Der Apéro ist bereit, die Gäste können kommen: Karin Kaufmann in ihrer Kochschule im Bregenzerwald. Schweizer Fans nennen die Region Österreichs auch den 27. Kanton.

Festtagsapéro

Auf ein Glas mit Frau Kaufmann

Sie ist die Autorin des Buchs **«Frau Kaufmann kocht»** und hat sich mit ihren authentischen Rezepten aus dem Bregenzerwald auch hierzulande einen Namen gemacht. Festliche Apéros sind Karin Kaufmanns Spezialität. Für die LandLiebe hat sie fünf ihrer Lieblingshäppchen aufgetischt.

Text **Karin Oehmigen** Fotos **Veronika Studer**

Schichtarbeit vom Feinsten: Zum Millefeuille aus der Rande mit Apfelscheiben, Lachsforellenstreifen und Wasabicreme gibt es hausgebackene Salzstangen.

Tschüss Foie gras! Du bist uns viel zu gestopft. Die Freiland-hühner der Nachbarin haben auch eine Leber. Und die hat erst noch einen wunderbaren Geschmack.

Mousse von der Pouletleber

Zutaten *für 6-8 Personen*
• 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, beides fein gehackt • 3 EL Butter • 3 EL Olivenöl • 400 g Hühnerleber, geputzt und fein geschnitten • 2 Zweige Thymian, Blättchen gehackt • 2 EL scharfer Senf • 2½ dl kräftiger Rotwein • ca. 3 dl Rahm • Salz, Pfeffer • Chili, mild-fruchtig • 1–2 EL Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung
Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne mit Butter und Olivenöl anbraten. Hühnerleber, Thymian und Senf zufügen. Die Hitze etwas erhöhen, und alles gut anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit fast ganz einreduzieren lassen. Lebermasse im Kühlschrank gut abkühlen, anschliessend mit dem Standmixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Nach und nach den Rahm zufügen, bis die Masse cremig wird. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Auf kleine Gläser verteilen, mit etwas Preiselbeerkonfitüre toppen.

«Den Tisch liebevoll dekorieren, heisst, den Gast wertschätzen»

Dieser Duft! Nach warmem Teig, Käse und Speck. Jeder Magen, selbst der, der noch gar nicht weiss, dass er Hunger hat, lässt sogleich ein vorfreudiges Knurren ertönen. «Es gibt Brandteigkrapfen», sagt Karin Kaufmann und zieht das Blech mit dem goldgelben Apérogebäck aus dem Ofen. Erst vor Kurzem habe sie Unmengen dieser Krapfen gebacken. Für die Hochzeit ihrer besten Freundin. «Ich dachte: Den Rest kannst du ja einfrieren. Dann hast du schon was für den Weihnachtsapéro mit der Familie.» Falsch gedacht. «Keinen einzigen Krapfen haben sie mir übrig gelassen.»

Wen wunderts. Die noch warm aufgetischten Bällchen – aussen knusprig und innen ganz weich – müssten eigentlich mit «Vorsicht, wir machen süchtig» angeschrieben sein. Der Speck von glücklichen Schweinen – «der beste aus der ganzen Region» – gibt ihnen Würze. Rosa Beeren vom Schinusbaum, locker unter den Teig gemischt, sorgen für eine fruchtige, mild-pfeffrige Note. Sie ist mit ein Grund, weshalb die Schinusbeeren gerne als rosa Pfeffer bezeichnet werden, obwohl sie botanisch nichts mit ihm zu tun haben. Ihr zarter Gout passt wunderbar zu Fischgerichten und Salaten, gibt Butter und Süssspeisen Pfiff. «Überall dort, wo echter Pfeffer zu scharf wäre, sind die rosa Beeren ideal», sagt Karin Kaufmann, Fachfrau auf diesem Gebiet.

