

WELT DER

# Frauen

*koacht*



Kulinarisches  
Stadtporträt

**Graz**

## „Frau Kaufmann“

Die Bregenzerwälder Köchin versteht sich als sinnliche Handwerkerin

## Großer Einkochspaß

Neue Marmeladen –  
und wie man Gurken  
einlegt

# Die sinnliche Handwerkerin

Karin Kaufmann ist „Frau Kaufmann“, eine kreative Bregenzerwälderin, die anderen das Kochen beibringt und sinnliche Gewürze mischt.

TEXT: Jutta Berger // FOTOS: Petra Rainer

**K**arin Kaufmann steht in ihrem Laden im Gasthaus „Engel“ an einem wuchtigen Holztisch, packt für eine Kundin kleine, feine Metalldosen mit weiß-schwarzen Etiketten ein. Den „Blumigen Achter“ brauche sie noch und einen „Rassigen Doppler“, ordert die Kundin. Ohne diese Küchenhelfer gehe gar nichts mehr in ihrer Küche, verrät sie. Frau Kaufmann lächelt wissend. Mit ihren Gewürzmischungen, Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung als Hausfrau und Küchenmeisterin, will sie Hobbyköchinnen und -köchen das Leben leichter machen.

Die originellen Namen der Gewürze stehen für die Anzahl der Ingredienzien und für die mögliche Verwendung. Der „Blumige Achter“ beispielsweise, Fleur de Sel mit Kornblumen, Blütenpollen und Gartenkräutern wie Liebstöckel, Thymian und Kerbel, eignet sich besonders zum Würzen von Salat oder Gemüse. Im Duett mit dem „Rassigen Doppler“ (Sal

Am Cover:  
Karin  
Kaufmann

tradicional mit Chili) für Fleischgerichte macht er jeden sommerlichen Grillabend zum Festessen. 20 Gewürzcreations hat Karin Kaufmann im Sortiment. Selbst gemischt, bei ausgesuchten Händlern und Produzenten eingekauft und liebevoll mit der Hilfe von Ehemann und den beiden erwachsenen Kindern abgepackt.

Wirkstätte von Frau Kaufmann ist der „Engel“, ein historisches Gasthaus in Egg im Bregenzerwald. Die frühere Leiterin der Handwerkerplattform „Werkraum Bregenzerwald“ hat das Haus mit viel Gespür für das Alte und Authentische renoviert. Die Gaststuben zeugen von Bregenzerwälder Tischlerkunst, der Laden von der Kreativität der Küchenmeisterin: Schlichte weiße Regale stellen die Kollektion von Frau Kaufmann in den Mittelpunkt.

Einfach so Platz nehmen und bestellen, das geht im „Engel“ gar nicht. Bei Frau Kaufmann ist Beteiligung angesagt. Die 54-Jährige lädt zu Kochrunden. >>

*„Ich habe kochen gelernt wie das Gehen oder das Skifahren.“*





„Frau Kaufmann“ kocht ohne Firlefanz. Erfahrung und gekonnt gemischte Gewürze machen die Raffinesse ihrer Gerichte aus.

*„Meine Eltern hatten eine Landwirtschaft und ein Gasthaus.“*

>> Firmen kommen zu ihr, Familien und FreundInnen, die etwas zu feiern haben und einen besonderen Rahmen suchen. „In meinen Kochrunden geht es um das Kochen für jeden Tag und um das Miteinander.“ Frau Kaufmann versteht sich nicht als Hauptdarstellerin, „ich bin die Regisseurin, greife ein, wenn es notwendig ist“. Sie betreibe „eine Montessori-schule fürs Kochen“, scherzt sie, „keiner soll überfordert werden“. Was sie an ihren Kochrunden so möge, seien die Begegnungen, der Dialog: „Ich bin noch

nach jeder Runde erfüllt und zufrieden nach Hause gegangen.“

Karin Kaufmann ist quasi in der Küche aufgewachsen. „Meine Eltern hatten eine Landwirtschaft und ein Gasthaus. Ich hab Kochen gelernt wie das Gehen oder Skifahren.“ Die Begeisterung für die Gastronomie hielt sich bei der jungen Karin aber in Grenzen. Sie zog für mehrere Jahre in die Stadt. Zurück im Bregenzerwald, standen zehn Jahre lang Handwerk und Design im beruflichen Mittelpunkt. Nach einem gesundheitlichen Tief sagte sie sich: „Jetzt oder nie“, und gründete 2010 ihr eigenes Unternehmen. Das Label „Frau Kaufmann“ wurde entwickelt und der Slogan, der gleichzeitig Programm ihrer Kochschule ist: „Kochen lernen wie zu Hause“.

Eine Küche ohne Schnörkel und Firlefanz ist ihr Credo. Eingekauft wird bei den besten Produzenten der Region, auf den Tisch kommt, was die Jahreszeit hergibt. Kochen ist für Karin Kaufmann Entspannung, Genuss, sinnliches Handwerk. Sich auf das Gespür zu verlassen, das mache Kochkunst aus. ●

## Wordrap

**Ich bin ...** eine leidenschaftliche Köchin.

**Kochen ist ...** eine Lebenseinstellung, eine Werthaltung.

**Gewürze sind ...** ein kleiner Teil des Essens, aber ein sehr wichtiger.

**Die Würze im Leben ist ...** dass kein Tag wie der andere ist.

**Zu einem guten Essen gehören ...** eine nette Gesellschaft, ein schön gedeckter Tisch und ein Gläsle Wein.

# Gröstl mit Gemüse und Fisch

## **8 Portionen**

1,5 kg fest kochende Kartoffeln,  
halbweich gekocht  
ca. 8 EL Butterschmalz

## **Gemüse:**

600 g Gemüse der Saison  
(Fisolen, Kohlrabi, Karotten,  
Paprika, Zucchini, Zwiebeln)  
1 Handvoll frische Kräuter, gehackt  
(Petersilie, Koriander,  
Liebstöckel, Rosmarin)

Chilisalz

Olivenöl

## **Fisch:**

6 Fischfilets

(Felchen, Saibling oder Forelle)

Salz

Zitronenzesten

2 EL Olivenöl

2 EL Butter

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln in heißem Butterschmalz knusprig hellbraun anbraten. Butterschmalz nach und nach dazugeben, so werden die Kartoffeln knusprig. Das Gemüse bissfest kochen (Fisolen, Kohlrabi, Karotten) oder in Olivenöl braten (Paprika, Zucchini, Zwiebeln), mit Chilisalz abschmecken. Kurz vor dem Servieren Gemüse und Kräuter vorsichtig unter die Kartoffeln heben.

Die Fischfilets mit Salz und Zitronenzesten würzen. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen, die Filets

darin auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Das Fleisch verändert die Farbe, wenn die Hitze nach oben wandert. Wird der Fisch an der Oberseite glasig, vom Herd nehmen und kurz rasten lassen. Filets in Stücke schneiden, auf dem Gröstl anrichten.



**„Frau Kaufmann“ betreibt im Bregenzerwald eine Kochschule.**

