

## Die Küchenmeisterin und die Gastgeberin

**Regional, gastfreundlich, nachhaltig und vernetzt – das sind die Werte von „Gastgeben auf Vorarlberger Art“. Ein Netzwerk, zu dem auch Frau Kaufmann und das Mesmerhaus Bildstein gehören. Nun machen Karin Kaufmann und Evi Haller mit dem Projekt „Kochen im Urlaub“ gemeinsame Sache. Im Gespräch mit Karin Guldenschuh erzählen sie über ihre Zusammenarbeit.**

**Evi:** Die Küchen in unseren Ferienwohnungen im Mesmerhaus sind mit hochwertigen Geräten ausgestattet, sodass die Gäste auch wirklich kochen können. Auf der Suche nach hochwertigen regionalen Zutaten, die auch vom Design her zu uns passen, bin ich bei Frau Kaufmann fündig geworden.

**Karin:** Mit Gleichgesinnten etwas zu entwickeln, darauf bin ich immer neugierig. Im Mesmerhaus kann ich nun das einbringen, was ich auch gerne hätte, wenn ich unterwegs bin.

**Wie erlebt der Gast Frau Kaufmann im Mesmerhaus?**

**Evi:** In jeder Wohnung sind Fleur de Sel, das Scharfe Trio als Pfeffergewürz, Olivenöl und Traubenbalsam eingestellt. Im Stadel finden die Gäste je nach Bedarf weitere Gewürze von Frau Kaufmann. Außerdem kann man sich dort mit Nudeln aus regionaler Produktion oder mit der einen oder anderen Flasche Wein eindecken. Bei der Ankunft übergebe ich den Gästen Karins Rezeptmappe.

**Welche Rezepte eignen sich am besten für einen zeitlich limitierten Urlaubshaushalt?**

**Karin:** Standardrezepte, die in den Vorarlberger Haushalten ständig auf dem Speiseplan stehen, aber so einfach sind, dass man sich gar nicht traut, sie Gästen zu servieren. Man bekommt diese Gerichte daher auch ganz selten in den Gasthäusern. Käshörnle, Wurstnudeln, Kartoffelgulasch, Kartoffelpüree mit Schübling oder auch den sogenannten Toschen. Das ist die Turboversion des besser bekannten Kaiserschmarrens.

**Wie kommt der Gast zu den frischen Zutaten?**

**Evi:** In Bildstein haben wir das Glück, dass wir direkt vor der Haustüre ein kleines Lebensmittelgeschäft haben, das OXA-Lädle. Der Gast fügt sich beim Einkauf ganz unaufgeregt ins Dorfgeschehen ein. Am zweiten Tag wird er schon mit Namen begrüßt und die Nachbarn kennen ihn.

**Kocht Frau Kaufmann auch im Mesmerhaus?**

**Karin:** Nein, Frau Kaufmann kocht im Engel in Egg, wo natürlich auch die Gäste des Mesmerhauses bei den Kochrunden herzlich willkommen sind.

**Evi:** Dafür kocht Evi Haller hin und wieder im Mesmerhaus. Kürzlich habe ich zum Beispiel für Schubertiade-Gäste ein Käsefondue gemacht. Außerdem habe ich Restauranttipps im Bregenzerwald und im Rheintal für die Gäste, die auswärts essen wollen. Wer kulturell interessiert ist, schätzt auch hochwertige Kulinarik.

**Gibt's auch Unterstützung, wenn die Gäste das Backrohr anwerfen wollen?**

**Evi:** Dafür eignet sich am besten Karins Halbe-Halbe-Sortiment, das auch im Stadel vorrätig ist. Damit lässt sich zum Beispiel im Handumdrehen ein Marmorkuchen vom Feinsten produzieren, den die Gäste auf der Terrasse mit Cinemascope-Blick über den Bodensee verspeisen können. Wenn das nicht Erfolgserlebnis und Genuss pur ist!

**Karin:** Letztlich kann ich als Gast alles, was Evi als Gastgeberin selbst verwendet und empfiehlt, auch als Geschenk oder als Souvenir mit nach Hause nehmen, im Vertrauen darauf, dass es sicher kein Reinfall wird.



### Neuaufgabe: Küchen-Einmaleins

Kochen mit noch mehr Gewürzen aus meiner Werkstatt. Eine Übersicht über Salz, Pfeffer, Essig und Öl, die zu vielfältigen Anwendungen der Produkte anregen soll.

Gutes Gelingen!

### 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.

### „Inkoufo“ im Engel

Im Engel in Egg befindet sich auch der Laden mit dem erlesenen Sortiment von Frau Kaufmann. Im historischen Kellergewölbe kann man sich mit Feinkost-Produkten, Küchen- und Tisch-Werkzeugen 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](http://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  
Bludenz: Hingucker Concept Store  
Lech: Hagens Dorfmetzgerei  
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design  
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben und Filiale Claudiaplatz

### Karin Kaufmann

Frau Kaufmann, Buchenrain 339  
6863 Egg, Österreich  
+43 (0)676 49 54 144  
[karin@frau Kaufmann.at](mailto:karin@frau Kaufmann.at)  
[www.frau Kaufmann.at](http://www.frau Kaufmann.at)  

**GAGGENAU** 

Nr. 18 Herbst/Winter 2018/19

## Kochen im Urlaub: Frau Kaufmann im Mesmerhaus



 **Frau Kaufmann**  
Gewürzwerkstatt & Kochschule

# Kochen mit dem Küchen-Einmaleins

September 2018 bis Februar 2019

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 zu. Die Gerichte werden laufend gegessen, wenn sie fertig sind.

