# Suuette Täuzer MAGAZIN



FRÜHJAHR 2021

### **EDITORIAL**

Sehr geehrte Kundin,

gerne übersenden wir Ihnen heute unser neues Magazin, die fünfte Ausgabe eines Versuchs, auch in Corona-Zeiten miteinander in Kontakt zu bleiben.

Das aktuelle Heft knüpft thematisch an seine Vorgänger an. Wir möchten Ihnen Neues über uns berichten und dazu Beiträge über inhabergeführte Einzelhändler bringen, Ihnen ein Rezept für ein gemütliches Abendessen vorschlagen und ein Buch empfehlen, das uns besonders interessiert hat.

Auf unsere letzte Email haben wir so viele freundliche Rückmeldungen erhalten, daß wir den Eindruck haben, hier interagiert eine (im Facebook-Deutsch) echte Community, was wir uns auch für dieses Heft wünschen. Ihr Gastbeitrag ist gefragt: Rezepte, Buchund Weinempfehlungen werden gerne gelesen, und Ihre Anregungen machen Freude.

Unseren Schriftzug haben wir um das Motiv einer Tänzerin erweitert. Natürlich bleibt der Schriftzug bestehen, den wir seit Beginn führen.

Ein Statement zu den neuen Kollektionen gibt einen Einblick auf die kommende Mode. Wir sind froh, daß wir Ihnen neue Produkte und auch Klassiker fortan in unserem Online-Shop etwas breiter vorstellen können.

Mit dem Unverpackt-Laden Silva möchten wir Ihnen das Geschäft unserer Freundin Silke Gimnich vorstellen, über deren Unternehmertum wir uns freuen und der wir viele neue Kunden wünschen.

Da wir alle nicht wissen, wann Corona so in den Griff zu bekommen ist, daß wir wieder zu einer "Normalität" finden werden, setzen wir stärker als bisher auf digitale Möglichkeiten zum Kontaktaustausch.

Herzlichst

Ihre

Annette und Rike Tänzer

### **INHALT**

2	Editorial
3	Beate Heymann
4	Online kaufen bei AT
5	Ania Schierholt
6	Die neue Saison
7	Beate Heymann
8	Unser neues Logo
9	Schneiders Salzburg
10	Ania Schierholt
11	Ania Schierholt
12	Einkaufen wie früher
13	Peter O. Mahler
14	Küchentips vom Profikoch
15	Nino Colombo
16	Kochen wie Bocuse
17	Ania Schierholt
18	Beate Heymann
19	Beate Heymann
20	Impressum

Telefon: 0221 40 91 68

Email: mode@annettetaenzer.de

www: annettetaenzer.de





Sunette Täuzer

# Unser Onlineshop ist gestartet



Als wir vor Jahren überlegten, ob wir nicht auch am Onlinehandel teilnehmen sollten, kamen wir recht schnell zu dem Ergebnis, daß unsere Kunden gerne persönlich zu uns kommen. Daß uns einmal höhere Gewalt das Öffnen unseres Geschäfts unmöglich machen würde, kam uns nicht in den Sinn, denn Hochwasser hatte es in Braunsfeld bisher nicht gegeben.

Seit einem Jahr wissen wir, daß auch gänzlich Unvorhergesehenes dazwischenkommen kann.

Nun, nach erneuter Diskussion, waren wir uns einig, daß auch eine digitale Filiale unser Angebot ergänzen muß. Bis zur Umsetzung und Freischaltung unserer neuen Seite mit Online-Shop war es ein langer und anstrengender Weg.

Auf www.annettetaenzer.de finden Sie seit einigen Wochen nun Teile unseres Sortiments, und wir werden das Angebot regelmäßig erweitern.

Erste Erfahrungen zeigen aber schon jetzt, daß die Technik funktioniert - Website, Kassensoftware und Warenwirtschaft arbeiten fehlerlos zusammen, und aus einigen Interessentinnen sind bereits zufriedene Onlinekundinnen geworden.

Welcher Aufwand aber damit verbunden ist, ein mehr oder weniger analoges Geschäft kurzfristig online aufzustellen, hatten wir doch etwas unterschätzt.

