



Nr. 12

W 23.5.2018 / DEUTSCHLAND 9,99 €  
ÖSTERREICH 9,70 €

# Brigitte

## Süßes Leben

Himmlische Rezepte mit Erdbeeren

**DOSSIER**  
**Mein Job macht mich fertig! Was tun?**

**PARTNERSCHAFT**  
**Getrennt schlafen: Gute Nacht für die Liebe?**

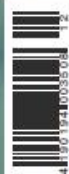
# So leicht geht GUTER STIL

Die schönsten Teile des Sommers und wie man sie trägt

**REPORTAGE**  
**Mit Melonen gegen die Mafia**

**WIE GUT DU RIECHST**  
**Die besten neuen Düfte**

*Aloha für alle!*  
Eine Familienreise nach Hawaii



MAGAZIN

FIT

### Donnerwetter

Beim Radfahren gießt es? Interessiert in China keinen - man trägt Poncho. Jetzt haben sich auch sturmerprobte Briten von fernöstlicher Regenkleidung inspirieren lassen: Der „People's Poncho“ ist aus atmungsaktivem Polyester, hat Reflektoren, wasserdichte Taschen und eine Kapuze, groß genug für den Helm darunter. Ca. 75 Euro, [www.thepeoplesponcho.co.uk](http://www.thepeoplesponcho.co.uk)



GENUSS

### Prost, Charity!

Toll: trinken für den guten Zweck! Zur „Campari Negroni Week“ (4. bis 10. Juni) bieten 7000 Bars in 60 Ländern „Campari“-Cocktails zugunsten von Hilfs-Organisationen ihrer Wahl an. Bisher kamen so 1,5 Millionen Dollar zusammen. Bars finden Sie auf [www.negroniweek.com](http://www.negroniweek.com), und wer zu Hause solidarisch mittrinken möchte, kann den „Sloegroni“ der Hamburger Bar „Le Lion“ mixen: 30 ml „Citadelle Réserve Gin“, 30 ml „Cocchi Rosa Americano“, je 15 ml „Campari“ und „Plymouth Sloe Gin“ verrühren und in einem Tumbler auf Eis servieren. Zum (Allgemein-)Wohl!



DYI

### Angestachelt

Die Pflänzchen zu pflegen ist leicht, sie zu häkeln braucht Anleitung. Die bietet das Step-by-Step-Booklet „Häkelanleitung Kaktus Kakteen“ von Renirumi. Ca. 10 Euro, [de.dawanda.com](http://de.dawanda.com)



GENUSS

### MISCHEN NICHT NÖTIG

Wer mit **glutenfreiem Reismehl** backen wollte, musste bisher konventionelles dazugeben, damit's gelingt. Komeko bietet jetzt drei Sorten, die solo funktionieren - „Kuchenglück“, „Brotgenuss“ und „Knusperlust“ (z. B. für Teighüllen). 500 g ca. 5 Euro, Rezepte gratis auf [www.komeko.de](http://www.komeko.de)

