

Spezialitäten für den Alltag: Willkommen in meinem neuen Laden.

Für alle, die auch zu Hause noch etwas von der lustvollen Stimmung der Kochrunden spüren wollen, ist das Sortiment meines neuen Ladens die passende Ergänzung. Es soll Hilfe und Ansporn für den Alltag sein und das mühsame Suchen der Zutaten erleichtern.

Letztendlich geht es beim Kochen nämlich um die ganz persönliche Erfahrung durch wiederholte Übung. Oder wie es der Eat-Art-Künstler Daniel Spoerri ausdrückt. „Das Wichtigste beim Kochen ist, dass man es immer wieder tut.“

Meine vier Produktlinien sind die praktische Umsetzung meiner Philosophie der anspruchsvollen Einfachheit beim Kochen. Einfach, aber nicht billig, sollen die Gerichte sein. Es geht um eine klare Küche, ohne Schnörkel und Firlefanz. Ich verwende dafür traditionelle Rezepte, die ich zeitgemäß verändere. Anspruchsvoll, aber nicht abgehoben, bin ich bei den Zutaten. Sie müssen frisch sein und aus der Region stammen. Eine Ausnahme mache ich bei Gewürzen.

Das Angebot im Überblick Selbst Gemachtes

Wenn ich in meine Speisekammer blicke, erfüllen mich die selbst gemachten Vorräte immer mit besonderer Freude. Eine erlesene Auswahl meiner Schätze finden Sie jahreszeitlich wechselnd in meinem Laden.

Ausgesuchtes

Bei der Auswahl spezieller Zutaten verlasse ich mich weniger auf Zertifikate als auf mich selbst. Ich schmecke, rieche und fühle. Der Rest ist Vertrauenssache. Was mich wirklich überzeugt, will ich auch verkaufen.

Gewürze

Gewürze 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 und ohne Schnickschnack.

Viel Herzblut steckt in meinen selbst kreierten Gewürz-Mischungen. Sie enthalten die besten Zutaten in der Qualität meiner reinen Gewürze, ohne dass man sich jedes einzelne besorgen muss. Lassen Sie sich vom Flotten Zweier über den Süßen Dreier bis zum Scharfen Fünfer überraschen.

Küche und Tisch

Ein besonderes Anliegen ist mir die Zusammenarbeit mit Vorarlberger Handwerkern. Gemeinsam haben wir eine Reihe von Produkten für Küche und Tisch entwickelt, die schön und zugleich praktisch sind. Mein Favorit: Der Nachbau eines historischen Backerbsen-Siebess.

Neu: Bregenzerwälder Kräutermischungen

Wie bereits angekündigt, arbeite ich mit dem Egger Landwirt Ingo Metzler an speziellen Kräuterprodukten. Nach ersten Experimenten im letzten Jahr starten wir heuer mit der Produktion. Das erste Produkt wird ein Kräutersalz sein, das ich voraussichtlich ab Juni in meinem Laden anbieten werde.

Die Öffnungszeiten

Einkaufen kann man bei „Frau Kaufmann“ jederzeit im Internet unter www.fraukaufmann.at.

Im Engel in Egg ist der Laden jeweils bei den Kochrunden für die Gäste geöffnet.

Zusätzlich von **23. März bis 29. Juni 2012 jeden Freitag von 15 bis 18 Uhr** für alle Interessierten.

Aus dem „Frau Kaufmann“-Gästebuch

Ich habe sehr viel positives Feedback für den schönen Abend erhalten. Dies gebührt aber nicht mir, sondern Ihnen und Jana, die dies ermöglicht haben. Ich persönlich habe viel – über das Kochen hinausgehend – für mich gelernt.

Dr. Andreas Bong, Corporate Research & Technology Hilti, Schaan

Herzlichen Dank für die spontane Gastfreundschaft und die hinreißend stilsichere Idee, uns mit Bauernbrot und zwei Sorten Butter zu bewirten – die Minuten bei Ihnen waren ein Höhepunkt der Reise, alle haben geschwärmt!

