



Seit ein paar Monaten ist das Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“ auf dem Markt. Es kommt sehr gut an. Wesentlich für den Erfolg sind unter anderem die stimmungsvollen Bilder von Veronika Studer. Die Schweizer Food-Fotografin und die Küchenmeisterin Karin Kaufmann haben sich sofort bestens verstanden. Im Gespräch mit Karin Guldenschuh erzählen sie über ihre Zusammenarbeit.

Jedes der 80 Rezepte für dieses Kochbuch wurde frisch gekocht und sofort fotografiert. Wie war das für euch beide?

Veronika Studer: Sportlich und harmonisch war das. Wir haben uns von der ersten Minute an so gut verstanden, dass alles wahnsinnig schnell ging. Karin hat alles perfekt gekocht, sodass die Gerichte einfach und ohne viel Styling zu fotografieren waren.

Karin Kaufmann: Ich war am Anfang ziemlich nervös. Als Veronika gesagt hat, dass wir maximal acht Gerichte am Tag schaffen, dachte ich mir, soviel Zeit habe ich gar nicht. Nach dem zweiten Foto bin ich ruhig geworden. Denn ich habe gespürt, dass die Kommunikation passt und damit auch das Timing. Denn das Wichtigste ist, dass wir jeweils ganz genau wissen, was zu tun ist.

Mit welcher Idee hast du die Rezepte von Frau Kaufmann in Szene gesetzt?

Veronika: Gemütlichkeit ist das zentrale Thema. Das bedeutet für die Fotos warmes Licht mit Fokus auf dem Gericht. Die Utensilien, die ich verwendet habe, unterstreichen die Persönlichkeit von Karin und ihre ehrliche Küche. Du bekommst, was du siehst, und es ist mit Freude gemacht. Dazu passt vor allem Holz als Hintergrund. Unter anderem habe ich verwitterte Dachschindeln von der Alpe Brünnelisegg verwendet.

Karin: Veronika hat so viele Requisiten mitgebracht, dass es in den Stuben ausgesehen hat wie in einem Antiquitätenladen. Es hat mich aber sehr gefreut, dass sie auch mein altes Geschirr und meine Textilien verwendet hat. Das zeigt, wie sie sich als Fotografin in den anderen hineinfindet.

Veronika ist im Frühsommer zu Gast bei einer Kochrunde im Engel. Wie wird das ablaufen?

Karin: Ich habe ein fröhlich-farbiges Menü zusammengestellt. Auch ein Rezept von Veronika ist dabei. Im Sommer macht es nichts, wenn die eine oder andere Speise lauwarm gegessen wird. So haben wir genug Zeit zum Fotografieren. Jeder Gast richtet sein Menü selber an und macht Fotos mit dem Smartphone.

Du zeigst den Gästen, wie man das Essen fotografiert. Was für einfache Tipps kannst du schon verraten?

Veronika: Beim Smartphone sollte man kein Zoom verwenden, sondern das Gerät zum Gericht hinbewegen. Am leichtesten geht es von oben. Wenn man von der Seite fotografiert, kann man auch die Umgebung inszenieren. Ich freue mich schon sehr darauf, den Leuten zu zeigen, wie einfach es ist, schöne Erinnerungen zu produzieren.

Frau Kaufmann kocht, AT Verlag 2019, € 35,-

Pressestimmen zum Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“

„Zauberhafte Lesewelten. Lektüre für jeden Geschmack. Kochkunst, die Herzen öffnet und Sinne berührt. Einfach herrlich!“
my life, 15.10. 2019

„Besonders gelungen sind die tollen Fotos der Gerichte, da bekommt man gleich Lust aufs Kochen. Ein geniales Buch mit vielen Basics und Rezepten, die den Alltag bereichern. Ein Buch, das in keiner Küche fehlen sollte!“ 5 von 5 Sternen
gaumenkino-koeln.de, 27. 10. 19

„Karin Kaufmann gelingt es in ihrem neuesten Werk, Lust auf Bodenständiges zu erzeugen und die Wertigkeit der Nahrungsmittel zu vermitteln.“
Christine Mennel, Die Vorarlbergerin, Nov./ Dez. 2019

„Alles in allem ein wahrlich gelungenes Kochbuch der Spitzenklasse, originell und unproblematisch in der Zubereitung. Hier ist eine großartige Kochlehrerin am Werk, die das, was sie vermitteln möchte, gekonnt weitergibt. Maximal empfehlenswert.“
helgakoening-kochbuecher.blogspot.com, 10/2019

Eine sehr gelungene Mischung und ein richtig schön zu lesendes Kochbuch.“
Kulinarische Leckerbissen, bookreviews.at

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

Einkaufen bei Frau Kaufmann und La Wurst

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

Bei La Wurst nebenan ist das gesamte Frau Kaufmann Sortiment ebenfalls erhältlich.
Öffnungszeiten: Mi bis Fr, 9.00 bis 12.00 und 14.30 bis 18.00, Sa 8.00 bis 12.00.

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: Ernele – Hotel Schiff
Egg: La Wurst - Sonja und Peter Gmeiner
NEU: Bezau: Geschenk & Handwerk
Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau:
Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei
Mellau: Kulinarium – Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgen's Stadtmetzg
Hohenems: Lusthaus
NEU: Götzis: Spar Metzler
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



Nr. 21 Frühling/ Sommer 2020

**Das Auge isst mit:
Kochen & fotografieren**

Kochen mit dem Küchen-Einmaleins

April bis Juli 2020

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.

