

*Amette Tänzer*  
MAGAZIN

LAND IN SICHT?  
KOMMT JETZT DER SOMMER?

SOMMER 2021

## EDITORIAL

Sehr geehrte Kundin,

auch wenn der Sommer seit dem Siebenschläfer Ende Juni eine Pause macht: er ist bald zurück.

Leider steigen die Inzidenzzahlen inzwischen wieder an. Aber viele Menschen und die meisten unserer Kundinnen sind bereits zweimal geimpft. So krasse Einschränkungen wie während des Lockdowns müssen wir wohl nicht mehr befürchten, so daß wir weiter Cafés und Restaurants betreten, Ausstellungen und Museen besuchen und in den Einzelhandelsgeschäften einkaufen können.

Wollen wir hoffen, daß die Urlauber in diesem Sommer ihre Ferien in aller Vorsicht verbringen, damit wir nicht in wenigen Wochen die vierte Welle im Land haben.

Pünktlich zum Eintreffen der warmen Temperaturen erreicht Sie die sechste Ausgabe unseres Magazins, das Sie in gedruckter Form bei einem Besuch in unserem Geschäft gerne mitnehmen können.

Wir bedanken uns bei Ihnen für die zahlreichen überwiegend positiven Rückmeldungen. Das hilft uns bei der Suche nach neuen für Sie interessanten Themen.

In dieser Ausgabe finden Sie ein Rezept für eine sommerliche Bouillabaisse oder, wenn Sie mal nicht selbst kochen wollen, eine Restaurantempfehlung aus unserem Braunschfelder Veedel.

Als besonderes Buch stellen wir Ihnen „Der Bubikopf“ vor, das 100 Jahre Kultur- und Sozialgeschichte am Beispiel einer um 1920 revolutionären Frisur beschreibt.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unseren Anregungen. Vor allem aber freuen wir uns auf ein baldiges Wiedersehen mit Ihnen.

Bleiben Sie auch weiterhin gesund!

Herzlichst  
Ihre

Annette und Rike Tänzer

## INHALT

2	Editorial
3	Ania Schierholt
4	Geschafft mit drei Fragezeichen
5	Beate Heymann
6	Ein historischer Geburtstagsgruß
7	Ania Schierholt
8	Küchentips vom Profikoch
10	Les filles d´ailleurs
11	Les filles d´ailleurs
12	Restaurantempfehlung
13	Les filles d´ailleurs
14	Beate Heyman
15	Les filles d´ailleurs
16	Das besondere Buch
17	Ania Schierholt
18	Les filles d´ailleurs
19	Peter O. Mahler
20	Impressum

Telefon: 0221 40 91 68  
Email: [mode@annettetaenzer.de](mailto:mode@annettetaenzer.de)  
www: [annettetaenzer.de](http://annettetaenzer.de)



*Annette Tänzer*

# GESCHAFFT MIT DREI FRAGEZEICHEN



Wir haben es geschafft! Wir haben wieder geöffnet! Und wir freuen uns auf Sie! Endlich können wir wieder unsere neuen Modelle zeigen. Sie dürfen wieder ohne Voranmeldung (wenn auch mit Maske) zu uns kommen. Auch ein gemeinsamer Espresso ist möglich. Einfach herrlich.

So schön kann es wieder sein. Und wenn wir alle ein bisschen Vorsicht walten lassen, dann werden wir auch die Ypsilon-, Phi-, Chi-, Psi- und Omega-Variante dieses Virus überstehen. Was wir uns wünschen? Geöffnete Museen, Konzerte und Theater. Nie wieder geschlossene Restaurants. Dann werden die wirtschaftlichen Einbußen der vergangenen 18 Monate, die fast die gesamte Volkswirtschaft hinnehmen mußte, bald vergessen sein.

Wir bedanken uns bei all unseren Kundinnen, die uns in der Zeit des Lockdowns durch Anrufe, E-Mails und auch durch Bestellungen unterstützt haben. Wir bedanken uns aber auch bei unseren Designern und Lieferanten, die unsere oft kleinteiligen Nachbestellungen erfolgreich realisiert haben. Und zum Schluss bedanken wir uns bei zahlreichen Kollegenfirma aus anderen Städten, die uns dann mit Modellen aus ihrem

Sortiment ausgeholfen haben, wenn wir die passende Größe selbst nicht mehr am Lager hatten. So konnten wir zeigen, dass der stationäre Handel durchaus leistungsstark und wettbewerbsfähig ist.

