

Kochen ist Dialog am Herd, Essen ist Dialog am Tisch. Für Karin Kaufmann gilt das auch im Alltag. Selbst wenn wenig Zeit ist, wird der Tisch sorgfältig gedeckt, damit das frisch zubereitete Essen richtig zur Geltung kommt. Im Gespräch mit Karin Guldenschuh erklärt die Küchenmeisterin, was für sie unbedingt auf den Esstisch gehört.

Ein schön gedeckter Tisch ist eine Wertschätzung der Köchin und dem Essen gegenüber. Für mich gilt auch hier wie beim Kochen, weniger ist mehr. Alles, was auf den Tisch kommt, soll hochwertig sein, nicht nur die Speisen und die Getränke.

Wie wird der Tisch bei Familie Kaufmann gedeckt?

Zu Hause sind immer Platzsets auf dem Tisch. Wenn's festlicher sein soll, eine Tischdecke. Beim Tisch decken gehen die Trends völlig an mir vorbei. Ich verwende mein Silberbesteck und das legendäre Rosenthal-Geschirr „Maria Weiß“, beides Erbstücke von meiner Tante Erna. Auch das neue Geschirr ist schlicht und weiß und ebenfalls Porzellan von Rosenthal.

Das klingt nach nobler Tafel?

Ich finde das nicht übertrieben. Erstens bleibt das Silberbesteck schön, wenn man es täglich verwendet und zweitens schmeckt das Essen besser, wenn es sozusagen eine würdige Bühne hat.

Wie schauen die Tische bei den Kochrunden im Engel aus?

Der Engel ist ein historisches Haus. Ich finde, der Tisch sollte mit dieser Umgebung harmonieren. Ich verwende auch hier nur altes Silberbesteck. Das habe ich nach und nach beim Trödler gekauft, sodass ganz verschiedene Muster zusammenkommen. Mir gefällt diese Ansammlung von Bestecken mit

unterschiedlicher Geschichte. Stoffsets aus Leinen kommen auf den Tisch, weil man diese gut waschen kann. Und natürlich Stoffservietten.

Bist du bei der Tischdekoration genauso schlicht wie beim Kochen?

Es müssen immer frische Blumen auf dem Tisch stehen. Wir verwenden aber schlichte, scharmützel-förmige Vasen fürs ganze Jahr. Da passen Disteln und Tulpen genauso hinein wie Pfingstrosen.

Was steht sonst noch auf dem Tisch?

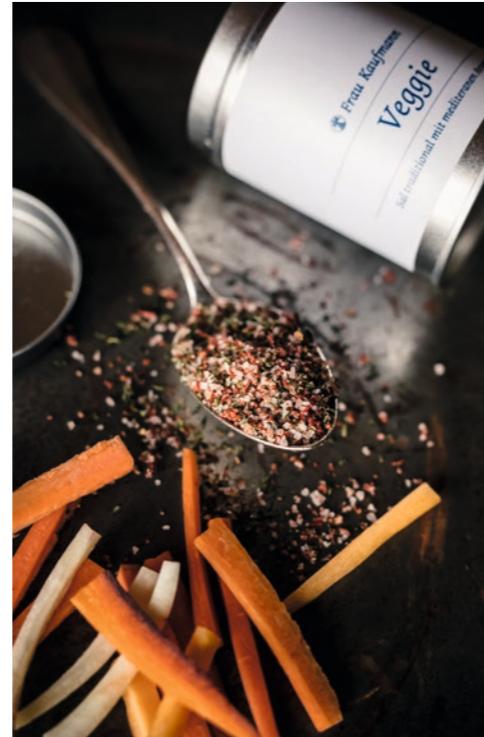
Die Basisgewürze. Dazu gehören für mich Fleur de Sel, die Pfeffermühle mit dem „Scharfen Vierer“, der „Rassige Doppler“ und Olivenöl. Je nachdem, was es gibt, steht auch noch eine meiner Gewürzmischungen auf dem Tisch zum Nachwürzen, etwa die „Fischerei“ oder der „Blumige Achter“.

