

Neues Handwerk - Die Köchin und der Maler

Was verbindet Karin Kaufmann und Michael Fetz: Ihre Offenheit für Neues, ihr Engagement, diese Ideen auch umzusetzen und der Werkraum Bregenzwald, erklären sie im Gespräch mit Karin Guldenschuh.

Der Werkraum Bregenzwald versteht sich als Zentrum für das neue Handwerk. In Kürze geht das Schaufenster dieser Kooperative in Betrieb – Das Werkraum Haus in Andelsbuch. Wie präsentiert ihr euch dort?

Michael Fetz: Ich werde gemeinsam mit meinem Malerkollegen Jürgen Raid eine Spirale aus Gerüststangen aufbauen, die wir mit unterschiedlichen Techniken bearbeiten. Das Malerhandwerk umfasst weit mehr als Wände anstreichen.

Karin Kaufmann: Da mein Handwerk mit frischen Lebensmitteln zu tun hat, habe ich kein Ausstellungsstück. Daher funktioniere ich meine Holzbretter mit den Engelsflügeln, die ein bisschen mein Markenzeichen geworden sind, zu einer Art Plakatwänden um. Michael hat den Auftrag, diese Bretter mit Fotos zu bedrucken.

Michael: Wie so oft in der Zusammenarbeit mit Karin, wieder einmal eine reizvolle Premiere für mich. Einerseits darf der Druck nicht so perfekt sein, dass das Holz nicht mehr erkennbar ist. Andererseits sollten die Fotos brillant sein. Ein Balanceakt, wie ich ihn gerne mag.

Eure Zusammenarbeit hat sich auch bei der Renovierung der Gasthauses Engel für die neue Kochschule bewährt. Worum ging es da beispielsweise?

Karin: Der Engel war früher eine Wirtschaft für Pferdehändler. Wir wollten einen historischen Bezug herstellen. Eine Idee waren Rosshaarvorhänge, aber die sind leider unbezahlbar. Deshalb habe ich mich auf Anregung von Polsterer Johannes Mohr für Linkrusta entschieden. Aus diesem mit Leinöl-Farbe bemalten Leinestoff wurden einst Pferdedecken hergestellt.

Michael: Ich durfte wieder einmal ein Experiment abseits des Alltäglichen machen. Die ganze Werkstatt war voller Gerüste. Denn jedes Teil brauchte drei Anstriche und musste jedes Mal eine Woche trocknen.

Ihr seid schon länger ein gutes Team, was war denn euer erstes Handwerksexperiment?

Karin: Wir wollten in unserer modernen Küche zu Hause einen Holzschnitt mit einer Kuhherde von Leopold Fetz vervielfältigen und auf eine Schrankwand drucken.

Michael: Wenn mir jemand so eine Chance gibt, mache ich mit. Zu unserer Überraschung bestand Leopold Fetz - er war damals 90 Jahre alt - darauf, bunte Farben zu verwenden. Wir mussten digitale Schablonen herstellen und schauen, wie wir mehrere Farbschichten auf dem kritischen Untergrund des Schleiflacks übereinander legen können.

Karin: Das Schöne ist, dass bei den Experimenten mit Michael immer was herauskommt. Wir ticken gleich, daher haben wir viel Spaß miteinander.

Michael: Übrigens auch in der Küche. Ich würde nie in einen Kochkurs gehen. Aber bei Karin genieße ich meine selbst gewählte Funktion als Beobachter und Genießer der großen Handwerkskunst.

Karin: In der Küche ist es bei dir schnell dunkel, dafür ist es in der Stube umso länger hell.

Veranstaltungstipps im neuen Werkraum Haus in Andelsbuch:

Der handgemachte Mensch

Vortrag von Peter Kubelka, Sa, 13. 7. 13, 18.00

Der Filmemacher, Philosoph, Musiker und Koch spricht von der Bedeutung des Handwerks für den Werdegang der Menschheit.

