

Annette Täuber

MAGAZIN



Sommer 2020

EDITORIAL

Sehr geehrte Kundin,

seit wir Ihnen kurz vor Ostern unser erstes Magazin präsentiert haben, hat sich einiges verändert.

Die Entwicklung der Pandemie hat sich verlangsamt. Entwarnung gibt es noch nicht, aber es gibt Grund zur Hoffnung.

Unser Geschäft dürfen wir seit einigen Wochen wieder öffnen und haben uns über Ihre zahlreichen Besuche gefreut. Besonders bedanken wir uns heute für die vielen aufbauenden Nachrichten in den Wochen des Stillstands. Wir hoffen sehr, dass es nach und nach wieder so werden wird, dass die Masken aus unserem Alltag verschwinden können.

In dieser Ausgabe finden Sie wieder einige Anregungen für Ihren Kleiderschrank. Wir präsentieren Ihnen Artikel über Genuss und Lifestyle, geben Küchentips vom Profi und ein bißchen mehr.

Vielleicht haben Sie gemerkt, dass unsere Website in den letzten Wochen weiter ausgebaut wurde und Sie in unserem Blog auch Beiträge finden, die es aus Platzgründen nicht in dieses Magazin geschafft haben?

Gerne veröffentlichen wir auch Gastbeiträge von Ihnen, in denen es rund um die schönen Dinge des Lebens geht.

Für heute wünschen wir Ihnen nun gute Lektüre.

Herzlichst

Ihre Annette und Rike Tänzer

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

INHALT

Titel	TASCHEN IN ALLEN FARBEN
2	EDITORIAL UND INHALT
3	KOMBINATION VON ROSSANA DIVA UND PETER O. MAHLER
4	EIN PAAR RECHT ANALOGE GEDANKEN IN DIGITALEN ZEITEN
5	KLEID VON LES FILLES D´AILLEURS
6	KLEID VON MC VERDI
7	KOMBINATION VON MC VERDI UND ANIA SCHIERHOLT
8	KÜCHENTIPS VOM MEISTERKOCH
9	BLUSE, TOP UND ROCK VON ANIA SCHIERHOLT
10	EIN GESPRÄCH MIT DEM METZGER UNSERES VERTRAUENS
11	BLAZER VON NINO COLOMBO
12	PULLI VON HINDAHL & SKUDELNY
13	BLUSE VON LE TRICOT PERUGIA
14	MODE MADE IN GERMANY
15	OUTFIT VON PETER O. MAHLER
16	LEICHTES IM FRÜHSOMMER
17	KLEID VON ETNA MAAR
18	WER DIE HOSEN ANHAT
19	BLAZER VON LES FILLES D´AILLEURS



rossana diva

Made in Italy

Bluse aus 100 %
Baumwolle



peter o. mahler

Hose aus Leinen, Viscose
und Elasthan



Annette Tänzer

Ein paar recht analoge Gedanken in digitalen Zeiten



Als wir 1990 unser Geschäft eröffneten, war vieles noch etwas anders.

Mobiltelefone gab es gerade mal als Autotelefon. Das Faxgerät war die Krönung der Technik, E-Mail für Büro und zuhause ließen noch mindestens zehn Jahre auf sich warten, und die Kreditkartengeräte funktionierten noch als mechanische Ratsche. Dass wir einmal mit eigener Homepage arbeiten würden, dass es eCommerce geben würde, das hatte ich mir nicht vorgestellt.

Auch die Beleuchtung eines Modegeschäfts funktionierte noch mit herkömmlichen Glühbirnen, und ich hatte manchmal das Gefühl, dass im E-Werk immer dann eine Flasche Sekt geöffnet wurde, wenn ich den Schalter auf „an“ stellte.

Das ist nun alles 30 Jahre her, und nicht nur technisch hat sich vieles verändert. Denke ich an das erste Sortiment und die ersten Designer, die wir ausgewählt hatten, dann empfinde ich auch rückblickend Freude daran.

