

Botschafter des guten Geschmacks - Die Küchenmeisterin und der Autor

„Bei mir sieht es immer aufwändig aus, ist aber einfach gekocht“, sagt Martin Jenni und bereitet seine Zutaten in der Küche bei „Frau Kaufmann“ vor. Es gibt panierten Knollensellerie mit Tomatenragout, dazu Gorgonzolasauce auf Appenzeller Trockenfleisch (Mostbröckli) mit Stangensellerie.

Beeinflusst haben ihn bei diesem Rezept zwei „Beizengänge“ im Piemont und in Devon - so nennt der Journalist und Buchautor aus dem Schweizer Jura seine Gasthausbesuche. „Eine der innovativsten und besten Küchen findet man zur Zeit in Großbritannien, behaupte ich mal. Dort verstehen es die jungen Köche unter anderem, die Rezepte ihrer Großmütter zu verfeinern, ohne sie gleich auf den Kopf zu stellen.“ Auch Martin Jenni hat intensive Erinnerungen an die Geschmäcker der Kindheit, die von den Kochkünsten seiner Großmutter und seiner Großtanten im Fricktal im Kanton Aargau geprägt wurden.

„Frau Kaufmann“ ist aus seiner Sicht ein gelungener Cocktail aus Tradition und Innovation im 21. Jahrhundert: „Sorgfältig gerührt und nicht geschüttelt.“ In seinem neuen Buch „Buttenmost und Ochsenfleisch“, in dem er 84 Botschafter des guten Geschmacks porträtiert, schreibt Martin Jenni. „Ich kenne keine Kochschule, die authentischer ist und in der es lustiger und zu und her geht und doch so viel gelernt und seriös gearbeitet wird wie bei Karin Kaufmann.“

„Wenn du willst, dass die Panier gut aufgeht, musst du einen Schuss Rahm dazu geben“, rät die Küchenmeisterin, während die beiden die Selleriescheiben vorbereiten. „Dann probieren wir das doch, wenn das Ganze dann luftiger wird“, lässt sich der Autor gerne überzeugen. Das Paniermehl hat Martin Jenni von seinem Bäcker Daniel Amrein mitgebracht. Der „Eigenbrötler“, wie dieser sich selbst nennt, röstet die Brösel nach dem Mahlen. Auch er gehört zu den empfohlenen Produzenten in Martin Jennis Entdeckungen kulinarischer Vielfalt.

Wenn der Autor nicht gerade auf der Suche nach interessanten Beizen ist, zieht er sich in sein altes Zollhaus in einem kleinen Dorf an der Grenze zu Frankreich zurück. „Hier koche ich gerne für Freunde, die zwar alle gut kochen, sich aber lieber von mir verwöhnen lassen“, verrät Martin Jenni. „Mein Mann kann zwar auch kochen. Aber er macht es nicht mehr, weil er nicht gerne Zweiter sein will“, lacht Karin Kaufmann.

Während die beiden die panierten Selleriescheiben mit Mostbröckli belegen und mit der Gorgonzolasauce beträufeln, sind sie sich einig, dass die Leute wieder einen größeren Anteil des Haushaltsbudgets für Essen und Trinken ausgeben sollten. Martin Jenni bringt das in seinem Buch so auf den Punkt: „Karin Kaufmann ist die richtige Gastgeberin und Köchin für Menschen, für die hohe Ansprüche an die Qualität der Zutaten keine lauen Lippenbekenntnisse, sondern Alltag sind. Es ist nun mal so, dass wer Mist einkauft, auch Mist serviert.“

Buchempfehlung:

Martin Jenni/Marco Aste, „Buttenmost und Ochsenfleisch“ 84 Originale und ihre kulinarischen Geheimnisse

AT Verlag 2013, € 39,90, erhältlich bei „Frau Kaufmann“ im Laden

Veranstaltungstipp: Saibling, Forelle & Steak

Auftakt der Reihe „Tafeln im Bregenzerwald“ Karin Kaufmann kocht gemeinsam mit ihren Lieferanten, die Wissenswertes über die Produkte erzählen. Maximal 30 Gäste.

Do, 15. Mai 2014, 19.00, Vorplatz des Werkraumhauses in Andelsbuch
5-Gang-Menü mit Weinbegleitung / Person: € 92,-

Anmeldung bei Bregenzerwald Tourismus

info@bregenzerwald.at oder +43 (0)5512 2365

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Jaja, die Wälder Frauen haben uns schon immer Klasse gezeigt. Bei Karin Kaufmann sieht man es nicht nur, man schmeckt es auch! Herzlichen Dank für den locker-leicht-fröhlich-genüsslichen Abend.

