

Lebensmittelhandwerk vom Feinsten

Frau Kaufmann wäre nicht Frau Kaufmann ohne die engagierten Produzenten im Umkreis der Kochschule im Engel in Egg. Begeisterung und Wertschätzung verbindet die Küchenmeisterin und ihre handverlesenen Lieferanten genauso wie das Wissen um die Herkunft, die Entstehung und die Zusammensetzung der Lebensmittel. Eindrücklich bestätigt wird dies durch unsere Umfrage auf den Bauernhöfen und am Markt.

„Für uns ist die Zusammenarbeit mit Frau Kaufmann nicht nur sehr fein, sondern auch wichtig für den Fortbestand des Betriebes. Nur mit treuen Kunden können wir so anbauen, dass es für unsere Umwelt und unsere Mitmenschen gut ist – ohne künstlichen Dünger, ohne Spritzmittel, Fungizide, Pestizide usw.“

**Familie Grabher-Keckeis
Wegwarte Koblach**

„Kalt, sauberes Wasser, eine saubere Anlage, die dezente Fütterung der Fische und ihre Frische sind der Schlüssel für eine gute Qualität. Die Zusammenarbeit mit Frau Kaufmann ist unkompliziert. Falls einmal etwas nicht ganz passt, empfinde ich es als konstruktive Kritik und kann daran arbeiten. Davon profitiere ich. Es ist mir immer eine Freude, die Ware zuzustellen, einen Kaffee zu bekommen und a bitzle Reas z'head.“

**Markus Isenberg
Fischzüchter und Markthändler**

„Die Körner für unser Mehl wachsen in Vorarlberg – ohne Spritzmittel und Kunstdünger. Da ist nur Natur drinnen. Unser Mehl wird nicht stabilisiert. Wir verwenden keine Zusatzstoffe und keine Backenzyme, wie das bei nahezu jedem Haushaltsmehl üblich ist. Frau Kaufmann ist für uns eine wichtige Wissensvermittlerin im Umgang mit unbehandeltem Mehl in der regionalen Küche.“

**Claudia und Bertram Martin
Martinshof Buch**

„Ich schätze an Frau Kaufmann sehr, dass sie das Wissen um das Produkt und die Freude daran vereint. Man sollte einmal gesehen haben, wie Frau Kaufmann sich freuen kann, wenn sie schöne frische Zwiebeln sieht! Es ist eine kostbare kindliche Freude, die wir am Essen haben können. Übrigens sind Kinder meine verlässlichsten Qualitätstester. Denn sie essen eine Orange und nicht die Idee einer Orange. Und: Frau Kaufmann drängelt mich nicht. Sie kann warten, bis die Produkte reif sind für den guten Geschmack.“

**Lisa Domingo Köhler
Markthändlerin**

„Frau Kaufmann bestellt nicht einfach so. Sie ruft an, fragt, was es gibt, und kocht danach. Das ist für uns eine Wertschätzung für das, was wir machen! Sie braucht nicht nur Filet, sondern verwendet auch weniger gefragte Stücke wie Leber, Schulter, Bauch. Sie bedankt sich nach den Kochrunden immer für die gute Qualität. Wir bekommen von ihr ein ehrliches Feedback.“

**Sonja und Peter Gmeiner
Biobauern Langenegg und
La Wurscht Hittisau**

„Frische und Zeit sind das Geheimnis unseres Gemüses. Frisch, weil es nach der täglichen Ernte ohne große Umwege direkt beim Kunden landet. Zeit, weil unser Gemüse genügend davon bekommt, um heranzureifen. Wir schätzen Frau Kaufmann wegen ihrer unkomplizierten, ehrlichen Art. Die Qualität der Lebensmittel steht auch bei ihr stets an erster Stelle. Es ist ihr wichtig, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt.“

**Regina Metzler und Philipp Mattes
Greenzeug Andelsbuch**



**Kochbuch
erscheint im
Herbst 2019**

Von der Kochschule zum Kochbuch

Es ist soweit. Auf vielfachen Wunsch der Gäste bei den Kochrunden im Engel in Egg wagt sich Frau Kaufmann an ein eigenes Kochbuch. Mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung ist das Motto. Das Buch, das Karin Kaufmann und Karin Guldenschuh gemeinsam verfassen, liefert funktionierende Rezepte für den Alltag. Zugleich regt es zu mehr Achtsamkeit im Umgang mit Lebensmitteln an. Ein Begleiter durch das ganze Jahr, um die regionalen und frischen Lebensmittel jeweils dann ohne Aufwand und Stress verarbeiten zu können, wenn sie angeboten werden.

**Erscheinungstermin: Herbst 2019,
AT Verlag**

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

GAGGENAU **mary rose**
AUSTRIA

„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 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: Jürgen's Stadtmetzg
Hohenems: Lusthaus
Altach: Riedmann
Götzis: Spar Fleisch
Feldkirch: Vorarlberg Milch
Bludenz: Hingucker Concept Store
Lech: Hagen's Dorfmetzgerei
Leutkirch: zweigstelle
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben
und Filiale Claudiaplatz
Kitzbühel und Seefeld: Plangger Feinkost

Nr. 19 Frühling/Sommer 2019

Beste Zutaten: Einkaufen mit Frau Kaufmann



 **Frau
Kaufmann**
Gewürzwerkstatt & Kochschule

Kochen mit dem Küchen-Einmaleins

März bis Juni 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, sobald sie fertig sind.