Zehn Jahre ist es jetzt her, dass sie ihre Kochschule im österreichischen Egg, rund dreissig Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt, durch eine Gewürzwerkstatt erweitert hat. Es ist der

Schöner die Eicheln nie wuchsen: Diese und das Dekor auf den vorherigen und nachfolgenden Seiten sind Trouvaillen aus der Galerie Lüchinger in St. Gallen. Mehr auf www.weihnachts-deko.ch

Die dunkle Jahreszeit kann ihr nichts anhaben. Im Gegenteil: «Ich liebe es, wenn in der Stube wieder die Kerzen brennen und im Ofen die Holzscheite knistern.»

einzige Ort im Haus, an dem sie ihrer Prämisse, nur Produkte aus der Region zu verarbeiten, ab und an untreu wird. Werden muss. «Guter Pfeffer wächst nun mal nicht im schönen Bregenzerwald», sagt sie und lacht. Ihre Spezialität, ausgeklügelte Gewürzmischungen, tragen so vielversprechende Namen wie «Grüner Elfer» und «Heisser Sechser», «Gulascherei» und «Rassiger Doppler». Mit Letzterem, einer Mixtur aus Natursalz und geschrotetem Chili, hat sie die mit Randen- und Apfelscheiben geschichteten Millefeuilles aromatisiert. Die Türmchen, mit Streifen von der Lachsforelle gefüllt und mit einer Wasabicreme beträufelt, «passen wunderbar zu einem festtäglichen Apéro», wie ihre Erbauerin sagt. Dazu reicht sie ein Körbchen mit knusprigen Salzstangen. Hausgebacken. Natürlich.

Ihr Vorbild war die Mama

Karin alias Frau Kaufmann hat das Kochen und Backen von ihrer Mama gelernt. In einem Ort namens Doren haben die Eltern einst ein weitum bekanntes Gasthaus geführt, zu dem ein Stall, ein Gemüsegarten und ein Fischteich gehörten. Alle Kinder – «wir waren sechs» – mussten zu Hause mit anpacken.

Fortsetzung **Lesen Sie weiter auf Seite 94**

Millefeuille von der Rande

Zutaten *für 6 Personen*
Millefeuille • 600 g Rande, roh • 8 EL Apfelbalsamico • 4 EL Olivenöl • 1 Prise Zucker • Karins «Rassiger Doppler» (alternativ: Salz und Chilipulver) • «Flotter Zweier» (alternativ: Koriander und Kümmel, gemahlen) • 3 säuerliche kleine Äpfel • Zitronensaft • 1 Handvoll Kräuter, z. B. Thymian • ca. 400 g geräucherte Lachsforelle, in Streifen geschnitten

Sauerrahm-Wasabi-Creme • 125 g saurer Halbrahm • 1 EL Wasabipaste • Zesten von ½ Zitrone • Fleur de Sel

Zubereitung
Die Rande schälen und in feine Scheiben hobeln. Apfelbalsamico und Olivenöl mit dem Zucker aufkochen, mit den Gewürzen abschmecken. Die Randenscheiben zugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren, damit die Marinade sich gut verteilt. Den Topf vom Herd ziehen, die Randen zugedeckt noch eine halbe Stunde stehen lassen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen und die Früchte in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln.
Für die Wasabicreme alle Zutaten verrühren und mit Fleur de Sel abschmecken.

Anrichten
2 bis 3 Apfelscheiben auf einen Teller legen, mit Wasabicreme bestreichen, Kräuter, Randenscheiben und Lachsforellenstreifen darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen, bis ein schönes Türmchen entstanden ist. Mit Kräutern bestreuen und mit der restlichen Marinade von der Rande beträufeln.

«Meine Mama war Wirtin und eine begnadete Köchin»

So einen Fladen muss man haben: Karin Kaufmann hat ihn mit «Grünem Elfer» gewürzt. Wer diesen nicht hat, mischt 1 EL Natursalz mit 1 TL grob zerstossenem Pfeffer, 1 TL mediterranen Kräutern und 1 Messerspitze Chili.

