

Das Beste vom Wild aus dem Bregenzerwald

Ein „Znünar“ mit Hirschwürsten, Schinken, Käse, Zopf und Holdermarmelade. Beim zweiten Frühstück am Waldrand hat der Jäger Hubert Egender Zeit zum Fachsimpeln mit der Küchenmeisterin Karin Kaufmann, die sich an die Jäger im Gasthaus ihrer Eltern in Doren erinnert: „Da war unter anderem Onkel Karl dabei. Er sagte immer. Dich kann man auf der Jagd nicht brauchen. Denn du kannst nicht drei Stunden still sein.“

Hubert Egender hat die Ruhe, die für die Jagd erforderlich ist. Am frühen Morgen und in der Abenddämmerung ist er in seinen Revieren in Schönenbach und Ifer im Bregenzerwald unterwegs. Dort ist er als Jagdaufseher für den gesunden Wildbestand verantwortlich. Zu seinen Stammkunden zählt auch Karin Kaufmann: „Bei Hubert kann ich mich darauf verlassen, dass die Ware pünktlich kommt und von bester Qualität ist.“

Für die Qualität des Wildbrets sind mehrere Faktoren entscheidend, erklärt Hubert Egender. „Wenn das Wild nicht stressfrei geschossen wird, schmeckt man das. Man sagt dann, es böckelt. Das kommt zu 90 Prozent vom schlechten Schuss.“ Und weil Karin Kaufmann einen Jäger mit einem guten Schuss hat, darf sie sich ab und zu über eine besondere Delikatesse freuen. „Nur weil Hubert gut trifft, gibt es für mich hin und wieder eine Leber.“

Wild wird als fettarmes Fleisch zunehmend geschätzt. Das beste Fleisch haben nicht die Tiere mit den schönsten Geweihen, denn sie sind meist schon zu alt. Drei Stunden nach dem Erlegen des Tieres sollte das Fleisch im Kühlraum sein. Eine Woche lang wird es „in der Decke“ abgehängt - also mit dem Fell, aber ohne Eingeweide. So trocknet es nicht aus. Dann wird das Fleisch eine weitere Woche ohne Fell gelagert. Die beste Qualität hat es kurz bevor es verdirbt, sind sich Karin Kaufmann und Hubert Egender einig. Dann ist es besonders mürbe.

Der Jäger kocht auch gerne. „Ich kann gut abschmecken. Das habe ich von meiner Mama gelernt. Bei einem Steak sieht man nicht gleich, ob jemand ein guter oder ein schlechter Koch ist. Viel schwieriger ist es, ein Ragout zu machen. Für eine gute Sauce bist du mehrere Stunden dran.“

Karin Kaufmann hat gerade eine neue Gewürzmischung kreiert, die sich für Wild, aber auch für andere Fleischgerichte wie Gröschtl und Schmorbraten eignet – **Karins Herzhafter Neuner**. „Es ist ein fein gemahlene Gewürz mit schwarzem Pfeffer, Koriander, Lorbeer, Szechuanpfeffer, Nelke, Wacholderbeeren, Muskatblüte, Salz und Chili.“

Ohne Preiselbeeren ist ein Wildgericht für die beiden Experten undenkbar. Karin Kaufmann kocht sie mit karamellisiertem Zucker ein. Dann schmeckt die Marmelade besonders köstlich.

In der Jägerschaft ist Karins Ansehen übrigens neuerdings nicht nur wegen ihrer Kochkünste ziemlich hoch. „Seit mein Mann seine Jagdprüfung bestanden hat, bin auch ich im Kurs der Jäger gestiegen. Sie gratulieren mir, obwohl ich meine Stärken nach wie vor eindeutig mehr in der Küche als im Wald sehe. Da hatte Onkel Karl schon recht.“

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Ich wollte mich bei dir und auch deinem unglaublichen Team sehr herzlich für den Abend bedanken. War wirklich ein besonderes Erlebnis. Nicht nur das gemeinsame Kochen und Kennenlernen, sondern auch die Qualität des Essens war einzigartig.

