

Amette Tänzer

MAGAZIN



WINTER 2020-2021

EDITORIAL

Sehr geehrte Kundin,

in wenigen Wochen feiern wir den Jahreswechsel, und es hat uns nicht überrascht, dass das Wort Corona-Pandemie von der Gesellschaft für deutsche Sprache zum Wort des Jahres gewählt wurde.

2020 wird zu den Jahren gehören, an die wir uns stets erinnern, eben weil etwas ganz Außergewöhnliches passiert ist, das uns aber leider nicht in angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Blicken wir uns um, dann können wir in unserem Kölner Mikrokosmos Überwiegend sagen, dass es uns im Verhältnis zu anderen Regionen auf der Welt noch sehr milde getroffen hat. Die Opfer, die wir bringen mußten, waren selbst im Vergleich zu unseren europäischen Nachbarn deutlich geringer, wenngleich einzelne Berufsgruppen wie Künstler, Gastronomen und Soloselbständige durchaus in ihrer wirtschaftlichen Existenz bedroht waren oder noch sind.

Für uns persönlich hat 2020 die Veränderung mit sich gebracht, dass wir keine Events veranstalten konnten und uns plötzlich als Redakteure für unsere Internetpräsenz beschäftigt sahen. Vier Ausgaben unseres Magazins haben wir zusammengestellt und schnell Gefallen an dem neuen Format gefunden. Ihre zahlreichen freundlichen Rückmeldungen haben dazu besonders beigetragen.

Nun kommt also die Ausgabe Winter 2020/21. Wir möchten Ihnen wieder ein paar kulinarische Empfehlungen geben, dieses Mal ein sehr aktuelles Buch vorstellen und mit dem Portrait eines Schuhmachermeisters für unser Veedel werben.

Zum Ende des Jahres wünschen wir Ihnen eine ruhige und besinnliche Zeit, einen gelungenen Jahreswechsel und einen guten Start in ein hoffentlich weniger turbulentes Jahr 2021.

Herzlichst

Ihre

Annette und Rike Tänzer

INHALT

2	Editorial
3	Kaschmir
4	Absolut förderungswürdig
5	Avellana
6	Kaschmir
7	Les filles d'ailleurs
8	Schneiders Salzburg
9	Hindal & Skudelny
10	Klassiker im Advent
11	Les filles d'ailleurs
12	Der Schumacher Ihres Vertrauens
13	Peter O. Mahler
14	Küchentips vom Profikoch
15	Beate Heymann
16	Karl der Große von Paris
17	Beate Heymann
18	Beate Heymann
19	Ania Schierholt
20	Impressum

Telefon: 0221 40 91 68
Email: mode@annettetaenzer.de
www: annettetaenzer.de



Förderungswürdig

Annette Tänzer erhält Förderung durch das Land Nordrhein Westfalen



Anfang November erhielten wir eine erfreuliche Nachricht aus dem Wirtschaftsministerium NRW: unser Unternehmen erhält Fördermittel des Landes, um unser stationäres Angebot durch digitale Unterstützung auszubauen.

Die Annette Tänzer GmbH hatte sich im September an der Ausschreibung „Digitalen und stationären Einzelhandel zusammendenken“ beteiligt und ein Konzept für einen zusätzlichen Online-Shop vorgestellt. Nach Prüfung wurde unser Unternehmen ausgewählt und wird nun bei diesem für uns nicht gerade kleinen Schritt vom Land gefördert. Das Projekt war mit einer Gesamtfördersumme von 11.000.000 Euro ausgestattet, und die Zahl der Anträge war entsprechend groß.

Einerseits mußte das Konzept überzeugen. Und außerdem war darzulegen, das Unternehmen wirtschaftlich so solide dasteht, dass davon ausgegangen werden kann, dass es die Folgen der Pandemie auch ohne Fremdmittel überstehen würde.

