

Die Lebensmittelhandwerkerin

Karin Kaufmann verbindet in ihrer Kochschule in Egg Tradition und Moderne.

EGG Ausnahmezustand, Umbruch, Aufbruch: Bei Küchenmeisterin Karin Kaufmann hat sich in den vergangenen zwei Jahren trotz pandemiebedingten Stillstands einiges getan. Sowohl was ihre Arbeit als auch den Verkauf ihrer Produkte betrifft. Nun sitzt die Küchenmeisterin in ihrer neuen Werkstatt samt Lager und Online-Versand in Egg-Großdorf und blickt auf Gewürzmischungen und Öle in den Regalen. „Zwei Jahre lang war meine Kochschule mehr oder weniger zu. Schon im ersten Lockdown habe ich mir daher einiges überlegt, um mit den Gästen in Kontakt zu bleiben“, erzählt die Bregenzerwälderin, die sich als „Frau Kaufmann“ einen Namen gemacht hat.

Innovative Ideen

Ihre Arbeit sieht Karin Kaufmann als Lebensmittelhandwerk. Kochen tut sie praktisch schon ihr Leben lang. „Ich bin mit dem Schneebesen aufgewachsen“, sagt sie und muss schmunzeln. An der Seite von fünf Geschwistern ist die Frau mit den blonden, lockigen Haaren auf

nicht viele daran geglaubt, dass das Konzept funktioniert“, berichtet sie und spricht damit das eher hochpreisige Segment an. Lebensmittelhandwerk hätte eben seinen Wert. „Wer nicht will, dass viel produziert und weggeworfen werden muss, weiß das Konzept aber zu schätzen.“ Bei den Kochrunden steht ein 4-Gang-Menü auf dem Plan. Gekocht wird

„Wer nicht will, dass viel produziert und weggeworfen werden muss, weiß das Konzept zu schätzen.“

Karin Kaufmann
Küchenmeisterin

einem Bauernhof samt Gasthaus in Doren aufgewachsen. Die Liebe zum Kochen hat sie von ihrer Mutter übernommen. „Ich wollte aber nie ein Gasthaus leiten. Da gibt es aus meiner Sicht einfach zu wenig Raum für Privates.“ Gegründet hat „Frau Kaufmann“ ihr Unternehmen vor rund zwölf Jahren. Davor war sie Geschäftsstellenleiterin des Werkraums Bregenzerwald. In ihrer Philosophie hat sie nun ihre Wurzeln, ihre Liebe zum Handwerk und für innovative Ideen verankert. Die 57-jährige hat das ehemalige Gasthaus Engel in Egg gemietet, renoviert und dort mit ihrer Kochschule gestartet. „Damals hatten



Die Bregenzerwälderin Karin Kaufmann zeigt, auf was es beim Kochen ankommt.



Teamgeist hat die ganze Familie beim Umzug in die neue Werkstatt bewiesen.

SCHNEIDER

traditionell, mit modernen Einflüssen und dies mit saisonalen und regionalen Waren. Privat kocht Karin Kaufmann derzeit am liebsten Spargel und Brennnesselsuppe. „Meine größten Kritiker sind meine beiden Kinder“, erzählt sie mit einem Grinsen. Auch die 28-jährige Lara und der 21-jährige Maximilian sind in Sachen Kochkünste bereits sehr bewandert und unterstützten Mama Karin bei ihrem Umzug mit den Produkten in die neue Werkstatt nach Großdorf. Maximilian führte seine Mama zudem in die Welt der Rezepte und sozialen Medien ein, wo jetzt unter anderem Rezeptvideos der Küchenmeisterin zu finden sind. „Mir war wichtig, dass die Leute Anlei-

tungen bekommen, um saisonale Produkte zu verkochen.“

Mit Rat und Tat

Natürlich packt übrigens auch der Mann hinter „Frau Kaufmann“ tatkräftig mit an. „Er steht mir immer

ZUR PERSON

KARIN KAUFMANN hat 2010 als Unternehmerin mit der Kochschule Frau Kaufmann in Egg gestartet.
GEBOREN 5. Juli 1964
WOHNORT Egg
FAMILIE verheiratet mit Ernst, Mama von Lara (28) und Maximilian (21)
HOBBYS Skifahren, Radfahren, Tourengehen, Pilates

im Hintergrund zur Seite. Normalerweise verstecke ich ihn aber, weil er so schneidig ist“, sagt die Küchenmeisterin und muss lachen.

Familie und das Gefühl von Geborgenheit sind für Karin Kaufmann sehr wichtig. Gemeinsam gut essen, da könne sie abschalten. Genauso wie beim Sporteln. Dort ist die Eggerin beispielsweise auf der Mörzelspitze anzutreffen.

Nun wird sie künftig aber wieder öfter mit Kochschürze unterwegs sein. Die Jahre des Ausnahmezustands sind vorbei. „Für mich herrscht jetzt Aufbruchsstimmung“, sagt Karin Kaufmann noch mit einem Lächeln auf den Lippen, ehe es für sie wieder in die Küche geht. **VN-MEF**



Die Liebe zum Kochen hat die 57-Jährige zum Beruf gemacht.

KAUFMANN



Mit Gewürzen und Gewürzmischungen kennt sich die Küchenmeisterin bestens aus.

VN/PAULITSCH

Laura Bilgeri
Jazzsängerin und Schauspielerin
aus Lochau/New York



Jetzt testen:
Täglich 9 Seiten mehr
Heimat: Alle Bezirke in
Ihrem E-Paper!



Einfach bestellen unter
VN.at/vorteil

Weil ich einfach mehr wissen will.

Sie haben die VN-Digital noch nicht abonniert?

Mit den VN-Digital erhalten Sie Zugang zu allen digitalen Inhalten der VN. Diese beinhalten das tägliche ePaper der VN, das Nachrichtenportal VN.at und alle V+ Premiumartikel auf VOL.AT.

Der erste Monat ist kostenlos!

Danach verlängert sich das Abonnement automatisch zum Sonderpreis um nur 2,80 € statt 3,99 € im ersten Jahr.



Foto: Alan Ovaska