

Von der Kochschule zur Gewürzwerkstatt

Weit über 100 Kochrunden, Geburtstage, Firmenfeiern und vieles mehr. Das ist die Bilanz von Karin Kaufmann sieben Jahre nach der Gründung ihrer Kochschule. Seit 2016 betreibt die Küchenmeisterin auch eine eigene Gewürzwerkstatt. Was es damit auf sich hat, erklärt sie im Gespräch mit Karin Guldenschuh.

Anfangen hat das Ganze damit, dass es keine gute Gemüsebrühe gab. Es blieb mir nichts anderes übrig, als selbst ans Werk zu gehen. Ich habe die Rezeptur entwickelt und einen professionellen Partner gesucht, der mir das Ganze abfüllt. Weil ich dann grad in Schwung war, sind fünf Gewürze dazugekommen.

Wie sind diese ersten Produkte bei den Kochrunden angekommen?

Das hat eigentlich auf Anhieb gut funktioniert. Wer die Gewürze kaufte, wusste, dass die Resultate zu Hause dieselben sind wie bei der Kochrunde im Engel.

Nur Frau Kaufmann war nicht ganz zufrieden ...

Mich hat immer gestört, dass ich nicht ganz genau wusste, was wirklich drinnen ist in meinen Gewürzen. Wer nicht selbst produziert, kann das nicht kontrollieren. Es geht um kleine Nuancen des Geschmacks, die die Qualität bestimmen. Deshalb habe ich 2016 angefangen, alles selbst zu machen.

Braucht es dafür eine spezielle Begabung?

Ich denke schon. Bei uns liegt die Sensibilität für Geschmack in der Familie. Es braucht dieses Talent für den feinen Unterschied. Unser Sohn hat diese Gabe

in besonders hohem Maß. Er ist deshalb mein erster Vortester. Er merkt beim ersten Löffel Suppe, wenn die Mischung nicht absolut optimal ist.

Die Frau Kaufmann-Basisausstattung umfasst neben Karins Gemüsebrühe 11 Gewürze, wie wurden diese entwickelt?

Bis so eine Gewürzmischung einsatzbereit ist, dauert es normalerweise ein halbes Jahr. Zuerst kommt die Nachdenkphase mit der Suche nach den richtigen Zutaten. Dann wird getestet. Ich koche mit den neuen Mischungen. Da muss die Familie herhalten. In einer weiteren Runde verteile ich Proben an Bekannte.

Wer die 12 Grundprodukte hat, kann sich mit Sondergewürzen eindecken. Was sind deine neuesten Kreationen?

Brandneu im Sortiment ist die Fischerei. Es ist eine mediterrane Mischung, die man nicht nur für Fisch verwenden kann, sondern auch für andere Gerichte, denen man südliches Flair einhauchen will. Meine Gewürze sind alle so konzipiert, dass sie vielfältig einsetzbar sind. Auch ich entdecke immer wieder neue Möglichkeiten mit den Gewürzen, die ich schon lange verwende.

Die zweite Neuheit ist ein Curry, passt das zu dir?

Erstens fragen die Kunden ständig danach, weil sie nur Büchsen von mir in der Schublade haben wollen. Und zweitens zeichnet das den Bregenzerwald aus, dass wir auch in die weite Welt blicken.

Presse

Die Bregenzerwälder verstehen es ihre Kultur zu erhalten. Auch die des Alltags. Ich hätte gerne immer wieder einen kleinen Teil davon.

Danke Frau Kaufmann!

Charis Stank, Aug. 16, <http://blog.wohlgeraten.de/kochschule-frau-kaufmann-egg/>

Tradition mit Pfiff. Sie wollen bewährten Gerichten eine zeitgemäße Auffrischung verpassen? Die Bregenzerwälder Küchenmeisterin Karin Kaufmann zeigt für H.O.M.E., wie aus traditionellen Rezepten mit kleinen Eingriffen ein trendiges Menü entsteht.

Home, Jän. 17

Karin Kaufmann ist Köchin aus Leidenschaft und vermittelt ihre Begeisterung für gute Produkte und Gerichte ohne Schnickschnack in ihrer Kochschule Frau Kaufmann.

Felix Krohmer, Word Wide Mix, Okt. 16

„Inkoufo“ im Engel

Im Engel Egg ist auch der Laden mit dem erlesenen Sortiment von Frau Kaufmann. Im historischen Kellergewölbe kann man sich mit Feinkost-Produkten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken:

Öffnungszeiten (während des Schuljahres):

jeden Freitag, 8.30 bis 11.30 und 14.00 bis 18.00 und während der Kochrunden

Rund um die Uhr im Online-Shop:
www.frau Kaufmann.at

NEU

Frau Kaufmann-Produkte gibt es außerdem in folgenden Geschäften:

Bregenz: Metzgerei Schmuck
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
Hittisau: La Wurscht - Sonja und Peter Gmeiner
Hittisau: Ernele - Hotel Schiff
Mellau: Kulinarium - Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgens Stadtmetzg
Hohenems: Lusthaus
Altach: Riedmann
Götzis: Spar Fleisch
Feldkirch: Sparmarkt Albrecht
Feldkirch: Vorarlberg Milch
Lech: Hagens Dorfmetzgerei

Karin Kaufmann

Frau Kaufmann, Buchenrain 339, 6863 Egg, Österreich

+43 (0)676 49 54 144

karin@frau Kaufmann.at

www.frau Kaufmann.at

GAGGENAU

mary rose
AUSTRIA

Nr. 15 Frühling / Sommer 2017

Fast wie Zauberei: Die Gewürze der Küchenmeisterin.



