

Man fühlt sich wohl, wenn man gut isst.

„Frau Kaufmann“, die Kochschule im ehemaligen Gasthaus Engel in Egg, ist ein neues Angebot bodenständiger Küche. Ich vermittele jene handwerklichen und geschmacklichen Fähigkeiten, die früher in den Familien von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Mit saisonalen Zutaten kochen wir in Gruppen von maximal 12 Personen einfache Gerichte, gemäß dem Programm (Kochen für jeden Tag) oder frei nach Ihren individuellen Wünschen (Kochen nach Maß).

### Neu: Kochen für Einsteiger

Studenten, Singles, Alleinerzieher oder späterberufene Gastgeber: Es gibt viele Gründe, die plötzlich ein Interesse am Kochen wecken. Für all jene, die ihre Scheu ablegen und schnelle Erfolge erleben wollen, biete ich einen dreiteiligen Einsteigerkurs an. Gekocht werden unter anderem Schaumsuppen, Klare Suppen, Grießknödel, Spätzle, Kartoffeln, Geschnetzeltes, Schnitzel, Selchfleisch, Reisfleisch, Hacklaibchen, Tafelspitz, Huhn, Kalbsbraten, Kompott, Schokomousse, Topfenterrine, Kuchen und Eis.

**Herbst-Block: 16.9., 14.10. und 25.11. 2010, jeweils Donnerstag von 17.30 bis 22.30 Uhr**

**Winter-Block: 20.1., 10.2. und 10.3.2011, jeweils Donnerstag von 17.30 bis 22.30 Uhr**

**Drei Kurseinheiten mit 4-Gang-Menü, Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 198,-**

### Spezial: Kekse, Wurstsalat und Bier

Selbst gebackene „Guatele“ sind für mich und unsere Familie ein wichtiger Fixpunkt im Advent. Wir freuen uns jedes Jahr auf altbewährte Sorten wie Vanillekipfel, Ischler Törtchen, Nussecken und Zimtsterne. Immer wieder kommen neue Sorten dazu. Wenn sie den Geschmackstest bestehen, werden sie ins Stammsortiment aufgenommen. 12 Sorten backe ich normalerweise. Kekse backen ist ein sinnliches Handwerk, oberste Gebote sind Geduld und Sorgfältigkeit. Eile führt zu Misslingen und Frust. Bei „Frau Kaufmann“ backen wir gemeinsam die beliebtesten Sorten. Jeder nimmt sein eigenes Werk mit nach Hause. Denn ganz bestimmt wollen Sie, genauso wie ich, keine fremden Hände in Ihren Keksen. Abgeschlossen wird der Backtag mit Wurstsalat und Bier.

**Samstag 27.11.2010, von 11.00 bis 16.00 Uhr.**

**Rezepte, Kekse in der Vorratsdose, Wurstsalat und Bier, € 99,-**

Aus dem „Frau Kaufmann“-Gästebuch:

*Der Liebstöckel war eine Mousse  
die Suppe ein Genuss,  
die Henne haben wir in einen Mantel gehüllt  
und die Erdbeeren mit Karamell aufgefüllt.  
Liebe Frau Kaufmann, du bist eine Wucht,  
wir haben sehr gut gegessen,  
zu Hause wird gleich alles nachgekocht.*

**Daniela Matt, Steuerberaterin**

*Wir erlebten bei Karin einen wunderbaren und köstlichen Abend.  
Wir bedanken uns für die großartige Gastfreundschaft.*

**Gottfried Feurstein, Ombudsmann und Nationalratsabgeordneter a. D.**

*Der Abend war einfach genial - angefangen vom Brot bis hin zur Vanillecreme. Die Atmosphäre war wunderschön und trotzdem familiär - wir werden sicher wieder kommen.*

**Lisa und Markus Reis, Firma Alge Etiketten**

*Ich war beeindruckt von der perfekten Umsetzung. Das wunderbare Ambiente und die Detailverliebtheit: beim schönen Briefpapier mit den Rezepten angefangen, über das Gläschen für zu Hause mit dem Aufkleber, bis hin zur Schürze im passenden CI. Kurz, ich war begeistert.*

**Philipp Giselbrecht, Firma Sutterlüty**

**Sie haben Appetit auf Kochen und Essen bei „Frau Kaufmann“, dann melden Sie sich an:**

*Karin Kaufmann*

*Frau Kaufmann  
6863 Egg, Buchenrain 339  
+43 (0)676 49 54 144  
karin@frau Kaufmann.at  
www.frau Kaufmann.at*

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums - Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



N°2 Herbst/Winter 2010/11

Umrühren, auftischen, genießen:  
Willkommen im Engel.