Doch es gibt auch Dinge, die wir kritisch sehen. Die zur Zeit wieder steigenden Inzidenzzahlen, die voll gefüllten Stadien bei der Fußball EM, die Lockerungen eines Boris Johnson oder gar die Impfmuffel und Impfverweigerer. Da sind wir nur noch fassungslos. Wenn wir unsere gerade wieder gewonnenen Freiheiten behalten wollen, dann geht das nur mit Rücksicht und Umsicht.

In den Innenstädten sehen wir immer mehr Leerstände. Geschäfte, die wir über Jahre und Jahrzehnte kannten und die unsere Stadtbilder prägten, sind plötzlich verschwunden. Darunter leidet dann die gesamte Atmosphäre. Das Flair einer Straße oder eines ganzen Viertels schwindet zusehends. Neue Ideen werden jetzt gesucht, um unsere Städte lebens- und liebenswert zu erhalten. Doch alleine den Individualverkehr zu verteufeln, ist keine Lösung. Und ob die Elektrotechnologie bei den Autos wirklich die Lösung ist, bezweifeln wir stark. Wo sollen denn die Menschen in den Ballungsgebieten die

nötigen Ladestationen finden? Warum geht der Ausbau der Wasserstoffenergie so unerträglich schleppend voran? Wo bleiben die attraktiven Lösungen des öffentlichen Personen Nahverkehrs? Und für den Handel ganz wichtig: Wer soll denn die zur Zeit in den Innenstädten gängigen Mietpreise erwirtschaften?

Wir mit unserem Geschäft in einem der schönsten Kölner Vororte haben es da deutlich einfacher. Wir sind individuell erreichbar, und die meisten Kundinnen finden -wenn sie denn mit dem Auto kommen- in unmittelbarer Nähe einen Parkplatz.

Während Sie den Sommer trotz Siebenschläfer hoffentlich genießen können, bereiten wir uns schon auf die nächsten Modemessen vor. In wenigen Wochen werden wir dann die neuen Kollektionen der Saison Frühjahr/Sommer 2022 sehen und ordern können. Auch wir sind gespannt, was unsere Designer Neues bieten werden, welche Trends sich durchsetzen und welche Farben wir Ihnen im kommenden Jahr zeigen können. Darüber werden wir dann in einem unserer nächsten Magazine berichten.



*Annette Tänzer*

# DER DUFTKLASSIKER SCHLECHTHIN WIRD 100 JAHRE ALT

Wenn man etwas über Produkte von Weltunternehmen berichten möchte, muß man sehr vorsichtig sein, denn die Eigentümer reagieren recht empfindlich, wenn sie Urheberrechtsverletzungen oder ähnliches wittern.

Nun ist aber das Parfum Nummer 5 aus dem Hause Chanel nicht irgendein Produkt, und wir möchten auch nur darüber berichten, daß es der einzige Duft weltweit ist, der über 100 Jahre unverändert hergestellt wird und bis heute als Ausdruck höchsten Geschmacks und vollendeter Stilsicherheit angesehen wird.

Neulich lasen wir in einem neu erschienen Buch über 20 Kultobjekte aus der Geschichte der Mode, darunter Jeansklassiker, berühmte Hüte, Sonnenbrillen, Schuhe und Handtaschen. Es ist interessant, über solche Produkte zu lesen, aber Kultobjekt wird etwas erst richtig, wenn es sich weltweit durchgesetzt hat. So verhält es sich auch mit dem Jubilar.

Es war also Coco Chanel, die 1921 in Paris die berühmte Nummer 5 vorstellte, wobei es damals die Nummern eins bis vier noch gar nicht gab. Denn

es war ihr erster Duft, und in dem Fall auch gleich ihr erfolgreichster.