Gibt es so etwas wie einen Knigge des Würzens aus deiner Sicht?

Ich finde es äußerst unhöflich der Köchin gegenüber, wenn man einfach drauflos würzt ohne zu probieren. Beim Salz kann das in die Hose gehen. Beim Pfeffer kann zumindest nichts schiefgehen. Das ist dann einfach eine Frage der Schärfe.

Was sollte unbedingt schon beim Kochen gewürzt werden und was am Tisch?

Aus meiner Sicht wird oft zu früh gewürzt. Fisch und Gemüse würze ich erst nach dem Garen, Dünsten oder Braten. Frische Kräuter sollte man auch erst am Schluss dazugeben, damit das Aroma nicht verfliegt. Am Tisch geht es dann nur noch um die letzte Feinabstimmung.



Neues Gewürz: Veggie

Grün, weiß, rot. Eine erfrischend-pikante Mischung aus Sal Tradicional, Tomatenflocken, Zitronenmelisse, Kerbel und Petersilie. Schmeckt nach Sommer und erinnert optisch an eine Insalata Caprese. Bringt Farbe in Gemüse und Salate.



„Inkoufo“ im Engel

Im Engel Egg befindet sich auch der Laden mit dem erlesenen Sortiment von Frau Kaufmann. Im historischen Kellergewölbe kann man sich mit Feinkost-Produkten, Küchen- und Tischwerkzeugen eindecken.

Öffnungszeiten (während des Schuljahres):
jeden Freitag, 8.30 bis 11.30, 14.00 bis 18.00
und während der Kochrunden

Rund um die Uhr im Online-Shop:
www.frau Kaufmann.at

Frau Kaufmann-Produkte gibt es außerdem in folgenden Geschäften:

Bregenz: Metzgerei Schmuck
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
Hittisau: La Wurscht – Sonja und Peter Gmeiner
Hittisau: Ernele – Hotel Schiff
Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau:
Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei
Mellau: Kulinarium – Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgens Stadtmetzg
Hohenems: Lusthaus
Altach: Riedmann
Götzis: Spar Fleisch
Feldkirch: Vorarlberg Milch
Feldkirch: Blumen Pavillon Susanne Dieterle
Lech: Hagens Dorfmetzgerei
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben

Karin Kaufmann

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

GAGGENAU 

Mit allen Sinnen: Der Tisch als Bühne für das Essen



Kochen mit Karins Küchen-Einmaleins

März bis Juni 2018

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 Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.

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

135 Osterbrunch in der Küche

Fleur de Sel & Rasser Doppler & Fischerei

Ostern ohne frischen Zopf, gefüllt mit Haselnüssen aus dem Piemont, kann ich mir überhaupt nicht vorstellen. Auch die Eier dürfen nicht fehlen. Diese Würze ich je nach Gusto klassisch mit Fleur de Sel, peppig mit dem Rassigen Doppler oder mediterran mit der Fischerei.

Gefüllter Zopf

**Klare Rindsuppe, Kräuterflädle
Kräuterbrot, gesalzene Mandeln
Gefüllte Eier, Tafelspitzsalat,
Vitello tonnato, Blattsalat
Backhennel, Fisch im Salzteig, Ofengemüse
Topfen-Sauerkirschen-Kuchen, Eis**

Sa, 17.3.18, 10.00 bis 15.00

**Brunch mit Kaffee, Wein und
Gewürzprobe: € 145,-**

136 Aus dem Fischernetz

Fischerei & Scharfes Trio

Mein Favorit in Sachen Risotto ist momentan die Gerste. Diese Variante ist unkomplizierter als mit Reis, weil die Gerste nicht so viel Aufmerksamkeit braucht und nicht auf die Minute gegessen werden muss. Kräuter, Zitronenzesten und die geschrotete Pfeffer-Mischung des Scharfen Trios geben dem Risotto den feinen Schliff.