Gestaltung und Fotografie: SUPER. Büro für Gestaltung. Roswitha Natter

 Frau  
Kaufmann

Kochen lernen wie zu Hause.

# Kochen für jeden Tag

September 2010 – März 2011

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.

Die Kochrunde inkludiert die Rezepte, einen Aperitif, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Kostprobe für zu Hause.

**Kochrunden finden jeweils am Mittwoch von 17.30 bis ca. 22.30 Uhr statt.**

## 11 Geflügel, Paprika und Brombeere

Es gibt Dinge, von denen man nicht zuviel erwischen darf. Zum Beispiel Leber, die muss man wirklich essen lernen, am besten löffelweise.

**Paprikaschaumsuppe  
Hühnerleber mit Zimtapfel  
Huhn gegrillt und geschnetzelt  
Brombeeren und Vanille**

Mi 15. 9.2010, mit Weinbegleitung: € 112,-  
Frühbucherpreis bis 31.8.2010: € 99,-

## 12 Schwein, Tomaten und Zwetschken

Ich habe jahrelang kein Schweinefleisch gegessen. Wenn es von schnell gezüchteten Viechern stammt, will ich es nicht einmal riechen. Aber eine Sau mit freiem Auslauf hätte aus meiner Sicht eigentlich die Bezeichnung Kalb verdient, so gut schmeckt das Fleisch.

**Fleischsuppe mit Flädleroulade  
Tomatenschaum mit Kräutern  
Zweierlei vom Alpschwein, Knödel,  
Bayrisch Kraut  
Zwetschkenkuchen und Eis**

Mi 29.9.2010, mit Weinbegleitung: € 112,-  
Frühbucherpreis bis 31.8.2010: € 99,-

## 13 Kitz, Schupfnudeln und Himbeere

Von den Zutaten her sind Schupfnudeln keine Hexerei. Trotzdem kommt das Herstellen des perfekten Teiges an eine Doktorarbeit heran. Sie werden übrigens nur schön knusprig, wenn man Butterschmalz verwendet.

**Fleischsuppe mit Grießknödel  
Sülze mit herbstlichem Gemüse  
Kitz gebacken, Häxle und Rücken,  
Schupfnudeln  
Zweierlei von der Himbeere**

Mi 13.10.2010, mit Weinbegleitung: € 112,-  
Frühbucherpreis bis 31.8.2010: € 99,-

## 14 Hirsch, Randig und Kartoffeln

Im Frühherbst decke ich mich mit mehligen, speckigen und halbfesten Kartoffeln aus dem Lauteracher Ried ein. Ich mag es nämlich nicht, dauernd kiloweise Kartoffeln nach Hause zu schleppen und nie zu wissen, welche Sorte noch vorrätig ist.

**Kartoffelschaumsuppe  
Gelierter Randig mit Meerrettich  
Braten, Geschnetzeltes vom Hirsch, Kroketten  
Topfen und Joghurt**

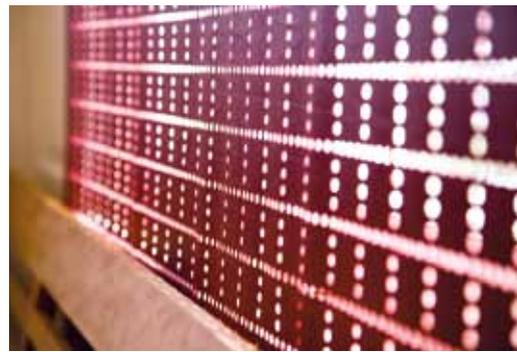
Mi 27.10.2010, mit Weinbegleitung: € 124,-  
Frühbucherpreis bis 31.8.2010: € 109,-

## 15 Fisch, Linsen und Birnen

Nach meinen Erfahrungen mit den gefrorenen Schollen aus Kindertagen, glaubte ich lange Zeit, Fische seien prinzipiell viereckig. Zu schätzen gelernt habe ich sie erst, als sie mir an der Nordsee praktisch ins „Maul“ geschwommen sind.

