

Annette Tänzer MAGAZIN

AUSWAHL UNSERER
AKTUELLEN KOLLEKTIONEN
FRÜHJAHR UND SOMMER
2020

WIR WÜNSCHEN IHNEN
ERHOLSAME UND SCHÖNE
OSTERTAGE!



EDITORIAL

Sehr geehrte Kundin,

wir leben derzeit in einer besonderen Situation. Das öffentliche Leben ist durch die Pandemie stark eingeschränkt.

Aber das Internet schreibt kein Kontaktverbot vor, und Sie können sich auf unseren Seiten über zahlreiche Angebote informieren.

Wenn Ihnen eines der Teile gefällt, nehmen Sie einfach telefonisch oder per Email Kontakt mit uns auf. Innerhalb Kölns erhalten Sie Ihre Auswahl noch am selben Tag an die Haustür, Pakete bringen wir kurzfristig zur Post.

Zusätzlich haben wir Themen gesammelt und eingearbeitet, die Ihnen vielleicht einen kleinen Zeitvertreib ermöglichen.

Wir hoffen sehr, Sie bald wieder persönlich in unserem Geschäft auf der Aachener Straße willkommen heißen und in bewährter Weise beraten zu können.

Bleiben Sie gesund. Wir wünschen Ihnen ein trotz aller Einschränkungen frohes Osterfest.

Herzlichst

Ihre Annette und Rike Tänzer

INHALT

Titel	ANIA SCHIERHOLT
2	EDITORIAL UND INHALT
3	TRIENE KRYGER
4	PETER O. MAHLER
5	NINO COLOMBO
6	ETNA MAAR
7	VERBRIEFTE QUALITÄT UND PERFEKTE PFLEGE
8	ETNA MAAR UND MC VERDI
9	KÜCHENTIPPS VOM MEISTERKOCH
10	NINO COLOMBO
11	DER PASSENDE WEIN ZUM SPARGEL
12	PETER O. MAHLER UND LE TRICOT
13	HINDAHL&SKUDELNY