So wird es sicher auch Friseuren und Schmuckdesignern gehen, wenn sie sich an ihre Anfangsjahre erinnern. Mode, Architektur und Kunst sind jeweils Ausdruck einer bestimmten Zeit oder Epoche.

Heute wird auch ganz anders eingekauft. Die Pioniere des Internets haben riesige Erfolge erzielt und dominieren heute weite Teile des Handels. Im Internet werden Billionen umgesetzt. Dabei werden Begriffe wie Nachhaltigkeit oder Faire Trade oft dem vermeintlich günstigen Preis geopfert.

Und wie haben wir uns verändert? Tja, auch für uns ist die Zeit nicht stehengeblieben. An die Geburtstage von Familie und Freunden erinnert uns das Smartphone, im Tablet buchen wir Flüge und Bahnreisen, reservieren Tickets und lesen Nachrichten. Telefonbücher oder gedruckte Kursbücher sind obsolet geworden.

Das ist nur ein etwas besinnlicher Blick auf unseren Mikrokosmos. Auch die sonstige Welt hat sich in diesen 30 Jahren sehr stark verändert,

und längst nicht immer zum Besseren. Aber auch heute noch freue ich mich, wenn die Tür aufgeht, eine Kundin zu meiner Tochter oder mir kommt, sich dann umschaute, auswählt, das Material mit den Händen anfasst und schließlich zur Anprobe in die Kabine geht.

Ja, es gibt uns noch und soll uns auch noch möglichst lange geben. Unseren Jubiläumsempfang, den wir im Sommer gerne mit Ihnen gefeiert hätten, werden wir wohl zum 31. Geburtstag nachholen müssen. Das ist schade, aber wir alle haben momentan andere Dinge, die uns bewegen. Und sicher wird es etwas stimmungsvoller, wenn wir uns wieder ohne Maske und stattdessen mit Handschlag begrüßen können.

Wir bedanken uns bei langjährigen und bei neuen Kundinnen und hoffen, Ihnen auch zukünftig Freude mit Mode, Farben und Stoffen zu bereiten.

Annette Tänzer

Les filles d'ailleurs

Kleid aus Leinen und
Baumwolle





Annette Tänzer
McVERDI

Kleid aus Leinen
Schal aus Baumwolle-Modal

Annette Tänzer

La Monnaie
McVERDI

Kleid aus Baumwolle



ANIA SCHIERHOLT

Top und Hose aus Microfaser

Tafelspitz - ein sommerlicher Leckerbissen



Es gibt viele verschiedene Variationen dieser Speise. Hans Solar empfiehlt in dieser Ausgabe unseres Magazins den Tafelspitz mit einer Meerrettich-Sahne-Sauce, Kartoffel-Sellerie-Püree und Kohlrabi-Gemüse.

Zutaten für vier Personen:

- 1 kg Tafelspitz mit Fettdeckel
- oder Rinderbrust mit Fettstreifen
- 10 Wacholderbeeren,
- 20 Pfefferkörner,
- 5 Nelken
- 1 Zweig Liebstöckel,
- Petersilienstängel,
- 2 Lorbeerblätter
- 1 schwarz gebratene Zwiebel

Für die Sauce:

- 1/4 Liter Sahne
- 2 EL frisch geriebener Meerrettich
- Salz und Pfeffer

Für das Kartoffel-Sellerie-Püree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 500 g Sellerie
- 100 g Butter

Für die Gemüsebeilage:

- 2 mittelgroße Kohlrabi
- 4 kleine Möhren als Dekoration

Zubereitung:

Das Fleisch in einem Schmortopf mit wenig Fett rundum anbraten. Anschließend mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch vollständig bedeckt ist. Danach das Ganze fünf Minuten simmern lassen. Den jetzt entstandenen Schaum mit einer Schöpfkelle abnehmen.

Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittfläche dunkelbraun braten. Dann die Zwiebelhälften mit den Gewürzen in die Brühe geben und weitere 45 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen.

