

## Selbst Gemachtes und Ausgesuchtes zum Bestellen

### Der neue Laden von „Frau Kaufmann“

Ab Oktober gibt es ein ausgewähltes Sortiment an „Frau Kaufmann“-Produkten in meinem neuen Laden. Geöffnet ist der Online-Shop rund um die Uhr. Wer die Sachen direkt im Engel kaufen will, kann das im Anschluss an die Kochrunden tun. Bei mir finden Sie Feinheiten für Küche und Tisch, die Sie nicht überall bekommen: qualitativ hochwertig und zugleich alltagstauglich.

Ein altes Leiden beim Kochen ist zum Beispiel die Gemüsebrühe. Fertigprodukte schmecken entweder fad oder künstlich, oder sie haben eine unappetitliche Farbe. Ich habe bisher jedenfalls keine Gemüsebrühe gefunden, die meinen Geschmack trifft. Deshalb habe ich gemeinsam mit dem Salzburger Gewürzimporteur Willi Pichler selbst eine Mischung ausgetüftelt, die mich überzeugt.

Ein besonderes Anliegen sind mir die Gewürze. Sie haben meiner Meinung nach eine Sonderstellung unter den Lebensmitteln. Wenn es um ein einzigartiges Aroma geht, verwende ich auch weitgereiste Produkte. Aber nur in bester Qualität. Muskatnüsse sind dann besonders gut, wenn sie groß und hell sind. Oder Zimt schmeckt viel süßer, wenn die Rinde von jenen Teilen des Baumes stammt, die nur mit den Händen gepflückt werden können. Bei billiger Vanille wird nur die Schale gemahlen und nicht die ganze Schote, die auch das Mark enthält. All diese Details machen den Unterschied zwischen dem Gewöhnlichen und dem Besonderen aus. Pfeffer von schlechter Qualität erzeugt nur Schärfe. Ein gutes Produkt hingegen gibt dem Gericht den letzten Pfiff, wie zum Beispiel der Langschwanzpfeffer mit seinem Schokoladengeschmack im Abgang.

Meine Gewürzlinie umfasst einerseits reine Produkte, andererseits von mir kreierte Mischungen, wie Salz- und Pfeffermischungen. Eine Besonderheit sind Bregenzerwälder Kräutermischungen, an denen ich gemeinsam mit dem Egger Landwirt Ingo Metzler arbeite.

Wer Salat nur mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer marinieren will, dem empfehle ich meinen Apfel- oder Birnen-Balsam. Dieser Essig hat einen so feinen Geschmack, dass sich alles weitere erübrigt.

Für alle, die auch zu Hause noch etwas von der Stimmung der lustvollen Kochrunden bei „Frau Kaufmann“ spüren wollen, habe ich Küchen-Accessoires im Sortiment: Holzbretter mit Engelsflügeln, handgenähte Leinenschürzen, Rezeptmappen und Backofen-Handschuhe.

## Tourismus-Preis für „Frau Kaufmann“

Vorarlberg Tourismus hat heuer bereits zum 15. Mal außergewöhnliche Tourismusprojekte mit Innovationspreisen belohnt. „Frau Kaufmann“ konnte die Jury als neuartiges Lern- und Erlebnisangebot für Tages- und Übernachtungsgäste überzeugen. Das regionale und kulturelle Engagement der Kochschule wurde mit einem der beiden Hauptpreise ausgezeichnet.

## Aus dem „Frau Kaufmann“-Gästebuch

Eine Küche wie bei Sterneköchen, festlich gedeckte Tische und eine „Kochlehrerin“ voller Ideen. Dazu eine bunte Mischung von Kochinteressierten, begleitenden Ehepartnern, neugierigen Einzelgängern. „Normale Leute“ gemischt mit ganz „speziellen“ und alle fanden prima zusammen. ... So kurzweilig haben wir selten gekocht, obwohl gemeinsames Kochen schon lange zu unseren vernünftigen Lieblingsbeschäftigungen zählt.

**Karin Schneider-Meyer und Jürgen Gerdes, Mellau**

Kochen bei Frau Kaufmann ist keine Arbeit. Es macht Spaß und Lust auf mehr. Deshalb halten wir es mit Paulchen Panther: Heute ist nicht alle Tage. Ich komm wieder, keine Frage.

**Thomas Rusch, Spenglerei und Dachdeckerei Bregenz**

Es gab unglaublich viele neue Erfahrungen und für den Gaumen Freuden. Ein eindrücklicher Self-Cooking-Abend.

