

Amelie Tauer

MAGAZIN



HERBST 2020



EDITORIAL

Sehr geehrte Kundin,

Sie erhalten heute die dritte Ausgabe unseres Annette Tänzer Magazin, mit dem wir zu Ostern gestartet sind.

Ungefähr so lange leben wir bereits mit den Einschränkungen der Pandemie, und wir werden wohl noch einige Zeit damit leben müssen, Masken zu tragen, keine Hände zu schütteln, Abstand zu halten und uns die Hände öfter zu waschen als wir es bislang gewohnt waren.

Dennoch dürfen wir alle Hoffnung haben: Die Medizin hat in den letzten Monaten gelernt, immer besser mit der Behandlung dieser Erkrankung umzugehen. Auch in der Forschung zeichnen sich immer deutlicher Erfolge ab, so dass in wenigen Monaten wohl mit wirksamen Impfstoffen zu rechnen sein wird. Dennoch bleibt Vorsicht geboten. In anderen Ländern ist die Zahl der Neuinfektionen wieder stark angestiegen.

Wenn wir Ihnen auch in dieser Ausgabe wieder Beiträge aus den Bereichen Mode, Lebensqualität und guter Ernährung präsentieren, wissen wir, dass viele derzeit ganz andere Sorgen als die Frage nach einem neuen Outfit oder einem Festmahl haben. Trotzdem wollen wir uns und Ihnen immer wieder eine Freude machen und uns Situationen und Begegnungen schaffen, die uns in schweren Zeiten positive Erinnerungen bereiten, von denen wir zehren können.

Schauen Sie sich unsere neuen Modelle an! Erfreuen Sie sich an der Kreativität der von uns ausgewählten Designer und lassen Sie sich von den wunderbaren Farben des Herbstes berühren!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine unterhaltsame Lektüre und erneuern unseren Wunsch: Bleiben Sie gesund!

Herzlichst

Ihre

Annette und Rike Tänzer

INHALT

TITEL	AUS UNSEREM HERBSTSORTIMENT
2	EDITORIAL UND INHALT
3	BEATE HEYMANN
4	SPENDENÜBERGABE UNIVERSITÄTSKINDERKLINIK
5	ANIA SCHIERHOLT
6	DIE NEUEN KOLLEKTIONEN
8	PETER O. MAHLER
9	THYLIE
10	EINKAUF IM VEEDEL
11	ANIA SCHIERHOLT
12	DER ETWAS ANDERE BUCHTIPP
13	LES FILLES D'AILLEURS
14	SCHAMONG-KAFFEE
15	HINDAHL & SKUDELNY
16	KÜCHENTIPS VOM MEISTERKOCH
17	ANIA SCHIERHOLT
18	AE RAINWEAR

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



Amelie Tänzer

Masken aus eigener Herstellung: 1.000 Euro Spende an die Kölner Universitäts- kinderklinik



Als vor einigen Monaten eine allgemeine Maskenpflicht im öffentlichen Raum aufkam, hatten wir plötzlich die Idee, eigene Masken zu nähen und damit für den guten Zweck zu sammeln.

Mit dem Kölner Künstler Wilhelm Schlote fand sich schnell der perfekte Partner. Wilhelm Schlote erklärte sich bereit, Stoff mit seinen berühmten Strichzeichnungen zu bemalen, und daraus nähten wir dann selbst individuellen Mundschutz. Nun fehlte nur noch eine Sammelbüchse, und die Aktion konnte starten.

In unserem Schaufenster dekorierten wir die original „Schlote-Masken“ mit dem Hinweis auf die Aktion zugunsten des psychologischen Elternprogramms der Kölner Universitätskinderklinik. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. Immer mehr Kundinnen kamen, um für sich

selbst oder auch für Freundinnen oder Verwandte eine „Schlote-Maske“ zu erwerben.

Insgesamt kamen so über 800 € zusammen, die wir dann aus privaten Mitteln auf 1000 € aufgestockt haben.

Am 2. September war es dann soweit: Universitätsprofessor Dr. Jörg Dötsch, Leiter der Kölner Universitätskinderklinik, konnte von uns die Spendendose in Empfang nehmen.

