

Stressfreie Erfolgserlebnisse in der Küche

Es war Überzeugung auf den ersten Blick, als Gabriele Sgarabottolo vor fünf Jahren den ersten Programmfolder von Frau Kaufmann in die Hand bekam. Im Gespräch mit Karin Guldenschuh zeichnen die Inhaberin der Boutique Per Lei in Bregenz und die Küchenmeisterin ihren gemeinsamen Weg nach.

Was war denn der Anfang eures gemeinsamen Tuns?

Karin Kaufmann: Ich denke, der Ausverkauf hat mich wohl zum ersten Mal in Gabrieles Geschäft in der Kaiserstraße in Bregenz geführt. Inzwischen weiß ich, dass mir die Kleider, die ich bei ihr einkaufe, auch zu Hause noch gefallen.

Gabriele Sgarabottolo: Ich denke, uns verbindet die Liebe zu schönen Dingen. Ich habe die Kochrunden zuerst selbst ausprobiert und dann die Prospekte in meinem Geschäft aufgelegt. Bei meinen Stammkundinnen wurde ich dadurch spontan zum Umschlagplatz für Karins Laden, vor allem für die Gewürze. Die hochwertigen kulinarischen Produkte tragen sich gut mit den hochwertigen Kleidern. Das beweisen ja auch die Titelbilder der Programm-Folder, bei denen Karin fast immer von Per Lei ausgestattet ist.

Wie kam es dazu?

Gabriele: Dahinter steckt kein Sponsoring-Konzept, sondern einfach meine Wertschätzung für Karins Arbeit. Das ist für mich einfach stimmig. Sie steht kompromisslos hinter dem, was sie tut. Da gibt es nur wenige.

Karin: Für mich ist unser Austausch von Kulinarik und Kleidern der Ausdruck des ehrlichen Umgangs miteinander und des gegenseitigen Vertrauens in die jeweilige Kompetenz. Ganz nebenbei ist es angenehm, wenn du ein Outfit, das 5000 Mal gedruckt und verteilt wird, nicht unbedingt kaufen und behalten musst.

Wenn man sich eure gegenseitige Unterstützung vor Augen führt, könnte man fast meinen, Karin hätte an Gabriele gedacht, als sie das „halbe – halbe“ – Sortiment entwickelte.

Gabriele: Auf jeden Fall ist dieses Angebot für mich ein Volltreffer. Mein Favorit ist der „halbe – halbe“ – Zopf. Den habe ich erstmals zum Osterbrunch ausprobiert. Als ich den aufgetischt habe, trauten alle ihren Augen nicht. Es ist einfach ein anderes Gefühl, wenn du den Zopf aus dem Ofen rausnimmst statt aus der Verpackung. Ich würde mich aber nie über einen Zopf drüber trauen, den ich total selber machen muss.

Karin: Es gibt jetzt noch den Nusszopf als Verfeinerung zur klassischen Variante. Dabei werden geschälte, geröstete Haselnüsse aus dem Piemont in einen der drei Stränge hineingerollt. Dieses Rezept ist entstanden, weil es mich gereut hat, diese wunderbaren Nüsse zu mahlen oder zu hacken. Neu sind auch das Steinmühlenbrot mit Bio-Weizenmehl von der restaurierten Mühle in Balzers und das Fladenbrot mit Grieß- und Weizenmehl.

Gabriele: Mein erster Brotbackversuch mit einem Zucchini-Brot-Rezept von Jamie Oliver endete desaströs. Der Teig war so flüssig, dass auch fünf Kilo Mehl ihn letztlich nicht mehr retten konnten. Mit dem „halbe – halbe“ – Konzept kommt meine Backkarriere jetzt in Schwung. Ich weiß genau, dass Karin sich darum kümmert, dass da was Gutes drinnen ist. Und zwar genau in der Menge, die ich brauche. Ich spare mir also Zeit beim Einkaufen der Zutaten, und es bleibt nichts übrig.

Karin: Genau, du musst nämlich weit springen, bis du alles hast, um so einen Zopf selbst zu machen. Und noch dazu schmeckt es im ganzen Haus. Du hast also auch ein atmosphärisches Erlebnis. Ich flechte übrigens den Zopf am Abend, streiche ihn ein, lege ihn in den Kühlschrank und räume alles auf. Am Morgen komme ich in die saubere Küche und schiebe den Zopf nur noch für 35 Minuten ins Rohr, bis er goldbraun wird.

Frau Kaufmanns „halbe – halbe“ – Sortiment:

Karins Werktagsbrot, Sonntagsbrot, Steinmühlenbrot, Fladenbrot, Zopf, Nusszopf, Marmorkuchen.

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Es war wirklich ein spannender, lockerer Abend in toller Atmosphäre bei super leckerem Essen und guten Weinen. Wir konnten viel lachen und haben nette Leute kennen gelernt.

