

## Lebensfreude und Wertschätzung

Im Herbst 2023 erscheint das zweite Kochbuch mit Rezepten der Küchenmeisterin und Lebensmittelhandwerkerin Karin Kaufmann. Der Luxus einer guten Mahlzeit im Alltag, Geschenke aus der Küche, die Verlängerung des Urlaubs mit kulinarischen Erinnerungen oder ein über dem Holzfeuer zubereitetes Gericht sind Ausdruck von Lebensfreude und Wertschätzung. Im Gespräch mit Co-Autorin Karin Guldenschuh macht sie jetzt schon Appetit auf die neuen Rezepte.

### Wie bist du auf das Wort Firlefanz gekommen?

Das kommt daher, dass ich am liebsten mit hervorragenden Zutaten koche. Die brauchen nämlich keinen Wirbel um sich herum. Das Ergebnis ist eine einfache und klare Küche ohne Schnörkel. Das lässt sich am besten mit dem lautmalerischen Ausdruck „ohne Firlefanz“ beschreiben.

### Wie unterscheidet sich das zweite Kochbuch vom ersten?

Beim ersten Kochbuch haben wir uns auf die Herkunft der Zutaten und das kulinarische Kulturgut unserer Region konzentriert. Das zweite Buch hat dieselbe Haltung, aber thematisch einen etwas anderen Zugang. Es ist praktisch mein privates Rezeptbuch für jeden Anlass.

### Welche Rezepte schaffen es ins Kochbuch?

Für so ein Kochbuch kommen natürlich nur Gerichte in Frage, die meine Familie und ich gerne mögen. Einerseits sind es unsere Rituale durch das ganze Jahr, die mit starken Emotionen verbunden sind. Andererseits sind es Rezepte, die ich situativ kreierte, die sozusagen direkt aus dem Leben gegriffen sind.

### Wie entstehen die Bilder für die Rezepte?

Alle Gerichte werden extra für das Shooting frisch zubereitet. Dann erkläre ich der Fotografin ganz genau, was der Hintergrund jedes Rezeptes ist und welchen Platz es im Buch bekommt. Sie übersetzt diese Eindrücke in eine anregende Bildsprache.

### Welche Feedbacks freuen dich am meisten?

Am meisten freut es mich, wenn das Kochbuch von allen Generationen verwendet wird und als ständiger Begleiter immer wieder in Gebrauch ist. Wenn ich höre, dass die Rezepte funktionieren und die Gerichte gelingen, hat das Kochbuch seinen Zweck erfüllt.



„Frau Kaufmann kocht“  
AT Verlag, 4. Auflage 2023, € 37,-



NEU: „Frau Kaufmann kocht –  
Rezepte ohne Firlefanz“  
AT Verlag, Sept. 2023, € 37,-

**Vorfreude:** Karin Guldenschuh und ich sind bereits im Finale für das zweite Kochbuch, das im Herbst erscheint. Die Fotos kommen wieder von Veronika Studer.

**Save the Date - Kochbuch-Präsentation:**  
Donnerstag, 5. Okt. 23, 20:00 Uhr, ORF Funkhaus Dornbirn

### Frau Kaufmann Produkte gibt es in folgenden Geschäften:

Metzgerei Schmuck (wo auch immer sie wieder aufsperrt)  
Bregenz, Hard, Altach, Koblach: Frauenkram  
Bezau: DER JOGI  
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald  
Egg Schetteregg : Fuchsegg Eco Lodge  
Schwarzenberg: Käsladen Vögel  
Hittisau: Ernele – Hotel Schiff  
Lingenau: Wälderhof  
Lingenau: Badhus  
Bezau: Geschenk und Handwerk  
Mellau: Kulinarium – Manuela Metzler  
Schröcken: Berghaus Schröcken  
Schwarzenberg: Fischgenuss  
Dornbirn: Stadtmetzgerei Dornbirn  
Dornbirn: Stadtmetzgerei Unger  
Götzis, Hohenems, Dornbirn: Feinkostina  
Götzis: Spar Metzler  
Rankweil: Lifestyle – Ernst Summer  
Feldkirch: Vorarlberg Milch  
Meiningen, Sulz: Metzgerei Walser

### Frau Kaufmann

Karin Kaufmann, Buchenrain 339  
6863 Egg, Österreich  
+43 (0)676 49 54 144  
karin@frau Kaufmann.at

[www.frau Kaufmann.at](http://www.frau Kaufmann.at)  

**GAGGENAU**

**mary rose**  
AUSTRIA

karin.guldenschuh.at | roswitha.schneider.com | veronikastuder.at

 **Frau  
Kaufmann**

Gewürzwerkstatt & Kochschule



Nr. 27 Herbst/Winter 2023/2024

Rezepte ohne Firlefanz:  
Das zweite Kochbuch

# Frau Kaufmann Kochrunden

September 2023 bis Jänner 2024

**Jeder Gast bekommt sein persönliches Set mit Schürze, Geschirrtuch und Rezepten. Dann können alle selbst entscheiden, wie sie sich bewegen, wie intensiv sie mitmachen oder zuschauen und wo sie genau sitzen wollen. Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.**

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach bewährten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot. Die Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbstgemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung oder mit Saftbegleitung sowie ein Frau Kaufmann Geschirrtuch für zu Hause.