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



Leinenkleid von
Trine Kryger



Hosenanzug von
Peter O. Mahler
Schal aus reinem
Cashmere

peter o. mahler



Strickkleid aus reiner
Merinowolle

Schal aus reinem
Cashmere

NINO COLOMBO

MADE IN ITALY

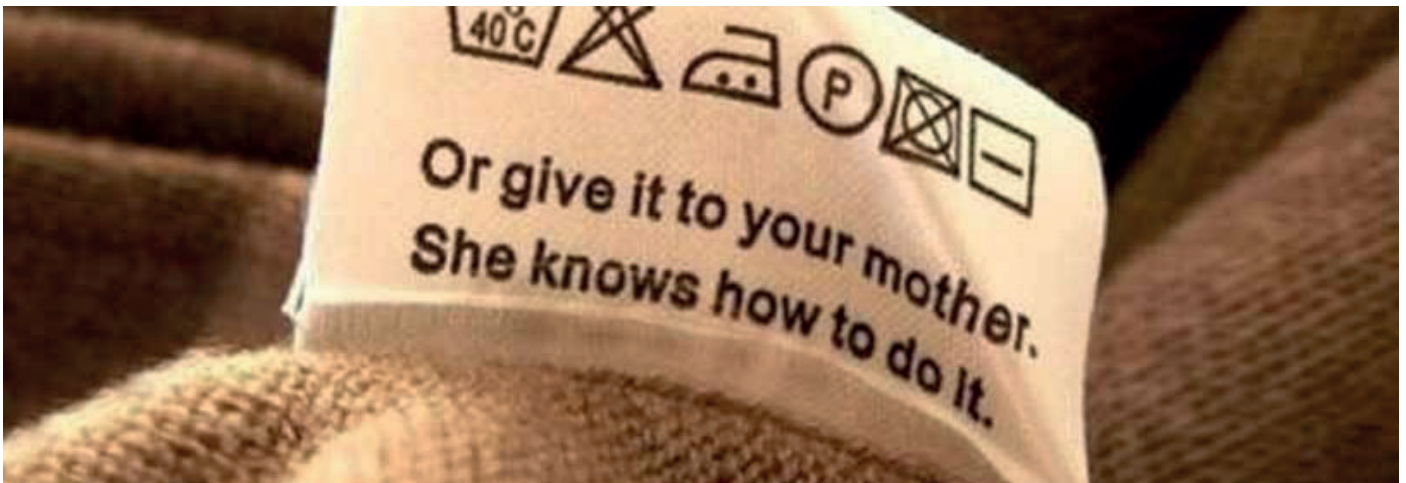
Annette Tänzer

Etna Maar
fashion ordination



Leinenbluse
und Leinenhose

VERBRIEFTE QUALITÄT UND PERFEKTE PFLEGE



Kennen Sie das Textilkennzeichnungsgesetz? Sagen Ihnen die Pflegehinweise etwas und kennen Sie die entsprechenden Symbole? Wir von Annette Tänzer wollen gerne Klarheit schaffen und Ihnen helfen, die unterschiedlichen Etiketten richtig zu bewerten.

Mit dem gesetzlich vorgeschriebenen Etikett zur Kennzeichnung jedes einzelnen Kleidungsstücks erfahren Sie aus welchen Fasern, zum Beispiel Wolle, Baumwolle, Seide, Viskose oder Synthetik Ihr ausgewähltes Teil produziert wurde. Wichtig ist auch der Anteil der jeweiligen Fasern. Reine Schurwolle, reine Baumwolle oder reine Seide müssen immer zu 100 % aus der angegebenen Faser stammen. Bei Mischgeweben hingegen muß genau angegeben werden, welche Fasern in welchem Prozentsatz mitein-

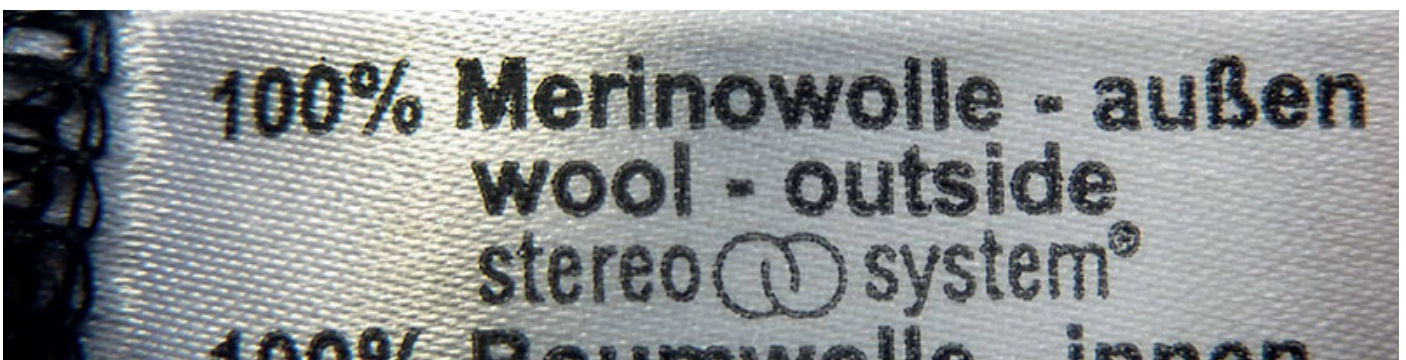
ander verwebt wurden. Deshalb wird bei Annette Tänzer jedes Teil geprüft, bevor wir es zum Verkauf freigeben. Für Sie bedeutet das: Klare Materialangaben und verbrieft Qualität.

Selber waschen oder in die Reinigung?

