

Meine Favoriten in der Speisekammer

Das Zeit-Magazin hat kürzlich mit acht deutschen Küchenchefs ausprobiert, was sie am liebsten aus den Vorräten in ihren privaten Speisekammern kochen. Mich hat diese reizvolle Fragestellung dazu angeregt, eine persönliche Hitliste jener Vorräte aufzustellen, ohne die bei mir gar nichts geht.

1 Käse esse ich jeden Tag, mal solo, mal mit Kartoffeln, Butter, Rassigem Doppler oder Speck. Am liebsten mag ich einen würzigen, cremigen Bergkäse von Edwin Berchtold aus Schwarzenberg, der nicht auf der Zunge brennt.

2 Kartoffeln essen wir übers ganze Jahr, vorzugsweise von Elfriede Ludescher aus dem Lauteracher Ried. Abwechslung bringen die verschiedenen Sorten.

3 Rassiger Doppler Meine Spezialkreation brauche ich jeden Tag. Eine Prise ins Olivenöl, auf ein Butterbrot oder zum Verfeinern von Gemüse, Suppen usw. Dieses Gewürz aus Meersalz und Chili geht mir Gott sei Dank nie aus, weil ich es in meinem Laden habe.

4 Nudeln Jede Woche gibt es einmal Nudeln, am liebsten selbst gemacht. In der Speisekammer habe ich eine italienische Sorte aus Hartweizengrieß von Buongustaio, wenn es schnell gehen muss.

5 Tomaten stehen immer auf dem Speiseplan. Im Sommer frische, im Winter werden die Salate mit getrockneten Tomaten aufgepeppt. Meine selbst eingemachten Tomaten verwende ich für Suppen und zu Nudeln. Solange der Vorrat reicht, sind diese auch in meinem Laden erhältlich.

6 Olivenöl ist ein absolutes Muss, auch in der regionalen Küche. Ein gutes Öl darf auch etwas kosten. Ich verwende die Öle der Familie Pruneti aus der Toskana.

7 Birnenbalsam für die Salatmarinade, manchmal einen Schuss in die Suppe. Die Qualität ist so gut, dass man den Birnenbalsam von Bettina Lenz auch pur trinken kann.

8 Brot Meistens selbst gebacken. Wenn ich mal ein Brot kaufe, dürfen es keine Backmischungen sein. Ich nehme dann vorzugsweise ein Sauerteigbrot.

9 Butter mag ich nur frisch, am liebsten von der Sennerei Doren Huban. Aufs Brot oder zu Kartoffeln mit einer Prise von meinem Rassigen Doppler, ein Genuss. Aus den Resten mache ich Butterschmalz.

10 Schokolade Am liebsten mag ich Schokolade aus dem Piemont mit ganzen Haselnüssen. Ein kleiner Bissen zum Kaffee muss einfach sein.

11 Speck esse ich nur von den Schweinen von Sonja und Peter Gmeiner aus Langenegg, weil sie gut gehalten und nett geschlachtet werden (sofern man das so sagen kann).

12 Sekt ist bei mir immer eingekühlt. Im Moment ist mein Favorit ein Sekt Rosé vom Weingut Hirschmugl. Als Aperitif, zum Start ins Wochenende usw. Es gibt immer einen Anlass, um eine Flasche zu köpfen.

Neu: „inkoufo und inkehro“ im Engel

Ab 14. 9. 12 ist mein Laden im Engel in Egg während des Schuljahres jeden Freitag von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Im Kellergewölbe kann man sich nach Lust und Laune mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Accessoires eindecken.

Für alle Ladenbesucher sind am Freitagnachmittag auch die beiden Gaststuben offen, in denen wir sonst nur bei den „Frau Kaufmann“-Kochrunden essen. Zum „inkehro und inkoufo“ gibt es Kaffee und etwas Süßes wie Zwetschkuchen, Buchteln, Guglhupf usw. oder Wein, Bier und Sekt mit pikanten Kleinigkeiten wie Gulaschsuppe, Brettljause oder Speckkuchen.

Laden und Stuben, jeden Freitag (außer in den Ferien), 15 bis 19 Uhr

Aus dem „Frau Kaufmann“-Gästebuch

Unser Ausflug in den Bregenzerwald war wunderschön, und alle Mitarbeiter waren restlos begeistert. Besonders unser Abend bei Dir wird uns unvergesslich bleiben. Die Lieben haben mir ja auch noch so ein schönes Kaufmann-Schneidebrett überreicht, worüber ich mich riesig gefreut habe.