Brotfladen mit Feigen und Käse

Zutaten *für 2 grosse Fladen*
• 5 g Hefe • 3 dl Wasser • 500 g Weissmehl (Type 550) • 5 g Salz • 1 gehäufter EL «Grüner Elfer» (siehe Legende oben) • 3 g «Scharfes Trio» (weisser, grüner, schwarzer Pfeffer, geschrotet) • 1 EL «Süsses Früchtchen» (Zucker, Orangen- und Zitronenschale) • 35 g Parmesan, gerieben • 2 EL Crème fraîche • 6 reife Feigen, in Scheiben geschnitten • 150 g Kuhfrischkäse • 100 g Räucherspeck • Oliven- oder Chiliöl

Zubereitung
Die Hefe in einer Rührschüssel mit 5 EL Wasser verrühren. Mehl, Salz, alle Gewürze, Parmesan und das restliche Wasser zufügen und alles in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser beigeben. Den Teig an einem kühlen Ort gehen lassen (das Volumen muss sich verdoppeln). Backofen und Backstein (für Pizza) auf 280 Grad vorheizen. Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem Fladen ausrollen. Nochmals 10 Min. gehen lassen. Beide Fladen mit Crème fraîche bestreichen und mit Feigen und Frischkäse belegen, einen mit Speck bestücken. Im Backofen goldbraun backen. Mit Oliven- oder Chiliöl beträufeln.

Hat etwas viel von den roten Beeren genascht. Jetzt wird er im Webshop als «dicke Blaumeise» beschrieben. Deshalb der beleidigte Blick.

Wir schlemmen, bis wir nicht mehr «Piep» sagen können

Die beiden Blätter oben bitte nicht in die Suppe tünkeln. Sie gehören zum Dekor. Das Grün in der Tasse hingegen – Peterli-Pesto mit Salzzitronen-Stückchen – darf genüsslich gelöffelt werden.

Rote Linsensuppe mit Petersilien-Zitronen-Pesto

Zutaten *für 6 Tassen*
Linsensuppe • 1 kleine Zwiebel, fein gehackt • 6 EL Butter • 1 EL Tomatenflocken • 1 Gutsch Weisswein • 150 g rote Linsen • gut 1 Liter Gemüsebrühe • Salz • Pfeffer aus der Mühle • Chili, gemahlen, fruchtig • 1 TL Paprikapulver
Pesto • 1 Handvoll glatte Petersilie • 3–4 EL Olivenöl • Zesten von der Schale ½ Zitrone oder 1 gehäufter TL fein gehackte Salzzitronen

Zubereitung
Linsensuppe Zwiebel in Butter andünsten, die Tomatenflocken zugeben und kurz anschwitzen. Mit einem Gutsch Weisswein ablöschen. Linsen und Gemüsebrühe zugeben, mit Salz, Pfeffer, Chili und Paprika würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. 6 EL Linsen aus der Suppe nehmen, beiseitestellen, den Rest pürieren. Sollte die Suppe zu dick sein – noch etwas Brühe dazugeben.

Pesto Petersilie mit Olivenöl grob pürieren, mit den Zitronenzesten oder der fein gehackten Salzzitrone abschmecken.

Anrichten Suppe in Tassen füllen, mit je 1 EL Pesto und den unpürierten Linsen garnieren.

«Hast du gesehen? Da gibts Makrönli.» – «Das sind doch Käsekrapfen, du Schaf!»

Lesen Sie weiter **Fortsetzung von Seite 90**

Und Karin half am liebsten in der Küche. «Meine Mama war eine begnadete Köchin» – mit einem unübertrefflichen Gespür für Geschmackskompositionen. «Ich habe Jahre gebraucht, bis mir die Gerichte so gelungen sind wie ihr.»