**Klare Suppe von Bodenseefischen  
Fischtatar  
Gebratener und pochierter Fisch, Linsen  
und Kartoffeln  
Birne und Schokolade**

Mi 10.11.2010, mit Weinbegleitung: € 124,-  
Frühbucherpreis bis 31.8.2010: € 109,-



## 16 Reh, Spätzle und Schokolade

Das beste Rehragout der Welt kocht meine Mama. Sie wird uns als Gastköchin begleiten und uns zeigen, wie die Sauce schön braun wird. Man muss allerdings ganz genau aufpassen, denn sie kocht nach Gefühl und ohne große Worte.

**Klare Wildsuppe  
Herbstlicher Salat  
Ragout und Rücken vom Reh, Spätzle  
Schokolade und Orange**

Mi 24.11.2010, mit Weinbegleitung: € 124,-  
Frühbucherpreis bis 31.08.2010: € 109,-

## 17 Hackbraten, Blaukraut und Kartoffeln

Bei uns im Adler in Doren gab es bei jeder Beerdigung Hackbraten. Es konnte passieren, dass wir öfters in der Woche davon essen mussten. Irgendwann wurde mir das zuviel. Inzwischen habe ich den Klassiker der österreichischen Küche wieder entdeckt.

**Karottenschaumsuppe  
Hefeschnecken mit Blut- und Leberwurst  
Hackbraten und Jus vom Schwein,  
Kartoffelpüree und Blaukraut  
Schokolade und Orange**

Mi 19.1.2011, mit Weinbegleitung: € 112,-  
Frühbucherpreis bis 30.11.2010: € 99,-

## 18 Kalb, Käse und Krapfen

Krapfen bekamen wir daheim nur am Faschingsdienstag und am Funkensonntag. Ich mag sie auch heute nur in der Faschnat. Unbedingt mit einem Fingerhut voll Marillenmarmelade. Ich fülle die Krapfen mit einer medizinischen Spritze meines Schwagers, die ich mir zu diesem Zweck umgebaut habe.

**Klare Gemüsesuppe mit Brätknödel  
Käseküchle  
Kalbsbraten und Rücken, Kartoffelgratin  
Faschingskrapfen**

Mi 9.2.2011, mit Weinbegleitung: € 124,-  
Frühbucherpreis bis 30.11.2010: € 109,-

## 19 Rind, Knödel und Sauerkraut

Onkel Kaspar aus Mellau lässt uns im Herbst immer zappeln, bis wir einen Kübel von seinem Sauerkraut bekommen. Er hobelt es von Hand und würzt es nur mit Salz, Kümmel und vielen Wacholderbeeren. Wenn er endlich fertig ist, stellt er uns die Delikatesse persönlich zu.

**Fleischsuppe mit gebackenen  
Speckgrießknödeln  
Tirolerknödel auf Sauerkraut  
Rindsrouladen mit Wirsing und Rösti  
Vanille und Schokolade**

Mi 23.2.2011, mit Weinbegleitung: € 124,-  
Frühbucherpreis bis 30.11.2010: € 109,-

## 20 Wildschwein, Bier und Apfel

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Beste vor der Haustüre ist. Die Egger Brauerei macht nicht nur gutes Bier, sie hat auch einen Verkäufer, der zugleich ein leidenschaftlicher Koch ist: Walter Isenberg. Mit ihm kochen wir gemeinsam ein „bieriges“ Menü.

**Grießknödelsuppe  
Zandergulasch im Biersud  
Haxen, Rücken und Braten vom Wildschwein  
Apfelküchle**

Mi 9.3.2011, mit Bierbegleitung: € 112,-  
Frühbucherpreis bis 30.11.2010: € 99,-

## Geschenksidee: Gutscheine

Einen Kochkurs bei „Frau Kaufmann“ können Sie auch verschenken. Ich biete Ihnen Gutscheine in beliebiger Höhe, die ich gerne an Sie oder an den gewünschten Empfänger verschicke.

Gutscheine im Wert von € 100,- sind auch bei Mary Rose in Dornbirn erhältlich.