

## Köstlichkeiten aus dem Ofen für den Alltag

In den Kochrunden bei „Frau Kaufmann“ im Engel ist der Aperitif mit dem selbst gemachten Brot ein wichtiges Begrüßungsritual. Zu Hause bäckt Karin Kaufmann ihr Brot seit 20 Jahren selbst. Das eigene Brot ist inzwischen unersetzlich geworden, erklärt die Küchenmeisterin im Gespräch mit Karin Gulden-schuh.

Bei mir beginnt jeder Tag mit einem Brot, am liebsten mit Butter. Manchmal mit ein wenig Marmelade. Wenn ich kein Brot habe, esse ich lieber nichts zum Frühstück.

### Was ist gutes Brot für dich?

Mehl, Wasser, Hefe, Salz und sonst nix. In gekauftem Brot sind üblicherweise viermal so viele Zutaten drinnen - Backtriebmittel, Haltbarkeitsstoffe, Geschmacksverstärker usw. Das Problem ist, man weiß es eben nicht. Du merkst es erst, wenn es dir im Magen liegt. Wenn ich Brot kaufe, gehe ich zur Bäckerei Huber in Müselbach, zum Stadelmann in Dornbirn oder zum Gunz in Bregenz. Süßes Gebäck in guter Qualität ist noch schwieriger zu bekommen. Hier ist das Café Götze in Bregenz meine bevorzugte Adresse.

### Selber backen könnte also manchmal weniger aufwändig sein als eine gute Bäckerei zu finden?

In der Tat. Selbst gebackenes Brot ist für mich mittlerweile keine Arbeit mehr. Ich kann das fast im Schlaf und weiß genau, mit welchen Lebensmitteln ich es zu tun habe. Ich backe oft auf Vorrat und friere einen Teil ein.

### Viele haben Respekt vor dem Umgang mit Hefe, was kann man dabei falsch machen?

Es gibt eigentlich nur zwei Kardinalfehler. Wenn man zu heißes Wasser verwendet oder das Salz direkt drauf streut, zerstört das die Hefe.

### Was ist sonst noch wichtig?

Ein heißer Ofen ist das Wesentlichste für das Gelingen des Brotes, 250 Grad sollten es mindestens sein. Pizza, Fladen und Dinkelbrot backe ich auf dem Steinbackofen. Für Zopf, Salzstängel, Sauerteig und Brioche verwende ich den Dampfbackofen.

### Welchen Stellenwert hat das selbst gemachte Brot bei deinen Kochrunden?

Es ist einfach ein wunderbarer Start, wenn die Gäste zuerst Brot formen und es dann zum Aperitif essen können. Man hat gleich etwas zu tun und muss sich nicht mit verlegenem Small Talk aufhalten. Wenn man mein Programm anschaut, sieht man auch, dass bei allen Menüs Brot in vielen Varianten eine Rolle spielt.

### Du bietest in deinem Laden außerdem die Produktlinie „halbe-halbe“ an. Ein Beitrag zur Emanzipation?

Dahinter verbirgt sich mein komfortables Gegenangebot zu „fix und fertig“. Bei diesen Produkten erledige ich die Hälfte der Arbeit, sodass der Kunde nur noch die andere Hälfte machen muss. Ich besorge hochwertige Zutaten wie Mehl, Schokolade und Gewürze. Das spart Zeit und Geld, weil man weniger Wege hat und nichts übrig bleibt. Dem Kunden bleibt dann noch die schönere Hälfte. Er ergänzt die frischen Zutaten, macht den Teig und darf sich über Erfolg des selbst gemachten Brotes oder Kuchens freuen.

### Neu im Sortiment Produktlinie „halbe – halbe“

Karins Werktagsbrot, Sonntagsbrot, Zopf und Marmorkuchen

### Veranstaltungstipp küchen – kochen – handwerk

Handwerker aus dem Bregenzerwald zeigen, was eine Küche in Form und Funktion ausmacht - mit festen, mobilen und modularen Küchen, Essplätzen, Gerätschaften, Objekten und offenen Stationen. KöchInnen und Lebensmittel-HandwerkerInnen gestalten Aktionen zu den Themen Brot, Feuer, Wurst, Käse und Wild. Vorträge verankern die soziokulturelle Position einer privaten Küche. Täglicher Mittagstisch an Werktagen.