Die Inventur mußte komplett in eine Datenbank eingegeben werden, jedes Kleidungsstück mit einem Barcode versehen werden, der dann wiederum ausgedruckt und an den Teilen befestigt werden mußte.

Zu jedem Teil, das online angeboten wird, mußte zumindest eine kurze Beschreibung, mit Materialien, Größe und Waschhinweis geschrieben werden.

Tagelang haben wir fotografiert, Bilder zugeschnitten und mit Barcodes beschriftet, damit hinterher im Idealfall Bild, Produkt und Beschreibung auch zusammenpassen.

Die Programmierung erfolgte extern, und wir sind mit der Optik, der Funktionalität und der Zahlungsabwicklung gerade deshalb so zufrieden, weil unsere ersten Kundinnen uns sehr positive Feedbacks geschickt haben.

Es war in der Tat eine Menge Arbeit, und wir sind sehr froh, daß wir nun gestartet sind und das Projekt Routine bekommt.

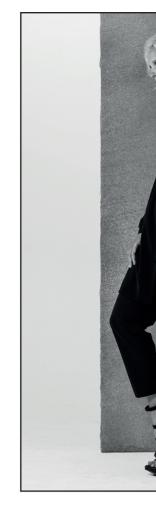
Sehr zufrieden waren wir natürlich auch, als wir im November erfuhren, daß das Land NRW solche Projekte fördert (es handelt sich nicht um eine Corona-Maßnahme) und Einzelhändler mit einer überzeugenden Projektbeschreibung bei ihrem Vorhaben unterstützt. So wurden wir unter vielen Bewerbern mitausgewählt und freuen uns bis heute über diese Förderung.

Schauen Sie sich doch einfach mal die neue Seite an! Anregungen können Sie uns gerne an mode@annettetaenzer.de schicken.















# KUSCHELIG - OVERSIZED - XL-FORMAT

So wird das Frühjahr 2021

Beim Einkauf unserer Kollektionen legen wir schon immer Wert auf Tragbarkeit und Bürobzw. Alltagstauglichkeit. Das gesamte Sortiment ist darauf ausgerichtet, Frauen typgerecht und ansprechend anzuziehen.

In der kommenden Saison dominieren bei Blusen pflegeleichte und "kofferfreundliche" Materialien. Die Schnitte sind -mal A-Linie, mal gerade- zumeist oversized und länger. Die Kragenlösungen gehen vom kleinen Kragen über halsferne Formen bis hin zum V-Ausschnitt. Toll auch die lässigen Kapuzenblusen von Peter O. Mahler. Alles passt wunderbar zu Hosen oder Röcken. Darüber ein ebenfalls überschnittener Pullover. Die Bluse blitzt mit Kragen und Schößchen. Fertig ist ein topmodisches Outfit.

# Sommerkaschmir – federleicht und sooo... anschmiegsam

Wunderschöne zarte Pastelltöne in den neuen Sommerfarben Purple Rose, Beach Glass und Blue Atoll in geradem Schnitt, U-Boot Ausschnitt und 3/4 Ärmeln aus 100% Sommerkaschmir sind die idealen Begleiter in diesem Frühjahr. Dazu die lässigen Pullover und Hemden in Leinenoptik von Le Tricot. Wer mag da widerstehen? Das Ganze wird kombiniert mit Hosen aus weich fließenden Stoffen in unterschiedlichen Längen.

### Kleider – sportlich oder romantisch

Schon im vergangenen Sommer war das Kleid ein Muß. Dieser Trend wird sich in diesem Sommer noch verstärken. Egal, ob von Ania Schierholt, Beate Heymann, Hindahl & Skudelny oder Les filles d'ailleur: Kleider gehören in allen Kollektionen dazu. Ob oversized geschnittene Hemdblusentypen oder romantische Modelle mit weit schwingenden Röcken. Kaum vorstellbar, dass Frau kein Kleid trägt.