Der Legende nach soll sie kurz zuvor noch selbst gegen eine eigene Parfumnote gewesen sein, da sie zu dieser Zeit wie viele Frauen der besseren Gesellschaft noch die Ansicht vertrat, Parfum sei nur etwas für solche Frauen, die etwas zu verbergen hätten.

Sie wird ihre Meinung nach den Erfolgen der ersten Linie dann wohl gründlich korrigiert haben, denn es folgten weitere Duftlinien, doch der Duft des ‚Chanel No. 5‘ wurde zum Mythos.

Zum Erfolg gehört natürlich ebenso der wohl 1952 von Marilyn Monroe geäußerte Satz, sie persönlich trage zum Schlafen nur ein paar Tropfen des berühmten Dufts.

Als Freundlichkeit werden die Inhaber des Hauses Chanel es auch empfunden haben, daß Andy Warhol den berühmten Flakon Jahre später in eine Serie aufnahm und das Fläschchen dann in unterschiedlichsten Farben in vielen Museen zu sehen gewesen ist, was der

Markentreue sicher nicht geschadet hat.

Auch unter den besten Parfümerien unseres Landes wird es vermutlich keine geben, in der die Stilikone nicht angeboten wird.

Und viele Frauen, die sonst ein anderes Parfum präferieren, haben vielleicht auch das eine oder andere Mal zum großen Klassiker gegriffen.

Wir reihen uns gerne in die Schar der Gratulanten ein.

Die überwiegenden Informationen zu diesem Beitrag beruhen auf den Quellen des Artikels auf [https://de.wikipedia.org/wiki/Chanel\\_N°\\_5](https://de.wikipedia.org/wiki/Chanel_N°_5) sowie dem Beitrag „Das Parfum“ in der F.A.Z. vom 18. Mai 2021.



*Annette Tänzer*

# KÜCHENTIPS VOM PROFIKOCH

## Bouillabaisse



An lauen Sommerabenden auf der Terrasse ist sie ein Hochgenuss: die Bouillabaisse!

Dieser Fischeintopf aus der Provence gehört bereits seit dem 18. Jahrhundert zur französischen Küche und wird in unzähligen Varianten zubereitet.

Andere Quellen wollen die erste Erwähnung dieser „Drachenkopfsuppe“ bereits in den Schriften Plinius des Älteren entdeckt haben.

Wenn Sie Lust haben, das Rezept unseres Profikochs einmal nachzukochen, so geht's:

### Die Zutaten für vier Personen als Hauptgericht:

2 Liter Fischfond aus dem Glas

Je 150 g Fischfilet (ohne Grä-



ten) von Dorade, Seeteufel, Kabeljau und Lachs

Miesmuscheln ohne Schale

5 Jakobsmuscheln

5 große halbierte Scampis ohne Schalen

2 geschälte Hummerschwänze

Je 100 g in 1 cm große Würfel geschnittene Sellerie, Möhren und Fenchel

5 Tomaten ohne Haut und Kerne in dünnen Scheiben

10 Knoblauchzehen in Scheiben

Frisch geriebener Ingwer

250g Sahne

2 TL Hummerbutter (falls vorhanden)

½ L trockener Weißwein

Je 2 EL gehackte Petersilie, Kerbel und Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Chili sowie 15 Safranfäden

### Die Zubereitung

Das Gemüse ohne Farbe anschwitzen und anschließend Fischfond und Wein hinzugeben.

Das Ganze 5 Minuten einköcheln lassen und dann Sahne, Hummerbutter und Gewürze einrühren.

Anschließend 10 Minuten bei leichter bis mittlerer Hitze fortkochen. Erst jetzt die Fische hinzugeben. Diese sollten gut bedeckt sein und auf kleiner Flamme ca. drei bis vier Minuten garen.

An diese Suppe werden Sie sich

noch lange erinnern! Vor allem wenn Sie dazu eine ‚sauce aioli rapide‘ anbieten.



Dazu benötigen Sie 100 g Mayonnaise (Wenn Sie sie nicht selber zubereiten wollen, empfehlen wir ein Glas ‚Apfel‘-Mayonnaise.),

10 Knoblauchzehen,

frisch geriebener Ingwer,

40 g in Milch eingeweichte Weißbrotkrumen sowie

50 g Paprika.

Alles im Mixer pürieren. Fertig.