Als letztes geben wir je 150 g Lauch, Karotten und Sellerie dazu und lassen den Tafelspitz langsam garen. Weitere ein bis zwei Stunden simmern lassen. Das Fleisch ist gar, wenn man mit einer Fleischgabel einsticht und das Stück leicht abfällt.

In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und den Meerrettich reiben.

Salz und Pfeffer zugeben und das Ganze miteinander vorsichtig verbinden.

Die Kartoffeln und den Sellerie in Würfel schneiden, mit Wasser bedecken, Salz hinzugeben und 15 Minuten kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Presse drücken und den Sellerie im Mixer pürieren. Mit Salz und Muskat würzen. Kartoffeln, Sellerie und Butter im Topf mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis sich die Butter vollständig aufgelöst hat.

Die vier Möhren schälen und der Länge nach halbieren und in einen Topf mit Wasser geben. Salz und 1/2 Teelöffel Zucker zugeben. Ca. 10 Minuten garen.

Zum Schluss das Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Kohlrabistifte in der Tellermitte verteilen. Darauf die Fleischscheiben legen, zwei EL Brühe darüber geben und mit je zwei Möhrenhälften und der Meerrettich-Sahne dekorieren. Kartoffel-Sellerie-Püree seitlich dazugeben.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!



ANIA SCHIERHOLT

Bluse und Top aus Microfaser
Rock aus veganem Leder

Darf's ein bisschen mehr sein?

Ein Gespräch mit dem Metzger unseres Vertrauens



Wer bei seiner Kleidung darauf achtet, dass die Regeln des Faire Trade eingehalten und dass das fertige Produkt als nachhaltig betrachtet werden kann, der sollte auch beim Einkauf seiner Lebensmittel entsprechend anspruchsvoll und kritisch vorgehen. Das gilt in besonderem Maße für den Umgang mit Fleisch. Nicht viel und billig, sondern qualitativ hochwertig und gerne angemessen im Preis, könnte hier die Devise lauten.

Wir Tänzers kaufen für unsere Familien seit vielen Jahren in der Metzgerei Odenkirchen im Stadtteil Sülz ein. Dieses Geschäft wird in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt. Daher haben wir den jetzigen Chef, Marc Odenkirchen, einmal persönlich nach seiner Einstellung zu Fleischkonsum und Tierhaltung befragt.

Marc Odenkirchen fühlt sich vor allem dem Tierwohl verpflichtet: „Die Tiere brauchen Auslauf, genügend Platz und hochwertiges Futter ohne Zusatzstoffe (z.B. Soja).

Nur durch eine ordentliche, gesunde Nutztierhaltung erhält man später ein qualitativ hochwertiges Endprodukt, das Fleisch. Natürlich gehört zum Tierwohl auch, dass erkrankte Tiere ggf. mit Antibiotika behandelt werden müssen. Diese Tiere werden grundsätzlich von den gesunden Tieren getrennt und aus der sogenannten „Nahrungskette“ (dürfen nicht geschlachtet werden) genommen“.

Auf Qualität können wir uns in seinem Geschäft verlassen: „Deshalb gibt es in unserem Geschäft ausschließlich Fleisch und Fleischprodukte von Tieren, die artgerecht und dem Tierwohl entsprechend gehalten wurden“, sagt Marc Odenkirchen.

Auf unsere Frage, ob bei ihm denn täglich Fleisch gegessen würde, lacht er nur. „Nein, natürlich nicht. Es muss nicht jeden Tag Fleisch auf den Tisch. Ich liebe zum Beispiel die mediterrane Küche. Es gibt so viele leckere Gerichte ohne Fleisch.

Zu einer abwechslungsreichen, gesunden Ernährung gehört für mich natürlich erstklassiges Fleisch dazu aber auch hochwertige Produkte von unseren Gemüsebauern aus der Umgebung“.