**Robert Maier, Hilti-Team Schaan**

Herzlichen Dank für drei kulinarische Abende der Spitzenklasse. Es waren nicht nur die raffiniert kombinierten Gerichte, die geschmackvollen Weine und das perfekte Ambiente, das wir über alles genossen, sondern auch die unvergleichlich charmante und gleichzeitig lehrreiche Art, mit der Du uns bei den Einsteiger-Runden Einblicke in Deine Kochkünste gewährt hast.

**Markus Ilg und Sabine Smodics, Dornbirn**

### Auszug aus einem Artikel des Gourmetmagazins A la Carte 01/2011: Die Alpen-Avantgarde

Wir könnten in Salzburg sein, in Wien oder in München – sind aber im fast dreihundert Jahre alten „Gasthof Engel“ in Egg, schindelgedeckt und holzverkleidet. Hier bringt Frau Kaufmann den Menschen bei, wonach sie sich von Herzen sehnen: „Kochen lernen wie zu Hause“. Erinnerungen an die eigene Kindheit in der mütterlichen Küche und der sinnliche Genuss ihrer Heimat stehen auf der Speisekarte. ... Das Menü aus Maisgrießknödeln mit Bergkäse und Buchteln mit Marillenmarmelade ist vollbracht. Die Hausherrin serviert in der Stube. An der Tür zum Gasträum hängt eine fast lebensgroße Fotografie von Karin Kaufmann: In schwarzer Juppe dreht sie uns den Rücken zu und geht ihren Weg. Aufrecht, eigenwillig und unbeirrbar. So wie es nur eine Bregenzerwälderin kann.

**Falls Sie selbst Appetit auf Kochen und Essen bei „Frau Kaufmann“ haben oder einen Gutschein für eine Kochrunde verschenken wollen, bin ich für Sie da:**

### Karin Kaufmann

Frau Kaufmann, Buchenrain 339, A-6863 Egg

+43 (0)676 49 54 144

karin@frau Kaufmann.at

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

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



Vorarlberg  
unser Land

GAGGENAU

mary rose  
AUSTRIA

N° 4 Herbst/Winter 2011/2012

## Der nächste Winter kommt bestimmt – mein neuer Laden ebenso.

www.stippen-blog.com



 **Frau  
Kaufmann**

Kochen lernen wie zu Hause.

# Kochen für jeden Tag

September 2011 - Februar 2012

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

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

## 29 Kalb, Pilze und Himbeere

Pilzen gehe ich am liebsten mit meinem 11-jährigen Sohn Maximilian. Er hat viel mehr Ausdauer beim Suchen als ich und findet immer ausgiebig Pfifferlinge und Steinpilze. Für ihn geht es eindeutig um die Beute, denn essen mag er die köstlichen Pilze nicht.

**Tomatensuppe  
Marinierter Kalbstafelspitz  
Gespickter Kalbsbraten, Rouladen,  
Speckbohnen, heimische Pilze  
Zweierlei von der Himbeere**

Mi, 14. 9. 11, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 112,-

## 30 Lamm, Kürbis und Zwetschke

Mein Lammlieferant behauptet, dass es seine Lämmer besser haben als seine eigene Frau. Er kommt aus Andelsbuch. Mehr verrate ich nicht.

**Kürbisschaumsuppe  
Brioche-Burger vom Lamm  
Ragout und Kotelett vom Lamm, Kartoffeln  
Zweierlei von der Zwetschke**

Mi, 28. 9. 11, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 112,-

## 31 Reh, Randig und Apfel

Das Wild schießt mir Tischlermeister und Hobbyjäger Wolfgang Meusburger im Revier der Alpe Ostergunten in Schönebach. Zum Kochen hole ich dann aber lieber meine Mama als bewährte Expertin dazu.

**Kren-Mousse mit Randig  
Klare Wildsuppe  
Rehnüsschen, Braten, Schupfnudeln, Gemüse  
Apfelstrudel mit Vanilleeis**

Mi, 12. 10. 11, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Do, 13. 10. 11, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 112,-

## 32 Maisgrieß, Tomaten und Buchteln

Maisgrieß wurde lange Zeit nur für Riebel verwendet und damit unter Wert geschlagen. Man kann damit viel mehr machen: Lasagne, Knödel, Polenta. Also eigenständige Beilagen, die ohne Fleisch auskommen.