### **Tops -Shirts - Hoodies**

Luftige Tops (Le Tricot) und verführerische Shirts (Schierholt) mit raffinierten Ausschnittlösungen und teilweise verkürztem Vorderteil in Toffee oder Ecru sind wahre Hingucker und vielfältig zu kombinieren. Ganz klassisch in diesem Seament sind die T-Shirts von Thylie. Die aus feinster peruanischer Pima-Baumwolle gefertigten Shirts sind im Vorderteil gedoppelt, d.h. das Shirt liegt auf der Haut an ohne abzumalen, da das doppelte Vorderteil weiter geschnitten ist. Vorrätig in Weiß, Schwarz und Pastelltönen.

### Jacken für jedes Wetter

Von Schneiders Salzburg begeistern die superleichten Jacken in Sommerdaune. Ob mit kleinem Kragen oder Stehbund, ob geknöpft oder mit Reißverschluss, diese Jacken gefallen und sind ideale Begleiter, wenn es die Sonne einmal nicht so gut mit uns meint.

Und wenn es wirklich einmal stürmt, dann finden Sie bei Annette Tänzer die kernigen Wetterjacken - ebenfalls aus dem Hause Schneiders.

### Farbe: Liebe auf den ersten Blick

Wann immer wir uns ein neues Kleidungsstück anschauen: als erstes registriert unser Gehirn die Farbe. Erst dann nehmen wir die jeweiligen Modelle wahr. Egal, ob Blazer, Bluse, Pullover oder Hose: stets kommt als erstes der Farbeindruck. Das ist auch der Grund, warum unsere Kundinnen regelmäßig fragen: Welche Farben kommen denn in der nächsten Saison?

Das internationale Farbinstitut Pantone nennt in seinem "Fashion Color Report" zehn Trendfarben und fünf Klassiker. Wir haben uns von diesen Informationen leiten lassen und fünf Hauptfarbrichtungen aufgegriffen:

Nach dem tristen Winterwetter und den langen Wochen des Lockdowns kommen die neuen Farben geradezu fröhlich und unbeschwert daher. Es sind Blumentöne wie Pirouette (helles Rosé mit leichtem Blauanteil), Purple Rose (Lila mit Rosé) oder Beach Glass (ein zartes Grün). Bei den Blautönen dominieren als Trendfarben ein heiteres zartes Himmelblau (Blue Atoll) und ein kräftigeres Matisseblau (Indigo Bunting).

Aber trotz aller Farbeuphorie: bei Annette Tänzer kommen die Klassiker nie zu kurz. In dieser Saison zeigen wir ein tiefes bis schwarzes Dunkelblau. Dazu kommt ein Toffee-Ton. der an Erdtöne erinnert und daher eigentlich keine typische Frühjahrsfarbe darstellt. Diese Farbe eignet sich aber hervorragend zum Kombinieren mit Ecru (Buttercream) oder Weiß. Und selbstverständlich finden Sie bei Annette Tänzer noch immer den Klassiker aller "Farben": Das frische, freundliche Schwarz!















**Beate Heymann** 









# EIN ZEICHEN GESETZT: Das neue Logo mit der kleinen Tänzerin

War doch logo, daß es eine Tänzerin wird - unser Logo...

Rike Tänzer hat ein neues Logo geschaffen: Die kleine Tänzerin mit den roten Haaren. Das soll zukünftig unser Erkennungszeichen sein. Wenn Sie Briefe oder E-Mails von uns erhalten oder wenn Sie online bei uns bestellen: stets werden Sie dieses Logo als Erkennungszeichen für alles, was mit Annette Tänzer zu tun hat, wiederfinden.

Wir wollen Corona keine positiven Seiten abgewinnen. Eine Begleiterscheinung ist aber, daß man sich auch einmal ganz neuen Dingen zuwendet und Seiten an sich selbst entdeckt, die man bisher gar nicht sokannte.

Es war eigentlich eine Spielerei, als Rike Tänzer damit begann, sich für elektronisches Zeichnen zu interessieren, und mehr als Zeitvertreib buchte sie einen Onlinekurs und kaufte einen Apple Pen.

Und dann kamen die ersten Gehversuche und die Suche nach Motiven. Dann war irgendwann die Idee da, für unser Geschäft ein kleines Logo zu entwickeln, das unseren bekannten Schriftzug optisch ein bißchen ergänzen sollte. Und da ein Logo ja immer etwas mit dem Firmennamen zu tun haben soll, war das Motiv sehr schnell eingegrenzt.