In seiner kleinen Dankesrede betonte Professor Dötsch: „Ehrenamtliches Engagement hilft dort, wo staatliche und andere Mittel nicht ausreichen. Wir können mit diesem Geld an einer ganz wichtigen Stelle Unterstützung leisten, nämlich Angehörigen von schwer erkrankten Kindern psychologischen Beistand anbieten und sie in ihrem Leid nicht alleine lassen.“

Wir danken allen, die mit dem Erwerb einer Maske zum Erfolg dieser Aktion beigetragen haben.

Der **Förderverein für krebskranke Kinder e. V.** unterstützt die Kinderonkologie am Uniklinikum Köln in vielfältiger Hinsicht.

Er ist eine unabhängige Initiative von Eltern, deren Kind an Krebs erkrankt war oder ist und besteht seit 1990.

Die Familien können im Elternhaus des Fördervereines für die Dauer der Therapie Unterkunft finden. Zahlreiche Aktionen unterstützen die betroffenen Familien während der Zeit der Therapie, insbesondere wird den Angehörigen psychologische Betreuung angeboten.

foerderverein@krebskranke-kinder-koeln.de



Annette Tänzer

Der Herbst läßt grüßen!

Kaum ist die letzte Hitzewelle abgeklungen, reiben wir uns die Augen und stellen fest: Es wird Herbst. Doch während uns die Sonnenstrahlen eines langsam endenden Sommers erfreuen, haben sich die Auslagen in unseren Schaufenstern gewandelt. Und wir freuen uns, Ihnen die neuen Kollektionen und die wunderschönen neuen Farben zeigen zu können.

Zum Beispiel das Thema „Wine“ von Ania Schierholt: ein wunderbar angenehmes Dunkelrot, aufgefasst in Jacken aus „veganem Leder“, lässigem Bouclé-Strick und Blusen in fließenden Stoffen. Blazer, Hosen und wadenlange Röcke runden das Bild ab. Die raffinierten Schal- und Taschenlösungen ergeben dazu Accessoires vom Feinsten. Und obwohl die Anmutung klar herbstlich ist, sind die Stoffe doch so leicht, dass es nicht erst kalt werden muß, um die neuen Outfits tragen und zeigen (!) zu können.

Seit Mitte der 70er Jahre ist schwarz die Lieblingsfarbe vieler Designerinnen. Doch langsam beginnt sich ein Wandel zu vollziehen. Und so formulierte Lidewij Edelkoort, die berühmteste Trendforscherin unserer Zeit: Braun wird das neue Schwarz. Deshalb wird Schwarz nicht aus den Kollektionen verschwinden. Aber Braun wird in seinen vielen Fassetten in den kommenden Saisons an Bedeutung gewinnen. Vielleicht hat dieser Wechsel auch damit zu tun, dass Braun etwas

Erdiges (so Edelkoort) an sich hat und der Wunsch nach Erdverbundenheit groß ist. Aber warten wir ab: Das Wichtigste ist, dass die Ware Ihnen, unserer Kundin, gefällt.

Besonders gefallen hat uns ein Thema in braun-grün-rotem Fischgrat. Lässige Westen, Pullover mit großen Kragen oder weiße Blusen mit Kapuzenkragen verleihen den Ensembles eine optimistische Ausstrahlung. Dazu ein langer schlanker Mantel im selben Fischgrat. Wer es lieber uni mag, kann sich für ein grünstichiges Braun entscheiden.



Hier besticht ein langes Hemdblusenmodell mit angedeutetem Kapuzenkragen. Auch dieses Thema aus der neuen Kollektion von Ania Schierholt.

Extravagant und ausgefallen: Beate Heymann zeigt einen schwarzen Blazer in Jersey-Optik silbernen Lurex-Punkten. Die schwarzen Ärmel in Lederoptik verleihen dem Ganzen einen raffinierten Touch. Ein Highlight in dieser Kollektion der naturfarbene Mantel in gewaschener Wolloptik mit Kapuzenkragen und Applikationen in Lederoptik. Das Ganze wirkt zwar herbstlich, bleibt aber insgesamt leicht und ist damit auch an etwas milderen

Die neuen Kollektionen sind eingetroffen.