**Karamellisierter Ziegenkäse,
Rhabarberchutney
Klare Fischsuppe aus Karkassen,
Fischnockerl, Frühlingsgemüse
Saiblingsroulade, Gerstenrisotto mit Zitrone
und Kräutern, Spinat-Bärlauch-Gemüse
Birnen-Joghurt-Torte**

Mi, 18.4.18

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

137 Rindsviecherei

Grillerei & Grüner Elfer

Viel Fleisch muss nicht unbedingt im Magen liegen. Entscheidend ist die Qualität des Rindes und der Beilagen. Noch dazu ist dieses Menü im Handumdrehen fertig. Die Grillerei und der Grüne Elfer garantieren ein vielfältiges Geschmackserlebnis.

**Carpaccio vom Langenegger Biorind,
Kräutersalat, Petersiliencreme
Ravioli gefüllt mit Spargel und Käse
Ripple und Rostbraten kurz gebraten,
Kräuterbutter, Ofengemüse
Rhabarber-Consommé, Erdbeersorbet**

Mi, 25.4.18 oder Do, 26.4.18,

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-



138 Frisch vom Garten

Curry & Veggie

Wie alle meine Kreationen ist auch das neue Veggie-Gewürz ein Allroundtalent. Es ist der ideale Begleiter für alles, was der Garten hergibt. Veggie bringt Farbe auf den Teller - nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich.

**Erbsen-Minze-Küchle, Frühlingsalat
Spargelsuppe, gebratener Spargel,
Kerbelpesto
Ragout mit Gemüse und Curry,
selbst gemachte Nudeln
Buchteln mit frischen Beeren und
geeister Vanillecreme**

Mi, 16.5.18

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 135,-

139 Frühlingsgefühle

Gemüsebrühe & Scharfer Vierer

Kartoffelrisotto ist ein Gute-Laune-Essen für die ganze Familie. Festkochende Kartoffeln, Gemüsebrühe, Rahm, Bergkäse und am Tisch noch der frisch gemahlene Scharfe Vierer darüber. Dazu ein grüner Salat und alle sind zufrieden.

**Warmer Frühlingsalat im Fladenbrot
Liebstöckelschaumsuppe,
gebratene Tomaten
Lamm kurz gebraten und geschmort,
Kartoffelrisotto, Kohlrabipüree
Joghurt-Crème brûlée, Himbeersorbet**

Mi, 23.5.18

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

Zum Verschenken: Gutscheine

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

140 Sonntagessen

Blumiger Achter & Süßer Dreier

Früher hat man Brennnesseln als Unkraut angesehen. Für mich ist ihr Vorkommen eine Auszeichnung für jeden Garten, weil sie nur dort wachsen, wo nicht gedüngt wird. Mein Blumiger Achter macht aus dem sogenannten „Spinat der armen Leute“ eine sonntags-taugliche Zutat.

**Lachsforelle im Sesammantel,
Erbsen-Gurken-Salat
Quiche mit Brennnesseln und Käse,
fruchtiger Blattsalat
Kalbsrouladen, Kalbsbraten, Kalbsjus,
Gersten-Radieschen-Risotto,
Gemüse vom Markt
Kirschkuchen, Eis**

Mi, 6.6.18 oder Do 7.6.18

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

141 Feierabend

Fischerei & Scharfer Fünfer

Das Menü für den Kurzurlaub mit Freunden auf der Terrasse. Die Namen meiner Gewürze sind als Ausgangspunkt zu verstehen und nicht als zwingende Gebrauchsanweisung. Die Fischerei passt zum Hühnerfleisch, ins Senfeis und auch zum Sommergemüse und zum Kräutersalat.

**Kohlrabi-Pannacotta, Kräutersalat
Kalbstafelspitz rosa, Hühnerbrüsten
gebraten, Senfeis, Weißbrot
Hühnerfrikassee, Sommergemüse,
Kräuter-Basmatireis
Marille warm und kalt**

Mi, 20.6.18,

Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-