Dr. Peter Peter, Kulturwissenschaftler und Lehrbeauftragter Universitätslehrgang Gastrosophie, Salzburg

Es war die beste und schönste Weihnachtsfeier, die wir je hatten. Danke für die wunderbare Begleitung durch den Abend ... bis spät in die Nacht! Danke, dass Du so eine herrlich lockere Atmosphäre geschaffen hast. Wir waren von Dir und Deinem Team einfach beeindruckt. Natürlich möchten wir auch noch das Haus, die gefühlvolle und liebevolle Renovierung und Gestaltung erwähnen. Ja, es ist ein Platz – einfach zum Wohlfühlen.

Eleonore Niederle, DMG Europe Holding, Klaus

Mit diesem Event konnten wir als Team dem Arbeitsalltag entfliehen und uns einem neuen und außerordentlichen Projekt widmen – zusammen Kochen. Angefangen von der Küchenorganisation über das Menü bis hin zur gemütlichen Lokalität – es hat Spaß gemacht und geschmeckt.

Nicole Allgäuer, Marketing Communication LED, Tridonic, Dornbirn

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@fraukaufmann.at

www.fraukaufmann.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

www.super-bifg.com

N°5 Frühling / Sommer 2012

Riechen, schmecken, fühlen: Feines aus meinem neuen Laden.



 **Frau Kaufmann**

Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

März - Juli 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.

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.

38 Rind, Kartoffeln und Joghurt

Rindfleisch kann nur gelingen, wenn der Metzger es gut abgelagert, damit es einen Teil des Wassers verliert. Ansonsten wird es so zäh, dass auch die besten Köche nur Schuhsohlen aus der Pfanne holen können.

**Suppe vom Tafelspitz mit Flädle
Tafelspitz mit Gemüse und Kren
Rumpfstück mit Jus, scharfe Butter,
Rosmarinkartoffeln
Topfenkuchen gebacken, Joghurteis**

Mi, 14. 3. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-
Frühbucherpreis bis 29. 2. 12: € 118,-

39 Fisch, Bärlauch und Nuss

Der erste Bärlauch im Topf ist für mich wie der schönste Blumenstrauß. Ich schaue regelmäßig bei meinen beiden Stammplätzen vorbei. In Egg ist der Bärlauch zwei Wochen früher zum Pflücken als in Reuthe. Das verlängert die Erntezeit.

**Tatar vom Bachsaibling
Klare Fischsuppe mit Kräuterschöberl
Forelle in Folie gegart, gefüllter Süßwasserfisch, Bärlauch-Gersten-Risotto
Nusszopf und Eis**

Mi, 28. 3. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 29. 3. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 29. 2. 12: € 125,-

40 Schwein, Kohlrabi und Vanille

Beim Fleisch ist es nicht nur wichtig, wie die Tiere gehalten werden, sondern auch wie sie geschlachtet werden. Speziell Schwein schmeckt nach meiner Erfahrung viel zarter, wenn das Tier einen würdigen letzten Gang ohne Angst hatte.

**Gemüse mit Bärlauchmarinade
Schweinefilet mit Thunfischmayonnaise
Karree mit Knochen im Ganzen mit Jus,
Kohlrabipüree
Zweierlei von der Vanille**

Mi, 11. 4. 12, mit Weinbegleitung: € 116,-
Frühbucherpreis bis 29. 2. 12: € 106,-

41 Lamm, Nudeln und Rhabarber

Meine Lämmer grasen im Sommer auf dem Vorsäß Berg oberhalb von Bezau. Sie stammen von Christian Meusburger aus Andelsbuch. Er freut sich, dass ich nicht nur den Rücken, sondern auch andere Teile der Tiere gerne verwende.

**Rosmarin-Spießchen vom Rücken auf
Kartoffelsalat
Lammlognese mit selbst gemachten
Bandnudeln
Häxle geschmort, Polenta, Gemüse
Zweierlei vom Rhabarber**

Mi, 25. 4. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-
Frühbucherpreis bis 29. 2. 12: € 118,-

42 Basilikum, Honig und Topfen

Bei der letzten vegetarischen Kochrunde hatten wir einen ambitionierten Herrn dabei, der sich nicht wirklich wegen des Menüs angemeldet hatte. Er glaubte, ganz sicher der einzige Mann in einer Damenrunde zu sein. Pech gehabt!