Herbsttagen durchaus tragbar.

Schneiders Salzburg präsentiert die neuen Wolljackentypen: Entweder superleichte Merinowolle in rot oder grün. Die Form klassisch, leichte A-Linie, kurzer Stehbundkragen, aufgesetzte Schubtaschen. Alternativ dazu der dunkelblau / silberfarbene Double-face Kurzmantel mit kleinem Kapuzeneinsatz aus „micro down“ wunderbar leicht wie echte Daune, nur ohne Gans. Bestechend und herrlich im Griff die Ware aus Cashmere und Merino-Schurwolle.

Lieblingsteile fürs Leben, das ist Nino Colombo mit seinen wunderbaren Strickmodellen. Die Farben hier: Nougat, Marine, Flieder und ein freches Pink. Alles in edelster Merino-Schurwolle und die Modelle klassisch aufgefasst. Das ist italienisches Understatement.

Bei Les Filles d'ailleurs überzeugten uns die schmeichelnden Kleider in einer Kombination von Jersey und Taft. Fein

ausgearbeitete Kragenlösungen, einmal kurz und einmal, lang aber immer mit langem



Arm: So können Sie auch am Ende eines Arbeitstages überall hingehen, ohne sich vorher umziehen zu müssen. Interessant und mit Pariser Pfiff: Ein T-Shirt fil à fil in anthrazit/weiß mit einer grauen Flanell-Culotte.

Einen besonderen Schwerpunkt legen in dieser Saison Hindahl & Skudelny auf wunderschöne Pullover und Jacken aus Kid-Mohair. Diese extrem leichte Wolle kratzt nicht und läßt sich direkt auf der Haut tragen. Unsere Farben: Schoko, Tinte, Petrol, und Tabak. Ein wahrer Hingucker: die lange kragenlose Strickjacke in leuchtendem Royal. Ebenfalls von Hindahl & Skudelny: Blusen mit großzügig überschnittenen Schultern, die vor allem zu schmalen Hosen ihre Wirkung nicht verfehlen.

Ein absolutes Muß in dieser Saison sind die vielen, farblich auf das Sortiment abgestimmten Tücher und Schals. Gerade in der Kombination mit einfarbigen Styles zaubern diese kleinen Accessoires Wärme und Lebendigkeit in jedes Gesicht.

Mohair-Wolle und Kid-Mohair

Mohair, das Wort stammt aus dem Arabischen und bedeutet so viel wie Auserlesenes, Bevorzugtes oder Bestes. Die Mohairwolle stammt von den Angoraziegen, die zu den domestizierten Hausziegen gehören. Sie sind nicht zu verwechseln mit den Angorakaninchen, deren Haare für die Herstellung der Angorawolle verwandt werden.

Je jünger die Ziege, desto feiner ist ihr Haar. Entsprechend wird die Mohair-Wolle je nach Alter der Ziege in die Kategorien „Kid“, „Young goat“ und „Adult“ unterteilt. Die Feinheitsklasse Kid wird heute hauptsächlich für hochwertigen Strick verwendet.



Amelie Tänzer

Das Thylie-Shirt ist mehr als einfach ein schönes Shirt. Die Schnitte und Qualitäten sind exakt auf die Bedürfnisse der Frau konzipiert. Kein Halsausschnitt, keine Taillenweite und keine Ärmellänge werden dem Zufall überlassen.

Die gedoppelten Shirts zeichnen nicht ab und schmeicheln jeder Figur.



Einkaufen in der Nachbarschaft

Liebe Dein Veedel!

Es ist schon 43 Jahre her, als die Bläck Föös mit ihrem Klassiker „LANGE SAMSTAG EN D'R CITY“ besangen, wie hektisch, nervenaufreibend aber auch lebendig und anregend der Einkauf in der Kölner Innenstadt war.