Vielleicht gefällt Ihnen das neue Symbol, vielleicht sagen Sie sich aber auch: ganz hübsch, aber was soll das?



Für uns ist dieses Logo mehr als nur ein graphisches Element, um Aufmerksamkeit zu erringen. Es ist vielmehr ein Symbol für ein Versprechen. Denn mit diesem Signet versprechen wir Ihnen, dass alle Teile, die wir stationär oder online anbieten, unseren eigenen Anforderungen genügen müssen.

Wir achten beim Einkauf auf fairen Handel. Alles, was wir anbieten, soll auch fair produziert sein. Das bedeutet, daß wir bei unseren Lieferanten nachfragen, wo und unter welchen Arbeitsbedingungen die Kleidungsstücke hergestellt werden.

Natürlich können wir uns nicht die jeweiligen Fabriken selbst anschauen. Aber wir sind kritisch und nicht leichtgläu-

big. Wir wollen Ihnen Mode anbieten, die Sie lange und mit gutem Gewissen tragen können.

Dazu gehört auch ein Blick auf die eingesetzten Materialien. Nicht alles kann aus Naturfasern hergestellt werden. Auch hochwertige synthetische Fasern werden von uns angeboten.

Und wo der technische Fortschritt es möglich macht, entscheiden wir uns für Produkte, die unsere Umwelt möglichst wenig belasten.

Dafür steht die kleine Tänzerin. Vertrauen Sie ihr!















# **SCHNEIDERS SALZBURG**







Anne He Tänzer

## Einkaufen wie früher

In unserem Magazin stellen wir regelmäßig Geschäfte vor, in denen wir selbst häufiger einkaufen.

Natürlich hat es uns gefreut, als uns im letzten Jahr unsere Freundin Silke Gimnich erzählte, daß sie sich mit einem Unverpackt-Laden in unserer Nachbarschaft selbständig macht.

Von der ersten Idee, ihre berufliche Tätigkeit noch einmal komplett zu verändern, bis zur Eröffnung ihres Geschäfts Silva auf der Aachener Straße im Herzen von Braunsfeld vergingen dann noch drei Jahre.

Eine passende Immoblie und qualitativ höchstwerti-

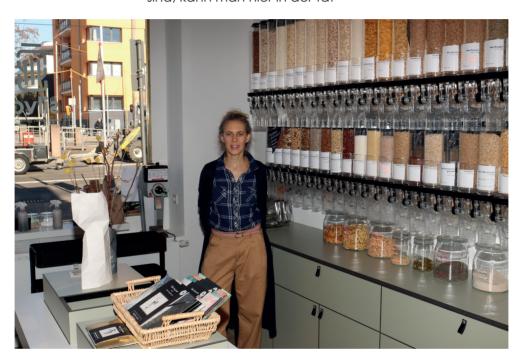
ge Lieferanten mußten gefunden, ein Sortiment zusammengestellt werden. Dazu der übliche Business Plan, Finazierung, Marketing und das heute unverzichtbare Social Media.

Sehr einleuchtend erschien uns ihre Antwort auf die Frage, wie man denn überhaupt dazu kommt, unverpackte Lebensmittel zum Kauf anzubieten: "Als ich als Mutter einer dreiköpfigen Familie immer wieder feststellte, daß nach einem Wocheneinkauf die gelbe Tonne randvoll war, wußte ich, daß im System etwas nicht stimmt." Hinzu kommt,

so Gimnich, daß Essen nicht nur Nahrungsaufnahme bedeute, sondern stets einen besonderen Wohlfühlfaktor darstelle.