Ein Pflegeetikett ist zwar nicht gesetzlich vorgeschrieben. Aber unsere Lieferanten liefern alle Modelle selbstverständlich mit diesen nützlichen und hilfreichen Hinweisen aus. Schon bei der Auswahl eines T-Shirts, einer Bluse oder eines Kleides erfahren Sie, ob und wie es gewaschen und bei welcher Temperatur es gebügelt werden darf. Und natürlich werden Sie darüber informiert, wenn ein Style nur für die Reinigung infrage kommt.

Perfekte Pflege: Damit Ihr Style lange Freude bereitet

Alle Hinweise sind stets in der gleichen Reihenfolge angegeben: Waschen – Bleichen – Trocknen – Bügeln – Reinigung. Ein T-Shirt oder eine Bluse, die nicht gewaschen werden können, werden Sie bei Annette Tänzer nicht finden. Aber bei einem Kleid, einem Blazer oder einer Hose kann das schon anders aussehen. Da sind vielleicht Einlagen mit dem Oberstoff verklebt, die sich beim Waschen lösen könnten. Oder es wurden mehrere Materialien miteinander verarbeitet, die eventuell einlaufen würden. Hier gilt es, genau auf die Pflegehinweise des Herstellers zu achten. Bei Fragen dazu beraten wir Sie gerne, damit Sie an den bei uns gekauften Premiumprodukten lange Freude haben.



Annette Tänzer

Etna Maar
fashion ordination

Weste von Etna Maar
Hose von Mc Verdi

Lothar von
McVERDI

Annette Tänzer

KÜCHENTIPPS VOM MEISTERKOCH



Hans Solar, Profikoch und Feinschmecker, veröffentlicht an dieser Stelle Rezepte zum Nachkochen und verrät Tipps und Tricks der Spezialisten, damit es bei Ihnen zu Hause noch besser schmeckt.

Jetzt beginnt die Spargelzeit. Dazu zwei Vorschläge:

Das wohl klassischste Spargelgericht ist Spargel mit Schinken und Kartoffeln.

Beim Spargelkauf reiben Sie zwei Stangen aneinander. Wenn es quietscht, ist er frisch. Bei Kartoffeln sind zurzeit die alten vielfach noch besser im Geschmack als die ersten neue Qualitäten. Nehmen Sie Salatware, z.B. Sorte Cilena. Schinken vom Metzger Ihres Vertrauens. Die Auswahl ist groß. Es muß nicht immer Parma oder Serrano sein. Fragen Sie einmal nach Schwarzwälder, Holsteiner oder Westfälischem Knochenschinken. Einfach köstlich!

Doch die Krönung eines solchen Essens ist die Sauce.

Hier meine Rezepte:

Machen Sie doch einmal eine Nussbutter oder wie sie in der Küchensprache heißt:

Beurre Noisette:

Nehmen Sie 150 g Butter und lassen Sie sie schmelzen wie normale zerlassene Butter.

Dann die Butter weiter erhitzen, bis sie anfängt zu kochen. Wenn sie klar wird, können Sie den Schaum vorsichtig abheben. (Nicht wegwerfen sondern für die nächsten Bratkartoffeln aufheben.)

Dann die Butter weiter kochen lassen. Aber aufpassen: Die Butter nicht überhitzen. Sonst verbrennt sie und bekommt einen bitteren Geschmack! Sobald sie eine leichte Bräune entwickelt, vom Herd nehmen. Fertig.

Der leicht nussige Geschmack verleiht Ihrem Spargel ein besonders feines Aroma.

Ein wenig aufwendiger die klassische Holländische Sauce, die

Sauce Hollandaise:

0,1 l Weißwein
30 g Schalotten
½ Teelöffel grober weißer Pfeffer
150 g zerlassene Butter
3 Eigelbe
Worchestersauce
Zitronensaft

Die Schalotten fein hacken und mit dem Weißwein und dem Pfeffer einkochen, auf die Hälfte reduzieren. Danach durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Die Eigelbe mit der Weißweinreduktion im Wasserbad mit dem Schneebesen (hervorragend eignet sich dazu ein Spiralbesen) zu einer Creme verrühren. Wenn Sie über ein Induktionskochfeld verfügen, können Sie die Creme auch direkt im Topf aufschlagen. Aber nur mit Stufe drei bis vier. Erst zum Schluss etwas mehr Hitze bis Stufe sechs. Sobald die Creme abbindet, sofort von der Platte nehmen, damit nichts anbakt oder gerinnt. Schließlich die warme Butter unter die Eimasse rühren und mit Salz, Worchestersauce und wenig Zitronensaft abschmecken.

