

Karin Guldenschuh

Wiener Schnitzel und Backhendl, Marillenknödel und Gugelhupf: Die Klassiker der österreichischen Küche sind ebenso berühmt wie beliebt. Wie schmeckt Österreichs Küche?

Vielseitig, nach den vier Jahreszeiten, die wir zum Glück haben. Der Frühling schmeckt intensiv, der Sommer unbeschwert und locker, der Herbst nach Überfluss – und im Winter schöpfen wir aus dem, was wir in den anderen Jahreszeiten an Geschmäckern konserviert haben.

Was ist der Beitrag Ihrer Heimat, dem Bregenzerwald, zur Kulinarik Österreichs?

Wenn wir ehrlich sind, gibt es ausser dem Sig – das ist eine karamellierte Molke – keine einzige Zutat, die wir erfunden haben. Selbst den Käse haben die Schweizer uns geliefert. Allerdings haben wir sein Potenzial erkannt und die Milchwirtschaft zu einer Erfolgsgeschichte gemacht. Der Bregenzerwälder Blick nach aussen ist also kein Klischee. Mit dem Essen ist es aber wie mit der Architektur. Wir lassen uns inspirieren von der Welt und entwickeln gute Sachen, die bleiben. Dazu gehören sicher auch die Käsknöpfe. Ein Klassiker, über dessen Zubereitung man herrlich streiten kann.

Sie sind in einem Gasthaus im Bregenzerwald aufgewachsen. Wie haben Sie kochen gelernt?

Bei uns war das Essen immer das wichtigste Thema in der Familie. Wir hatten einen Stall, einen Gemüsegarten und einen Fischteich. Alle sechs Kinder lernten das Kochen durch Beobachten und Mithelfen. Ich musste meiner Mama jahrelang zuschauen, bis ich die Gerichte so hingekriegt habe wie sie. Sie wog nichts ab, kochte nach Gefühl und sagte nicht immer dazu, was sie tat. Viele der Gerichte aus ihrer Rezeptensammlung mache ich heute noch fast genauso, wie sie es gemacht hat. Andere habe ich weiterentwickelt, sodass daraus ein überraschender traditionell-innovativer Mutter-Tochter-Generationsmix wurde.

Sie sind keine Wirtin, die in einem Gasthaus kocht, sondern betreiben eine eigene Kochschule. Warum haben Sie sich dafür entschieden?

Ich gebe gern meine Erfahrungen an andere weiter. Denn wer beim Essen wirklich mitreden will, muss einmal selber gekocht haben. Dann kann er ein gutes Essen besser geniessen. Und ist bereit, für Produkte von Lebensmittelhandwerkern mehr zu bezahlen, weil er weiss, wie viel Arbeit dahintersteckt. Richtig gute Lebensmittel können nämlich gar nicht billig sein.

Wie muss man sich Ihren Stil als Kochlehrerin vorstellen?

Eindeutig kein Frontalunterricht, sondern Montessori. Ich helfe den Leuten, es selbst zu tun, und möchte ihre Motivation und Freude wecken. Jeder bekommt so viel Unterstützung, wie er möchte. Ich führe möglichst unauffällig Regie, damit das Ergebnis dann auch wirklich schmeckt auf dem Teller.

Viele Ihrer Stammgäste kommen aus der Schweiz. Mit welchen Erwartungen reisen sie nach Vorarlberg?

Sie schätzen das gesamte Erlebnis, den unkomplizierten Umgang und die lockere Atmosphäre. Man erlebt in der Kochrunde einen lustigen Abend und wächst zusammen. Das Essen, das gemeinsam zubereitet wird, ist authentisch im Geschmack und von hoher Qualität.

Mittlerweile haben Sie unter dem Titel «Frau Kaufmann kocht» auch ein eigenes Kochbuch mit Ihren Rezepten herausgegeben.

Braucht eigentlich jede Köchin, die etwas auf sich hält, früher oder später ein Kochbuch?

Nicht unbedingt, aber wir wollten einen Begleiter für jeden Tag produzieren, der nicht nur durchgeblättert, sondern auch verwendet wird. Es geht darum, die regionalen und frischen Lebensmittel jeweils dann zu verarbeiten, wenn sie angeboten werden.