"Silva" ist nicht der erste Unverpackt-Laden in Köln, aber für Braunsfeld ist er eine absolute Bereicherung und eine vernünftige dazu. Haferflocken, die auch im Supermarkt zumindest in Bioqualität nicht günstiger sind, kann man hier in der tat-

Und nicht nur Lebensmittel bietet das Sortiment. So spart ein Stück Rasierseife in Papier eingeschlagen sündhaft teure Verpackungsmaterialien der Kosmetikindustrie. Eine Zahnbürste oder ein Kamm mit echtem Holzgriff stellen eine überdenkenswerte Alternative zu nicht recyclbaren Kunststoffprodukten dar.



sächlich benötigten Menge kaufen, sie in ein Glas oder eine verschließbare Schüssel abfüllen, wiegen lassen und dann ohne Pappe und Plastik drumherum direkt mit nach Hause nehmen.

Die Produkte werden in wiederverwendbaren Behältnissen geliefert, die dann wie in einem Pfandsystem bei der nächsten Lieferung wieder ausgetauscht werden.

Sogar einen Winzer hat Silke Gimnich gefunden, der geleerte Flaschen wiederverwendet und so eine gute Alternative zum Altglascontainer bietet. Wir haben hier einiges gefunden, was uns Freude bereitet und auch qualitativ überzeugt hat.

Als Lebensmittelgeschäft war "Silva" nicht primär vom Lockdown betroffen und durfte geöffnet bleiben. Aber die

Pläne für weitere Angebote des Geschäfts wurden trotzdem durchkreuzt: "An der langen Theke sollten eigentlich Workshops stattfinden, mal eine Weinprobe oder eine interessante Lesung. Das ist natürlich von keinem aktuellen Hygienekonzept gedeckt. Aber vielleicht kommt dann im Sommer noch etwas neues dazu", findet Silke Gimnich.

Wir wünschen auf jeden Fall eine weiterhin gute Entwicklung und freuen uns auf neue, interessante Angebote.

Surette Täuzer















peter o. mahler











# Küchentips vom Profikoch Bifteki - mediterran und herzhaft



Küchenkräuter (Basilikum, Oregano, Petersilie oder Thymian passen immer),2 ganze Eier, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Paprikapulver (scharf). Für die Füllung 80g Fetakäse und 3 EL süße Sahne.

Das Hackfleisch mit den Eiern und Gewürzen zu einem Teig kneten, vierteln und zu kleinen Kugeln formen. Den Fetakäse mit der Sahne glatt verrühren.

Unter den mediterranen Küchen gilt die griechische als bodenständig und auch nicht so raffiniert wie die italienische oder aar die französische. Was sie aber mit allen anderen Küchen des Mittelmeerraumes verbindet, ist die Vielfalt der wunderbaren Gewürze. So ist die griechische Küche auch als Namensaeber zahlreicher Kräuter und Gewürze bekannt wie zum Beispiel Basilikum, Kamille, Koriander, Minze, Oregano, Petersilie oder Thymian.

Jetzt, wo das Frühjahr beginnt und die ersten wärmeren Tage Schneeglöckchen, Krokusse und Primeln blühen lassen, da wächst auch der Wunsch nach Frischem und Herzhaftem. Unser Profikoch Hans Solar lädt Sie ein, einmal ein typisch griechisches Gericht nachzukochen, nämlich Bifteki mit Gurkengemüse und Tsatsiki.

Für zwei Personen benötigen Sie 300g Rinderhack, 50g fein gehackte Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen (gehackt oder gerieben), frisch gehackte

Anschließend in die Kugeln ein Loch drücken, mit einem Viertel der Käsemasse füllen und danach das Loch wieder verschließen.

Dann die Kugeln flach drücken.

Schlangengurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. ¾ der Gurke in fingerdicke Scheiben schneiden. 3 Knoblauchzehen, 1 kleine gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, Gurken dazugeben und mit 0,1 l Weißwein ablöschen. Das Ganze auf kleiner Flamme 10 Minuten garen lassen. Zum Schluss 1 EL gehackten Dill hinzugeben.

1 Tasse Basmatireis und 1 ½
Tassen Wasser in einem Topf so
lange köcheln lassen, bis das
Wasser verkocht ist. Eine kleine
Stange Lauch in feine Streifen
schneiden und mit dem Reis
zusammen garen. Das macht
den Reis "gemüsiger". Anschließend ein Stück Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer
und Muskat abschmecken.
Die gefüllten Bifteki in Butter

oder Butterschmalz kräftig anbraten und dann bei mittlerer Hitze garen.

