

# Die Besonderheit des Einfachen

Kochen ist vor allem eines: Gefühl. Karin Kaufmann aus Egg im Bregenzerwald macht nicht nur ganz wunderbare Gewürze und andere Feinheiten für die Speisekammer, es finden bei ihr auch regelmäßige Kochrunden statt. Das Credo: Mit besten Produkten möglichst einfach zu kochen. // TEXT: MARINA KREMSER



**C**hichi und Firlefanz wird man bei Frau Kaufmann, wie sich Karin augenzwinkernd nennt, vergebens suchen. Sie bezeichnet es selbst als „nüchterne Küche“, in der aber ganz viel Emotion steckt. „Der Hauptdarsteller bei unseren Kochrunden ist der Gast. Er soll das Gefühl haben, selbst etwas geschaffen zu haben“, sagt Karin. Beim Einkaufen geht es ihr um Nachhaltigkeit und Qualität. „Essen ist ein Stück Kulturgut. Der Einkauf sollte deshalb bewusst passieren.“

## Anspruchsvolle Einfachheit

„Diese beiden Worte bringen meine Vorstellung vom Kochen für den Alltag auf den Punkt“, beschreibt Karin ihre Philosophie. Ihre Gerichte sind einfach, aber nicht billig. Die Zutaten müssen frisch sein und kommen großteils aus der Region, die Rezepte

sind traditionell mit einem feinen, zeitgemäßen Touch. Vor allem geht es ihr darum, den Menschen den Wert von Lebensmittel zu vermitteln und ihnen das Selberkochen wieder schmackhaft zu machen. „Keine Zeit“ ist für sie kein Argument. Und je öfter man selbst kocht, desto leichter geht es einem von der Hand.

Oft braucht es nur einen kleinen Stups, um die Leidenschaft fürs Kochen (wieder) zu entfachen. „Die Erfahrung kommt mit dem Tun“, ist Frau Kaufmann überzeugt. „Die Leute sollen einfach wieder Freude daran haben, etwas selbst zu machen. Man muss sich nur drübertrauen.“

## Für mehr Würze im Leben

Und weil beim Kochen vor allem die richtige Würze eine wesentliche Rolle spielt, hat Karin eine Reihe kreativer Gewürzmi-

schungen zusammengestellt. Den „Scharfen Vierer“ zum Beispiel, für Nudelgerichte, Risotto oder Pizza. Oder die Grillerei für Rind, Wild, Lamm und Ente. Auch wenn die Gewürze alle ihre Bedeutung haben, so war es ihr doch wichtig, dass sie alle universell einsetzbar sind.

Im Onlineshop gibt es daneben noch klassische, hochwertige Reingewürze wie Thymian oder Nelken, Salze, Paprika und Chili, ein schönes Sortiment an Essigen und Ölen, Ausgesuchtes und Selbstgemachtes sowie ein Halbe-halbe-Sortiment als Gegenangebot zum „fix und fertig“. Dahinter verbergen sich Brotmischungen mit hochwertigen Zutaten, die durch frische Zutaten ergänzt werden. Mit Gelinggarantie! Frau Kaufmann: „Wenn etwas Selbstgemachtes gelingt, dann macht man auch weiter.“

// [www.fraukaufmann.at](http://www.fraukaufmann.at)