In den vergangenen Jahren hat sich die Zahl unserer auswärtigen Kundinnen stetig vergrößert. Eine Folge unserer neu erstellten Internetpräsenz und der darin veröffentlichten Blogs, Modefotos und Trendinformationen. Wir wurden im Internet besser gefunden mit der Folge, dass auch Frauen aus anderen Städten auf uns aufmerksam wurden. Für uns der Anstoß, über einen eigenen Onlineshop nachzudenken. Die Corona-Pandemie und die dadurch gestiegenen Umsätze im Onlinehandel waren weitere Argumente, diesen Weg als Zusatzangebot für unsere Kundinnen weiter zu beschreiten.

Gut 70 Seiten Antragsbegründung samt Anhängen haben wir vorgelegt, und zwölf Wochen haben wir täglich auf eine Nachricht gewartet - zum Glück nicht vergebens!

Jetzt können wir uns an die Arbeit machen. Ein neues Warenwirtschaftssystem muß eingerichtet werden, und die Vorarbeiten für unseren Online-shop beginnen.

Selbstverständlich bleiben wir Ihnen in unserem Geschäft auf der Aachener Straße erhalten, und wir freuen uns auf jede Begegnung mit Ihnen. Aber wenn Sie zum Beispiel ein T-Shirt benötigen oder eine klassische Hose, dann können Sie sich zukünftig eine längere Anreise ersparen und auch bei uns online bestellen.

Schon jetzt versenden wir Auswahlen und stellen aktuelle Bildergalerien auf unserer Homepage ein. Dieses Angebot wird nun noch einmal erweitert, und wir sind überzeugt, dass sich beide Systeme gut ergänzen werden.

Wenn in einigen Wochen auf unserer Website in der Menüleiste dann ein neues Feld „Annette Tänzer online“ zu finden ist, klicken Sie sich gerne durch das Angebot. Wir freuen uns auch jederzeit über Ihre Anregungen und nehmen Vorschläge gerne auf.

Und jetzt geht es ans Fotografieren, Beschreiben und Einstellen unserer Kollektionen...



Annette Tänzer

Kaschmir – Wenn auch die Seele gestreichelt wird.

Kaschmir – Wenn auch die Seele gestreichelt wird.

Was haben Gold und Kaschmir gemeinsam? Beides ist edel und beides ist nur in begrenzter Menge verfügbar. Das spiegelt sich auch im Preis wider. Beim Gold ist klar, dass nur begrenzte Mengen gefördert werden können. Schließlich hat nicht jeder eine Goldader unter seinem Rasen. Aber Kaschmir: Das stammt doch von den Kaschmirziegen.

Können wir die denn nicht vermehrt züchten?

Doch so einfach ist das alles nicht. Denn die Kaschmirziege hat leider beim Fressen die Angewohnheit, die Pflanzenwurzeln mit zu fressen. Wo eine Kaschmirziegenherde hergezogen ist, da wächst buchstäblich kein Gras mehr. Und es braucht seine Zeit, bis sich eine neue Vegetation gebildet hat. Auch hier tut der Klimawandel ein Übriges. Denn die Boden-erosion ist in Nordchina und der Mongolei, den weltweit größten Kaschmiranbietern, ein immer größer werdendes Problem.

Ganz schön viel Aufwand

Doch was ist eigentlich Kaschmir? Wir verstehen darunter

das ausgekämmte Unterhaar der Kaschmirziege. Dieses Edelhaar muß dann in einem aufwendigen Prozess vom dichten und dickeren Oberhaar getrennt werden. Selbst nach einer maschinellen Schur ist dieser Trennprozess unumgänglich, um das begehrte Edelhaar zu gewinnen. Und um einen Pullover stricken zu können, benötigt man das Haar von drei Ziegen. Auch daran läßt sich erkennen, dass echtes Kaschmir etwas ganz Besonderes und Kostbares ist.