Vieles davon hat sich leider verändert: Fachgeschäfte sind abgewandert oder geschlossen worden, Billig-Ketten und Schnellrestaurants haben die begehrtesten Lagen erobert, Parkplätze wurden politisch gewollt abgebaut, die Gebühren in Parkhäusern sind auf einem Niveau, das einen mehrfach überlegen läßt, ob man überhaupt noch in die Stadt fahren möchte. Andererseits möchten viele Menschen gerade aus dem Kölner Umland nicht auf ihr Fahrzeug zum Einkauf verzichten.

Kann da nicht auch das Veedel, die in Köln ebenfalls gern besungene direkte Umgebung

der eigenen Wohnung, eine gute Alternative sein? Gerade für Braunsfelder gibt es im eigenen Quartier ein breites und qualitativ hochwertiges Angebot.

Das gilt natürlich auch für unser Geschäft. Wer zu Annette Tänzer kommt, kann sich manchen Stress ersparen und findet einen Parkplatz häufig direkt vor der Tür oder aber auf der Aachener Straße.

Sollte einmal kein freier Platz vorhanden sein, finden Sie in direkter Nachbarschaft das Parkhaus im ehemaligen Möbel-Buch-Haus, in dem heute Rewe eine Filiale unterhält. Aus Fahrtrichtung Müngersdorf nehmen Sie dazu den Linksabbieger vor der Fürst-Pückler-Straße und biegen auf der Gegenseite direkt an der nächsten Kreuzung rechts in den Maarweg ein. Direkt dahinter liegt die Einfahrt zum Parkhaus. Nach Abstellen Ihres

Fahrzeugs überqueren Sie die Aachener Straße erneut und erreichen unser Geschäft nach ca. 150 Metern Fußweg.

Noch einfacher ist es aus Fahrtrichtung Innenstadt: einfach in Braunsfeld rechts in den Maarweg abbiegen und verfahren wie oben.

Wenn Sie bei REWE etwas einkaufen, ist das Parken für zwei Stunden kostenlos. Andernfalls kostet jede angefangene Stunde 3 €.

Übrigens befindet sich direkt vor unserem Ladenlokal eine barrierefreie Parkgelegenheit, die gehbehinderte Menschen mit einem entsprechenden Ausweis benutzen können.

Über die Haltestellen Maarweg sowie Aachener Straße / Gürtel erreichen Sie uns in wenigen Gehminuten auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln.



Amelie Tänzer

Wenn die Not am größten ist Der etwas andere Buchtip



Zugegeben: es ist etwas sarkastisch, aber vor einigen Wochen fiel mir das Buch „Steckrübenmus und Reibekuchen ohne Fett – Das Kölner Notkochbuch“ der Autorin Rosemarie Köhler wieder in die Hände, das ich vor Jahren gekauft hatte. Dieses Buch bietet wenig Kulinarik, doch hält es uns in diesen Zeiten den Spiegel vor; es bietet eine Übersicht über eine sozialgeschichtlich wichtige Zeit in Köln, nämlich die direkt nach dem Zweiten Weltkrieg. Wir erfahren hier viel über die Lebensumstände und insbesondere die Versorgungsnot unserer Vorfahren.

Anders als der Titel vermuten läßt, bietet das Buch einen genauen Blick auf unsere Stadt nach dem Krieg. Wir wissen, dass es bis zur Währungsreform Lebensmittelmarken gab, haben uns aber vielleicht nicht verdeutlicht, dass wenn es keine Lebensmittel gab, die Marken Marken waren und der Hunger Hunger blieb.

Für ihr Buch hat Frau Köhler in regionalen Zeitungen inseriert und um Rezepte und Erinnerungen aus der Nachkriegszeit

gebeten und reichlich Resonanz erhalten. Viele Rheinländer haben persönliche Erinnerungen geschickt und (aus Scham) teilweise anonym ihre Lebensumstände während der britischen Militärverwaltung berichtet.

Wenn ich heute in der Zeitung lese, wie viele Menschen vor Gerichte ziehen, weil sie sich durch die Corona-Maßnahmen in ihren Grundrechten beschnitten sehen, sich gleichzeitig aber zu Grillpartys in Parks treffen, würde ich mir eine Neuauflage dieses Buches mit kostenloser Zustellung an alle Kölner Haushalte wünschen. Vielleicht wäre danach die – eingebildete – Not etwas erträglicher.