Falls nötig, noch einmal unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz erreicht. Sollte Ihnen die Sauce doch einmal gerinnen: Entweder einen Schuss kaltes Wasser, einen Eiswürfel oder noch ein kaltes Eigelb hinzugeben und kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen. Alles wird gut.

Wir wünschen guten Appetit!

Eine Weinempfehlung erhalten Sie auf Seite 11.

Annette Tänzer

NINO COLOMBO

MADE IN ITALY

Jacke und Pulli aus
Viskose von
Nino Colombo

DER PASSENDE WEIN ZUM SPARGEL

Die Frage welcher Wein denn nun zum Spargel passt haben wir Moritz Beth gestellt, Jungwinzer von der Mosel und seit 10 Jahren im elterlichen Familienbetrieb federführend für die Qualität der Weine. Er liebt gutes Essen und pflegt intensiven Kontakt zu renommierten Jungköchen. Das Weinhaus Ökonomierat Hans Beth in Kröv gibt es seit über 400 Jahren.

Spargel gibt es in dieser Jahreszeit im eigenen Restaurant inklusive kompetenter Weinberatung und der Empfehlung, dass es in diesen Zeiten gerade am Wein nicht fehlen sollte. Moritz Beth lässt bei Weinproben stets einen Trockenem, einen Feinherben und einen Lieblichen verkosten. Denn jeder darf und soll das trinken, was ihm schmeckt.

Einer seiner Favoriten ist sein 2019er Weissburgunder, ein Gutswein aus dem Kröver Paradies. Trocken ausgebaut, würzig und stahlig mit leichten Noten von reifer Birne, Quitte und Apfel. „Das Schöne am Weissburgunder ist sein buttriger Abgang.“ so Beth. Alternativ der kraftvolle Grauburgunder oder -für Liebhaber- ein spritziger Riesling. Besonders wenn statt Schinken Fleisch zum Spargel serviert wird.

Eine überraschende Variante bietet Moritz Beth seinen Gästen und Kunden, wenn er zur Sauce Hollandaise (Rezept Seite 9) seinen traditionell in der Flasche vergorenen und ein Jahr auf der Hefe gelagerten Rieslingsekt brüt anbietet. „Dieser Sekt fängt die Sauce kraftvoll auf. Die feine

Säure und das Perlenspiel ergänzen den cremigen Charakter der Hollandaise perfekt.“ Unser Tipp: Auf jeden Fall einmal ausprobieren. Wie immer Sie sich entscheiden: Beim Wein gilt stets die Devise Chacun à son goût. Vielleicht schauen Sie einmal auf der Webseite vom Ökonomierat Hans Beth vorbei.

Die Firma Beht liefert auch für den privaten Bedarf bequem an die Haustür, wenn Sie meinen: „Ein Gläschen Mosel kann nicht schaden.“

Wir wünschen Ihnen eine schöne Spargelzeit.



Ökonomierat Hans Beth GmbH
Berghof 3
54536 Kröv
Telefon: 065419091
info@weinhaus-hans-beth.de
www.weinhaus-hans-beth.de



Annette Tänzer

peter o. mahler

LE TRICOT PERUGIA



Jacke und Hose von
Peter O. Mahler
Shirt von Le Tricot

HINDAHL & SKUDELNY

Taftkleid von
Hindahl&Skudelny

Schal aus reinem
Cashmere

Wir liefern zu Ihnen nach Hause, informieren Sie uns gerne telefonisch und per Mail. Auch ein Video-Meeting ist möglich.



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.

Annette Tänzer