

SAFRAN Gewürzbasar –

nach Umzug, jetzt in Köln – Sürth

Bericht von Ingrid Kupgisch – Fotos von privat



VON LINKS: CLAUDIA PETERS, BIRGIT NEUHAUS, CLAUDIA QUACK, ELISABETH COLOMBO



DER CA. 170 QM GROSSE VERKAUFSRAUM

DER CA. 180 QM GROSSE HISTORISCHE GEWÖLBEKELLER



Am 1. Juni, dem verkaufsoffenen Sonntag in Sürth, eröffnete Safran die neuen attraktiven Räumlichkeiten. Den ca. 170 qm großen Verkaufsraum und den ca. 180 qm großen historischen Gewölbekeller. „Der Umzug war anstrengend und aufregend“, erläuterte Inhaberin Claudia Quack und fuhr fort, „die Gestaltung, die Dekoration, das ganze Ambiente ist neu. Wir wurden nett aufgenommen und fühlen uns sehr wohl in der neuen Umgebung. Die Resonanz unserer Kundschaft ist sagenhaft und bestätigt, dass wir mit dem Umzug die richtige Entscheidung getroffen haben.“

Lesen oder hören wir die Märchen aus 1001 Nacht, so entstehen vor unseren Augen prächtige Paläste und orientalische Basare, deren exotische Düfte wir zu riechen glauben. Wenn wir den Gewürzbasar SAFRAN betreten, wird diese Vorstellung Wirklichkeit. Aus offenen Schalen umschmeicheln „1001“ Gerüche unsere Nase. Ca. 100 Gewürze hat Claudia Quack im Angebot und ermuntert ihre Kunden die Gewürze kennenzulernen. Neben den Klassikern führt sie außergewöhnliche Gewürze aus aller Welt. Auf dem langen Tisch in der Mitte des Verkaufsraumes stehen die Schalen mit den Gewürzen. Vor jeder Schale steht ein Schild mit dem Namen des Gewürzes, wofür es verwendet wird und wie sich das Aroma am Besten entfalten kann. Alle drei Tage wird der Inhalt der Schalen ausgetauscht, damit der intensive Duft erhalten bleibt.

Essig & Öl, ausgefallene Senfe, ein großes Angebot an orientalischen Dekorationen, marokkanische Tajines, Mühlen von Peugeot, Pfälzer Weine des Winzers Markus Schneider und kreativer, hochwertiger Schmuck von RING DING ergänzen und runden das Angebot ab.

6 bis 8 Gewürzseminare werden im Monat veranstaltet. Zu allen Seminarthemen sind Kochbücher erhältlich. Die Seminare sind ideal als Geschenk und bieten einen außergewöhnlichen Rahmen, um z. B. eine Geburtstagsfeier im historischen Gewölbekeller zu gestalten. Neu sind die Weinproben im SAFRAN Gewürzbasar. Sie finden im Gewölbekeller im Kreis von 10 bis maximal 30 Personen statt. Die nächste Weinprobe wird am 16. Oktober veranstaltet. Eine „Weinreise durch Spanien und Italien – Entdecken Sie junge Talente und renommierte Winzer“. Die Teilnehmer an den Seminaren kommen nicht nur aus der Region, sondern von nah und fern. Ein besonderes Event wird

am 10. Oktober angeboten. „Früher war alles besser“, eine musikalisch komödiantische Reise durch das 20. Jahrhundert, inkl. orientalischem Buffet, Wein und Wasser.

Ein orientalisches Catering (3-Gänge Menü) des SAFRAN Gewürzbasars ist ideal für Ihre Feiern. Egal ob Geburtstags- oder Firmenfeier: Ein orientalisches Catering ist die interessante Alternative zu den normalen Buffets. Auf die Kochkurse mit der Tajine hat SAFRAN nicht nur in Köln ein Monopol, sondern in ganz Nordrhein-Westfalen. Die nächste Kundenreise nach Marokko findet vom 14. bis 21. März 2015 statt. Auf dieser Reise wird auch die Argan-Kooperative im Westen von Marokko besucht.

Der ca. 180 qm große, historische Gewölbekeller kann für geschlossene Gesellschaften (z.B. für Geburtstage, Hochzeiten und Firmenfeiern) angemietet werden.

SAFRAN – Gewürzbasar, Inh. Claudia Quack
Sürther Hauptstraße 59
50999 Köln – Sürth
Tel.: 02236 – 96 15 584
www.safran-gewuerzbasar.de

Sürther Impression



BAUSTELLE KÖLNSTRASSE MORGENS UM 10:00 Uhr – „STILL RUHT DER SEE“
 FOTO: IK

Mark Pitterle
Raumausstattung

Holzweg 45
 50999 Köln
 Tel. 02236 949061
 Fax 02236 949062

Beratung nach
Terminvereinbarung



Gardinen
Dekorationen
Sonnenschutz
Insektenschutz
JAB-Teppiche
Polsterarbeiten
Bodenbeläge
markilux Markisen