Die Mitglieder stellen sich vor

Ausstellung bis 5. Okt. 2013

Sa, 20. 7. + So, 21. 7. 13, 10.00 - 18.00,
Eröffnung mit freiem Eintritt

Ausstellung, Information, Beratung, Shop,

Wirtschaft ab 23. 7. 13: Di - Do 10.00 - 18.00,

Fr 10.00 - 20.00, Sa 10.00 - 16.00

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Ich habe von dem tollen Abend bei dir viel in meinem Freundeskreis erzählt und auch einige Sachen nachgekocht. Vor allem der gerührte Eiskaffee erntet jedes Mal großen Beifall.

Christine Bertolini, Dornbirn

Kochen mit Frau Kaufmann zählt zu den charmantesten und kommunikativsten, jedenfalls aber köstlichsten Wegen, sich bei liebgewonnenen Menschen oder wertvollen Mitarbeitern und Kunden zu bedanken.

Michael Grahammer, Vorstandsvorsitzender HypoLandesbank

Lieben Dank nochmals für den sehr netten Abend in Ihrer Kochschule. Alle waren sehr begeistert und hatten viel Spaß. Wir kommen bestimmt wieder und melden uns rechtzeitig. Lieben Gruß aus Berlin.

Gudrun Witte, Witte Projektmanagement GmbH

Geburtstagsfeier unserer Tochter Helena, 12 Jahre. Die Freundinnen und sie selbst meinten unisono: „So ein cooler Abend, das hätten wir uns nicht gedacht, dass gemeinsam Kochen so viel Spaß macht, und geschmeckt hat es auch! Außerdem hat uns Karin ganz viele Tricks gezeigt, damit ein gutes Essen gelingt.“ Danke Karin, dass du dich auf dieses Experiment eingelassen hast!

Kriemhild Büchel-Kapeller, Bregenz

Presse

Slowfood mit Herz. Karin Kaufmann ist Wälderin durch und durch, liebt es, in der Küche Traditionen weiterzuentwickeln und hat schon als kleines Mädchen gerne gekocht. Sie widerlegt das Sprichwort – viele Köche verderben den Brei. Bei ihr treffen Profis auf Liebhaber und Herkömmliches auf Hightech.

Rebekka Moser, Die Voralbergerin, Mai 2013

Karin Kaufmann

Frau Kaufmann, Buchenrain 339, A-6863 Egg

+43 (0)676 49 54 144

karin@frau Kaufmann.at

www.frau Kaufmann.at

GAGGENAU

maru rose
AUSTRIA

www.super-bi-g.com | www.karin.guldenschuh.at

N°8 Herbst / Winter 2013 / 2014

Kochen ist Handwerk: Auf ins neue Werkraum Haus.



 **Frau Kaufmann**
Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

September 2013 - Februar 2014

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.

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

Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 22.30 Uhr statt.

62 Schwein, Sellerie, Beeren

Wenn es schnell gehen muss, mache ich den im Bregenzerwald üblichen Toschen mit ganzen Eiern. Viel lieber ist mir aber der luftige Schmarren, bei dem geschlagenes Eiweiß untergehoben wird.

**Sellerieschaumsuppe mit Bratäpfeln
Schweinefilet auf Kräuterseitlingen
Schweinebäckle, Rösti mit Lauchgemüse
Beerenschmarren**

Mi, 25. 9. 13, mit Weinbegleitung: € 123,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 13: € 113,-

63 Kalb, Kartoffeln, Honig

Wer genau wissen will, welche Zutaten in den Brätspätzle drinnen sind, macht sie am besten selber. Mit kaltem Wasser abschrecken und einfrieren. Dann hat man eine gute Suppeneinlage auf Vorrat.

**Kalbslebermousse mit Brioche
Klare Suppe vom Kalb, Brätspätzle
Kalbsbraten auf Heu, Krokette, Gemüse
Zwetschke, Honig**

Mi, 9. 10. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 10. 10. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 13: € 125,-

64 Lamm, Kastanien, Schokolade

Ich habe jahrelang geglaubt, dass man aus Kastanien nur Männchen basteln kann. Inzwischen verwende ich für meine kulinarischen Kreationen am liebsten Südtiroler Kastanien von Buongustaio.