Vom Fälschen und Panschen

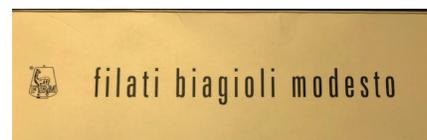
Wie stets, wenn etwas begehrt und wertvoll ist, treten Fälscher und Betrüger auf, die ihr Geschäft wittern. Mit chemisch aufbereiteter Schafwolle und anderen Garnen wie zum Beispiel Viskose wird dann das wertvolle Kaschmir gestreckt. Für den Endverbraucher aber auch für geschulte Augen sind diese „Mischungen“ vom Griff her oftmals nicht vom reinen Kaschmir zu unterscheiden. Erst nach mehreren Wäschen verschwinden dann die Weichmacher und das vermeintlich gute Stück verliert immer mehr den unglaublich weichen und kuscheligen Griff des Echten.

Unser Textilkennzeichnungsgesetz schreibt zwingend vor,

dass jede Beimischung prozentual genau auf dem Einnähetikett vermerkt sein muß. Dennoch ist der Kauf von Bekleidungsstücken aus reinem Kaschmir immer eine Vertrauenssache. Schnäppchenpreise kann es nur geben, wenn zum Beispiel die angebotene Farbe nicht gefragt oder das Modell schwierig ist. Wem es nicht so wichtig ist, ob das angebotene Teil tatsächlich aus reinem Kaschmir hergestellt wurde, weil das Teil einfach gefällt, der kann natürlich auch bei solchen Teilen zugreifen.

Besonders ärgerlich ist es immer dann, wenn man ein vermeintlich edles Teil zu einem entsprechend hohen Preis gekauft hat und die Qualität nicht den Angaben des Herstellers entspricht. Wir nennen das einfach Betrug, und der ist bekanntlich strafbar.

Bei Annette Tänzer dürfen Sie darauf vertrauen, das schon beim Einkauf genau hingesehen und kritisch nachgefragt wird. Edles aus Kaschmir behält bei richtiger Pflege über viele Jahre seine wunderbare Weichheit und Eleganz. Und ja, es ist ein Luxusartikel, der seinen Preis hat. Echt!





Annette Tänzer



Annette Tänzer



Annette Tänzer

Klassiker im Advent

Es gibt wohl keine Universität in unserem Land, an der die Reinigungskräfte nichts mehr fürchten als das jährliche Vorführen des Films „Die Feuerzangenbowle“ im Audimax, zu der der AstA warmen und mit Zucker und Rum verfeinerten Rotwein reicht. Je länger der Abend dauert, desto mehr wird von dem Gebräu verschüttet und verklebt das ganze Mobiliar...

Dabei kann man sich mit der richtigen Vorbereitung ohne großen Aufwand selbst einen sehr stimmungsvollen Abend gestalten und bei Feuerzangenbowle und Schmalzbröten wahlweise das Originalstück von Heinrich Spoerl zur Hand nehmen oder aber den Klassiker mit Heinz Rühmann in den DVD-Abspieler schieben.

Eine Feuerzangenbowle eignet sich hervorragend für Abende im Familien- oder Freundeskreis, und natürlich hat das, was man auf Weihnachtsmärkten als Bowle angeboten bekommt, nur wenig mit der eigentlichen Feuerzangenbowle zu tun, denn die verwendeten Zutaten sind zumeist nicht von gehobener Qualität.

Wir beschreiben hier einmal eine Feuerzangenbowle für vier Personen:

Grundbestandteil der Bowle ist ein Rotwein. Dieser sollte unbedingt trocken, kräftig und von ordentlicher Qualität sein.

Ungefähr zwei Flaschen sollten reichen.

Der Wein wird nun erwärmt, sollte aber nicht aufkochen. Anders als beim Glühwein benötigen Sie nun ein Rechaud, denn die Bowle gehört auf den Tisch, weil von ihr eine besondere Atmosphäre ausgeht. Sehr gut eignet sich ein Fonduetopf.

Auf den Topf aufgelegt wird eine Zuckerzange, die es in Haushaltsgeschäften in jeder Preisklasse



gibt. Auf die Zuckerzange wird nun ein Zuckerhut gelegt, der heute wohl nur noch zur Verwendung in der Bowle hergestellt wird.