19. 6. bis 5. 9. 2015, Werkraum Haus, Andelsbuch

## Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Danke für die wunderschöne, lehrreiche, humorvolle und „Überstunden“-verdächtige Kochrunde. Ein wunderschöner Abend, in sehr netter Gesellschaft. Wir sind alle restlos begeistert!! Ich möchte dir gratulieren zu dieser Idee, samt Ausführung und Ambiente. - 5 Sterne +!! Mein Motto hat sich auf ein Neues bestätigt: Das Leben ist zu kurz für Knäckebrötchen!! Bleib so voller Ideen und Kreativität und begeistere noch viele Menschen mit deinen Kochrunden!!!  
**Marlies Meusbürger vom Hafolo, eine Nachbarin aus Egg**

Es hat Spaß gemacht, mit den Bregenzerwälder Frauen so einen lustigen und leerreichen Kochabend zu verbringen. Dein geschmackvolles Ambiente in der Küche und in den Stuben ist nicht zu übertreffen. Ich liebe es, zu kochen, habe schon mehrere Kurse gemacht, aber keiner hat einen so nachhaltig positiven Eindruck hinterlassen.  
**Karoline Remig, Lindau**

Ein Kochprojekt für die jungen Lehrlinge von Glas Marte zu konzipieren, ist sicherlich eine Herausforderung. Dass Sie jenseits des betrieblichen Alltags den Spaß in einer motivierenden Atmosphäre in den Vordergrund gestellt haben, hat uns sehr gefreut. Dabei wurde auch auf die essenstechnischen Bedürfnisse unserer Lehrlinge eingegangen.  
**Gilbert Wallner, Leiter Marketing und Vertrieb Glasbau**

Ich bin immer noch ganz „weg“, so begeistert war ich von diesem Tag bei dir im Engel!! Glückwunsch an dich - ein perfektes Konzept, zu 100% umgesetzt und gelebt!! Alle hatten wir einen Riesenspaß! Und ich glaube, dass das nicht das letzte Mal sein wird!  
Ganz liebe Grüße vom Berg.  
**Natascha Walch**

### Presse Meine Rezepte zum Sammeln:

Jeden zweiten Freitag publiziere ich in den VN auf der Seite „Prost Mahlzeit“ ein Rezept, das die Antwort auf die Frage „was koche ich heute?“ erleichtern soll.

### 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

Nº 11 Frühling / Sommer 2015

## Keine Hexerei: Selbst gemachtes Brot bringt Glück ins Haus



 Frau  
Kaufmann  
Kochen lernen wie zu Hause.

# Kochen für jeden Tag

März - Juli 2015

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.**

## 86 Fisch, Speck, Nuss

Von meinem Winzer Norbert Fidesser aus dem Weinviertel habe ich wieder Walnüsse bekommen. Sie wachsen in seinem Obstgarten zwischen den Marillenbäumen und werden von seiner Mutter in Handarbeit geöffnet und in Hälften geteilt. Qualität und Geschmack sind wie bei seinem Wein nicht zu übertreffen.

**Frühlingskräuter mit heißem Speck, Brotchips  
Fischküchle, Sauce Tatar  
Frikassee vom Kalb, Pilze, Spätzle  
Walnuss-Krokant-Eis**

Mi, 18. 3. 15, mit Weinbegleitung: € 135.-

## 87 Lamm, Radieschen, Birne

Radieschen waren das erste Gemüse, das ich als kleines Mädchen selbst angebaut habe. Die Vorfreude auf die Ernte war groß. Nur manchmal waren leider die Schnecken schneller als ich. Für den Salat verwende ich nicht nur die Knollen, sondern auch die Blätter.

**Radieschen-Salat mit Frühlingszwiebeln  
Fladenbrot gefüllt mit Lamm und Pilzen  
Lammbraten, Bärlauchbutter, Kräuter-  
Polentaschnitten  
Birne, Schokolade, Vanille**

Mi, 8. 4. 15, mit Weinbegleitung: € 135.-

## 88 Fisch, Spargel, Nudeln

Damit die selbst gemachten Nudeln gelingen, ist die richtige Dosierung des Salzes wichtig. Der Nudelteig wird fast nicht gesalzen und braucht deshalb ein würziges Wasser. D. h. beim Salzen des Wassers sollte man großzügig sein. Zu wenig Salz im Wasser kann mit keiner Sauce wettgemacht werden.