**Kastaniensuppe mit Lammfilet
Zweierlei vom Randig
Lammrollbraten, gefüllte Zwiebeln,
Schupfnudeln
Mohr im Hemd**

Mi, 23. 10. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 13: € 125,-

65 Reh, Fenchel, Kaffee

Hubert Egender, Herr über die Viecher in Schönebach, geht wieder für mich auf die Jagd. Ich freue mich immer, wenn er persönlich mit seiner Beute zu mir in den Engel kommt.

**Herbstlicher Salat
Rehleber aus der Pfanne, frisch
gebackenes Weißbrot
Rehmedaillons in Speck und Hacklaibchen,
Kartoffelpüree, Blaukraut
Gerührter Eiskaffee, Mandelhippen**

Mi, 6. 11. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 7. 11. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 13: € 125,-

66 Hirsch, Preiselbeere, Birne

Wer selbst kocht, schätzt mehr, was andere kochen. Wenn ich zum Beispiel in einem Gasthaus eine kräftige Wildsuppe bekomme, lasse ich dafür jeden Nachtisch stehen.

**Orangen-Fenchelsalat
Geklärt Wildsuppe, Rosmarinschöberl
Hirschragout, Kartoffelbuchteln mit
Preiselbeeren, Sprossenkohlpüree
Birne, Karamell**

Mi, 20. 11. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 13: € 125,-



67 Fisch, Kraut, Apfel

Wie ein Fisch mit Salz verpackt wird, muss man gesehen haben. Beim ersten Mal schafft man es nämlich kaum, diesen sandhaufenartigen Berg unter Kontrolle zu halten.

**Fenchelsuppe, geräucherter Saibling
Gemüsegröstl mit Süßwasserfisch, Krautsalat
Zander in Salzkruste, Gemüse
Vanille, Apfel**

Mi, 15. 1. 14 mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 13: € 125,-

68 Käse, Kräuter, Kürbis

Unter Kürbis verstehe ich weit mehr als die übliche Suppe und Halloween. Ich bevorzuge den kleinen, festen Hokkaido. Die großen Sorten sind mir zu schwammig.

**Sülze mit winterlichem Gemüse und Kräutern
Käsesuppe in einer Brotschüssel
Teigtaschen gefüllt mit Kürbis, winterlicher
Salat
Orange, Pistazie**

Mi, 29. 1. 14, mit Weinbegleitung: € 108,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 13: € 98,-

69 Kalb, Randig, Eier

Meine Mama macht mit uns Salzburger Nockerl, die ich bis heute sonst nirgends esse. Früher gab es diese raffinierte Dotter-Eiweiß-Zucker-Vanille-Mischung zum Fernsehen – anstelle von Chips.

**Randigsuppe
Kalbsbeuschel, Knödel
Kalbskotelett, Jus, Krokette, Wintergemüse
Salzburger Nockerl**

Mi, 19. 2. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 20. 2. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 13: € 125,-

Kochen für Einsteiger

Herbst 2013: 24. 9. / 8. 10. / 5. 11. / Di 17.30 – 22.30
Winter 2014: 14. 1. / 28. 1. / 18. 2. / Di 17.30 – 22.30

**Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü,
Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 219,-
mit Weinbegleitung: € 259,-**

Keksle, Wurstsalat und Bier

Sa, 23. 11. 13 / 11.00 - 16.00
Mo, 25. 11. 13 / 14.00 - 19.00
Rezepte, Kekse in Vorratsdosen, Jause: € 109,-

„Inkoufo und inkehro“ im Engel

Mein Laden im Engel in Egg ist während des Schuljahres geöffnet. Im Kellergewölbe kann man sich mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken. Für alle Ladenbesucher sind am Freitag-nachmittag auch die beiden Gaststuben offen.

Laden: Mo – Do 9.00 – 11.30
Laden und Stuben: Fr 16.00 – 19.00
(außer in den Ferien)

Einkaufen - rund um die Uhr - im Web:
www.fraukaufmann.at

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.