Andrea und Andreas

Ich habe jede Minute genossen und konnte wieder super Ideen sammeln für zu Hause. Am meisten haben mich die wunderschöne Lachsforelle und der Wein beeindruckt. Nicht zu reden von deiner Küchenausstattung... Da ist einfach nur blanker Neid! Mit deiner offenen Herzlichkeit hast du uns alle um den Finger gewickelt.

Tobias Nänny, Manager Grain Processing Training Center Bühler AG, Uzwil

Inspirierende Gespräche und gesellige Kocherlebnisse. Dinkelbrot selber backen. Grüne Kräutergrießnockerl. Gerührter Eiskaffee. In lustiger Runde konnten wir uns kulinarisch weiterbilden und zusammen Hand anlegen. Begleitet von besten Getränken führte uns Karin Kaufmann durch einen sehr interessanten Abend, der uns allen lang in Erinnerung bleiben wird.

Andrea Schwärzler, Schwärzler Hotel Management, Schaan

Presse

Frau Kaufmanns Gespür fürs Kochen – Kochen und Gerichte ohne Firlefanz und große Gesten – dafür aber mit umso mehr Geschmack und Stil! Karin Kaufmann könnte man als Kulturbeauftragte bezeichnen – denn, was sie da tut, ist Brauchtumpflege im besten Sinne.

Susanne Hogl, Top Magazin, Frühjahr 2015

Schlemmeroute Vorarlberg – Alpine Aura. Nicht verpassen. Karin Kaufmanns Kochschule: In einem schmu- cken Haus stellt Karin Kaufmann heimische Traditionsküche vor, modern zubereitet.

Rosemary Barron, Food and Travel, Juni/ Juli 2015

Zum Verschenken: Gutscheine

Für Geschenke habe ich Gutscheine für meine Kochrunden und für den Laden vorbereitet, die ich gerne an Sie oder an den gewünschten Empfänger verschicke.

Karin Kaufmann

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

GAGGENAU

mary rose
AUSTRIA

N°12 Herbst / Winter 2015 / 2016

Neues Erfolgsrezept: „halbe – halbe“ statt „fix und fertig“

super-hfg.com | karin@kardenschuh.at



 Frau Kaufmann
Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

September 2015 - Februar 2016

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.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbst gemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Kostprobe für zu Hause.

Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 Uhr statt.

95 Lamm, Pilze, Brombeere

Die Schafe von Johannes Erath in Bizau sind vorbildliche Landschaftspfleger. Sie kümmern sich um schwierige Grundstücke, die von den Landwirten nicht mehr bewirtschaftet werden. In unserer Kochrunde erzählt der Hobby-Schafzüchter, was die erstklassige Qualität seines Lammfleisches ausmacht.

**Tomatensalat mit Lammfilet
Kartoffelsuppe mit Wald-Pilzen und Rosmarin-Chips
Geschmortes Lammcurry, Kräuterpolenta, Paprika-Gemüse
Brombeer-Eistorte**

Mi, 23.9.15, mit Weinbegleitung: € 135.-

96 Paprika, Tomaten, Schokolade

Wenn die Tage langsam kürzer werden, möchte ich am liebsten die Zeit anhalten. In den letzten frischen Tomaten schmeckt man den Sommer besonders intensiv. Um mir dieses Erlebnis auch für den Winter zu bewahren, veranstalten wir mit unseren Freunden aus Pesaro jedes Jahr ein Einweck-Wochenende.

**Flammkuchen mit Tomaten und Münsterkäse
Klare Tomatensuppe, Kräuterknödele
Gefüllte Paprika, herbstlicher Salat
Warmer Schokolade-Birnen-Kuchen**

Mi, 7.10.15, mit Weinbegleitung: € 115.-

97 Reh, Grieß, Feigen

Kochen ist eine gute Schule der Gelassenheit. Bei einer Kochrunde brachte mich ein besonders engagierter Sonntagskoch für einen Moment ins Schwitzen. Er wollte den ganzen Grieß auf einmal mit vollem Schwung ins kalte Wasser schütten. Im letzten Moment gelang es mir ihn mit einem Beinahe-Hechtsprung über den Herd davon abzuhalten.

**Klare Suppe vom Reh, Grießspeckknödel
Sandwich gefüllt mit rosa Rehrücken, Kräuter und Mayonnaise
Hackbraten und Geschnetzeltes vom Reh,
Kräuterspätzle und Bohnen-Allerlei
Karamellisierte Feigen, Orangenparfait**

**Mi, 21.10.15 oder Do, 22.10.15,
mit Weinbegleitung: € 135.-**

98 Schwein, Sauerkraut, Mandeln

Im Vorderwald ist die Küche stark beeinflusst vom Allgäu. Sehr beliebt sind bei uns zu Hause die Krautkrapfen. Sie bestehen aus mit Sauerkraut gefülltem Nudelteig und werden in Gemüsebrühe gegart, bis sie knusprig sind.