Fehlt nur noch ein frisches knuspriges Baguette.

Bon appétit!



*Amette Tänzer*



*Amulette Tänzer*

# HIER MÖCHTE MAN ESSEN, WAS AUF DEN TISCH KOMMT

## Restaurant Brauns in Braunsfeld



Endlich dürfen Restaurants mit guten Hygienekonzepten wieder öffnen und zumindest die 3G-Geimpfte, Getestete und Genesene wieder auch in die Innenräume und nicht nur auf die Terrasse lassen.

Da wir nicht in Braunsfeld wohnen, sind wir nicht allzu häufig Gäste der Gastronomie in unserem direkten Umfeld. Doch es kommt vor, daß Termine länger dauern und wir dann doch mal eine Kleinigkeit in der Nähe essen.

Besonders gerne tun wir das seit Jahren schon auf dem Maarweg im Restaurant Brauns. Gerade während der Wochenenden im Sommer sieht man von außen zunächst eine typische Kneipe mit großen Monitoren, auf denen die Spiele des FC und der Nationalmannschaft ausgestrahlt werden.

Es lohnt sich aber auch ein Blick ins Innere. Denn hier findet sich direkt hinter dem Thekenraum ein sehr gemütliches Restaurant mit ungefähr 30 Plätzen und einer aus unserer Sicht sehr anspre-

chenden Speisekarte. Bevor wir näher darauf eingehen drei Vorbemerkungen: die Inhaberfamilie und deren Mitarbeiterinnen sind überaus freundlich, das Lokal ist piek-sauber und das Geschirr ist nicht angeschlagen.

Dass Sion-Kölsch kommt kalt und frisch vom Fass. Wer ein Pils bevorzugt, wählt ein Radeberger, ein Allgäuer Büble oder ein Hofbräu. Spätestens beim Blick in die Weinkarte erkennt der Besucher, daß er sich nun wirklich nicht in einem reinen Bierlokal befindet. Denn im Brauns findet man eine ansprechende Auswahl gepflegter Weine.

Bei den Speisen schätzen wir besonders die Balkanspezialitäten und dazu quasi als Vorspeise den Krautsalat aus weißem und rotem Kohl, der allein schon besonders hübsch angerichtet ist. Ob einem dann nach Cevapcici, einem Spieß oder auch einem ganzen Grillteller ist: alle Speisen sind frisch zubereitet, und es wird qualitativ hochwertiges Fleisch serviert. Dazu kommen die knusprigen

Pommes frites, die wahlweise bestellt werden können.

Aber auch dann, wenn es ein frischer Salat, eine hausgemachte Currywurst oder aber ein edles Rump- oder Filetsteak sein soll, wird man hier in einer angenehmen Atmosphäre fündig und kann sich auf eine Qualität freuen, die so manche Steakhousekette bei weitem übertrifft.

Bei Robert Zoric, dessen Familie das Restaurant seit 1984 in diesen Räumlichkeiten führt, und seinem Team haben wir allein oder mit Freunden schon einige schöne Abende verbracht und würden Sie gerne begeistern für dieses kleine aber feine und lebenswürdige Restaurant in unserem Veedel Braunsfeld.

BRAUNS  
Essen & Trinken  
Robert Zoric  
Maarweg 80  
50933 Köln  
Tel.: 0221-543561  
E-Mail: [info@brauns-koeln.de](mailto:info@brauns-koeln.de)  
<http://www.brauns-koeln.de>



*Annette Tänzer*



*Amelie Tänzer*



*Annette Tänzer*

# Vor 100 JAHREN FEIERTE DER BUBIKOPF PREMIERE

## Zunächst ging es mit dem Kopf durch die Wand

Das schöne an den Wochenendausgaben der Zeitungen sind häufig Artikel zu Themen, über die man nicht zwingend etwas wissen muß, sondern die uns von Kuriositäten berichten, für die man sich spontan interessiert.

Während der Zeit des harten Lockdowns konnte man gelegentlich den Eindruck gewinnen, für manche sei nicht der fehlende Kontakt zu Freunden oder der Verzicht auf Theater und Restaurants die größte Einschränkung gewesen, sondern vielmehr die fehlenden Friseurbesuche die Auslöser für eine bedrückte Stimmung.

