

Gemischte Gefühle

Durch den allgemeinen Lockdown im Frühling konnten auch die Kochrunden erstmals in der 10-jährigen Geschichte der Kochschule Frau Kaufmann nicht stattfinden. Im Gespräch mit Karin Guldenschuh erzählt Karin Kaufmann, wie sie diese Zeit erlebt hat und wie es jetzt weitergeht.

Karin Guldenschuh: Für mich waren deine Online-Auftritte auf Instagram unglaublich wichtig in dieser Zeit des gemeinsamen Alleinseins. Deine Spinatspätzle mit der Schinken-Rahm-Sauce werden für immer damit verbunden bleiben. Welches Gericht hat dich durch diesen Ausnahmezustand begleitet?

Karin Kaufmann: Ganz sicher wird mir Bärlauchpesto in Erinnerung bleiben. Insgesamt hatte ich noch nie einen so abwechslungsreichen Speiseplan. Ich habe noch nie so viele Stunden am Stück gekocht und war im Leben noch nie so froh, dass ich so viele gute Vorräte zu Hause habe.

Wie kam es zu diesen Videos, die du gemeinsam mit deinem Sohn Maximilian produziert hast?

Auslöser waren die kleinen Produzenten, die ihre Sachen nicht verkaufen konnten. Deshalb musste viel gute Ware entsorgt werden. Ich wollte mit den Rezeptvideos einfach darauf aufmerksam machen, dass die Leute trotz der komplizierten Lage den Kontakt zu den Bauern und Markthändlern suchen.

Erstmals hast du das gesamte Programm mit allen Kochrunden abgesagt, warum?

Zuerst ging ja wirklich nichts und dann war mir das Ganze zu unsicher. Was wir bei den Kochrunden machen, hat viel mit dem ständigen Probieren und Abschmecken zu tun, mit gemeinsamem Arbeiten und am Tisch sitzen, also nicht mit Abstand. Inzwischen habe ich versucht einen neuen Zugang zu finden. Die Lockerheit soll bleiben und trotzdem soll sich jeder Gast sicher fühlen. Denn die alte Normalität gibt es nicht mehr.

Was ist anders?

Jeder Gast bekommt sein persönliches Set mit einem Aperitif, Schürze, Geschirrtuch und Besteck. Dann können alle selbst entscheiden, wie sie sich bewegen wollen, wie intensiv sie mitmachen oder zuschauen wollen und wo sie genau sitzen wollen.

Regionale Lebensmittel rückten mit der Ausgangssperre in den Fokus, das ist ja bei Frau Kaufmann nichts Neues.

Es ist ein großer Trost und eine Bestätigung für alles, was wir bei Frau Kaufmann schon lange machen. Auch das Kochbuch ist ein Begleiter durch den Alltag mit frischen, saisonalen Produkten. Neu ist, dass viel mehr Menschen überzeugt sind von diesem Weg und dass viele mich ansprechen, speziell auch über Social Media.

Du hast im Herbst auch einen Fernsehauftritt, worum geht es da?

Ich bin die erste Vorarlberger Köchin in der neuen Kochsendung „Silvia kocht“, die vom 2. bis 5. November 2020 in ORF 2 in 4 Teilen ausgestrahlt wird. Am 5. Tag wird dann die Region Bregenzerwald vorgestellt.

Und es gibt auch ein neues Produkt aus der Gewürzwerkstatt ...

Die Kräuterei, das ist ein mediterraner Allrounder mit Oregano, Basilikum, Majoran, Thymian und Tomatenflocken. Eine ausgetüftelte Mischung für Gulasch, Pasta, Pizza, Salat und - wenn man will, auch für eine schöne Leber.



Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“

Von bewährten Klassikern bis zu überraschenden Küchenexperimenten – 80 Rezepte zeigen, wie unkompliziert eine genussvolle saisonale Küche sein kann. Das Kochbuch, das Küchenmeisterin Karin Kaufmann gemeinsam mit der Autorin Karin Guldenschuh verfasst hat, hat bereits die 3. Auflage erreicht. Im Herbstprogramm 2020 des AT Verlages wird es unter den Bestsellern präsentiert.

Frau Kaufmann kocht, AT Verlag, € 35,-

Frau Kaufmann

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

GAGGENAU **mary rose**
AUSTRIA

Online einkaufen bei Frau Kaufmann

Unseren Online-Shop haben wir gerade auf den neuesten Stand gebracht. Es ist jetzt noch einfacher, dort einzukaufen. Für Sie selbst oder schön verpackt als Geschenk. Außerdem finden Sie dort Videos mit einfachen Rezepten.