**Apfel-Fenchel-Salat, Salzkaramell-Mandeln
Pastetchen mit Schweinefleisch, Blattsalat
Geselchtes Kotelett, Krautkrapfen, Äpfel
Fruchtsalat mit Nuss- und Mandeleis**

Mi, 4.11.15, mit Weinbegleitung: € 125.-

99 Hirsch, Randig, Banane

Bananensplit mögen alle. Wenn die unschlagbare Kombination von Bananen mit Vanilleeis, Rahm und Schokoladensauce noch dazu von höchster Qualität ist, kann es dieser Klassiker mit jedem noch so komplizierten Dessert aufnehmen.

**Salat aus Ziegenkäse, Randig und gerösteten Samen
Brioche-Burger mit Hirschfaschiertem,
Pilze, Preiselbeeren
Steak vom Hirschrücken, Pfeffersauce,
Kroketten, Zweierlei vom Kohl
Bananensplit**

**Mi, 18.11.15 oder Do, 19.11.15,
mit Weinbegleitung: € 135.-**



100 Weihnachtsmenü

Fixer Bestandteil des Weihnachtsmenüs ist bei uns der Lachs von Markus Isenberg mit einer Honig-Senf-Sauce. So isst man den Graved Lachs in Hamburg - eine Entdeckung aus unserer Zeit in Norddeutschland. Ich habe lange getüftelt, bis das Verhältnis zwischen der Süße des Honigs und der Schärfe des Senfs genau passte.

**Geräucherter Lachs, Honig-Senf-Sauce,
knuspriges Weißbrot
Geklärtc Rindssuppe, Flädleroulade
Filetsteak, Rotwein-Risotto, Zwiebelgemüse
Orangensorbet, Pistazienhippe, Praline
Nusszopf fürs Weihnachtsfrühstück**

Mi, 2.12.15, mit Weinbegleitung: € 142.-

101 Kalb, Käse, Orangen

Der Schwarzenberger Senner Edwin Berchtold lässt sich nicht von den Schwankungen des Milchpreises irritieren, sondern ist immer innovativ. Sein neuer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch war bei der Kostprobe so überzeugend, dass ich ihn gleich ins Programm aufgenommen habe.

**Lauchsuppe mit Walnüssen
Wintersalat mit Birnen und
Blauschimmelkäse
Kalbsrollbraten, Schwarzwurzel-Gemüse
und Kartoffelgratin
Brandteigkrapfen mit Karamellcreme,
Orangen**

Mi, 20.1.16, mit Weinbegleitung: € 135.-

102 Fisch, Wirsing, Topfen

Spitzkohl, Grünkohl, Sprossenkohl. Unser Sohn ging jahrelang jeglichem Kohl erfolgreich aus dem Weg, bis ich eine Schaumsuppe mit einem knusprigen Käsebrötchen servierte. Widerstand erzeugt bei mir schon deshalb Kreativität, weil ich selbst die ganze Vielfalt auf dem Teller haben möchte.

**Wiringschaumsuppe mit Speck und Toast
Sauer marinierte Forelle mit Randig
Lachs in Olivenöl gegart, Sellerie-Apfel-
Ragout, Thymiankartoffeln
Joghurt und Topfen**

Mi, 3.2.16, mit Weinbegleitung: € 135.-

103 Fisch, Schwein, Karamell

Karamell erfordert höchste Konzentration. Wenn man den heißen Zucker zu früh ablöscht, ist die Farbe nicht schön dunkel und der Geschmack fad. Wenn man zu spät dran ist, ist alles im Eimer. Der richtige Zeitpunkt ist kurz vor dem Anbrennen. Also auf keinen Fall nebenbei etwas anderes machen.

**Topinambursuppe mit Spinat
Fischnuggets auf Paprikakraut
Schweinekotelett von der Schwäbisch-
Hällischen Sau, Jus, Wurzelgemüse im
Ofen gegart, gestampfte Kartoffeln
Apfelkuchen, Eis, Karamellsauce**

Mi, 24.2.2016, mit Weinbegleitung: € 135.-

Kochen für Einsteiger

**Herbst 2015: Di, 22.9. | 6.10. | 3.11.2015
Winter 2016: Di, 19.1. | 2.2. | 23.2.2016**

**Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü,
Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 235.-
mit Weinbegleitung: € 265.-.**

Keksle, Wurstsalat und Bier:

**Samstag, 21. Nov., 11.00 - 16.00 Uhr
Montag, 23. Nov., 14.00 - 19.00 Uhr
Rezepte, Kekse in Vorratsdosen, Jause: € 104.-**

„Inkoufo und inkehro“ im Engel

Mein Laden im Engel in Egg ist während des Schuljahres geöffnet. Im Kellergewölbe kann man sich mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken. Für die Ladenbesucher sind am Freitagnachmittag auch die beiden Gaststuben offen.

**Laden: Mo – Do 8.30 – 11.30
Laden und Stuben: Fr 16.00 – 19.00
(außer in den Ferien)**

Einkaufen - rund um die Uhr - im Web:
www.fraukaufmann.at