Frau Kaufmann
Gewürzwerkstatt & Kochschule

Tipp: Neue Gewürze



Kochen mit Karins Küchen-Einmaleins

März bis Juni 2017

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach alten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot.

Jeder ist bei allen Gängen dabei, kocht entweder selbst oder schaut einfach zu. Die Gerichte werden laufend gegessen, wenn sie fertig sind.

Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbst gemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Kostprobe für zu Hause.

120 Ostermenü

Rassiger Doppler & Gemüsebrühe

Mit dem Rassigen Doppler schmecke ich die Gerichte erst kurz vor dem Servieren ab. Das salzig-scharfe Gewürz gibt der Forelle, dem Toast und den Erbsen den letzten Schliff. Es vergeht praktisch kein Tag, an dem ich dieses Gewürz nicht verwende.

Forelle mit Zitronenmarinade, Radieschenstreifen auf Weißbrot Kalbssuppe mit würzigen Toastbrotsscheiben Kalbsbäckle geschmort, Kalbsfilet mariniert (sous vide), Risotto mit Erbsen und Erbsenpüree Joghurt-Creme brûlée, Eis

Mi, 29.3. oder Do, 30.3.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

121 Für kleine und große Kinder

Gemüsebrühe & Curry & Süßer Dreier

Wer Kinder zum Gemüse essen animieren will, muss Phantasie beim Kochen entwickeln. Mit der Gemüsebrühe gewürzt wird der Spinat zum Renner. Noch ein Tipp für kleine und große Kinder: Mein fruchtiges Curry passt in die Suppe, in den Kartoffelschaum und auch in den Reis.

Gemüseschaumsuppe, Klare Hühnerbrühe mit Grießknödel

Spinat, Pochiertes Ei, Kartoffelschaum Huhn auf Currysauce, gebratenes Gemüse, Basmatireis

Variation vom Schmarren

Mi, 26.4.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 135,-

122 Essen mit Freunden

Flotter Zweier & Scharfer Fünfer & Süßer Dreier

Der Flotte Zweier macht in den Hacklaibchen, im Brot, im Gulasch und auf dem Blumenkohl eine gute Figur. Koriander verstärkt den Geschmack und Kümmel nimmt ihn zurück. Die beiden verstehen sich also wie ein eingespieltes Paar.

Rohkost mit Schnittlauch- und Liebstöckelcreme, Lammhacklaibchen, Chilisauce, Gurkencreme, Kornbrot Lammgulasch, Polenta, gerösteter Blumenkohl Tiramisu vom Rhabarber

Mi, 10.5.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-



123 Festtagsschmaus

Scharfer Fünfer & Gemüsebrühe & Süßer Dreier

Ob Pastetchen, Rindfleisch oder Kartoffeln: Der Scharfe Fünfer krönt den Geschmack. Die ausgetüftelte Mischung aus vier Pfeffersorten und dem naturbelassenen Bergkernsalz funktioniert garantiert und schont die Nerven.

Pastetchen gefüllt mit grünem Spargel Rindertatar, Basilikumcreme, weißer Spargel Gekochtes und kurz gebratenes Rindfleisch, Kartoffelschmarren, Spargelragout Rhabarberwähe

Mi, 24.5.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

124 Fernweh

Curry & Fischerei & Grüner Elfer

Die mediterranen Aromen der Fischerei bringen Leichtigkeit in die Küche. Die Mischung aus Fleur traditional, Zitrone, Tomate und Rosa Beeren verfeinert den Fisch, den Salat und das Gemüse so unaufdringlich, dass der wesentliche Geschmack der Hauptdarsteller nicht übertrumpft wird.

Verhackertes von der Lachsforelle mit Kräutern Vitaminreicher Salat mit frischen Früchten an Joghurtdressing, Kräuterbrot Kalbsbrust knusprig gebraten, Kartoffel-Oliven-Tomaten-Gemüse Überbackenes Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

Mi 7. 6. oder Do 8. 6. 17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

125 Gemüsegarten

Blumiger Achter & Grüner Elfer

Ob knackige Salate, frisches Gemüse aus dem eigenen Garten, vom Nachbarn oder vom Markt: Der Grüne Elfer macht aus einfachsten Zutaten etwas Besonderes. Mit seiner pikant-süßen Mischung spielt er seine Stärken aus, ohne wirklich in Erscheinung zu treten.

Gemüse, Salat, Brot Suppe mit Sommergemüse, Pesto mit Kresse Salat aus Zuckerschoten und Käse, Focaccia mit Oliven und Tomaten Sommerliches Kartoffelgröstl mit Krautsalat Kirsch-Mandel-Gemüder, Sorbet

Mi 21.6.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 125,-

126 Sommerabend

Grillerei & Rassiger Doppler

Die verschiedenen Fleischsorten brauchen mehr oder weniger intensive Aromen. Für die Grillerei für dunkles Fleisch habe ich deshalb Koriander, Rosmarin und Muskat verwendet, für die Grillerei für helles Fleisch Kerbel, Thymian und Nelken. Beide Varianten eignen sich zum Würzen und zum Marinieren.

Geröstete Brote, belegt mit Tomaten, Fisch und Gemüse Zitronen-Kräuter-Spaghettini Gegrilltes von Rind, Schwein und Huhn, Ratatouille, gebackene Kartoffelspalten, Mayonnaise Fruchtsalat mit Eis

Mi, 28.6.17,
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

Zum Verschenken: Gutscheine

Für Geschenke habe ich Gutscheine für meine Kochrunden und für den Laden vorbereitet, die ich gerne an Sie oder an den gewünschten Empfänger verschicke.