Er ergänzt: „Wir sehen bei unserem Fleisch grundsätzlich die Tiere und unsere Umwelt im Vordergrund. Denn das Fleisch von gut aufgezogenen Tieren schrumpft in der Pfanne auch nicht zusammen.“

Übrigens verfügt die Metzgerei auch über ein Bistro mit täglichem Mittagstisch. Und für Feste im privaten Rahmen können Sie sich raffinierte Buffets zusammenstellen lassen. Auch mit vielen Salaten und frischem Gemüse.

**Fleischerfachgeschäft
Marc Odenkirchen
Gottesweg 110
50939 Köln
Telefon: 0221 41 54 69
info@metzgerei-odenkirchen.de
www.catering-odenkirchen.de**

NINO COLOMBO

MADE IN ITALY

Blazer aus Viscose und Wolle





HINDAHL & SKUDELNY

Pulli aus Viscose und Elastan



LE TRICOT PERUGIA
MADE IN ITALY

Bluse aus Viscose und Elasthan

Mode made in Germany



Alle Teile von Peter O. Mahler

Immer mehr Menschen fragen sich, wo denn das Produkt, für das sie sich interessieren, hergestellt wurde.

Auch wir gehen dieser Frage regelmäßig nach und wissen, dass eine Fertigung in Europa für alle Beteiligten Vorteile hat.

Faire Löhne, gute Arbeitsbedingungen und hohe Qualität haben ihren Preis. In einem Interview mit dem Magazin Fokus bezifferte der Textilunternehmer Wolfgang Grupp den Durchschnittslohn einer Näherin in Deutschland auf 2860 Euro, in Portugal auf 1158 Euro und in Serbien auf nur noch 350 Euro.

Man mag sich gar nicht erst vorstellen, was die Menschen in gewissen asiatischen Ländern für ihre Arbeit erhalten, um nachzuvollziehen, dass Fertigung in Deutschland mehr kostet.

Wenn man einmal die Wertschöpfungskette eines Kleidungsstücks nachvollzieht, dann erkennt man sehr

schnell, was man für sich und andere tut, wenn man etwas mehr investiert.

Zuallererst merkt man es an der Qualität der verarbeiteten Materialien. Ebenfalls von großer Wichtigkeit ist das Verarbeitungsniveau: hier wird sehr schnell klar, ob die Person, die mein Kleidungsstück zugeschnitten und vernäht hat, seinen Beruf auch gelernt und qualitativ hochwertig gearbeitet hat. Sind diese beiden Voraussetzungen gegeben, haben wir beste Gewähr, dass unser neues Kleidungsstück uns lange Freude machen wird und nicht nach der ersten Wäsche in Einzelteilen aus der Maschine kommt.

Und wenn man sich dann noch klarmacht, dass Unmengen produzierter Waren später unverkauft zerstört und weggeworfen werden, spricht das nicht für die Hersteller.

Insbesondere im Luxusbereich ist das geübte Praxis. Um die Preise nicht dadurch zu verderben, dass Unverkauftes

durch Reseller zu kleinen Preisen auf den Markt kommt, werden die teuren Sachen zerstört. Auch viele Gütesiegel haben sich schon als schlechte Qualitätsgarantie herausgestellt.

Man kann selbst also eine ganze Menge tun und muß nicht jeden Wahnsinn mitmachen.

Wir sprechen mit allen unseren Designern regelmäßig über dieses Thema und erwarten von ihnen auch unternehmerische Verantwortung.

Wir wissen aber auch, dass wir Vertrauen haben müssen und es eine letzte Sicherheit nicht gibt.

Wenn alle kritisch genug hinschauen, dann haben Sie am Ende die sehr große Wahrscheinlichkeit, auch etwas wirklich besonderes ausgesucht zu haben.



peter o. mahler

Pulli aus Baumwolle und
Cashmere

Bluse aus Polyester

Hose aus Leinen und Viscose

LEICHTES IM FRÜHSOMMER



Auf unsere Bitte, sich an der Gestaltung unseres Magazins aktiv zu beteiligen, erhielten wir eine Rezeptempfehlung unserer Kundin Ruth Eikermann aus Freiburg, die eine Vorliebe für besondere Desserts hat.