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:

*Bregenz: Metzgerei Schmuck
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
Egg: La Wurst - Sonja und Peter Gmeiner
Hittisau: Ernele - Hotel Schiff
NEU: Lingenau: Wälderhof
Bezau: Geschenk & Handwerk
Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau:
Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei
Mellau: Kulinarium - Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgen's Stadtmetzg
Hohenems und Dornbirn: Lusthaus
Götzis: Spar Metzler
Feldkirch: Vorarlberg Milch
Bludenz: Hingucker Konzept Store
Lech: Hagen's Dorfmetzgerei
Leutkirch: Zweigstelle
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben
und Filiale Claudiaplatz*

Nr. 22 Herbst/Winter 2020/21

Was mir wichtig ist Gerichte mit Emotionen



 **Frau Kaufmann**

Gewürzwerkstatt & Kochschule

Frau Kaufmann Kochrunden

September 2020 bis Februar 2021

Zum Einstieg bekommt jeder Gast ein persönliches Set für die Kochrunde.

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 zu. Die Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind.

171 Vertrauen

Vertrauen gibt mir Sicherheit. Es ist einfach ein gutes Gefühl, zu 100 Prozent zu wissen, was ich esse und wo es herkommt. Mit jedem meiner Lieferanten verbindet mich ein wertschätzendes Miteinander.

**Allerlei von der Bohne, Pesto mit Erdnüssen, geröstete Samen
Paprikaschaumsuppe, Chilischäum
Gnocchi mit Kräuterfülle
Gebackene Ochsenerztomaten mit Schafskäse
Zwetschkenragout, Schokoküchle, Zitronencreme**

Mi, 30.9.20, Menü mit Wein und Überraschung: € 150,-

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

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbstgemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Überraschung für zu Hause.

172 Freundschaft

Gästen tischen wir auf. Bei Freunden hingegen ist es unkompliziert. Wir kochen sogar gemeinsam und verbringen einfach eine unbeschwertere Zeit miteinander - in der Küche und am Tisch.

**Fladen mit würzigem Speck und süßen Feigen, Kräutersalat
Streifen vom Bachsaibling, mariniertes Gemüse
Kalbsbrust und Schweinebauch, Zweierlei vom Wirsing
Tartelettes mit Karamellcreme und Walnüssen**

Mi, 14.10.20 oder Do, 15.10.20, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

173 Verbundenheit

Es ist wohl ein Lottosechser, wenn du so richtig gerundet bist. Verbunden mit all dem, was deine Umgebung ausmacht - die Ernte aus Feld und Wald, die Natur, die Menschen.

**Herbstgemüse im Salzteig, Frischkäsecreme, Schinken vom Wild
Kastaniensuppe mit Trüffelschaum
Hirschrücken mit Kräuterkruste, Wildfond, Blumenkohl im Ganzen, gebackene Kartoffelnudeln
Apfelkrapfen, geeiste Orangencreme**

Mi, 11.11.20 oder Do, 12.11.20, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-



174 Erinnerungen

Schöne Erinnerungen sind der beste Geschmacksverstärker. Wenn du bestimmte Gerichte kochst, isst du all das mit, was dich persönlich damit verbindet. Den Garten, den Wald oder auch die Art und Weise, wie die Speisen angerichtet und serviert wurden.

**Sellerie-Apfel-Walnuss-Salat
Kalbfleischsuppe, Brätschöberl
Chateaubriand, Sauce Béarnaise, Kartoffelspalten gebacken, Herbstgemüse
Marinierte Früchte, Orangen-Mohn-Schnitte**

Do, 19.11.20 oder Fr, 20.11.20, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

175 Sehnsucht

Es gibt wohl keinen Tag im Jahr, der so geprägt ist von der Sehnsucht nach Harmonie wie Weihnachten. Einen großen Beitrag zur Erfüllung dieses Wunsches leistet ein feines Menü. Es erwärmt ganz einfach die Seele.

**Carpaccio vom Rind, Tatar vom Bachsaibling, Korianderpesto, Randigjulienne
Rindssuppe, Backerbsen
Orangensorbet mit Vreimuth
Rindsrouladen, Lauchpüree, Grünkohlchips
Geeiste Grießflammerie, Madeleines**

Mi, 2.12.20 oder Do, 3.12.20, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

176 Leidenschaft

Leidenschaft hat immer mit Nervenkitzel zu tun. Wenn du etwas ausprobierst, weißt du nicht, wie es ausgeht. Aber es ist wohl die einzige Möglichkeit, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken und dich immer wieder zu verbessern.

**Zandercevice, Avocado
Linsen-Safran-Suppe
Joghurtsorbet mit Gin
Gerollter Hühnerbraten à la Frau Kaufmann,
Zitronenrisotto
Tiramisu mit Banane und Schokolade**

Do, 28.1.21, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

177 Fernweh

Fernweh ist in meinem Fall mit Italien verbunden. Das Meer und vor allem die Lebensmittel und die Art sie zuzubereiten, haben es mir angetan. Auch der Wein kommt von meinem Olivenöl-Produzenten Egidio Marcantoni aus den Marken.

**Piadina mit Prosciutto
Pulpo, Gemüse und Olivenöl
Spaghetti Vongole
Ragu vom Rind, Rosmarinpolenta,
Wurzelgemüse
Eis, Kuchen und Gebäck mit Haselnüssen aus dem Piemont**

Mi, 3.2.21, Do, 4.2.21 oder Fr, 5.2.21, Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

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.