

Wie die Küchenmeisterin die Jahreszeiten austrickst

Einkochen, einlegen, einwecken, einmachen, konservieren. Alle diese Begriffe und Techniken zielen darauf ab, die gute Ernte haltbar zu machen, um länger daran Freude zu haben. Ein lohnendes Unterfangen, wie Karin Kaufmann im Gespräch mit Karin Guldenschuh erklärt.

Wer saisonal und regional kocht, bekommt die frischen Produkte nur für kurze Zeit in guter Qualität und im Überfluss. Dann ist der Spaß auch schon wieder vorbei. Mit dem Einkochen kann man sich den intensiven, guten Geschmack in den Winter mitnehmen.

Warum wird das Einkochen jetzt erst wieder entdeckt?

Ich denke, es ist verloren gegangen, weil es praktisch alles jederzeit zu kaufen gibt. Die Leute glauben, die Sachen sind frisch, wenn sie sie aus dem Einkaufsregal im Supermarkt nehmen, und übersehen dabei, dass die Produkte zur falschen Zeit nach nichts schmecken.

Wann ist denn die richtige Zeit?

Da musst du flexibel sein. Wenn die Marillen vom Baum fallen, musst auch du alles fallen lassen und an die Arbeit gehen. Von Mai bis Oktober ist bei uns Erntezeit und damit auch Einkochzeit. Sie beginnt mit Rhabarberkompott und Brennnesselpesto, geht weiter mit Holunderblütensirup und Erdbeermarmelade, Kirschenkompott, Tomatensauce, Essiggurken und endet mit Quittenchutney. So kann

man sich jederzeit alle Jahreszeiten schmecken lassen. Wer will, kann sich im Winter zusätzlich mit dem Konservieren von Fleisch, Fisch und Wurzelgemüse beschäftigen.

Klingt nach ziemlich viel Arbeit.

Klar, das Obst juckt nicht von selbst vom Baum ins Einweckglas. Aber die heutigen technischen Hilfsmittel wie Fleischwolf, Entsafter, Dampfgarer etc. erleichtern vieles. Am Ende hast du ein Produkt, bei dem du weißt, was drinnen ist. Kurze Zeit Aufwand und lange Zeit Freude! Das Schöne ist auch, dass man nicht planen kann. Es schmeckt nicht alles jedes Jahr gleich, und es kommt auch nicht alles jedes Jahr vor. Mir geht jedenfalls das Herz auf, wenn ich im Herbst die Tür zum gefüllten Vorratskeller aufmache.

Was sind denn deine Favoriten unter deinen Vorräten?

Die Vielfalt und die Fülle machen es aus. Eingelegte Pilze, Salzzitronen, Minzesirup, eingemachte Bohnen, Tomatenchutney, karamellierte Preiselbeeren, Mirabellenmarmelade, Butterschmalz. Und nicht zu vergessen, die Schweinerei, eine spezielle Kreation von mir.

Was ist das genau?

Hackfleisch aus Schweinebauch, den sonst keiner kauft, mit Zwiebeln, Eiern und Gemüse – im Dampfgarer eingeweckt. Gibt's bei mir im Laden. Mit etwas Gemüse und Nudeln dazu, hast du in 10 Minuten eine Hauptspeise auf dem Tisch.

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Once again. Super Essen, tolle Weine. Ein gelungener Abend.
Private Banking Raiffeisenbank Bregenz

Ein besonderes Erlebnis, diesen Abend mit dir zu genießen und uns selber zu bekochen.
Fa. Wakol, Mäder

Eine tolle Idee wurde liebevoll umgesetzt.
inet-logistics, Dornbirn

Viele sehr schöne leckere Minuten, wir haben jede einzelne auf der Zunge zergehen lassen.
Heidi und Bernd Rigger, Dornbirn

Deine Leidenschaft macht Spaß und steckt an.
Sophie Heiser und die vielen Mädels aus Deutschland

Wir sind überwältigt von diesen Gaumenfreuden.
Marlies Meusburger, Egg

Presse

Hinter dem Label „Frau Kaufmann“ steckt Karin Kaufmann, die in den letzten 5 Jahren ein kleines Feinschmecker-Imperium aufgebaut hat. Das hat sie mir schon in den ersten 10 Minuten bewiesen. Ich saß in ihrer Stube und vor mir, der wohl beste Topfenstrudel mit Rhabarber, den ich je gegessen habe. Warum ich mir da so sicher bin? Weil ich weder sonderlich gerne Topfen, noch Rhabarber esse, doch dieser Kuchen war einfach nur köstlich.