164 Ostermenü

Nach dem Winterschlaf erwacht die Natur wieder. Gierig nach Frische verarbeiten wir die ersten grünen Boten des Frühlings wie Bärlauch und Brennnessel. In Italien haben die Zitronen Hochsaison. Wenn sie reif geerntet werden, haben sie mehr Geschmack und sind weniger sauer.

**Frühlingssalat mit Wildkräutern, Fladenbrot, Bärlauchtopping
Brennnesselsuppe mit Fischnockerl
Rosa Kalbstafelspitz, Senfeis, Brotchips
Gefülltes Kalbskotelett, Kartoffelnudeln,
Spinat
Zitronen-Tartelettes**

**Mi, 1.4. oder Do, 2.4.20, Menü mit Wein
und Gewürzprobe: € 150,-**

**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.

165 NEU: Aus dem Frau Kaufmann Kochbuch

Neu im Angebot ist diese zweiteilige Kochrunde. Die richtige Planung ist schon der halbe Erfolg für ein Menü und motiviert Einladungen zu machen. Wir kochen genauso wie zu Hause. Am Freitag wird bei einem Aperitif vorbereitet und am Samstag wird das Menü fertiggekocht und verspeist.

**Brioche, Beerenmarmelade, Salzstängel
Tatar und Carpaccio vom Rind, Kräutersalat,
Basilikumcreme
Tafelspitzsuppe, Kräuterflädle
Tafelspitz klassisch mit Apfelkren,
Rösti, Spinat
Gebackener Topfkuchen mit Rhabarber,
Orangen-Zitronen-Sorbet**

**Fr, 24.4., 18.00 bis 20.00 und Sa, 25.4.20,
11.00 bis 15.00, Menü mit Wein und
Marmelade: € 215,-**

166 Frisch und knackig

Auch Knoblauch hat Saison. Wenn er frisch ist, riecht er nicht und hat einen unaufdringlichen, raffinierten Geschmack statt der unangenehmen Nebenwirkungen eines gelagerten Knoblauchs. Er bringt außerdem jahreszeitliche Abwechslung in die Mayonnaise.

**Spargelsalat, pochirtes Ei
Gemüse in Tempurateig, Knoblauch-
Mayonnaise
Offene Lasagne mit Frühlingsgemüse,
Käseschaum
Eclairs mit zweierlei Füllungen**

**Mi, 6.5.20, Menü mit Wein und Gewürz-
probe: € 140,-**



167 Aus der Nachbarschaft

Das Fleisch des Wagyu-Rinds gilt als das edelste der Welt. Es hat einen speziellen Geschmack. Noch wichtiger ist mir, dass ich den Tieren meines Nachbarn Tag für Tag auf der Weide vor meiner Haustüre zuschauen kann. So weiß ich, dass es ihnen gut geht.

**Klare Fleischsuppe, Gemüsejulienne
Wagyu-Burger, Salat, Chili-Mayonnaise
Geschmortes und Kurzgebratenes vom
Wagyu-Rind, Spargelvariation, Rösti
Marinierter Rhabarber, Cremeeis mit
Meringues überbacken**

**Mi, 13.5. oder Do, 14.5.20, Menü mit Wein
und Gewürzprobe: € 155,-**

168 Spargelabend

Dem Spargel ist es interessanterweise gelungen, dass er von den meisten Menschen zur richtigen Zeit gegessen wird. Das sollte eigentlich bei jedem Gemüse der Fall sein. Wichtig beim Zubereiten ist das sorgfältige Schälen, damit man beim Essen keine lästigen Faserreste auf dem Teller hat.

**Geflügelleber- und Spargelmousse, Brioche,
Rhabarberchutney
Spargeltarte mit Lachsforelle, Kräutersalat
Huhn in Chilimarinade, Spargel-Zitronen-
Risotto
Früchteeisbecher Frau Kaufmann, Hippe**

**Mi, 27.5.20, Menü mit Wein und Gewürz-
probe: € 150,-**

169 Tafelrunde

Vom Bürgermeister zum Schafzüchter. Armin Berchtold liefert nicht nur sein eigenes Fleisch für diesen frühsummerlichen Abend. Er erzählt uns auch von seinen Erfahrungen als Schwarzenberger Bauer.

**Radieschensalat, Kapernmarinade,
Brandteigkrapfen
Ravioli gefüllt mit Lammragout, Blattsalat
Mediterranes Lammragout, geröstete
Kartoffelwürfel
Erdbeersüppchen mit Topfen-Melissen-
Mousse**

**Mi, 3.6. oder Do, 4.6.20, Menü mit Wein
und Gewürzprobe: € 150,-**

170 Kochen & fotografieren

Die Qualität eines Gerichtes spiegelt sich in den Fotos wider. Genauso wie beim Kochen kommt es auch bei den Bildern auf die Details an. Die Schweizer Food-Fotografin Veronika Studer zeigt uns, wie wir das Menü mit dem Smartphone in Szene setzen. Mit dem Zigarren-Börek steuert sie auch ein eigenes Rezept bei.

**Zigarren-Börek
Pasta mit Sommerbolognese, bunter Salat
Schweinerippchen, Kartoffel-Wedges, Dip
Meringues, Erdbeeren, Joghurt à la Pavlova**

**Di, 30.6., Mi, 1.7. oder Do, 2.7.20, Menü mit
Wein und Gewürzprobe: € 150,-**

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.