Ein historischer Ort

Heute wäre die Mama stolz. Auf ihre Tochter und auf das Buch, das sie geschrieben hat. Letztes Jahr ist es im Schweizer AT-Verlag erschienen: «Frau Kaufmann kocht» liest sich wie eine Hommage an die Küche ihrer Kindheit und an die unprätentiösen Rezepte ihrer Heimat. Eine Ode an die Vergangenheit aber ist es nicht. Karin Kaufmann hat ihren eigenen Weg und Stil gefunden. Statt am Herd eines Gasthauses zu wirbeln, gibt sie ihr Wissen und ihre Leidenschaft an andere weiter. Für ihre Kochschule, «Frau Kaufmann» geheissen, hat sie einen historischen Ort gefunden: das ehemalige Gasthaus Engel, das in seinen besten Zeiten an der Handelsroute nach Italien lag. In der legendären Herberge fanden Pferdehändler, Fuhr- und Geschäftsleute ein Bett für die Nacht.

Zwei Jahrzehnte stand das dreihundert Jahre alte Gebäude leer, bevor es Karin Kaufmann mit viel Gespür und den besten regionalen Handwerkern in ein Bijou verwandelte. Ihr Gewürzladen, in dem sie auch Backmischungen und hausgemachte Konfitüren verkauft, hat im Erdgeschoss, in der ehemaligen

Wie heisst das Sprichwort doch gleich: lieber einen Spatz auf dem Tisch als eine Taube auf dem Dach? Na ja, so ähnlich jedenfalls.

In der «Engel»-Stube ist es allen vögeliwohl

«Engel»-Metzgerei, einen Platz gefunden. Die Küche und die beiden Stuben, in denen sie zu ihren Kochrunden lädt, liegen im ersten Stock. Als Kurse will sie die Anlässe nicht bezeichnen. «Ich unterrichte nicht. Mein Ziel ist, die Freude am Kochen und die Lust am Experimentieren zu wecken.» Wie weiland ihre Mama. In deren Rolle sie hin und wieder gerne schlüpft. Oft werden die «Engel»-Stuben für kleine und grössere kulinarische Feste gebucht: für Hochzeiten, Geburtstage oder um ein Glas mit Frau Kaufmann zu trinken. Vielleicht auch zwei oder drei. Und sich mit feinen Häppchen verwöhnen zu lassen.

«Lasst es euch schmecken», sagt unsere Gastgeberin und stellt Tassen mit einer fruchtigen Linsensuppe auf den Tisch. Die könne man gut einfrieren, lässt sie uns wissen. Für Silvester. Weil Linsen doch Glück bringen. Ihr Pech, dass wir sie ratzeputz aufessen werden.

• • •

*Mehr über **Frau Kaufmann,** ihre Kochschule und ihre Gewürzwerkstatt auf www.fraukaufmann.at*

Aussen knusprig und innen schön weich: Die «Ofechüechli mit Chäs», wie wir hierzulande sagen, sollten mit «Achtung, wir machen süchtig» angeschrieben sein.

Brandteigkrapfen mit Käse

Zutaten *für ca. 24 Krapfen*
• 120 ml Wasser • 120 ml Milch • 100 g Butter • Salz • 150 g Mehl • 1 Prise Backpulver • 150 g Schnittkäse, gewürfelt (würziger Raclettekäse eignet sich gut) • 4 zimmerwarme Eier • Karins «Fischerei» (alternativ: Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL rosa Beeren, mit der Hand grob zerdrückt) • 1 Bund glattblättrige Peterli, gehackt

Zubereitung
Wasser, Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das ganze Mehl mit dem Backpulver unterrühren, bis sich ein geschmeidiger Kloss bildet. Diesen in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Nach und nach die Käsewürfel und die Eier unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken, Peterli unterziehen. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Die Masse in einen Dressierbeutel füllen und zügig kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In den Ofen schieben und ca. 18 Minuten goldbraun backen.