**Basilikumschaumsuppe
Kräutertoast
Ziegenkäsesoufflé mit Tomaten-Honig-
Marmelade
Rösti mit Lauchgemüse, Frühlingssalat
Topfenblätterteig mit Früchten**

Mi, 9. 5. 12, mit Weinbegleitung: € 104,-
Frühbucherpreis bis 31. 3. 12: € 94,-



43 Kalb, Spargel und Erdbeere

In unserer Lüneburger Zeit mussten wir alles wegräumen, wenn wir auf Urlaub fuhren. Sonst waren die Sachen nämlich weg. Unsere kleine Lara hat sicherheitshalber immer die Erdbeeren unseres kleinen Gartens versteckt.

**Frühlingssalat mit Spargel
Klare Suppe vom Kalb mit Brätspätzle
Kalbshals, Kalbslendenchen, gebratener Spargel
Erdbeere und Rhabarber**

Mi, 23. 5. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-
Do, 24. 5. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-
Frühbucherpreis bis 31. 3. 12: € 108,-

44 Kalb, Kräuter und Himbeere

Meine Mama gehört als gern gesehene Gastköchin schon fix zum Programm. Diesmal verrät sie uns, wie man eine Kalbsbrust füllt. Sie nimmt dazu am liebsten Brät, gemischt mit Erbsen und Karotten.

**Gartenkräutermousse
Kleines, gebackenes Schnitzel auf Spargelsalat
Gefüllte Kalbsbrust mit Jus, Kartoffeln und
Gemüse
Erdbeere und Himbeere**

Mi, 6. 6. 12, mit Weinbegleitung: € 128,-
Frühbucherpreis bis 31. 3. 12: € 118,-

45 Geflügel, Erbsen und Marille

FrISCHE Erbsen sind leider aus der Mode gekommen. Sie aus der Schale zu pulen, ist den meisten zu mühsam. Für den feinen Geschmack lohnt es sich, die Arbeit auf sich zu nehmen, die man übrigens auch als sehr beruhigend erleben kann.

**Erbsenschaumsuppe
Geflügelspießchen mit süßem Gurkensalat
Frikassee vom Wälderhennel, Basmatireis,
Gemüse
Himbeere und Marille**

Mi, 20. 6. 12, mit Weinbegleitung: € 116,-
Frühbucherpreis bis 31. 3. 12: € 106,-

Dreierblock: Kochen für Einsteiger

Frühling: 13. 3. / 10. 4. / 8. 5. / Di 17.30 – 22.30
Sommer: 22. 5. / 19. 6. / 3. 7. / Di 17.30 – 22.30

**Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü, Aperitif,
Kaffee und Rezepten: € 204,-,
mit Weinbegleitung: € 249,-**

Neu: Die Winzer bei „Frau Kaufmann“

Meine Weine stammen von kleinen Weingütern, die bio-organisch anbauen und ihre Produkte nicht im Großhandel vertreiben. Wir sind in persönlichem Kontakt und suchen die Weine zu den Menüs gemeinsam aus.

Weinfamilie auf den Flaschen - Gut Oggau

Stephanie Tscheppe-Eselböck und Eduard Tscheppe, Oggau, Burgenland

Konzentration auf das Wesentliche -

Weingut Fidesser

Gerda und Norbert Fidesser, Platt im Weinviertel, Niederösterreich

Im Zeichen der Schlange - Weingut Hirschmugl

Astrid und Anton Hirschmugl, Leibnitz, Steiermark

Juppokaschto: Fröh-Stubat im Engel

Sa 11. 2. / Sa 3. 3. / Sa 14. 4. / Sa 5. 5. / 09.00 – 12.00
Details im Gemeindeblatt und unter www.waelderisch.at

Zum Verschenken: Gutscheine

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