Die Kölner zwischen 1945 und 1948 konnten nicht einfach in einen Supermarkt gehen und dort nach Belieben einkaufen, weil es kaum etwas zu kaufen, zu tauschen, zu erlangen gab. Selbst der damalige Erzbischof von Köln, Josef Kardinal Frings, sagte in seiner Silvesterpredigt 1946 angesichts der Versorgungslage: „Wir leben in Zeiten, da in der Not auch der

Einzelne das wird nehmen dürfen, was er zur Erhaltung seines Lebens und seiner Gesundheit notwendig hat, wenn er es auf andere Weise, durch seine Arbeit oder durch Bitten, nicht erlangen kann.“ Diese Erlaubnis zum „Besorgen“ nannte man danach bundesweit nur „Fringsen“.

Leider ist das Buch noch nicht neu aufgelegt worden, kann aber antiquarisch bestellt werden. Manch einem würde es sicher neue Kraft und die Einsicht vermitteln, dass Corona unser Leben zwar einschränkt, unsere Lebensqualität aber immer noch enorm hoch ist. Wer sich weniger für Rezepte der Nachkriegszeit interessiert und eher einen allgemeinen Überblick über das Leben im Nachkriegsköln erhalten möchte, kann alternativ zum ersten Band der Erinnerungen Konrad Adenauers greifen.

Zum Buch:
Rosemarie Köhler „Steckrübenmus und Reibekuchen ohne Fett“ Eichborn-Verlag, 2002
ISBN: 3 8218 3718 7



Annette Tänzer

Das interessiert uns mehr als eine Bohne Kölns älteste Kaffeerösterei im Portrait



Schon seit Jahren verwenden wir in unserem Geschäft, wenn wir Kaffee oder Espresso anbieten, ausschließlich Bohnen der Firma Schamong, Kölns ältester Kaffeerösterei.

Abgesehen davon, dass wir damit eine Spitzenqualität erhalten, wissen wir, dass die Produkte aus bestem Anbau stammen und fair gehandelt werden. Bei der Wertschöpfungskette wurde auch berücksichtigt, dass ein exzellenter Kaffee stets das Ergebnis handwerklich erstklassiger Arbeit ist. Im Ergebnis steht ein Produkt, das von Menschen hergestellt wurde, die mit Können und Hingabe am Werk sind.

Die Rösterei Schamong gehört zu den Unternehmen, die sich in den Regionen, in denen ihre Bohnen produziert, geerntet und veredelt werden - das sind Süd- und Zentralamerika, Afrika und Asien -, für die Kaffeebauern und deren Familien engagieren und sie bei Gesundheitsfürsorge, schulischer Ausbildung und der Verbesserung der gesamten Lebenssituation unterstützen und fördern.

Der Rohkaffee wird dann im Hause Schamong in einem besonders aufwendigen Prozess veredelt. Dafür nutzt die Firma einen seit über 50 Jahren im Einsatz befindlichen Trommelröster, in dem jede einzelne Sorte in einem Langzeitverfahren geröstet wird, wobei sich die Aromen optimal entfalten und unerwünschte Säuren abgebaut werden können.

Im Kaffeegeschäft ist die Familie Schamong seit 1949 tätig und führt ihr Geschäft an der Venloer Straße in Ehrenfeld mit Mirko Schamong in dritter Generation. Neben den zahlreichen Kaffeesorten bietet Schamong auch Seminare rund um das Thema Kaffee an führt auf dem Betriebsgelände ein Bistro mit diversen Kaffeespezialitäten.

Die Frage, welche Sorte Kaffee nun die beste ist, welche Variation im Geschmack besonders zu empfehlen ist, kann man sich natürlich nur selbst beantworten, denn die Variationen sind vielfältig und die Getränkearten in den Kaffeehäusern mittlerweile so umfangreich wie die Weinkarten.

Wir greifen privat sehr gerne auf einen Klassiker zurück, wenn nach einem guten Abendessen das Dessert von einem Kaffee begleitet werden soll: den guten alten Porzellanfilter, den schon unsere Großeltern benutzt haben.