Nachdem wir das Rezept gelesen haben, waren wir sofort überzeugt, dass es hervorragend in die warme Jahreszeit passt, und wir haben uns vorgenommen, uns damit schon bald selbst eine Freude zu machen.

TESSINER PFEFFER-ERDBEEREN

für 6 Personen

Die Zutaten:

- 1 Kg Erdbeeren
- 1 bis 2 Esslöffel Zucker
- 200g Schlagsahne

- fruchtiges Erdbeereis aus der italienischen Eisdiele, je nach Größe 12 bis 18 Kugeln

- ein guter Schuss Kirschwasser

- ein guter Schuss Orangenlikör (Grand Marnier/Cointreau)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, kleinschneiden,

Schlagsahne steif schlagen,

alle Zutaten in eine große Schüssel geben,

mit 60 Umdrehungen aus der Pfeffermühle geschmacklich abrunden

und das Ganze solange mit-

einander vermengen, bis das Eis zu schmelzen beginnt,

In Dessertschalen füllen, sofort servieren und genießen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



Annette Tänzer

Etnä Maar
fashion ordi.nation

Kleid aus Baumwolle



Amette Tänzer

WER DIE HOSEN ANHAT

Vom Verbot zum Alltagsartikel

SEDUCTIVE



Seit Jahrzehnten gehören Hosen zum festen Sortiment eines Damenmodegeschäfts. Aber das war nicht immer so...

Es war zwar nur noch formell in Kraft, doch schaffte die französische Regierung erst 2013 ein Gesetz ab, das es Pariserinnen verbot, in der Öffentlichkeit Hosen zu tragen. Noch in den 70-er Jahren wurden Frauen in Hosen an den Eingängen von Luxus-hotels und Spitzenrestaurants abgewiesen. Hosen und Frauen, so die langjährige Auffassung, gehörten allenfalls beim Reiten und auf der Jagd zusammen.

Es galt also das Privileg, dass nur Männer Hosen zu tragen hatten und dadurch auch ihren gesellschaftlichen Stand manifestierten. Frauen in Hosen sind damit auch Teil der Emanzipationsgeschichte.

Dabei wollten auch die Herren zunächst keine Hosen anhaben. Bei den Griechen und Römern waren hosenähnliche Bekleidungsstücke nur etwas für Sklaven, bis die Armee zu der Einsicht gelangte, dass es sich in Hosen einfach besser kämpft.

Noch zu Zeiten der Französischen Revolution trugen Adlige die Culotte, eine in der Kniekehle endende Kurzhose, während die im Stande unter ihnen stehenden Arbeiter eine Knöchellange Hose trugen und allgemein als Sansculotten bezeichnet wurden.

Auch nach dem Zweiten Weltkrieg war es Mädchen nicht gestattet, in Hosen in die Schule zu gehen, und noch 1970 drohte ein Vizepräsident des Deutschen Bundestag, weibliche Abgeordnete, die in Hosen erschienen, des Saales zu verweisen. Mit Erfindung des Hosenanzugs kam dann eine Art Kulturrevolution auf, und ganz langsam fielen nun die Rockpflicht und das Hosenprivileg.

Dem Parlamentarischen Rat, dessen Aufgabe die Vorbereitung des Grundgesetzes war, gehörten lediglich vier Frauen an, von denen insbesondere Dr. Elisabeth Seibert heute noch in Erinnerung ist. Sie hat gegen viele Widerstände dafür gekämpft, dass in Artikel drei unserer Verfassung die Gleichheit von Mann und Frau verankert wurde.

Es ist nicht überliefert, ob Dr. Frau Seibert sich einmal die Frage gestellt hat, ob sie lieber Rock oder Hose tragen wollte. Wir freuen uns aber, dass sie mit dafür gesorgt hat, dass wir heute frei aussuchen können.



Les filles d'ailleurs

Blazer aus Baumwolle

Wir liefern gerne auch zu Ihnen nach Hause. Informieren Sie uns einfach telefonisch oder per Email.



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