Joe Rupp

We have enjoyed an intimate evening together with you in your kitchen. The whole experience was stimulating at every level. We love the authentic experience.

The Omicron Team

Ich habe bei Dir im Laden unter anderem die Brotmischung Werktagsbrot gekauft, das ich auf unserem Gaskugelgrill als vier kleine Wegge backen habe. Wir waren alle begeistert, das Brot war köstlich. Bei meinem nächsten Bregenzerwald-Besuch werde ich nachfassen kommen.

Annelies Weber

Voller Inspiration und Tatendrang habe ich heute nach dem vitaminreichen Einkauf auf dem Markt sofort zum Kochlöffel gegriffen! Das Resultat waren hervorragende Kartoffeltaschen gefüllt mit Mangold. Der Kochkurs war wieder sensationell und hat all meine Sinne berührt!

Manuela Hagen, Dornbirn

Presse

Zurück zur Basis. Jeder kann kochen, sagt Karin Kaufmann. In ihrer Kochschule vermittelt sie neben dem nötigen Grundwissen auch, wie viel Spaß man dabei haben kann. ... Ihre Kochkurse nennt sie allerdings lieber Kochrunden, denn Frontalunterricht gibt es bei ihr nicht. Bei diesen Runden treffen die unterschiedlichsten Menschen aufeinander – von der Hausfrau bis zum Banker. Und wenn dann alle gemeinsam am Tisch sitzen, fühlt es sich ein bisschen an, als wäre man bei Freunden zu Hause.

Maren Steinmann, Veggie! 1/2014

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°10 Herbst / Winter 2014 / 2015

Auf der Pirsch: Der Jäger und die Küchenmeisterin

www.supper-blog.com | www.karinkuendenschuh.at



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

Kochen für jeden Tag

September 2014 - Februar 2015

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. 23.00 Uhr statt.

78 Tomaten, Kartoffeln und Topfen

Im Spätsommer brauche ich kein Fleisch. Es gibt Obst und Gemüse in einer Fülle wie im Schlaraffenland. Für mich ist das die schönste Zeit zum Kochen, Backen, Einmachen und Experimentieren. Das Angebot ist größer als der Hunger.

**Kartoffelsuppe überbacken
Tomatengratin mit Pfifferlingen und Lauch
Zweierlei Ravioli, herbstlicher Salat
Gefüllter Zopf mit Eis**

Mi, 24. 9. 14, mit Weinbegleitung: € 108,-

79 Fisch, Gurke, Himbeere

Die Zubereitung von Beeren-schmarren zu perfektionieren, lohnt sich. Die Begeisterung dafür kann im besten Fall zu einem Heiratsantrag für die Köchin führen. In Zeiten der Gleichberechtigung natürlich auch für den ambitionierten Koch.

**Gemüsesalat mit Sauerrahm-Dressing
Fischbällchen, Gurken-Koriandertatar,
Herbstkräuter
Felchen- und Forellenfilet gebraten,
Pfifferling-Kuchen, Petersiliensauce
Schmarren mit Beeren**

Mi, 8. 10. oder Do 9. 10. 14,
mit Weinbegleitung: € 135,-

80 Reh, Nudeln, Joghurt

Nudeln selbst zu machen ist Kochhandwerk im besten Sinn. Der Unterschied zur Industrieware ist einfach riesengroß. Man weiß nicht nur genau, was drinnen ist, man schmeckt es auch.

**Klare Suppe vom Schönenbacher Reh,
Rosmarinflädle
Rehragout mit selbst gemachten Nudeln
Rehrouladen mit Jus, gebackene Kartoffelbällchen, Sprossenkohl-Kastanien-Gemüse
Gebrannte Joghurtcreme**

Mi, 22. 10. oder Do, 23. 10. 14,
mit Weinbegleitung: € 135,-

81 Rind, Tomaten, Apfel

Schmoren ist wieder in. Bei Engelbert Kaufmann vom Adler in Schwarzenberg ist diese Technik nie aus der Mode gekommen. Für mich ist Schmoren auch eine Gelassenheitsübung. Die Zeit arbeitet für den Koch.

