

TIPPS & TRENDS IN LAATZEN

Klassiker im Kleiderschrank

Wie man zeitlose Kleidungsstücke fürs Leben auswählt

Jedes Jahr neue Trends, ein voller Kleiderschrank – und trotzdem nichts zum Anziehen? Helfen kann eine durchdachte Garderobe mit zeitlosen Kleidungsstücken. Doch woran erkennt man Kleidung, die man auch nach Jahren noch gern trägt? Eine Expertin gibt wertvolle Tipps, auf die man beim Kauf achten kann.

Der größte Vorteil von langlebigen Kleidungsstücken ist ihre Beständigkeit. „Wenn wir Teile im Schrank haben, die wir gerne lange tragen, reduziert das den Druck, häufig neue Kleidung kaufen zu müssen“, erklärt Stilberaterin Dunja Heß. Zeitlose Stücke lassen sich zudem vielseitig kombinieren und tragen dazu bei, eine harmonische Garderobe aufzubauen.

„Wenn wir Teile im Schrank haben, die wir gerne lange tragen, reduziert das den Druck, häufig neue Kleidung kaufen zu müssen.“

Dunja Heß,
Stilberaterin

Worauf sollte man beim Kauf achten?

Langlebige Mode bedeutet nicht zwingend, dass sie schlicht sein muss. „Entscheidend ist, dass das Kleidungsstück zum eigenen Stil passt“, so Heß. Sie empfiehlt, sich über den eigenen Stil klar zu werden und eine Stilvision zu entwickeln, beispielsweise durch ein

Pinterest-Board oder Moodboards mit Outfits, die einen besonders ansprechen. Wer seinen persönlichen Stil kennt, kann gezielt Kleidungsstücke auswählen, die langfristig ins Konzept passen.

Darüber hinaus gibt es einige Kriterien, die ein langlebiges Kleidungsstück erfüllen sollte:

- Passform: Ein zeitloses Kleidungsstück sollte gut zur eigenen



Neutrale Farben wie Grau, Weiß, Schwarz oder Dunkelblau bilden die Basis einer zeitlosen Garderobe. Akzentfarben können für Abwechslung sorgen.

Foto: Zacharie
Scheurer/dpa-mag

Figur passen. Wer seinen Figurtyp kennt, kann gezielt Schnitte wählen, die auch bei leichten Gewichtsveränderungen vorteilhaft bleiben.

- Qualität: Hochwertige Materialien und eine sorgfältige Verarbeitung sind wichtig im Hinblick auf die Langlebigkeit.

Qualitätsmerkmale sind zum Beispiel fest vernähte Nähte ohne lose Fäden sowie ein robuster Stoff, der nicht ausleiert oder einreißt.

- Material: Natürliche Materialien wie Baumwolle, Wolle oder Tencel sind meist langlebiger als synthetische Stoffe. Ein hoher Polyesteranteil reduziert die Lebensdauer eines Kleidungsstücks, da das Material schneller abnutzt und oft

schlecht repariert werden kann.

Lohnt sich die Investition?

Um herauszufinden, ob sich ein Kleidungsstück wirklich lohnt, empfiehlt Heß die „Cost-per-Wear“-Methode: Die Kosten des Kleidungsstücks werden durch die zu erwartende Anzahl des Tragens geteilt. Ein 100 Euro teurer Blazer, der 100 Mal getragen wird, kostet zum Beispiel 1 Euro pro Nutzung. „Wenn ein Kleidungsstück mindestens 30 Mal getragen wird, hat sich die Investition gelohnt“, so die Stilberaterin. Zudem lohnt sich ein Kauf besonders dann, wenn das neue Kleidungsstück sich vielseitig kombinieren lässt und bestehende Outfits ergänzt.

Farben und Schnitte für die Ewigkeit

„Bei Schnitten sollte man nicht nach Trends gehen, sondern nach Modellen, die zur eigenen Figur passen“, rät die Stilberaterin. So bleibt etwa ein Blazer mit guter Passform unabhängig von wechselnden Modetrends ein Klassiker im Schrank.

Neutrale Farben wie Grau, Weiß, Schwarz oder Dunkelblau lassen sich leicht kombinieren und bilden die Basis der Garderobe. Heß empfiehlt etwa 70 Prozent der Garderobe aus solchen Tönen zusammenzustellen. Ergänzend dazu können ein paar gezielt gewählte Akzentfarben für Abwechslung sorgen. Wer beispielsweise ein kühler Haut-

typ ist, kann auf Farbtöne wie Hellblau, Pink oder ein kühles Gelb setzen.

