



### Fragen Sie Frau Rusch!

**Weihnachtssterne gehören für mich einfach zur Vorweihnachtszeit. Jedes Jahr probiere ich es aufs Neue, doch meist welken die Blätter rasch. Was mache ich falsch?**

Der Weihnachtsstern, eine klassische Zimmerpflanze, gedeiht am besten bei Temperaturen um 20 Grad. Auf Temperaturen unter 5 Grad reagiert er mit Blattwurf. Oft werden die Pflanzen in einem zugigen Eingangsbereich oder gar im Freien zum Verkauf präsentiert. Herrschen Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt, leidet der Weihnachtsstern. Auch der Weg vom Geschäft zum Auto kann ihm schaden. Deshalb ist es sehr wichtig, die Pflanze für den Transport im Freien gut zu verpacken und sie auf keinen Fall zu kaufen, wenn sie längere Zeit draußen stand.

Auch bei der Wasserversorgung des Weihnachtssterns ist Fingerspitzengefühl gefragt. Er reagiert empfindlich auf Trockenheit und „nasse Füße“. Während im ersten Fall die Blätter welken, eintrocknen und später abfallen, kommt es im zweiten Fall meist auch zu Welkerscheinungen, wobei die Blätter eher gelb werden. Bevor man gießt, sollte man deshalb immer die Bodenfeuchtigkeit überprüfen. Man hebt den Topf an, denn trockene Erde ist leichter als feuchte. Auch die Fingerprobe eignet sich dafür gut. Man drückt einfach leicht mit einem Finger auf die Erde und fühlt, wie feucht oder trocken sie ist. Gegossen wird immer mit Bedacht und überschüssiges Wasser sollte man abgießen, sobald sich die Erde voll gesaugt hat. Als Standort ist ein heller, warmer Platz geeignet.

Auch die Qualität des Weihnachtssterns ist wichtig. Beim Kauf sollten die Cyathien frisch aussehen und nicht vertrocknet sein. Man findet diese eigentlichen Blüten in der Mitte der rot leuchtenden Hochblätter. Sie sind klein, becherförmig und gelb-rot.

Haben Sie Fragen rund um Ihren Garten und die Pflanzen im Haus? Schreiben Sie der Gartenbauingenieurin Martina Rusch unter [hausundgarten@telecran.lu](mailto:hausundgarten@telecran.lu).



Stiftung Warentest

## „Sehr gute“ Zahnpasta für 65 Cent

**65** Cent – mehr müssen Kunden nicht für eine „sehr gute“ Zahnpasta zahlen. So lautet das Ergebnis der Stiftung Warentest nach einem Vergleich von 28 Zahncremes. Demnach halten die meisten, was sie versprechen. Vier erhielten die Bestnote, darunter die günstige Signal Kräuterfrische, Colgate Total Fresh Stripe, Blend-a-med Complete Protect Expert sowie Odol-med 3 Extreme Clean Tiefenreinigung. Entscheidend für ein gutes Putzergebnis ist der Fluoridgehalt. Fluoridsalze schützen nämlich vor Karies. Zwei Pasten, die auf Fluorid verzichten, fielen daher im Test durch. Neben dem Fluoridgehalt untersuchten die Tester auch den Abrieb der Produkte. Zahnpasta enthält meist winzige Putzkörperchen, die Beläge abschmirgeln. Wer freiliegende Zahnhälse hat, sollte eine Pasta mit feinem Abrieb verwenden, raten die Tester. *dpa*

Die Stiftung Warentest hat 28 Zahncremes unter die Lupe genommen und festgestellt: Die meisten Pasten halten, was sie versprechen.

Foto: Shutterstock

Zusammenstellung: Hülya Atasoy

### Geschenktipp

#### Duftende Weihnachten

Die neue Weihnachtskollektion von Lush bringt Festtagsstimmung zu Ihnen nach Hause – mit sprudelnden Badebomben, pflegenden Badeölen oder auch duftenden Duschgels (in fester Form). Das Tolle daran: Auch diese Produkte sind – wie auch alle anderen Produkte des internationalen Kosmetik-Riesen – frei von Tierversuchen und werden ohne Verpackung verkauft. Unser Favorit aus der neuen Kollektion ist das als Schneemann getarnte Schaumbad „The Snowman“: Löst sich gut im Wasser auf und duftet wunderbar nach Zitronenöl und Myrtenöl. Dazu sorgt es für eine superzarte Haut.



#### Trüffel immer in Küchenpapier aufbewahren

**T**rüffel können leicht verderben. Zum Aufbewahren schlägt man sie am besten mehrfach in Küchenpapier ein, legt sie in einen geschlossenen Glasbehälter und diesen ins Gemüsefach. Alle 24 Stunden muss das Papier gewechselt werden, sonst beginnt die Knolle zu schimmeln. Weiße Trüffel isst man am besten roh. Ihr Geschmack ist so sanft, dass er beim Kochen verfliegen würde. Schwarze Trüffel haben dagegen ein stärkeres Aroma, das sich beim Erhitzen sogar intensiviert. *dpa*



Foto: Shutterstock

### Buchtipps

#### „Anne’s Kitchen“ jetzt auch auf Französisch



Das Kochbuch „Anne’s Kitchen: Home Sweet Home – Mon Luxembourg“ von Anne Faber ist jetzt auch in französischer Sprache erhältlich. Von Mettwurst-Muffins über Brokkoli-Kniddelen und Kachkéis-Fondue bis hin zu Cannelloni mit Judd mat Gaardebounen oder Mini-Bamkuch: In dem Rezeptband präsentiert die passionierte Food-Journalistin und TV-Köchin klassische Luxemburger Gerichte – jedoch neu interpretiert.

**Anne’s Kitchen: Home Sweet Home – Mon Luxembourg.** Von Anne Faber. Schortgen Verlag. 296 Seiten. ISBN 978-99959-36-49-5. Preis 36 Euro.

# Charity

## MARKET

29.11 - 10.12

**Ouvert**  
tous les  
dimanches  
de décembre

Les associations vous proposent une panoplie d'idées cadeaux. Soutenez l'association de votre choix en achetant des **Charity Coins**.

[www.concorde.lu](http://www.concorde.lu)