

Geschenke erhalten die Freundschaft

Gelegenheiten zum Schenken gibt es viele. Die Küchenmeisterin Karin Kaufmann verschenkt gerne Kulinarisches und am liebsten ohne Anlass, wie sie im Gespräch mit Karin Guldenschuh erklärt.

Karin Guldenschuh: Ich freue mich immer sehr über deine Überraschungsgeschenke aus Küche und Keller. Wie geht es dir mit dem Schenken?

Karin Kaufmann: Geschenke sollten nichts mit Verpflichtung zu tun haben, sondern von Herzen kommen. Verlegenheitsgeschenke sind schwierig. Aber oft haben wir nicht die Schneid, einfach nichts zu bringen. Meine Geschenke sind meistens spontan. Nichts Großes. Sachen, die mir sozusagen über den Weg laufen. Gerne verschenke ich Dinge, die der Beschenkte öfter in der Hand hat. Ein Gewürz erinnert dich ja auch denjenigen, von dem du es bekommen hast. Gerne verschenke ich auch besondere Produkte, die sich jemand sonst nicht gönnen würde.

Was freut dich selbst am meisten?

Es geht nicht um den Wert, sondern um die Aufmerksamkeit. Ich möchte Sachen bekommen, die zu mir passen. Einen Staubsauger oder ein Gewürz der

Konkurrenz möchte ich nicht geschenkt bekommen. Über einen schönen Blumenstrauß ganz nach meinem Geschmack freue ich mich immer.

Was gibt es im Frau Kaufmann Sortiment für besondere Geschenke?

Du kannst alles verschenken, was wir haben. Wir haben Gewürze für Leute, die mit dem Kochen nicht soviel am Hut haben. Für sie eignet sich etwa der Blumige Achter für den Salat oder ein feines Olivenöl. Für Fortgeschrittene passt der Herzhafte Neuner für Rehragout oder der Flotte Zweier fürs Brot backen.

Welchen Anteil hat die Verpackung bei einem Geschenk?

Das macht sehr wohl was aus. Wir haben gemeinsam mit der Firma Rondo in Frastanz Schachteln in verschiedenen Größen entwickelt, die nach dem Auspacken noch ein zweites Leben haben, weil sie sehr schön sind. Es gibt kleine und große. Du kannst zum Beispiel 25 Gewürze mitsamt unserer Schachtel in die Küchenschublade stellen. Die Schachteln können anlassbezogen dekoriert werden und für alle Gewürze haben wir Rezeptvideos zum Download.



Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“
AT Verlag € 35,-

Fortsetzung folgt.

Bewährtes Team – Nächstes Buch.

Karin Guldenschuh und ich sind schon in der Ideenfindung für das zweite Kochbuch. Die Fotos kommen wieder von Veronika Studer. Das Buch erscheint im September 2023.

„Wer nicht will, dass viel produziert und weggeworfen werden muss, weiß das Konzept von Frau Kaufmann zu schätzen.“

Melanie Fetz, Vorarlbergerin des Tages: Die Lebensmittelhandwerkerin, Vorarlberger Nachrichten, 13. Mai 2022

Frau Kaufmann

Karin 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

Online einkaufen bei Frau Kaufmann



frau Kaufmann.shop

Der Frau Kaufmann Laden im Engel ist bei den Kochrunden und zu speziellen Anlässen geöffnet.

Frau Kaufmann Produkte gibt es außerdem in folgenden Geschäften:

NEU Schröcken: Berghaus Schröcken
NEU Meiningen, Sulz: Metzgerei Walser
Bregenz: Metzgerei Schmuck
Bregenz, Hard, Altach, Koblach: Frauenkram
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
Egg: La Wurst – Sonja und Peter Gmeiner
Egg Schetteregg : Fuchsegg Eco Lodge
Schwarzenberg: Käsladen Vögel
Hittisau: Ernele – Hotel Schiff
Lingenau: Wälderhof
Lingenau: Badhus
Au, Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau:
Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei
Bezau: Geschenk und Handwerk
Mellau: Kulinarium – Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgens Stadtmetzg
Götzis, Hohenems und Dornbirn: Feinkostina
Götzis: Spar Metzler
Rankweil: Lifestyle – Ernst Summer
Feldkirch: Vorarlberg Milch
Bludenz: Wunderla – Verena Walch
Lech: Hagens Dorfmetzgerei
Leutkirch: Zweigstelle
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
Oberstdorf: Steffis Speisekammer
Stuttgart: Alpenweit – Julia Schönberger
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben
Gmunden: Kauf Dahoam
Wien: BESEN&SPAGHETTI

karinGuldenschuh.at / froswitha-schneider.com / veronikastuder.at

Nr. 25 Herbst/Winter 2022/2023

Geteilte Freude: Kulinarische Geschenke



Frau Kaufmann

Gewürzwerkstatt & Kochschule

Frau Kaufmann Kochrunden

September 2022 bis Februar 2023

Jeder Gast bekommt sein persönliches Set mit Schürze, Geschirrtuch und Rezepten. Dann können alle selbst entscheiden, wie sie sich bewegen, wie intensiv sie mitmachen oder zuschauen und wo sie genau sitzen wollen. Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach bewährten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot. Die Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbstgemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung oder mit Saftbegleitung sowie ein Frau Kaufmann Geschirrtuch für zu Hause.