Schon vor dem Bifteki und dem Gurkengemüse können Sie das Tsatsiki vorbereiten: Restliche Gurke mit grober Reibe raspeln.

3 Knoblauchzehen (fein gehackt oder gerieben), 1 kl. gehackte Zwiebel, 1 kl. Becher griechischer Joghurt und 2 EL Crème fraîche. Alles gut vermengen und zu einem Teig glattstreichen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel abschmecken und kalt servieren.

Unser Tipp: Reiben Sie überall dort, wo Knoblauch verwendet wird, mit einer feinen Reibe frischen Ingwer dazu. Sie werden den Knoblauch nach dem Essen garantiert nicht mehr riechen.

Guten Appetit!

Surette Täuzer



















# Kochen wie Bocuse Ein Klassiker im Kochbuchregal

Seit einigen Jahren laufen auf fast allen Sendern Kochshows der unterschiedlichsten Art, gelegentlich mit zweifelhafter Dramaturgie.

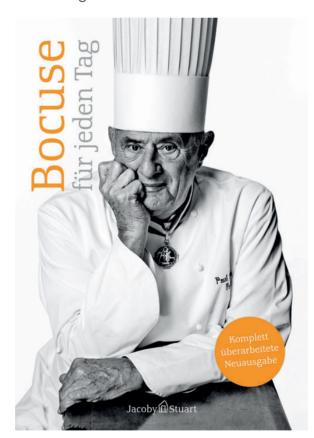
Spitzenköche mit hoher medialer Präsenz werben für Kochzubehör, Lebensmittel und Gewürze. Standen früher noch in gehobenen Restaurants Pfefferstreuer auf dem Tisch, gibt es heute Mühlen schon in Autobahngaststätten.

Und natürlich gibt es Kochbücher aus aller Herren Länder, Webseiten mit Rezeptsammlungen und Apps, mit denen man in Kochautomaten ganze Buffets in einem Topf zusammenkochen kann.

So war ich nicht auf Anhieb begeistert, als ich unter dem Weihnachtsbaum mal wieder ein Kochbuch fand, doch stellte sich diese bald ein. Paul Bocuses Küche für jeden Tag hat mich begeistert. Hier werden wirklich Gerichte vorgestellt, für die man die Zutaten im Haus hat oder zumindest in kurzer Zeit einkaufen kann, ohne gleich einen Online-Händler in Übersee suchen zu müssen.

Manchmal sind es auch ganz einfache Hinweise, die das Kochen nicht nur erleichtern, sondern die Gerichte schmeckbar verbessern. So weißt der Maître immer wieder darauf hin, die Produkte frühzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen, damit sie die Raumtemperatur angenommen haben, bevor sie verwendet werden.

Das fängt schon mit dem Spiegelei an, dessen Zubereitung ausführlich erklärt wird.



Die Salatsaucen werden nicht aus unzähligen Essigsorten und Gewürzen vorbereitet, sondern lesen sich verständlich und lassen sich auch gut zubereiten.

Paul Bocuse wurde 1989 vom Gault-Millau zum "Koch des Jahrhunderts" gekürt, und er ist wohl der Hauptverantwortliche für den Einzug der Nouvelle Cuisine auch in die Küchen unserer Republik. Über 50 Jahre erhielt sein Restaurant durchgehend drei Sterne. Auch einige deutsche Spitzenköche haben in seinen Häusern ihr Handwerk gelernt.

Unser Freund und kulinarischer Beratere Hans Solar gerät heute noch ins Schwärmen, wenn er davon erzählt, wie er Paul Bocuse bei einem Besuch bei seinem Freund Franz Keller in Oberbergen persönlich kennenlernen durfte, nachdem er mit seiner Frau Jahre zuvor selbst bei Bocuse in in Lyon das wohl beste Menue seines Lebens gegessen hatte. Allerdings ohne den Maître selbst zu treffen.

Bocuse für jeden Tag Verlag Jacoby&Stuart ISBN: 978-3-941787-75-9

Den Buchtitel sehen Sie mit freundlicher Genehmigung des Verlags.







Anne He Tanzer



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