150 Von der Nordsee zum Mittelmeer

Fischstäbchen de luxe und mit gutem Gewissen, dafür steht für mich der Skrei aus der Nordsee. Das ist ein Kabeljau, den man nur in den Wintermonaten mit kleinen Fischerbooten artgerecht fangen darf. Im Winter haben auch die Zitronen vom Mittelmeer ihren feinsten Geschmack. Mein Tipp: Die Fischerei passt hervorragend zu beidem.

Ziegenkäsemousse, erste Kräuter, geräucherte Lachsforelle Zitronenschaumsuppe, geröstete Briochescheiben Skrei gebacken, warmer Kartoffelsalat, Blattsalat, Mayonnaise mit Gurken und Kapern Eclair gefüllt mit Karamellcreme, Winterfrüchte
Mi, 13.3.19, 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 Gewürzprobe für zu Hause.

151 Stehpartie mit Fingerfood

Wenn alles gut vorbereitet werden kann, läuft der Osterbrunch auch für die Gastgeberin völlig stressfrei ab. Hinter dem Ausdruck „Tunkat“ zum Abschluss verbirgt sich keine exotische Nuss, sondern ein einfaches Bregenzerwälder Kompott, das mit dem Heißen Sechser seine Aromen entfaltet.

Grünes Spiegelei, krosser Speck, Semmel Kalbslebermousse, Brioche, Brennessel-gazpacho, rote Linsen, Forelle Gebratener Kalbstafelspitz, Rosinen-Petersil-Marinade, Frikassée vom Kalb, Kräuterspätzle Buchteln mit Vanillecreme, Joghurt-Topfen-Mousse, Tunkat
Sa, 6.4.19, 11.00 bis 16.00, Stehpartie mit Wein und Mitbringsel für zu Hause: € 145,-

152 Ostermenü

Ein Ostermenü voller Erinnerungen und zugleich voller Überraschungen. Aus Zitrone, Soja und Zucker besteht das süß-saure Topping für das Rindsfilet, das mit dem Rassigen Doppler abgerundet wird. Beim Dessert übernimmt der Süße Dreier diese Rolle.

Mariniertes Rindsfilet, Kräuterseitlinge Rindssuppe, Schöberl mit Frühlingskräutern und Schinken Sonntagsbraten, Hackbraten, Kartoffel-Gemüse-Gratin Rhabarbertarte mit einem Guss aus Toffee, Rhabarbersorbet
Mi, 10.4.19 oder Do, 11.4.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-



153 Im Spargelfieber

Spargel kann man zwar einmachen, aber nicht einfrieren. Deshalb nützen wir die Saison. Ob gekocht, gebraten, gebacken oder hauchdünn gehobelt. Der Spargel ist einfach ein Hit. Dazu passen je nach Vorliebe alle meine Salz-Gewürz-Mischungen.

Carpaccio vom Kalb, Zitronencreme, Radieschensalat Gebackener Spargel, Mayo, Frühlingssalat Schmetterlingshuhn mit Chili und Ingwer, Perlgraupenrisotto, Spargel Topfenschmarren mit Beeren
Mi, 8.5.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

154 Vегgie

Den Erdbeerkuchen unserer Großmama muss es mindestens einmal im Jahr geben. Ich nehme allerdings viel weniger Butter für die Creme und viel mehr Früchte für den Geschmack. Wir sparen beim Fett, früher musste man zwangsläufig bei den Erdbeeren sparen, weil sie eine Rarität waren.

Fladenbrot aus der Pfanne, gefüllt mit knackigem Gemüse, Joghurt-Minze-Sauce Grüne Radieschenschaumsuppe Lasagneblätter selbstgemacht, Gemüse der Saison Erdbeerkuchen à la Großmama mit Schlagrahm
Mi, 22.5.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 135,-

155 Frisch vom Wasser

Es geht eigentlich nicht darum, welcher Fisch auf dem Teller ist. Hauptsache, er ist frisch. Da bin ich gerne ziemlich flexibel. Mit meiner Gewürzmischung ist das Fischcurry übrigens in 20 Minuten servierfertig.

Lachsforelle lackiert, warme Karotten, Gurken, Koriander, Ingwer Cremesuppe vom Grünen Spargel, gebratener Weißer Spargel, Petersil-Pesto Fischcurry mit frischer Pasta Erdbeereis, Erdbeersorbet, Schokoladekuchen
Mi, 29.5.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 145,-

156 Aus Mamas Kochbuch

Rindertatar und Charlotte sind Klassiker aus Mamas Rezeptsammlung. Die Wasabicreme passt zum Rind und zum Fisch. Dazu kommt noch mein Erbsen-Minze-Risotto. So wird das Menü zum traditionell-innovativen Mutter-Tochter-Generationenmix.

Rindertatar, Fischtatar, Wasabicreme, Toastbrot Erbsen-Minze-Risotto Kalbsrücken mit Knochen im Ofen mit sommerlichen Beilagen Charlotte mit Beeren der Saison
Mi, 12.6.19 oder Do, 13.6.19, 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.