Der Platz für eine Kochrunde ist reserviert, sobald die Rechnung bezahlt ist. Bis 4 Tage vor dem Termin ist die Stornierung kostenlos. Danach ist der vollständige Betrag fällig. Es können auch Ersatzpersonen teilnehmen. Wir behalten uns vor, die Kochrunde bei zu vielen Absagen nicht durchzuführen.

## 196 Fleischlos glücklich

*Ein buntes kulinarisches Fest: Von Rot über Gelb, Orange und Grün bis Violett. So vielfältig wie die Farben sind natürlich auch die Aromen. Ein grandioser Abschied vom Sommer.*

**Aperitif mit Gemüse in Tempurateig  
Tomatenvariation auf Roggentoast  
Gnocchi mit Pilzen und Kürbis  
Linsen-Spinat-Curry, Sauerrahmdip,  
Basmatireis  
Topfenknödel, Zwetschkenragout, Eis**

**Mi 27.9. oder Do 28.9.23  
Menü mit Wein oder Saft: € 170,-**

## 197 Eiskalt bis herzerwärmend

*Ein raffiniertes Spiel mit Temperaturen und Geschmäckern. Die süß-salzige Wärme, die kühle Schärfe und der fruchtig-süße Abschluss sorgen für überraschende Kombinationen.*

**Aperitif mit Blätterteigtarte mit Birnen und Sardellen  
Schwarzer Linsensalat mit gelbem Randig,  
Sashimi vom Süßwasserfisch  
Gurken-Joghurt-Eis, Krenschaum  
Kalb geschmort und gebraten, Maroni,  
Blumenkohl  
Feigentartelettes, Walnüsse, Karamellcreme**

**Mi 18.10. oder Do 19.10.23  
Menü mit Wein oder Saft: € 175,-**

## 198 Jagd und Fischerei

*Aus dem Teich und aus dem Wald stammt unsere Beute für diesen reichhaltigen Abend. Übrigens kommt sogar meine Schwarzwälderkirchtorte ohne Firlefanz aus.*

**Aperitif mit Rilette von der Lachsforelle,  
Bauernbrot  
Saiblingfilet kurz gebraten, Fenchel,  
Salzitrone  
Klare Wildsuppe, Kräuterflädle  
Geschmortes und Gebratenes vom Wild,  
Rotweinrisotto, gebratener Radicchio  
Schwarzwälderkirchtorte**

**Mi 15.11. oder Do 16.11.24  
Menü mit Wein oder Saft: € 175,-**



## 199 Schöne Bescherung

*Frau Kaufmann und DER JOGI geben Tipps für ein stressfreies Weihnachtsfest. Metzgermeister Johannes Bischof hat mit mir ein Menü zusammengestellt, das mit guter Vorbereitung sicher gelingt.*

**Aperitif mit Brandteigkrapfen  
Carpaccio vom Rind, winterliche Kräuter,  
Brioche  
Rindssuppe mit Brätpätzle  
Rindsvögel, Schupfnudeln, Gemüse  
Warmes Schokolademousse, Bananeneis,  
salzige Streusel**

**Mi 29.11. oder Do 30.11.23  
Menü mit Wein oder Saft: € 175,-**

## 200 Küchenparty

*Unkompliziertes Festessen für jeden Anlass. Wir feiern unsere 200. Kochrunde mit einer legeren Stehpartie von Frau Kaufmann und DER JOGI.*

**Aperitif mit frischem Brot  
Ramen original von DER JOGI  
Ceviche vom Süßwasserfisch, fruchtiger Salat  
Veganer Kaviar, Toastbrot  
Siedfleisch asiatisch  
Hackbraten-Burger  
Boeuf Bourguignon mit Schmorgemüse,  
Steirischer Sterz  
Strudel-Variation, Crème Brûlée mit Joghurt,  
marinierte Winterfrüchte**

**Mi 24.1. oder Do 25.1.24  
Menü mit Wein oder Saft: € 175,-**

## 201 Winteraustreiben

*Ein mediterranes Fischmenü zum Start in die Fastenzeit. Es ist so leicht und bekömmlich, dass sich der funkentaugliche Nachtschiff locker ausgeht.*

**Aperitif mit Fladen mit Zitrone und Sardelle  
Lachsforellenfilet lauwarm im Sesammantel,  
süßer Endiviensalat  
Schwarzwurzelsuppe, Orangen  
Gröstl mit Gemüse und Pulpo  
Schneeballen und Funkenküchle mit  
Orangencreme**

**Mi 21.2. oder Do 22.2.24  
Menü mit Wein oder Saft: € 175,-**

## Zum Verschenken: Gutscheine

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

## Online einkaufen bei Frau Kaufmann



[fraukaufmann.shop](https://fraukaufmann.shop)