Eva Grossmann, Galerie Voigt, Nürnberg

Einfache, auch für Anfänger geeignete Rezepte, regionale Produkte und die charmante Anleitung haben uns und unsere Gäste aus ganz Österreich begeistert. Das köstliche, selbst gekochte Menü und das geschmackvolle Ambiente bei „Frau Kaufmann“ bildeten den perfekten Rahmen für einen sehr gelungenen Abend.

Susanne Hagspiel, Pressesprecherin Dornbirner Sparkasse

Wir schwärmen immer noch von Deinen Backerbsen. Mein Vorratsregal ist dick gefüllt mit Kaufmann-Gläsle – der Winter darf also kommen. Nur gut, dass der höllisch gute Nougat weit von mir entfernt gelagert wird, der ist jede Sünde wert.

Annelies Dobler, Rankweil

Pressestimmen

Von Apfel über Honig bis Holz und Leinen, „das Sortiment meines Ladens ist ein Fest für die Sinne“, sagt Frau Kaufmann, und man mag ihr nicht widersprechen. Ganz besonders sind die eigenen Gewürzmischungen. Die heißen dann Flotter Zweier, Süßer Dreier oder Scharfer Fünfer. Ein Schurke, wer da nicht ans Kochen denkt.

Jutta Berger, Der Standard, 17. Feb. 12

Wer sich die Bregenzerwälder Spezialitäten selbst „erkochen“ will, kommt um Frau Kaufmann nicht herum. Im fast dreihundert Jahre alten „Gasthaus Engel“ in Egg, schindelgedeckt und holzverkleidet, bringt Karin Kaufmann den Menschen nahe, wonach sie sich von Herzen sehnen: „Kochen lernen wie zu Hause.“ Ihre Kurse und der neue Online-Shop leben von den „Geschichten hinter den Gerichten“ – sie begreift das Kochen als Teil ihres Seins, nicht einfach als Beruf.

Nara Tiding, essen & trinken, März 12

Resteverwertung, ganz einfache Rezepturen, wo ein Ausgangspunkt mehrfach eingesetzt wird - Das ist ein Wissen, das verloren gegangen ist in den letzten Jahrzehnten. Die Alltagsküche ist sehr zurück gedrängt worden. Ich habe gerade die Backerbsen probiert. Ich weiß gar nicht, wann ich das letzte Mal Backerbsen gegessen habe. Ich glaube im Schikurs in der Schule. Dass das so gut schmecken kann, daran kann ich mich eigentlich nicht mehr erinnern.

Hanni Rützler, Ernährungswissenschaftlerin, Interview mit Jasmin Ölz, Österreich Bild „Die Zukunft schmeckt gut“, ORF 2, 13. Mai 12

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

GAGGENAU

mary rose
AUSTRIA

N°6 Herbst / Winter 2012 / 2013

Eiserne Reserve: Meine wichtigsten Vorräte.



Frau Kaufmann

Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

September 2012 - Februar 2013

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.

46 Schwein, Fisch und Zwetschke

Die Bioschweine von Sonja und Peter Gmeiner sind von Hittisau nach Langenegg umgezogen. In ihrem neuen, hellen Stall führen sie ein „Herrenleben“ mit viel Auslauf und traumhafter Aussicht.

**Klare Fleischsuppe, Kräuterflädle
Tatar vom Saibling auf Kartoffeln
Steak und Geschnetzeltes vom Bioschwein,
Bohnen, Spätzle
Zweierlei von der Zwetschke**

Mi, 12. 9. 12, mit Weinbegleitung € 123,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 113,-

47 Kalb, Bohnen und Beeren

Die Herbst-Himbeeren mag ich besonders gerne, weil sie ein intensives Aroma haben. Allerdings schmeckt man sofort das Wetter heraus. Wenn es vor der Ernte regnet, sind die Beeren leider wässrig.

**Herbstlicher Salat mit Tomatenbrot
Saure Bohnensuppe
Kalbstafelspitz rosa gebraten, Hacklaibchen
mit Sauce, gestampfte Kartoffeln, Gemüse
Himbeeren, Vanille**

Mi, 26. 9. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 27. 9. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 125,-

48 Reh, Preiselbeere und Birne

Im Herbst suchen wir auf unserem Vorsäß Preiselbeeren. Sie werden mit karamellisiertem Zucker eingekocht. Über die köstliche Marmelade freue ich mich bei jedem Wildgericht.

**Rehmousse mit Preiselbeeren
Klare Wildconsommé, Rosmarin-Backerbsen
Rehrücken im Speck, Rehbraten, Kartoffel-
roulade, Gemüse
Birnentarte, Joghurt-Honig-Eis**

Mi, 10. 10. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Do, 11. 10. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 125,-

49 Rind, Paprika und Nüsse

Meine Mama kocht mit uns Burgunderbraten, den man sich früher nur an Festtagen leisten konnte. Heute kommt dieses Gericht aus einem anderen Grund nur selten auf den Tisch. Viele wissen nicht mehr, wie man es macht.