Dieser Zuckerhut wird nun mit Rum beträufelt, den Sie zuvor in eine Schöpfkelle geben. Der Rum sollte in jedem Fall mehr als 50 Volumenprozent Alkohol enthalten, damit er später besser brennt. Am besten kaufen Sie sich eine kleine Flasche, denn unverbrannt ist dieser Rum für Nicht-Seemänner kaum zu trinken.

Nun wird der Rum angezündet,

der Alkohol verbrennt, der Zucker kristallisiert und tropft langsam in den erwärmten Wein. Jetzt kann der Wein mit der Schöpfkelle in hitzebeständige Bowlen- oder Punschgläser verteilt werden. Sie können eine Feuerzangenbowle auch noch mit Gewürzen oder Orange abschmecken, doch sollten Sie keinesfalls zusätzlich Zucker einrühren.

Wenn es nun im Idealfall draußen schneit, Heizung

oder Kamin die Raumtemperatur heben und der warme Wein seine Wirkung zeigt, stellt sich automatisch eine adventliche Zufriedenheit ein, die man an einer besonders rosigen Gesichtsfarbe erkennen kann.

Zur Bowle gehören für uns unverzichtbar Schmalzbröte in jeglicher Variation. Sie geben die notwendige Unterlage, um

das geistreiche Getränk gut zu vertragen.

Spoerl schrieb in seinem Roman, eine Feuerzangenbowle gehe „ans Gemüt. Weich und warm hüllt sie die Seelen ein, nimmt die Erdschwere hinweg und löst alles auf in Dunst und Nebel.“

Das mag auch daran liegen, dass man ein bißchen verzaubert auf die kleine blaue Flamme schaut und regelmäßig ein kleines Zischen hört, wenn Zuckerbröckchen in den Topf fallen.



Annette Tänzer

Der Schuhmacher Ihres Vertrauens

Ganz in unserer Nähe – in der Kitschburger Straße 275 – haben wir nach unserer Eröffnung in Braunsfeld den Schuster unseres Vertrauens gefunden. Schon 1992 hat Dirk Pütz, Schuhmachermeister in zweiter Generation, dort seine Werkstatt eröffnet und bietet seinen Kunden erstklassige Reparaturarbeiten, eine Auswahl feiner Schuhe, Pflegeprodukte und jede Menge zusätzliche Services an. Das geht über das Reparieren von Reisverschlüssen bis hin zum Umarbeiten hochwertiger Lederartikel und deren Verschlüssen.

Dirk Pütz hat sein Handwerk noch gründlich gelernt, die Gesellenprüfung abgelegt und sein Geschäft dann nach dreijähriger Berufserfahrung als Schuhmachermeister übernommen. Dass sich heute nur noch wenige junge Menschen für den Beruf des Schuhmachers begeistern lassen und

SCHUHCREME

... ist ganz entscheidend für die Pflege der Schuhe und sollte von guter Qualität sein. Preiswerte Produkte aus dem Supermarkt sind meist rein chemisch hergestellt und enthalten sehr viel Silikon.

Erstklassige Produkte werden aus natürlichen Wachsen hergestellt und geben dem Schuh einen seidigen Glanz. Ein so gepflegter Schuh muß - sofern Sie ihn nicht für einen Waldspaziergang genutzt haben - auch nicht sofort wieder mit Creme gereinigt werden, sondern läßt sich mit einem feinen Tuch mehrfach aufpolieren.

SCHUHSPANNER

...gehören in jeden guten Schuh. Sie sollten stets aus Holz sein, denn dieses nimmt die Feuchtigkeit im Schuh auf, was Kunststoffe bekanntlich nicht können. Wenn ein Schuh einmal so schmal ist, dass der Spanner nicht mehr hineingeht, hilft der Schuh-Doc gerne weiter und passt ihn exakt auf den Schuh an.

im gesamten Innungsbezirk nur noch ein Auszubildender Schuster werden möchte, rufft bei ihm Unverständnis hervor.