## 142 Veggie

Ein Menü rund um meine pikant-erfrischende Gewürzmischung Veggie mit Dreierlei von der Zwetschke zum Nachtisch. Perfekt zum süßen Obst passt die bittere Note meines mit der Destillerie Freihof und dem Weingut Fidesser kreierte Wermut.

**Gurken-Dill-Joghurt-Mousse, Tomatentatar, Käsecracker**  
**Minestrone, Pesto**  
**Polenta-Lasagne, Herbstgemüse**  
**Zwetschken geschmort in Vreimuth,**  
**Zwetschkentartelette, Joghurt-Zwetschken-Eis**  
**Mi, 26.9.18,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 135,-**

## 143 Altweibersommer

Ein Menü zwischen mediterranem Sommerfeeling und der unerschöpflichen Ernte des Herbstes. Ob Grüner Elfer, Veggie oder Grillerei – die Gewürze passen sich den Zutaten und damit auch den Geschmäckern der Jahreszeiten an.

**Zweierlei Flammkuchen, Kräutersalat**  
**Tomaten-Cappuccino mit Basilikumschaum**  
**Kalbsbrust im Ofen gebraten, Herbstgemüse**  
**Birnenkrapfen, Eis**  
**Mi, 10.10.18,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

## 144 Aus Mamas Kochbuch

*Es gibt Dinge, die kann und darf man nicht verändern. Dazu gehört das Rehragout mit Blaukraut nach einem Rezept von meiner Mama. Mein Herzhafter Neuner garantiert ein ausgewogenes Geschmackserlebnis ohne großen Aufwand.*

**Geräucherte Lachsforelle, Krenmousse, gebratener Randig**  
**Tatar vom Schönenbacher Reh auf ofenfrischer Brioche, Preiselbeeren**  
**Ragout vom Reh, Serviettenschnitten, Blaukraut**  
**Biskuit, Baiser, Pflaumen in Wein, Weiße Schokoladecreme im Glas**  
**Di, 23.10.18 oder Mi, 24.10.18,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

## 145 Stehpartie mit Fingerfood

Ein Menü mit Raffinessen, die alle von Hand oder mit der Gabel gegessen werden können. Stehplätze – und das nicht nur beim Kommen und Gehen – sorgen für gute Stimmung. Mein Tipp: Die Fischerei passt hervorragend zum Hennele-Burger.

**Egg Benedict mit Sauce Hollandaise**  
**Crème brûlée vom Bergkäse, Hennele-Burger, Blätterteigröllchen mit Spinat, verschiedene Canapés**  
**Curryschaumsuppe mit Koriander**  
**Weihnachtsstollen für zu Hause, Madeleines, Tobleronemousse, Dunkles Schokolademousse, Fruchtsalat**  
**Sa, 24.11.18, 11.00 bis 16.00, Stehpartie mit Wein und Stollen für zu Hause: € 145,-**



## 146 Weihnachtsmenü

*Wenn das Christkind kommt, stehen alle Jahre wieder bestimmte Fixstarter auf dem Speiseplan. Wie bei den Geschenken, darf es aber auch auf dem Teller Überraschungen geben. Etwa die traditionellen Grießknödel, gespickt mit Rosmarin und mit Seewinkler Chili verfeinert.*

**Lachsforelle, Wasabicreme, Gurken-Erbsen-Koriander-Salat**  
**Klare Wildfleischsuppe, Gebackene Grießknödel**  
**Hirschrückensteak in Speck gewickelt, Wildsauce, Kartoffelstrudel, Kohl gebraten**  
**Schoko-Crème brûlée, Weißes Schokoladeneis, Gebrannte Mandeln**  
**Mi, 28.11.18 oder Do, 29.11.18,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

## 147 Frisch vom Bodensee

*Wer einen Zitronenbaum auf der Terrasse hat, konserviert die Ernte zum Beispiel in Form von Salzzitronen. An meine kostbaren Zitronen kommt nur unbehandeltes Bergkernsalz aus dem Salzkammergut. Achtung: mindestens vier Wochen Reifezeit einplanen.*

**Birnen-Chicorée-Salat, Fladenbrot**  
**Linsensuppe mit Salzzitronen und pochiertem Fisch**  
**Zander im Paprikasud, Kartoffelsoufflee**  
**Karamellcreme, Joghurteis, marinierte Grapefruit, Haselnüsse**  
**Mi, 23.1.19,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

## 148 Sippentreffen

*Wenn die Verwandtschaft zu Gast ist, kommt nur das Beste auf den Tisch. Die noble Variante eines Rindfleischsalates besteht aus hauchdünnen Tafelspitzscheiben mit lauwarmem Gemüse, das mit Grünem Elfer und Apfelbalsam mariniert wird.*

**Tafelspitzsalat an Gemüse**  
**Suppe vom Tafelspitz, Brätspätzle**  
**Gespickter Rindsbraten, Kartoffelgratin, Wirsing, Grünkohlchips**  
**Biskotten, Orangen, Cremeeis überbacken und flambiert**  
**Mi, 6.2.19 oder Do, 7.2.19,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

## 149 Zum Aufwärmen

*Der Flotte Zweier bringt Schwung in einen Winterabend. Koriander und Kümmel harmonisieren als gegensätzliches Paar in Suppe und Salat.*

**Sellerie-Apfel-Salat nach Waldorfart, rustikales Brot**  
**Sauerkrautsuppe, Knödel mit Speck**  
**Fischgratin mit Mangold, Kartoffelpüree**  
**Apfelküchle, Eis**  
**Mi, 27.2.19,**  
**Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-**

---

**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.