«Viele Gerichte mache ich heute noch, wie sie meine Mutter gemacht hat»: Karin Kaufmann Foto: Petra Rainer

«Über Käsknöpfe kann man herrlich streiten»

Sie betreibt im Bregenzerwald eine Kochschule und eine Gewürzwerkstatt. Karin Kaufmann über Österreichs Küche, neue Kreationen und ihre Liebe zu Käse



Gebackener Kalbstafelspitz mit Senfeis



Marinierte Tomaten mit Schafskäsecreme

Die Kochbuchautorin aus dem Bregenzerwald



Karin Kaufmann, 56, ist mit fünf Geschwistern in Doren im Bregenzerwald aufgewachsen. Die Eltern betrieben ein Gasthaus mit eigener Landwirtschaft. Zehn Jahre lang war Karin Kaufmann am Aufbau des Werkraum Bregenzerwald beteiligt, den sie zwei Jahre lang als Geschäftsstellenleiterin geführt hat. Seit 2010 betreibt sie die Kochschule «Frau Kaufmann» im ehemaligen Gasthof Engel in Egg. 2016 erfolgte der Start der Gewürzwerkstatt mit eigener Produktion. 2019 erschien das Kochbuch «Frau Kaufmann kocht» im AT Verlag, das die Küchenmeisterin mit der Autorin Karin Guldenschuh verfasst hat. Eingebettet in die Lebenswelten des Bregenzerwaldes zeigen achtzig Rezepte, wie unkompliziert und genussvoll Österreichs Küche sein kann.

Wir sitzen hier in der Stube des einstigen Gasthaus Engel mit seinen hochwertigen Schreinerarbeiten. Wie wichtig ist die Atmosphäre beim Essen?

Die Stuben sind eine Wertschätzung an alle, die hier kochen und sich bemühen, etwas Gutes herzustellen. Ausserdem ist die sorgfältige Renovierung eine Referenz an die Geschichte des Hauses als Kulturgut. Die Grundmauern sind fast 300 Jahre alt. Dieses legendäre Gasthaus liegt an der historischen Handelsroute, die ins Rheintal und von dort weiter nach Süden führte. Pferdehändler, Geschäftsleute und Fuhrmänner stiegen einst hier ab. Die Vorhänge und Lampenschirme sind aus mit Leinöl-Farbe bemaltem Leinenstoff. Aus diesem Linkrusta genannten Material wurden einst Pferdedecken hergestellt.

«Meine neuste Gewürzmischung schmeckt wie ein Spaziergang durch den Garten»

Unweit von hier befindet sich der «Werkraum Bregenzerwald», das Haus des Handwerkervereins, das vom Schweizer Architekten Peter Zumthor entworfen wurde – und der auch schon bei Ihnen zu Gast war. Warum sind Sie als Köchin Mitglied dieser vom Holzhandwerk dominierten Vereinigung?

Auch Kochen ist Handwerk. Genauso wie der Tischler, der Schlosser oder der Polsterer muss die Köchin unzählige richtige Entscheidungen treffen und mit Kopf und Hand umsetzen, bis das Werk vollbracht ist. Es ist höchste Zeit, dass auch das Lebensmittelhandwerk wieder an Bedeutung gewinnt und die notwendige Anerkennung bekommt um zu überleben. Das Netzwerk ist für die klein strukturierte Wirtschaftsweise sehr wichtig. Ich sehe mich als Köchin als Brücke zur Landwirtschaft, genauso wie die Bauhandwerker die Brücken zur Architektur sind.

Neben der Kochschule betreiben Sie eine eigene Werkstatt, in der Gewürze handwerklich gefertigt werden. Wie ist es dazu gekommen?

Die Gewürzwerkstatt ist eigentlich aus einem Mangel heraus entstanden. In der näheren Umgebung gab es keine Gewürze in guter Qualität zu kaufen. Deshalb habe ich angefangen, sie selbst herzustellen. Das erste Produkt war eine Mischung für eine Gemüsebrühe, und dann kam eins ums andere dazu. Ich glaube, viele Köchinnen und Köche sind dankbar, wenn sie sich nicht um jede einzelne Zutat kümmern müssen, sondern meine Mischungen verwenden können.

Das Sortiment ist inzwischen ziemlich umfangreich, was ist Ihre neueste Kreation?

Meine neueste Gewürzmischung heisst «Salziges Früchtchen», eine Mischung aus schwarzen Johannisbeeren, Schlüsselblumenblüten, Kräutern und Sal Tradicional. Das Ganze schmeckt wie ein Spaziergang durch den Garten, nach Liebstöckel und Rosmarin. Bei all meinen Salzwürzen habe ich den Anspruch, dass sie auch pur gut schmecken, also auf dem Butterbrot oder in Olivenöl. Und sie müssen vielseitig einsetzbar sein.

Als gute Köchin haben Sie sicher jede Menge Köstlichkeiten in der Speisekammer. Was darf auf keinen Fall fehlen?

Als Bregenzerwälderin ist für mich Käse ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel. Ich esse praktisch jeden Tag Käse, mal solo, mal mit Butter, mit meinen Gewürzen oder mit Speck. Sie können nachschauen, ich habe meistens eine grosse Spalte würzigen, cremigen Bergkäse im Kühlschrank. Das brauche ich, damit ich gut schlafen kann.