Must-haves für eine zeitlose Garderobe

Zu einer guten Basis im Kleiderschrank gehört laut Stilberaterin Heß eine gut sitzende Jeans oder generell eine bequeme Hose, die sich vielseitig kombinieren lässt. Ein klassischer Trenchcoat oder ein schöner Mantel verleiht jedem Outfit sofort eine stilvolle Note.

Für den Business-Bereich empfiehlt die Expertin eine hochwertige, blickdichte Bluse, die gut sitzt und keine Schweißflecken zeigt. Nicht zu vergessen: Schöne Schuhe runden das Gesamtbild eines jeden Outfits ab. dpa

LAATZEN

myDent

Implantologie | Zahnheilkunde | Kieferorthopädie

myDent-IMPLANT
Implantologie

myDent KIDS
regelmäßige Kindersprechstunden

myDent-KFO
Kieferorthopädie für Kinder & Jugendliche

Dr. Hanes-J. Perić, M.Sc., M.Sc.
Dr. Lucas Weissbach, M.Sc.
Dr. Béke Pannewick
ZA Hannes Stünkel
ZA Emine Yildiz

Pettenkoferstr. 2A - 30880 Laatzen
0511 - 897 67 90
www.myDent-Laatzen.de

Denken Sie an Ihre Vorsorge!

Zahnarztpraxis David Rüster
Im Mozartpark Laatzen

Unsere Leistungen im Überblick:
Zahnersatz, Füllungstherapie, Parodontologie, Implantologie, professionelle Zahnreinigung
Kinderbehandlung und Prophylaxe
Bleaching und Zahnschmuck

Schubertweg 5 · 30880 Laatzen
Telefon: 0511 89714757
E-Mail: info@zahnarztpraxis-ruester.de
www.zahnarztpraxis-ruester.de

Ihr Vertragspartner für SUZUKI-Fahrzeuge

Wir sind AUTOHAUS LANGENSTRASSEN

SUZUKI in Laatzen

NEUWAGEN · GEBRAUCHTE SERVICE · REPARATUR

... auf allen Straßen: AUTOHAUS LANGENSTRASSEN GmbH

Senefelderstr. 2 30880 Laatzen
Tel.: 0511/983 730
langenstrassen.de

Das Fenster kann's!

20% Steuervorteil

„Liebling, wir haben die Heizung geschrumpft!“

Neue Kunststofffenster vermeiden Wärmeverluste und senken dauerhaft Ihre Heizkosten und CO₂-Emissionen.

robering®
FENSTER-PROFILE MIT SYSTEM

5 Sterne Service
Fenster · Haustüren
Wintergärten
Rollläden · Markisen
Malerarbeiten

Hamburger Str. 2 · 30880 Laatzen-Rethen
Service-Telefon: (05102) 93 58-0
E-Mail: robering@robering.com
www.robering.com

Geschmack von sonnigem Süden Italienisches Frühstücksbrot



Buongiorno!
Dieses Brot mit Burrata, Tomaten und Pesto verleiht nicht nur dem Frühstück einen Hauch von Italien.
Foto: Doreen Hassek/
hauptstadt.kueche.
blogspot.com/dpa-mag

Italiener essen zum Frühstück oft eher süß, etwa ein kleines Stück Gebäck zum Cappuccino. Warum heißt nun dieses le-

ckere Brot bei mir ausgerechnet „Italienisches Frühstücksbrot“? Einfach deshalb, weil ich es gerne zum Frühstück zubereite.

Es passt vor allem dann gut, wenn ich Besuch bekomme und etwas Besonderes auf den Tisch bringen will. Es schmeckt wun-

derbar nach Italien – und funktioniert natürlich auch zu jeder anderen Tageszeit hervorragend. dpa

Zutaten für 1 Person

- 1 gr. Scheibe Bauernbrot/ Graubrot
- 3 TL grünes Pesto
- 1 Burrata (italienischer Frischkäse)
- 100 g Cherrytomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 3 TL Olivenöl
- 1 kleine Knoblauchzehe
- etwas Balsamico-Essig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

■ 1. Die Tomaten halbieren, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden (das Grüne daraufhin erst einmal beiseite stellen) und den Knoblauch klein hacken. ■ 2. Die Brotscheibe in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anrösten und dann herausnehmen. 2 TL Olivenöl in derselben Pfanne erhitzen und das Weiße der Lauchzwiebeln, die Tomaten

und den Knoblauch 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico ablöschen. ■ 3. Die Brotscheibe mit 3 TL Pesto bestreichen. Die Burrata mit den Händen auf dem Brot zerrupfen und die geschmorten Tomaten darüber geben. Das Ganze mit dem Grün der Frühlingszwiebel bestreuen, servieren und genießen.

