



### Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“ AT Verlag € 35,-

„Was Österreichs Küche besonders auszeichnet.  
Das beste Kochbuch.“  
**SonntagsZeitung Zürich, Mai 2021**

„Karin Kaufmann liebt eine klare Küche mit frischen  
Zutaten der Region, ohne Schnörkel und Firlefanz -  
wir auch!“  
**Frau im Trend, 1/2021**

„Auf ein Glas mit Frau Kaufmann. Sie ist Autorin  
des Buchs Frau Kaufmann kocht und hat sich mit  
ihren authentischen Rezepten aus dem Bregenzer-  
wald auch hierzulande einen Namen gemacht.“  
**LandLiebe Schweiz, Dez. 21**

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



### Online einkaufen bei Frau Kaufmann



[frau Kaufmann.shop](http://frau Kaufmann.shop)

Der Frau Kaufmann Laden im Engel ist bei den  
Kochrunden und zu speziellen Anlässen geöffnet.

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

- NEU Bregenz, Hard, Altach, Koblach: Frauenkram
- NEU Egg-Schetteregg: Fuchsegg Eco Lodge
- NEU Lingenau: Badhus
- NEU Rankweil: Lifestyle - Ernst Summer
- Bregenz: Metzgerei Schmuck
- Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
- Egg: La Wurst - Sonja und Peter Gmeiner
- Schwarzenberg: Käsladen Vögel
- Hittisau: Ernele - Hotel Schiff
- Lingenau: Wälderhof
- Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau: Alpenkäse
- Bregenzerwald Sennerei
- Bezau: Geschenk und Handwerk
- Mellau: Kulinarium - Manuela Metzler
- Dornbirn: Jürgens Stadtmetzg
- Hohenems, Götzis und Dornbirn: Feinkostina
- Götzis: Spar Metzler
- Feldkirch: Vorarlberg Milch
- Bludenz: Wunderla - Verena Walch
- Lech: Hagens Dorfmetzgerei
- Leutkirch: Zweigstelle
- Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
- Oberstdorf: Speisekammer
- Köln: Metzgerei Kremer
- Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben
- Gmunden: Kauf Dahoam
- Wien: BESEN&SPAGHETTI

Nr. 24 Frühling/Sommer 2022

# Team Familie: Vereinte Talente am Werk.

karin.guldenschuh.at | roswitha.schneider.com | pia-pia.com



Gewürzwerkstatt & Kochschule





## Liebe Freund\*innen von Frau Kaufmann,

fast zwei Jahre Ausnahmezustand liegen hinter uns. Bei mir wandelt sich der Stillstand immer mehr in eine Zeit des Aufbruchs. Zum 10-jährigen Jubiläum der Gewürzwerkstatt wagen wir den nächsten großen Schritt. Voller Freude kann ich euch berichten, dass die Frau Kaufmann Produkte in einem ehemaligen Lebensmitteladen ein neues Zuhause bekommen.

Seit Wochen sind wir dran, die neue Werkstatt mit dem Lager und dem Online-Versand einzurichten. Bis jedes Produkt feinsäuberlich an seinem Platz steht, sind die vereinten Talente der ganzen Familie gefragt. Mein Mann Ernst unterstützt mich vorbehaltlos mit Rat und Tat. Auch unsere Kinder Lara und Maximilian legen manche Wochenend- und Nachtschicht ein, damit der Laden funktioniert. Dafür bin ich von Herzen dankbar.

Anfangen hat das Ganze aus einem Mangel heraus. Gewürzmischungen zu kreieren und selber herzustellen war nicht Teil meines Businessplans. Es hat sich ergeben, weil es auf dem Markt nichts Verwendbares für mich und meine Gäste gab. Begonnen habe ich mit der Gemüsebrühe. Heute produzieren wir außerdem 22 Gewürzmischungen und 5 Halbe-Halbe Mischungen in sorgfältiger Handarbeit im Bregenzerwald.

Bei der Kreation der Gewürze orientiere ich mich an meiner GVH-Formel für Geruch, Vielseitigkeit und Haltung. In jedem Produkt verwende ich nur beste Zutaten. Fast alle unsere Reingewürze sind aus biologischer Landwirtschaft. Jede Mischung muss vielfältig einsetzbar sein. Denn ich möchte, dass ihr die Gewürze tagtäglich verwenden könnt.

Auch von einer anderen Baustelle kann ich über Fortschritte berichten. Endlich bin ich online so präsent, wie ich es mir schon lange gewünscht habe. Es gibt gewisse Aufgaben, die liegen bleiben und solange wie möglich aufgeschoben werden. Das schlechte Gewissen mahnt sie aber ein, sie sind wichtig und notwendig. Dazu gehören bei mir die Social Media Aktivitäten auf Facebook und Instagram.

Der Schubs für das erste Video kam von Maximilian. Es war Lockdown, alle waren daheim. Die Bauern hatten massenhaft Spinat, keinen Marktbetrieb und somit keine Käufer\*innen. Ein Student als Kameramann im Haus. Das war Anlass genug für den ersten Clip. Es war zu der Zeit für mich die einzige Möglichkeit mit euch allen zu kommunizieren.

Mittlerweile muss ich mir eingestehen, habe ich Gefallen an der Filmerei gefunden. Ich bin bei weitem noch keine Expertin. Ich kann die Medien aber selbständig bedienen. Der Anfang war alles andere als lustig, aber es war jede Mühe wert. Viel positives Feedback von euch und neue Bekanntschaften wären mit entgangen. Nach fast 30 Videos ist die digitale Welt bei Frau Kaufmann zu einem fixen Bestandteil geworden. Wenn mir eine Köchin zwei Stunden nach der Online-Schaltung eines Rezeptvideos ein Foto des fertigen Apfelkuchens schickt, ist das ein Fest.



Am allermeisten fehlt ihr mir, meine lieben Gäste. So richtig bewusst wurde mir das in diesem Herbst, als ich kurze Zeit wieder Kochrunden veranstalten durfte. Viele von euch habe ich zwei Jahre nicht mehr gesehen und gesprochen. Umso schöner waren die Abende im Engel: Alles war wie immer perfekt von Beate vorbereitet. Die Küche blitzsauber, die Schürzen, Rezepte, Zutaten – alles parat. Der Geschmack von frisch gebackenem

Brot in der Luft. Wir haben gekocht, gebacken, gebraten, geschmort, gelacht, uns ausgetauscht. Die Ergebnisse auf den Tellern konnten sich sehen lassen. Maronsuppe und andere Feinheiten waren auf Hauben-Niveau. Es waren wundervolle Begegnungen, ich war unendlich dankbar und zufrieden.

Nun haben sich die Voraussetzungen für diese Art des Kochens wieder geändert. Um schneller auf die Vorschriften reagieren zu können, biete ich die Termine und Menüs der Kochrunden für Frühling/Sommer 22 ab März online an. [www.frau Kaufmann.at/programm](http://www.frau Kaufmann.at/programm)

Angepasst an die jeweils aktuellen gesetzlichen Vorschriften und nach dem Motto: So unkompliziert wie möglich, aber so sicher wie notwendig.

Ich freue mich auf ein Wiedersehen bei einer Kochrunde.  
Herzlich, Eure Karin Kaufmann



[Rezeptvideos](#)



[Kochrunden](#)