**Marinierter Spargel mit gerösteten  
Brotwürfeln**

**Selbst gemachte Nudeln, Süßwasserfische  
Forelle, gedämpfter Spinat, Zitronensalat  
Rhabarbertarte, Eis**

Mi, 22. 4. 15, mit Weinbegleitung: € 135.-

## 89 Kalb, Kräuter, Erdbeere

Mir schmecken Erdbeeren am besten ohne Zutaten oder als Eis. Sie sind nämlich Einzelgänger und tragen nur wenige Kollegen - wie Zucker, Zitrone, Rahm oder Orangenlikör. Zuviel Firlefanz schadet dem Geschmack. Gekocht werden die Erdbeeren bei mir nur für Marmelade.

**Kalbsfilet in Thunfischsauce, Salzstängel  
Klare Spargelsuppe, Schöberl  
Gefüllte Kalbsbrust, Jus, Gemüse,  
Kräuterspätzle  
Erdbeertorte**

Mi, 13. 5. 15, mit Weinbegleitung: € 135.-

## 90 Rind, Kartoffel, Vanille

Ein Eisbecher war in meiner Kindheit das Höchste der Gefühle. Mein Favorit ist der nach einer russischen Zarenfamilie benannte Coupe Romanoff. Heute überzeugt mich die Qualität der Zutaten allerdings mehr als die Größe des Bechers. Dazu gehört unbedingt selbst gemachtes Vanilleeis.

**Rindertatar, Brioche**

**Gebackener Spargel, Chilimayonnaise  
Gepfeffertes Rostbraten, Kräuterkartoffeln,  
Sauce Hollandaise, Spargel  
Coupe Romanoff mit Rahm**

Mi, 27. 5. oder Do, 28. 5. 15,  
mit Weinbegleitung: € 135.-



## 91 Schwein, Paprika, Topfen

Wenn man die Reste vom Vortag unverändert serviert, ist der Absatz gering. Mit etwas Fantasie und ohne viel Aufwand wird aus einem übrig gebliebenen Schweinebraten ein begehrtter Leckerbissen.

**Paprikaschaumsuppe  
Hamburger mit zerzupftem Schweinefleisch  
Hackbraten, Filet, Hals, Ofengemüse  
Topfensoufflé, Früchte**

Mi, 10. 6. 15, mit Weinbegleitung: € 125.-

## 92 Ziegenkäse, Zwiebel, Himbeeren

Zwiebeln gehören zu den vielseitigsten Zutaten. Sie beeinflussen trotz ihrer Statistenrolle das Ergebnis des Kochens entscheidend. Wenn man sie dünstet oder gart, können sie zu geschmackvollen Nebendarstellern aufsteigen. Ein scharfes Messer spart übrigens Tränen.

**Gemüse mit Dips, Laugenbrezel  
Ziegenkäse-Zwiebel-Kuchen  
Paniertes Gemüse, Münsterkäsesauce,  
Tomatenragout  
Dreierlei von der Himbeere**

Mi, 24. 6. 15, mit Weinbegleitung: € 115.-

## 93 Kalb, Erbsen, Johannisbeeren

Johannisbeeren anzupflanzen schafft man auch ohne grünen Daumen. Das mühsame Pflücken war eine Arbeit, vor der wir uns als Kinder gerne gedrückt haben. Hat aber nicht immer geklappt. Auch meine Kinder kommen nicht aus, wenn es um die Ernte der Johannisbeeren geht.

**Erbsen-Minze-Suppe  
Gebackener Kalbstafelspitz, Senfeis,  
Brotfladen  
Kalbsrollbraten, Paprikagemüse,  
Kartoffelkühle  
Meringue, Johannisbeeren, Rahm**

Mi, 1. 7. 15, mit Weinbegleitung: € 135.-

## 94 Rind, Fisch, Marille

Knoblauch hat bei mir nur Saison, wenn er auf dem Markt zu bekommen ist. Wenn er wirklich frisch ist, überzeugt er durch seinen feinen Geschmack und hat auch keine unangenehmen Nachwirkungen.

**Salat von gebratenen Tomaten,  
Knoblauchbrot  
Selbst gemachte Nudeln, Sommer-  
Bolognese  
Fischfilet im Salzteig, Zitronenrisotto  
Marille, Marille, Marille**

Mi, 8. 7. 2015, mit Weinbegleitung: € 135.-

## Einsteiger

Frühling 2015: 17. 3. / 7. 4. / 21. 4.  
Sommer 2015: 26. 5. / 9. 6. / 7. 7.

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

## 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.

## „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**