auf Herz und Kreislauf, sondern auf das zentrale Nervensystem. Tee sorgt damit zwar für Anregung, nicht aber wie Kaffee für Aufregung. Heute hat ein Teeliebhaber die Qual der Wahl: Aus dem Teestrauch gehen durch unterschiedliche Ernteverfahren und Anbaugelände unzählbare Sorten von schwarzem, grünem und weißem Tee hervor. Darüber hinaus existieren vielfältige Mischungen und vielerlei aromatisierte Teespezialitäten. Einige Tassen Tee darf man sicherlich trinken, bis man seinen Favoriten unter den Tees gefunden hat.

Am besten man lässt sich in einem gut sortierten Fachgeschäft von Tee-Spezialisten beraten. Eine Riesenauswahl an Tee und Zubehör sowie freundliche und kompetente Beratung finden Sie beispielsweise bei: TeaHouse | Sendlinger Strasse 62 | 80331 München | www.teahouse.de

MORE SWEETS | FÜR ALLE, DIE KEINE LIEBHABER DER TYPISCH ENGLISCHEN GURKENSANDWICHES ZUM TEE SIND, HABEN WIR DIE KLASSISCHE ALTERNATIVE: SHORTBREAD.

URSPRÜNGLICH ALS GEBÄCK ZUM SCHOTTISCHEN NEUJAHRSFEST ENTSTANDEN, IST DAS SHORTBREAD SCHON LANGE EBENSO TYPISCH ENGLISCH WIE SCHOTTISCH UND GEHÖRT EINFACH ZUR ENTSPANNENDEN TASSE TEE DAZU. SCHNELL UND UNKOMPLIZIERT ZUZUBEREITEN IST DIE SÜßE LECKEREI OBENDREIN, ALSO LOS!

250 g Mehl | 125 g Reismehl | 160 g Zucker | 250 g Butter | 1 TL grober Zucker
Butter und Zucker schaumig rühren, das gesiebte Mehl und Reismehl dazugeben. Zu einem weichen Teig vermischen und anschließend mit der Hand gut durchkneten. Die Masse 1 cm dick ausrollen und mit einem Messer in ebenfalls 1 cm breite längliche Stücke unterteilen. Mit einer Gabel anschließend Löcher in den Teig stechen. Die einzelnen Kekse mit etwas Zwischenraum auf ein Blech legen, denn sie gehen beim Backen noch auf! Alles mit grobem Zucker bestreuen und für 40 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen geben. Wenn der Teig goldgelb gebacken ist, sind die Shortbreads fertig.

Natürlich können Sie den Teig auch mit Ingwer, Schokostückchen oder anderen Zutaten Ihrer Wahl verfeinern!



LIFE-STYLE-WIN!

Das monatliche MORE & MORE-Gewinnspiel mit tollen Preisen.

Alle Kunden, die den kostenlosen MORE & MORE lifestyle-Newsletter im Internet bis spätestens 30. September 2005 abonnieren, nehmen automatisch an der Verlosung teil.

www.more-and-more.com

Im September 2005 zu gewinnen:

1. + 2. Preis: Je ein Tee-Geschenkpaket von TeaHouse
3. bis 5. Preis: Je ein Gutschein von The Victorian House
6. bis 10. Preis: Je ein 25 Euro Einkaufsgutschein von MORE & MORE



MORE BRITISH | WEN DIE SEHNSUCHT NACH ENGLAND PLAGT, DER FOLGT WEHRLOS DEM DUFT VON FRISCH-GEBACKENEN SCONES, SOBALD ER IHM IN DIE NASE STEIGT. MARSCHIERT ER DENN TATSÄCHLICH LOS, DER ECHE TIEBHABER ENGLISCHER LEBENSART, FÜHRT IHN DER WEG SICHERLICH BIS IN DIE MÜNCHNER STRASSEN, GERADEWEGS ZUM BEKANNTEN VIKTUALIENMARKT. WAS BITTE HIER SO „VERY BRITISH“ SEIN SOLL? WIR ZEIGEN ES IHNEN!

Die Tür geht auf und man fühlt sich wie in einem gemütlichen Wohnzimmer auf der britischen Insel: Freundliches Licht, die dunklen Stilmöbel und unzähligen Antiquitäten, die karierten und geblühten Stoffe zaubern die Atmosphäre vergangener Epochen herbei. Sitzt man hier im Victorian House an einem der Tische und genießt Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade – es wäre kaum eine Überraschung, am Nebentisch Agatha Christie persönlich beim Lunch anzutreffen.

The Victorian House | Frauenstrasse 14 | 80469 München | Tel. 089-25546947 | www.victorianhouse.de

Weitere Filialen finden Sie in München in der Türkenstrasse 60, Theatinerstrasse 16 und am Viktualienmarkt 15