Im Verhältnis zum klassischen Filterkaffee verdoppeln wir die Pulvermenge und gießen Wasser in Espressomenge auf. Danach sind dann auch wirklich alle Gäste wieder wach.

Wenn wir Ihr Interesse an Kaffee und seiner Herstellung geweckt haben, wenn Sie sich zur Expertin fortbilden lassen oder einfach eine Tüte erstklassigen Kaffee kaufen möchten, dann fahren Sie doch mal nach Ehrenfeld.

SCHAMONG KAFFEE
Venloer Straße 535
50825 Köln
Tel.: 0221 / 544 938
kaffeeoester@schamong.com
www.kaffeeoester.de



Annette Tänzer

Köstliches zum Kaffee



Kaffee ist für viele Menschen der Muntermacher am Morgen schlechthin. Doch gerade am Ende eines festlicheren Essens zeigt sich wie äußerst vielfältig wir unseren Kaffee genießen können.

Zwei feine Dessertvorschläge unseres Profikochs Hans Solar lassen sich wahlweise mit Kaffee oder Espresso genießen:

Wie wäre es mit einem leckeren Kaiserschmarrn und einer guten Tasse Kaffee? Der „Kaiserschmarrn“ soll der Legende nach zunächst für die Kaiserin Elisabeth zubereitet worden sein. Beim Servieren hat man versehentlich die Süßspeise zerrissen, was in der Folge zum Markenzeichen dieses Gerichts wurde. Benannt wurde der Kaiserschmarrn allerdings nach dem Ehemann der Kaiserin, dem Kaiser Franz Josef I. von Österreich. Wie man sieht: Um die Emanzipation war es damals noch recht schlecht bestellt. Nun aber zu unserem Rezept:

Für zwei bis vier Personen benötigen Sie:

80 g Mehl
125 ml Milch
2 EL Zucker
3 Eigelb (Eiweiß bitte aufbewahren)
Prise Salz
50 g geröstete Mandelblätter
50 g in Rum eingeweichte Rosinen

Das Ganze zu einem glatten Teig verrühren.

Mandelblättchen und Rosinen dazugeben.

Das Eiweiß mit 1 EL Zucker zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Backofen auf 190° vorheizen.

Eine Pfanne (30 cm) mit 60 g Butter erhitzen, den Teig hineingeben, „glattstreichen“ und kurz anbraten.

Danach im Backofen ca. 8 bis 10 Minuten fertig garen.

Mit 2 Gabeln in etwa 3 cm große Stücke reißen. Noch einmal 2 EL Zucker über das Ganze und unter schwenken glacieren.

Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und als Beilage nach Belieben Kompotte oder Konfitüren - wir lieben Bitterorange oder Kumquat - hinzugeben.

Ein Rezept, zu dem sich besonders ein Espresso eignet ist die berühmte Crème brûlée.

Wie kann ein feines Menü schöner enden als mit einem exzellenten Kaffee oder Espresso und natürlich einem herrlichen Dessert? Wie wäre es mit einer Crème brûlée? Diese gehört wohl zu den bekanntesten Nachspeisen der französischen Küche und ist doch so einfach zuzubereiten:

Man nehme für 4 bis 6 Personen:

¼ l Milch
¼ l Sahne
70g Zucker
½ Vanilleschote
6 Eigelb
zum Flambieren 4 El. Braunen Zucker.

Dann Milch, Zucker, das ausgekrazte Vanillemark mit der Vanilleschote und Sahne aufkochen. Anschließend die Vanilleschote entfernen. Das Eigelb schaumig schlagen und danach die Flüssigkeit vorsichtig unter das Eigelb ziehen.

Die fertige Masse auf 4-6 kleine Schälchen verteilen und in den auf 150° vorgeheizten Backofen im Wasserbad 45 Minuten stocken lassen.

Die Crème brûlée aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zum Schluß den braunen Zucker auf die Oberfläche streuen und mit einem Gasbrenner flambieren, so dass eine „knackige“ Oberfläche entsteht.

Wir wünschen guten Genuß!



Annette Tänzer



Annette Tänzer



Annette Tänzer

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.