**Gefüllte Tomaten
Rindssuppe mit selbst gemachten Nudeln und Gemüse
Geschmortes Rind mit Petersiliensalsa,
Herbstgemüse, Spätzle
Apfeltarte, Kaffee-Eis**

Mi, 5. 11. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

82 Hirsch, Ziegenkäse, Orangen

Für eine Hirschkalbleber würde ich einiges tun. Eine Spezialität, die man selten bekommt. Durch den guten Draht zu meinem Jäger Hubert Egender stehen die Chancen nicht schlecht. Er kocht mit uns und erzählt garantiert kein Jägerlatein.

**Ziegenkäse mit Tomaten-Honig-Marmelade,
geröstetes Brot
Hirschkalbleber, karamellisierte Äpfel
Hirschragout nach Burgunder Art,
Serviettenschnitten, Wintergemüse
Orangensorbet, Bayerische Creme**

Mi, 19. 11. oder Do, 20. 11. 14,
mit Weinbegleitung: € 135,-



83 Schwein, Sauerkraut und Quitte

Lange Zeit faszinierte mich die Quitte aus der Distanz, vor allem der Geruch. Ich wusste aber nicht, was ich daraus machen sollte. Mit Marmelade habe ich angefangen - nicht wissend, dass das Wort von „marmelo“ stammt. So heißt die Quitte auf Portugiesisch. Jetzt habe ich jedenfalls einen eigenen Baum im Garten.

**Feldsalat mit Schweineleber
Sauerkrautsuppe mit gebackener Blutwurst
Gefülltes Schweinekotelett mit Jus,
Kartoffelgratin, Wirsing
Quittensorbet, Madeleines**

Mi, 21. 1. 15, mit Weinbegleitung: € 123,-

84 Schwein, Gerste und Nuss

Die Gerstensuppe mit Ingwer und Lauch ist eine Kreation meiner besten Freundin. Sie konnte es kaum glauben, dass ich das Rezept einer Gelegenheitsköchin in meine Sammlung aufnehme. Für mich entscheidet aber nicht die Professionalität, sondern der Geschmack. Annettes Zutaten sind erfrischender und bekömmlicher als die klassische Variante mit Sellerie, gelben Rüben und Bohnen.

**Gerstensuppe mit Ingwer und Lauch
Pochiertes Schweinefilet auf Wintersalat
Schweinebraten mit Kruste, Knödel,
gebratener Chicoree
Mandel, Nuss, Krokant**

Mi, 4. 2. 15, mit Weinbegleitung: € 123,-

85 Fisch, Huhn und Grieß

An Freitagen gab es bei uns zu Hause oft eine dicke Suppe und dann eine Mehlspeise. Grießauflauf war für mich immer ein Anlass, einen zweiten Teller Suppe zu essen. Etwas verfeinert ist dieser Nachtisch aber ein Knüller.

**Klare Hühnersuppe mit Zitronenbackerbsen
Hamburger vom Huhn
Zander in Speck, Gersten-Wurzelgemüse-
Risotto
Grießflammerie, Birnen**

Mi, 25. 2. 15, mit Weinbegleitung: € 135,-

Kochen für Einsteiger

Herbst 2014: 23. 9. / 7. 10. / 4. 11.
Winter 2015: 20. 1. / 3. 2. / 24. 2.
jeweils Di 17.30 – 22.30 Uhr

**Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü,
Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 225,-
mit Weinbegleitung: € 265,-**

Keksle, Wurstsalat und Bier

Sa, 22. 11. 14, 11.00 – 16.00 Uhr
Mo, 24. 11. 14, 14.00 – 19.00 Uhr

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

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.

„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 die Ladenbesucher sind am Freitagnachmittag auch die beiden Gaststuben offen.

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

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

Neu im Sortiment: Karins Herzhafter Neuner - Zum Schmoren und Braten

Schwarzer Pfeffer, Koriander, Lorbeer, Szechuanpfeffer, Nelke, Wacholderbeeren, Muskatblüte, Salz, Chili. Meine neue Gewürzmischung für Schmorgerichte (Wild und Rind) und für Reh-, Hirsch- und Rinderrücken.