**Tomatentatar  
Klare Gemüsesuppe mit Maisgrieß-  
Käse-Knödeln  
Gröschtl mit herblichem Gemüse  
Gemüseragout mit Rheintaler Bramata  
Buchteln mit Vanillesauce**

Mi, 19. 10. 11, mit Weinbegleitung: € 103,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 92,-

## 33 Hirsch, Kartoffeln und Schokolade

Früher wurde bei uns im Gasthaus in Doren ein ganzes Zimmer mit Platten voller Krokettchen ausgelegt. Selbstgemachte Krokettchen sind aus der Mode gekommen, sie schmecken aber um Welten besser. Wichtig ist die richtige Kartoffelsorte.

**Ziegenkäsetatar mit karamellisierten  
Walnüssen  
Schwarzwurzelsuppe  
Ragout und Rücken vom Bregenzerwälder  
Hirsch, Krokettchen, Wirsingcreme  
Vanille und Schokolade**

Mi, 9. 11. 11, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 112,-



## 34 Schwein, Sauerkraut und Baiser

Gute Blut- und Leberwürste gibt es selten. Mein Andelsbucher Metzger Stefan Ritlop macht sie nur zwei- bis dreimal im Jahr mit den besten Zutaten. Deshalb liegen sie einem nicht im Magen.

**Sülze vom Alpschwein  
Eingelegtes Kesselfleisch, Blut- und  
Leberwurst, Schweinsbraten mit Schwarte,  
Kartoffelpüree, Sauerkraut, Bayrisch Kraut,  
Knödel  
Baiser, Orangen, Rahm**

Do, 24. 11. 11, mit Weinbegleitung: € 116,-  
Fr, 25. 11. 11, mit Weinbegleitung: € 116,-  
Frühbucherpreis bis 15. 8. 11: € 102,-

## 35 Fisch, Nudeln und Apfel

Direkt vor meiner Haustüre hütet Hildegard Musolf ein Obstbau-Juwel mit über 70 Apfelsorten im Garten der Villa Ritter. Für die Apfelküchle besorge ich mir dort feste Äpfel, alte Sorten wie Glockenapfel oder Schmitz-Hübsch.

**Marinierte Lachsforelle, herblicher Salat  
Bodenseefische, Zitronennudeln  
Gedämpfter und gebratener Fisch,  
Kartoffelpüree, Fenchel  
Apfelküchle mit Vanilleeis**

Mi, 18. 1. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 30. 11. 11: € 112,-

## 36 Rind, Zwiebeln und Orangen

Ich verstehe den Zirkus nicht, der um die Mayonnaise gemacht wird. Mit Pürierstab, Öl und Ei geht das doch eins, zwei, drei. Alles andere ist Beschäftigungstherapie.

**Tafelspitzsuppe  
Salat vom Tafelspitz  
Zwiebelrostbraten und Jus vom Rind,  
Pommes Frites, Mayonnaise, Gemüse  
Orangen-Charlotte**

Mi, 8. 2. 2012, mit Weinbegleitung: € 128,-  
Frühbucherpreis bis 30. 11. 11: € 112,-

## 37 Schwein, Linsen und Knödel

Meine Schwiegermama hat oft auf Alpen-Baustellen gekocht. Die ganze Zimmerer-Mannschaft und die Familie mussten gepflegt werden. Polsterzipfel oder „Wahlerküachle“ waren eine Leibspeise der Zimmerer. Anna Kaufmann zeigt uns, wie man Polsterzipfel früher gemacht hat, allerdings in einer nobleren Küche.

**Birnen-Chicoree-Salat  
Linsensuppe  
Filetstreifen mit gebratenem Gemüse  
auf Toast  
Szedediner Gulasch, Knödel, Sauerkraut  
Polsterzipfel mit Kompott**

Mi, 29. 2. 2012, mit Weinbegleitung: € 116,-  
Frühbucherpreis bis 30. 11. 11: € 102,-

## Geheimtipp Kochen für Einsteiger

**Herbst**  
13. 9. 11 / 11. 10. 11 / 8. 11. 11 / Di 17.30 – 22.30

**Winter**  
17. 1. 12 / 7. 2. 12 / 28. 2. 12 / Di 17.30 – 22.30

Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü,  
Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 202,-  
mit Weinbegleitung: € 247,-

## Weihnachten Keksle, Wurstsalat und Bier

Fr, 18. 11. 11 / 14.00 – 19.00  
Sa, 19. 11. 11 / 11.00 – 16.00

Rezepte, Kekse in Vorratsdosen,  
Jause: € 104,-

## Juppokaschto Früh-Stubat im Engel

Ab 1. Oktober dreht sich wieder jeden ersten Samstag im Monat alles um die Bregenzerwälder Tracht. Details: [www.waelderisch.at](http://www.waelderisch.at)