Und wenn Karin nicht kocht oder Kuchen backt? Dann klebt sie liebevoll Etiketten auf ihre eigenen Produkte. Mit Gewürzen hat sie angefangen. Mittlerweile kann man in ihrem Shop im Erdgeschoss, die alte Metzgerei, neben Gewürzen und Selbstgemachtem auch Küchenutensilien, ausgesuchte besondere Öle und Kuchen- oder Brotmischungen namens „Halbe-Halbe“ kaufen. Halb Wasser, halb Milch? Nein. Die halbe Arbeit hat Karin und die halbe Arbeit der Käufer.

Christine Neder, www.lilies-diary.com, 17. 8. 2015

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

Nr. 14 Herbst / Winter 2016 / 2017

Einkochen: Wenn der Winter nach Sommer schmeckt



Frau Kaufmann
Kochen lernen wie zu Hause.

Tipp: Einkochtes aus dem „Frau Kaufmann“- Sortiment



Kochen für jeden Tag

September 2016 bis Februar 2017

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.

112 Kartoffeln, Curry, Himbeeren

Durch meine Gewürzexperimente bin ich erst kürzlich auf die Idee gekommen, Currypaste selber zu machen. Wirklich keine Hexerei und natürlich kein Vergleich zu gekauftem Curry. In Öl eingelegt kann man die Paste drei Monate lang verwenden.

Rustikaler Tomatensalat mit Schafkäsecreme
Curryschaumsuppe
Kürbis-Gnocchi mit Oregano-Butter,
Gnocchi mit Pilz-Rahmsauce
Schaumröllchen mit Vanillecreme
und Himbeeren

Mi, 21.9.16, Menü mit Wein
und Currypaste: € 120,-

113 Schwein, Bohnen, Pflaumen

Ripple sind das absolute Lieblingsgericht unserer Tochter, die in München studiert. Diese Speise darf daher nur dann auf den Tisch kommen, wenn Lara zu Hause ist. Das Geheimnis dabei ist die Tomaten-Honig-Marinade.

Salat mit Stangenbohnen, Fenchel und Käse
Paprikaschaumsuppe, geröstete Brotwürfel
mit Ingwer
Schweinerippchen, Schweinebraten mit
Pfeffer-Salz-Kruste, karamellisierte Äpfel,
Pommes-Chips, Blattsalat
Backpflaumen mit Gin, Vanilleeis

Mi, 5. 10.16, Menü mit Wein
und eingemachte Bohnen: € 130,-

114 Reh, Pilze, Zimt

Zimt mag ich, weil er sowohl traditionell süß als auch kreativ pikant einsetzbar ist. Wenn man den Duft von indonesischem Cassia-Zimt riecht, weiß man allerdings, dass Zimt nicht gleich Zimt ist. Diese Sorte wird aus Zimtrinden fein gemahlen.

Suppe vom gerösteten Blumenkohl
Rehrücken mit marinierten Kräuterseitlingen
und Zwiebeln
Klassisches Rehragout, Kartoffelknödele
gefüllt mit Preiselbeeren, Kräuterseitlinge,
Ofengemüse
Zwetschkgemüder, Zimteis

Mi, 12.10.16 oder Do, 13.10.16, Menü mit Wein
und Confit aus Kräuterseitlingen: € 140,-

115 Hirsch, Fisch, Maroni

Man gibt sich in der Küche viel öfter mit Eigelb ab als mit Eiweiß, das meist übrig bleibt. Baiser ist eine raffinierte Möglichkeit, um Eiweiß zu verwerten. Mit der richtigen Mischung aus Zucker und Nüssen oder Schokolade lässt sich Eindruck schinden.