Der Platz für eine Kochrunde ist reserviert, sobald die Rechnung bezahlt ist. Bis 4 Tage vor dem Termin ist die Stornierung kostenlos. Danach ist der vollständige Betrag fällig. Es können auch Ersatzpersonen teilnehmen. Wir behalten uns vor, bei zu vielen Absagen die Kochrunde nicht durchzuführen.

184 Schatzkammer Garten

Im Herbst ist die Fülle des Angebots so groß, dass ich kaum weiß, was ich zuerst verwenden soll. Deshalb schöpfen wir vom Aperitif bis zum Nachtisch aus dem Vollen.

Aperitif mit grünem Dip und warmem Gemüse
Linsen-Gemüse-Salat, geröstetes Brot
Gnocchi mit Pilzen
Ratatouille-Gratin mit Bramata
Pavlova mit Beeren

Mi 14. 9. oder Do 15. 9. 22
Menü mit Wein oder Saft: € 155,-

185 Weidmannsheil

*Im Herbst ist sozusagen Urlaubssperre für Jäger*innen. Wer etwas auf sich hält, ist im Revier. Wir steigen mit dem Wildschinken ins Thema ein.*

Aperitif mit Fladen mit Trauben und Wildschinken
Farbiger Randig gebraten mit Frischkäse und knusprigem Topping
Sellerieschaumsuppe, Kürbis-Apfel-Pesto und wilder Thymian
Ragout und Rouladen vom Reh, Kartoffelroulade, Herbstgemüse
Zwetschenknödel, Eis

Mi 28. 9. oder Do 29. 9. 22
Menü mit Wein oder Saft: € 160,-

186 Glückliche Schweinerei

Kein Tier ist so sensibel und bei keinem anderen Fleisch schmeckt man den wertschätzenden Abgang so gut wie beim Schwein.

Aperitif mit Brandteigkrapfen mit Speck
Klare Gerstensuppe mit Selchschinken und Gemüse
Gebratene Kartoffelkrapfen mit Käse und Randig
Schweinebraten, Knödel, Gremolata
Ausgezogener Apfelstrudel, Eis

Mi 9. 11. oder Do 10. 11. 22
Menü mit Wein oder Saft: € 160,-



187 Vintage-Weihnachten

Lametta aus dem Dachboden und Goldwürfel in der Suppe. Wir schwelgen in Erinnerungen vom Geschirr über die Deko bis zur Speisekarte.

Aperitif mit Fladen mit Feigen und Käse
Sauer eingelegte Forelle, Kartoffeln
Klare Fleischsuppe, Goldwürfel, Gemüsestreifen
Filet Wellington, gebackenes Kartoffelpüree, zweierlei Karotten
Karamell-Variationen

Mi 30. 11. oder Do 1. 12. 22
Menü mit Wein oder Saft: € 160,-

188 Aus Teich und See

Brot aus dem Bräter, herzhaft gefüllt. Bei diesem Start musst du aufpassen, dass du nicht zuviel isst, bevor wir in die Fischwelt abtauchen.

Aperitif mit Pfannbrot
Marinierter Randig, Krenmousse, geräucherte Lachsforelle
Fischschaumsuppe, Fischnockerl
Forelle blau, Oliven-Kapern-Petersilien-Pesto, gestampfte Kartoffeln
Kardinalschnitte

Mi 25. 1. oder Do 26. 1. 23
Menü mit Wein oder Saft: € 160,-

189 Hits von gestern und heute

Mein Trinkgeld vom Wochenende im Gasthaus habe ich in der Schulkantine bevorzugt in Topfentascherl angelegt. Danach habe ich jahrelang keines mehr sehen können, außer die selbstgemachten.

Aperitif mit Pastete mit Wintergemüse
Feldsalat mit knusprigem Speck und Ei
Herzhafte Buchteln mit Sauerkraut und Speck
Piccata Milanese, Pasta, Tomatensauce, Erbsen
Topfen- und Apfel-Tascherl

Mi 1. 2. oder Do 2. 2. 23
Menü mit Wein oder Saft: € 160,-

Fernsehtipp

Karin Kaufmann zu Gast bei „Silvia kocht“
Ich vertrete mit meinen Rezepten ohne Firlefanz zum dritten Mal das Bundesland Vorarlberg bei dieser bekannten Kochshow.
Voraussichtlicher Sendetermin:
21. bis 24. 11. 22, 14.00, ORF 2

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.