Natürlich haben wir Herrn Pütz gefragt, woran man einen guten Schuh erkennt: „Heute ist es Vorschrift, dass in jedem Schuh ein Piktogramm eingeklebt ist, auf dem man die Materialien erkennen kann. Grundsätzlich sollte der ganze Schuh aus Leder gearbeitet sein und nicht nur das Obermaterial des Schafts.“

Die Frage, wieviel ein guter Schuh kostet, erklärt er uns so: „Ein Herrenschuh für 300 Euro hat schon eine sehr solide Qualität. Bei Damenschuhen ist das anders, hier wird unter der Brandsohle sehr oft Pappe verwendet. Insgesamt kann man sagen, dass Herrenschuhe guter Qualität eher auf Langlebigkeit, Damenschuhe eher nach modischen Kriterien gearbeitet werden.“

Was ein guter Schuster kann, merkt man meist erst, wenn es wirklich knifflig wird. Gerade dann sind Sie bei Dirk Pütz in besten Händen.

SCHUHBÜRSTEN

... runden die Reinigung ab. Mit ihnen polieren wir die Schuhcreme in das Leder ein, schützen es so gegen Witterung und machen es länger haltbar.

Schuhbürsten sollte man für unterschiedliche Schuhcremefarben separat kaufen, denn sonst verfärbt man helle Schuhe mit einer dunklen Bürste ganz schnell.

Bei den Bürsten empfiehlt der Fachmann unbedingt echte Rosshaar-Produkte, die sich qualitativ von günstigen Kunststoffprodukten deutlich unterscheiden.



Der Schuh-Doc
Dirk Pütz
Kitschburger Straße 235
50933 Köln
Tel. 0221 495920
www.schuhdoc-schuhreparatur.de



Annette Tänzer

Küchentips vom Profikoch

Königinpastete mit Kalbfleisch-Ragout fin



Früher standen sie in guten Restaurants eigentlich immer auf der Karte: die Königinpasteten oder - wie sie in der haute Cuisine genannt werden - die Bouchées à la reine. Heute ist dieses kulinarische Highlight zu Unrecht, wie wir meinen, ein wenig in Vergessenheit geraten. Darum wollen wir hier ein Rezept unseres Freundes Hans Solar vorstellen, mit dem Sie ganz leicht eine köstliche Pastetenfüllung selbst nachkochen können.

Die Pasteten bestellen wir beim Bäcker oder Konditor unseres Vertrauens. Sie können ruhig schon ein paar Tage vorher eingekauft werden und müssen dann vor dem Servieren nur noch im Ofen bei 180 Grad aufbacken werden. Im vorgeheizten Ofen etwa drei bis fünf Minuten.

Für das Ragout fin benötigen Sie 750 g Kalbsschulter, das Sie am besten beim Metzger

vorbestellen. Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Suppengemüse, einer mittelgroßen geschälten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einem Teelöffel Salz und ein paar Pfefferkörnern in einen Liter kaltes Wasser geben. Nach dem ersten Aufkochen den Sud abschäumen. Anschließend das Ganze auf kleiner Flamme ca. 1 bis 1 ½ Stunden weiter köcheln lassen. Das Fleisch ist gar, wenn es nach dem Einstechen von der Gabel rutscht. Das Fleisch abkühlen lassen und dann in etwa 5 mm starke Würfel schneiden.



In der Zwischenzeit eine Mehlschwitze aus 60 g Butter und 40 g Mehl anrühren. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen das Mehl hineingeben. Sobald sich das Mehl vollständig mit der Butter verbunden hat, 0,3 l von der Brühe abnehmen und mit der Mehlschwitze verrühren. Danach mit 0,2 l flüssiger

Sahne ebenso verfahren. Das Ganze dann fünf Minuten unter Rühren weiterköcheln lassen. Zum Schluss die Soße vom Herd nehmen und zwei Eigelb vorsichtig unterrühren. Nicht mehr kochen! Sonst gerinnt die Soße.

Obwohl wir gerne frische Zutaten verwenden, machen wir es uns mit den Champignons und dem Spargel etwas leichter und nehmen eine Dose Champignonköpfe extra klein und ein Glas mit Spargelspitzen (jeweils ca. 200 g Abtropfgewicht). Champignons und die in 1 cm große Stücke geschnittenen Spargelspitzen mit den Fleischwürfeln in die Soße geben. Außerdem einen Schuss Weißwein und 1 El Zitronensaft hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat, Zitronenabrieb und ein paar Tropfen Worcestersauce abschmecken.