Salat mit Schmorkarotten
Lachs im Ofen gegart, süßer Gurkensalat
Ossobuco vom Hirschkalb, Kräuterpolenta,
Petersiliensalsa, Herbstgemüse
Maroni mit Baiser

Mi, 9.11.16 oder Do, 10.11.16, Menü mit Wein
und Maronikuchen: € 140,-

116 Weihnachtsmenü

An Weihnachten sollte auch die Köchin was vom Fest haben. Damit ich nicht zu kurz komme, bereite ich soviel wie möglich vor. Das tut nebenbei dem Weihnachtsfrieden der ganzen Familie gut.

Fladen mit Lachsforelle, Sauerrahm und
Winterkräutern
Klare Kalbssuppe mit selbstgemachten Nudeln
Kalbsrücken im Speckmantel, Kalbsjus,
Selleriepüree, Kartoffel-Zwiebel-Grünkohl
knusprig gebraten
Tiramisu mit gebrannten Haselnüssen

Mi, 30.11.16 oder Do, 1.12.16, Menü mit Wein
und Guglhupf: € 142,-



117 Fisch, Randig, Apfel

Mein Kochfreund Bernd „Bocuse“ bringt mich mit seinem aufwändigen Arbeitsstil an meine organisatorischen Grenzen. Seine französische Apfeltarte mit Mandeln ist ein Volltreffer. Sie gibt nicht viel Arbeit und ist nicht nur ein optisches Highlight.

Gebeizte Forelle mit Randig und
Wodka, Roggenbrot
Zwiebelkuchen mit Sardellen
Ganzer Fisch mit Salzzitronen, Gemüse und
Kartoffelpüree
Apfeltarte, Mandeleis

Mi, 25. 1.17, Menü mit Wein
und Salzzitronen: € 140,-

118 Rind, Sellerie, Blaukraut

Am Faschingssonntag macht meine Mama jedes Jahr eine riesige Platte Fasnatküachle nach einem alten Rezept aus Hefeteig. Danach gibt's als Kontrastprogramm eine Schüssel voll Rollmöpse, also sauer eingelegte Forellen.

Gebackene Rindfleischtaschen,
Tomatenchutney
Sellerie-Apfel-Salat nach Waldorf-Art
Rinderragout, Semmelknödel, Blaukraut
Fasnatküachle

Mi, 1.2.17, Menü mit Wein
und Rollmöps: € 135,-

119 Kalb, Sprossenkohl, Schokolade

Cordon bleu gibt es in vielen Variationen. Das Original wird aus Kalbfleisch gemacht, gefüllt mit Käse und Schinken, paniert und in Butterschmalz gebacken. In dieser Form kann es mit jedem noch so tollen Steak mithalten.

Wintersalat mit Speck und Walnüssen
Sprossenkohlsuppe mit knusprigem Speck
Cordon bleu, gebackene Kartoffeln, gemischter
Salat, Preiselbeeren
Schokoladeeis, Schokolademousse, Rahm

Mi, 22.2.17, Menü mit Wein
und Butterschmalz: € 135,-

Keksle, Wurstsalat und Bier

Samstag, 19. Nov. 16, 11.00 – 16.00

Montag, 21. Nov. 16, 14.00 – 19.00

Rezepte, Kekse in Vorratsdosen, Jause: € 104,-

„Inkoufo“ im Engel

Im Engel in Egg ist auch der Laden mit dem erlesenen Sortiment von „Frau Kaufmann“. Im historischen Kellergewölbe kann man sich mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken.

Öffnungszeiten (während des Schuljahres):

Dienstag bis Donnerstag, 8.30 - 11.30

Freitag, 8.30 bis 11.30 und 14.00 bis 18.00

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

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.

EXTRA

Karins Einweckrezepte.
Bei allen Kochrunden dieser Saison
ist eine Kostprobe
für die Vorratskammer dabei.

Neu im

Gewürz-Sortiment:

Grillerei für helles und dunkles
Fleisch, zum Würzen
und zum Marinieren geeignet.