Da konnten wir am Wochenende doch mit Vergnügen die F.A.Z. zur Hand nehmen und uns über die gelungene Rezension des Buchs „Der Bubikopf“- männlicher Blick, weiblicher Eigen-Sinn- von Helga Lüdtkke freuen, das anlässlich des hundertsten Geburtstags dieses Haarschnitts erschien.

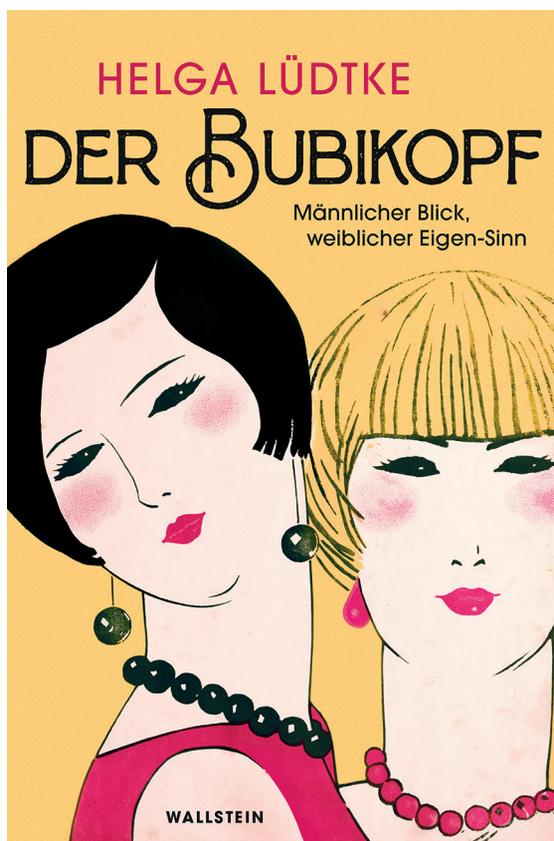
Der Bubikopf hat seinerzeit die Ansichten von Frauen und Männern weit auseinandergelassen. Er führte zu Reaktionen, die uns aus heutiger Sicht schmunzeln lassen. Andererseits ist es geradezu unglaublich, daß damals Berufsverbände zu diesem Thema sogar wahnwitzige Rassetheorien verbreiteten.

Die Autorin schildert uns diese aus Paris übernommene Frisur als einen wichtigen Beitrag zur Kultur- und Sozialgeschichte, der z.B. an die revolutionäre Wirkung des Hosenanzugs im Berlin der zwanziger Jahre er-

Viele Frauen entschieden sich bewußt für diese Frisur, weil sie eine neue Vielfältigkeit ermöglichte und Ausdruck jener besonderen Zeit war, in der sich die Mode auf unterschiedlichsten Feldern veränderte. Geradezu grotesk erscheint uns heute, daß plötzlich Väter und Ehemänner nun über die Frisur von Frau und Tochter entscheiden wollten. Arbeitgeber untersagten ihren Angestellten die neue Haarmode, und sogar Friseure wollten erst zur Schere greifen, wenn der Ehemann oder Vater den Wunsch zum Bubikopf genehmigt hatten.

Wir haben aus diesem Buch viele interessante Details erfahren und möchten es Ihnen ebenfalls als Lektüre empfehlen. Erschienen ist es im Wallstein Verlag und kostet gebunden 24 Euro.

**ISBN: 9783835339545**



innert. Natürlich steckte nicht unter jedem Bubikopf dieser Jahre gleich eine kompromisslose Feministin, die ihre neue Frisur als äußeres Zeichen des Geschlechterkampfes trug.



*Annette Tänzer*



*Amette Tänzer*



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.

Oder besuchen Sie unseren Onlineshop unter [www.annettetaenzer.de/shop](http://www.annettetaenzer.de/shop).

Annette Tänzer GmbH  
Aachener Straße 457  
50933 Köln  
Tel. 0221 40 91 68  
Email: [mode@annettetaenzer.de](mailto:mode@annettetaenzer.de)  
[www.annettetaenzer.de](http://www.annettetaenzer.de)



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