Portionsweise in die knusprig heißen Pasteten so reichlich einfüllen, dass eine kleinere Portion vom Ragout auf den vorgewärmten Teller läuft. Dazu gibt es Zitronenspalten und eventuell einen Spritzer Worcestersauce. Einfach köstlich!

Wenn Sie dieses Gericht für einen bestimmten Termin vorbereiten wollen, können Sie die Fleischwürfel und den abgegossenen Gemüsesud einfach einfrieren. Sie müssen dann lediglich die Mehlschwitze frisch zubereiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Annette Tänzer

Karl der Große von Paris

Oder was Chanel und der Quelle-Versandt gemeinsam haben



Heute erinnern sich längst nicht mehr alle an den berühmten Karolingerkönig, der von 768 bis 814 das Fränkische Reich beherrschte und lange in Aachen lebte.

Wesentlich größerer Bekanntheit erfreut sich der 2019 verstorbene Modeschöpfer Karl Lagerfeld, der gerne auch Zar Karl, Kaiser Karl oder eben Karl der Große genannt wurde.

Sein Reich beherrschte er von Paris aus, und die Bataillone, die er aussandte, waren durchweg weiblich, wobei Garde- maße unverzichtbar waren. Selbstverständlich wurden keine Länder, sondern ausschließlich Laufstege in erlesenster Umgebung erobert.

Unter den Modeschöpfern des 20. Jahrhunderts zählt Lagerfeld zweifellos zu den ganz großen. Über dreißig Jahre ver-

antwortete er die Prêt-à-Porter-Kollektionen des legendären Modehauses Chanel. Gleichzeitig arbeitete er lange für Chloé und Fendi, gab aber auch weniger elitären Kollektionen seinen Namen, so unter anderem einer Kollektion von Quelle, einer Marke von Steilmann und schließlich für eine gewisse Zeit auch dem bekannten schwedischen Niedrigpreis-Label Hennes und Mauritz.

Und weil beinahe alles, was Lagerfeld anpackte, zu einem großen Erfolg wurde, machte er sich auch als Parfumeur, Fotograf, Raumausstatter und Werbeikone einen großen Namen. Der Personenkult um ihn und seine Katze Choupette, die unter anderem bei Instagram unter choupettesdiary einen eigenen Account besitzt, nahm Ausmaße an, die sonst nur Spitzensportler und Holly-

woodschauspieler kennen.

Vor einigen Wochen erschien nun eine neue Biographie über den gebürtigen Hamburger, die sein Leben und seine Karriere akribisch nachverfolgt und ihre Informationen aus verlässlichen Archiven und eben nicht der Regenbogenpresse bezieht. Der F.A.Z.-Journalist Alfons Kaiser nähert sich darin auch dem privaten Leben Lagerfelds, seiner Kindheit und Jugend und nachvollzieht seine beeindruckende Weltkarriere.

Alfons Kaiser: „Karl Lagerfeld – Ein Deutscher in Paris“
EAN: 9783406756313,
Verlag C.H. Beck



Annette Tänzer



Annette Tänzer



Annette Tünzer

Wir liefern gerne auch zu Ihnen nach Hause.

Wenn Sie uns anrufen oder eine Email schicken, erhalten Sie die bestellten Waren innerhalb Kölns und der näheren Umgebung noch am selben Tag.

Annette Tänzer GmbH
Aachener Straße 457
50933 Köln
Tel. 0221 40 91 68
Email: mode@annettetaenzer.de
www.annettetaenzer.de



ALLE TEXT-UND BILDRECHTE VORBEHALTEN. VERBREITUNG NUR MIT SCHRIFTLICHER GENEHMIGUNG DER ANNETTE TÄNZER GMBH. REDAKTION UND BILDER: C. FRIEDRICH TÄNZER