



# Active Beauty

Das Magazin von dm  
Wals-Himmelreich, im Juli 2023, Nr: 7/8 - Erscheinungsweise: 10x/Jahr, Seite: 1,10  
Druckauflage: 944 000, Darstellung: 94,24%, Größe: 53cm<sup>2</sup>, easyAPQ: \_  
Auftr.: 14455, Clip: 15384169, SB: Die Kalendermacher



# active BEAUTY

20  
Jahre

dm  
magazin

07  
08  
23

ÖSTERREICH

FZ 09Z037981 F

6

*Traum-  
Ziele am  
Wasser*

**Grillen  
&  
Chillen**  
So gelingt die  
vegetarische  
Gartenparty

**Großer  
Urlaubs-  
Beauty-  
Guide**  
Schön den  
Sommer  
genießen

Jubiläums-Ausgabe  
**Wir feiern das Glück!**





NEWS



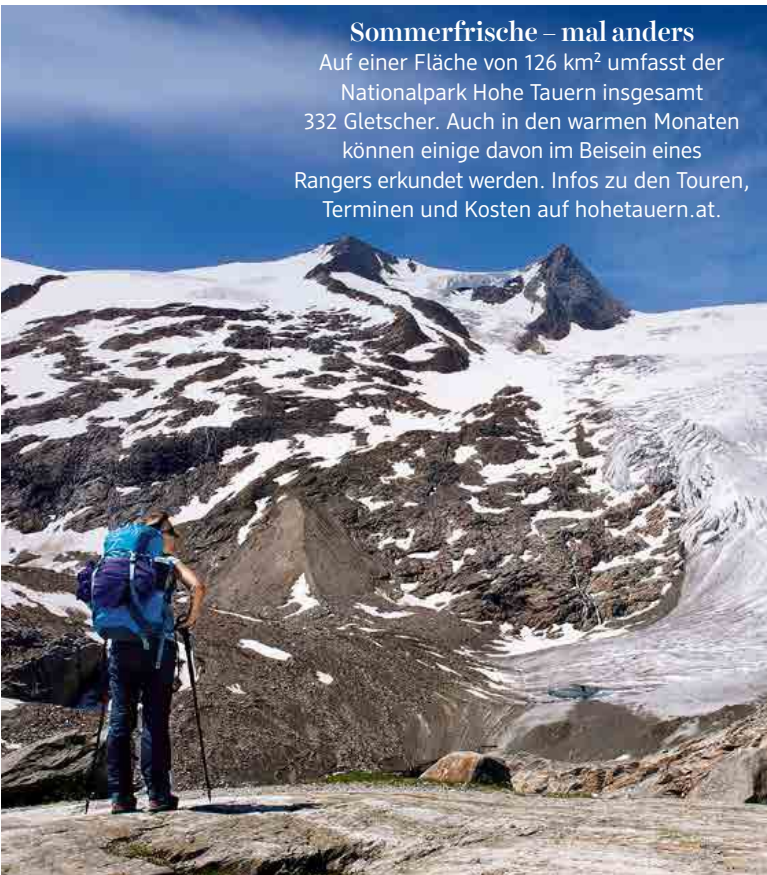
**Nachhaltig notieren**  
Umweltfreundlich und sehr individuell: die Notizbücher und Kalender des Wiener Familienunternehmens „Die **Kalendermacher**“.  
Produziert wird in Europa, gedruckt auf Recyclingpapier, die Einbände bestehen aus Apfelfelder oder Altwolle. Die gesamte Auswahl gibt's auf [kalendermacher.at](http://kalendermacher.at).

**Wir treffen uns im Park**  
Ein tolles Gratis-Programm lädt Sport- und Outdoorbegeisterte den ganzen Sommer dazu ein, sich gemeinsam fit zu halten – mehr unter [bewegt-im-park.at](http://bewegt-im-park.at).



**Viele Qual(it)itäten**  
Sie sind älter als die Dinosaurier. Ihre kleinsten Vertreter sind gerade einmal vier Millimeter groß. Und sie faszinieren durch ihre einzigartige Ästhetik – die jetzt auch originelle Wohnaccessoires inspiriert.

V. li. n. u.: Poster (ab 30 x 45 cm) von [wall-art.de](http://wall-art.de), ab 11 Euro. Kissen von [mare-me.de](http://mare-me.de), um 38 Euro. „Ikaria“ Glasfigur von [maisonsdumonde.com](http://maisonsdumonde.com), um 31 Euro.

**Sommerfrische – mal anders**  
Auf einer Fläche von 126 km<sup>2</sup> umfasst der Nationalpark Hohe Tauern insgesamt 332 Gletscher. Auch in den warmen Monaten können einige davon im Beisein eines Rangers erkundet werden. Infos zu den Touren, Terminen und Kosten auf [hohetauern.at](http://hohetauern.at).



**Holler, die Dessertfee!**  
Aus Holunderbeeren lassen sich wunderbar leichte Nachspeisen für heiße Tage kreieren, wie zum Beispiel Holunderbeeren-Mousse mit Baiser. Tipp: Die reifen Beeren vor der Weiterverarbeitung für etwa 20 Minuten bei 80 Grad erhitzen, um alle unverdaulichen Stoffe abzukochen.



Für das Rezept QR-Code scannen oder [activebeauty.at/holunder](http://activebeauty.at/holunder) eingeben.

\* In ausgewählten dm-Filialen, auf [dm.at](http://dm.at) und in der Mein dm-App erhältlich.

FOTOS: Hersteller; imago-images.com / Shotshop; Stockfood / Jan Wischnewski