**Weißes Tomatenmousse mit Kräutern
Paprikasuppe
Burgunderbraten, geschabte Spätzle, Wirsing
Nuss-Schnecken, Mandeleis**

Mi, 24. 10. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 125,-

50 Hirsch, Schupfnudeln, Mandeln

Ein besonders gelehriger älterer Herr ist nach dem Besuch meiner Kochrunde ein wahrer Schupfnudel-Experte geworden. Jahrzehntelang hat er in der Küche nur in die Töpfe geschaut. Jetzt macht er seine Leibspeise mindestens einmal im Monat selbst.

**Rosmarinsuppe mit Spießchen vom Hirschfilet
Burger vom Schönebacher Hirsch
Ragout vom Hirsch, Schupfnudeln, Blumen-
kohl gebraten
Mandeleis, Mandelkrokant**

Mi, 7. 11. 12, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 125,-



51 Ziege, Kraut und Apfel

Die Burenziegen sind wieder vom Vorsäß Gsäß ins Lecknertal gezogen. Sie haben im Sommer so viele Bergkräuter gefressen, dass sie jetzt optimal für den Kochtopf sind. Diese Ziegenrasse ist den Schafen sehr ähnlich, ihr Fleisch ist daher ideal für skeptische Esser.

**Ziegenkäsemousse
Krautkrapfen, Apfelkompott
Häxle geschmort mit Pilzen, Kotelett,
Schupfnudeln, Gemüse
Zweierlei vom Apfel**

Mi, 21. 11. 12, mit Weinbegleitung; 135,-
Frühbucherpreis bis 15. 8. 12: € 125,-

52 Gemüse, Käse und Kaiserschmarren

Jahrelang wollten unsere Kinder, dass der Däta den Kaiserschmarren macht. Das hat bei mir den Ehrgeiz geweckt, die Sache so lange zu erproben, bis ich auch bei diesem Gericht familienintern unschlagbar geworden bin.

**Wurzelgemüsesalat, gebackener Käse
Gemüsesuppe mit Kräuterpesto
Teigtaschen gefüllt mit Topfen und Winter-
kräutern
Kaiserschmarren, Apfel, Eis**

Mi, 16. 1. 13, mit Weinbegleitung: € 108,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 12: € 98,-

53 Fisch, Randig und Schokolade

Schokolade ist für meinen Sohn Maximilian lebensnotwendig. Ich kann sie noch so gut verstecken. Er findet sie überall, sogar in meinem Juppokaschto.

**Randigsuppe mit geräucherter Forelle
Zandergulasch, Salzstängel
Ganzer Süßwasserfisch auf Gemüse mit Rösti
Schokolade, Schokolade, Schokolade**

Mi, 6. 2. 13, mit Weinbegleitung: € 135,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 12: € 125,-

54 Huhn, Grieß und Endivie

Wenn bei uns daheim jemand krank ist, gibt es eine kräftige Hühnersuppe. Damit lassen sich Tote zum Leben erwecken. Wer die Wälderhennele aus Sulzberg auf der Zunge spürt, will einfach nicht mehr sterben.

**Tarte mit Randig und Krenrahm
Hühnersuppe mit Grießknödeln
Zweierlei vom Hennele, Kartoffelpüree,
Süßer Endiviensalat
Scheiterhaufen mit Äpfeln**

Mi, 20. 2. 13, mit Weinbegleitung: € 123,-
Frühbucherpreis bis 30. 11. 12: € 113,-

Kochen für Einsteiger:

Herbst 2012: 11.9. / 9.10. / 6.11. / Di 17.30 – 22.30
Winter 2013: 15.1. / 5.2. / 20.2. / Di 17.30 – 22.30

**Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü,
Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 212,-
mit Weinbegleitung: € 259,-**

Keksle, Wurstsalat und Bier

Sa, 17. 11. 12 / 11.00 bis 16.00
Mo, 19. 11. 12 / 14.00 bis 19.00

Rezepte, Kekse in Vorratsdosen, Jause: € 109,-

Neu: „inkoufo und inkeho“ im Engel

Ab 14. 9. 12 ist der „Frau Kaufmann“-Laden während des Schuljahres jeden Freitag von 15 bis 19 Uhr geöffnet. In den Gaststuben gibt es Süßes und Pikantes.

Zum Verschenken: Gutscheine

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