Gabi Fleisch, Kabarettistin aus Götzis

Liebe Karin, alles, was Du machst, machst Du mit Herz, Verstand und Glaube. Ebenso sieht man Deinen Speisen und Deinen Räumlichkeiten an, dass Du alles mit Deinem guten Gespür für die Ästhetik gestaltest. Bei Frau Kaufmann werden die besten Zutaten, die der Bregenzerwald zu bieten hat, verarbeitet. Ich habe es sehr geschätzt zu sehen, dass das Preis-Leistungsverhältnis stimmt, denn das ist leider nicht immer so in der Gastronomie.

Marlene Simon, Absolventin der Slow Food Universität Turin, Praktikantin bei „Frau Kaufmann“

60. Geburtstag von Gernot, der ab heute nicht nur gerne isst, sondern auch gerne kocht!! Danke für den tollen Abend.

Dipl. Ing. Gernot Thurnher, Feldkirch

Presse

„Editor's Choice: Was ich grad sehr mag! Großartige Idee. Kochkurse boomen, ja eh, aber dieser hier ist ein besonderer: Bei Karin Kaufmann in Vorarlberg geht's um Slowfood, um Tradition, um das Gemeinschaftserlebnis.“

Euke Frank. Woman, 19. Juli 2013

„Wer schon einmal bei der reizenden Karin war, weiß, dass da gemeinsam viel Köstliches – Wälderisches wie Weltliches – fabriziert und in der schönen Holzvertäfelten Wälderstube genossen wird.“

Gusto, 9/2013

Slow Food bij Frau Kaufmann: Noem ze maar eigenwijs, eigenzinnig of eigengereid. Maakt ze niets uit. Want ze hebben namelijk ontzettend gelijk daar in het Bregenzerwald. Waarom zou je je trends laten opdringen. (Slow Food bei Frau Kaufmann: Nenne sie eigensinnig oder selbsteingenommen- das macht ihnen nichts aus, denn sie wissen, was sie tun, dort im Bregenzerwald. Warum soll man sich Trends aufdrängen lassen?)

Reiz&magazine/ Holländisches Reisemagazin, Juli/ August 2013

„Auf die Ratschläge von Karin Kaufmann ist Verlass. Seit der Eröffnung ihrer Kochschule stillt sie die Neugier der Genussmenschen aus nah und fern. Zur Kochschule gehört auch ein Laden mit Dingen, die den Gaumen kitzeln ...“

Fernsehdokumentation, „Aufgetischt im Bregenzerwald“, 26.12.13, ORF 2

Karin Kaufmann

Frau Kaufmann, Buchenrain 339, A-6863 Egg

+43 (0)676 49 54 144

karin@frau Kaufmann.at

www.frau Kaufmann.at

GAGGENAU

maru rose
AUSTRIA

www.super-big.com | www.karinkaufmann.at

N°9 Frühling/Sommer 2014

Über die Grenzen: Eine kulinarische Begegnung.



 **Frau Kaufmann**
Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

März - Juni 2014

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.

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

Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 22.30 Uhr statt.

70 Fisch, Spinat, Schokolade

Süßes schmeckt nur, wenn man es mit gutem Gewissen isst. Wie die Schokoladentorte auf unseren Familienfesten. Am besten passt dazu Eis oder Kompott. Das Rezept ist fixer Bestandteil im Nachtsortiment der ganzen Sippschaft.

**Dreierlei von der Forelle, Frühlingskräuter Spinatcremesuppe
Bachsaiibling mit Tomaten-Spinat-Gemüse in Backpapier, Zitronenbutter
Schokotörtchen mit Eis**

Mi, 19. 3. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

71 Huhn, Salat, Mandeln

Hühnersuppe kommt besonders gut an, wenn man sie selbst anrichten kann. Dazu fülle ich frisches Gemüse, Kräuter, Chili und Zitronen in verschiedene Schälchen. So kann sich jeder seine Lieblingsvariation zusammenstellen.

**Blattsalat mit geröstetem Brot und weißem Dressing nach Caesars Art
Klare Hühnersuppe mit Rohkostgemüse,
Nudeln und frischen Kräutern
Backhuhn, Kartoffelsalat, Sauce Tatar
Polsterzipfel, Mandeleis**

Mi, 2. 4. 14, mit Weinbegleitung: € 125,-

72 Kochen mit Fabrizia Lanza / Italien

Ich verfolge dieselbe Philosophie wie die Inhaberin einer Kochschule in Sizilien. Mit besten Lebensmitteln auf einfachem Weg gutes Essen kochen. Zusammengebracht hat uns Marlene Simon, die bei uns beiden praktiziert hat.

Panelle, Cavatelli, Sarde a beccafico, Carciofi ripieni, Sfince al miele di nespole

**Krapfen aus Kichererbsenmehl
Pasta aus sizilianischem Ur-Weizen mit Mandel-Salbei-Pesto
Sardinen gefüllt mit Brotbröseln, getrockneten Rosinen und Pinienkernen, gefüllte Artischocken
Mistelhonig-Küchlein**

Die Gastköchin spricht italienisch und englisch.

Di, 8. 4. oder Mi, 9. 4. oder Do, 10. 4. 14, mit Weinbegleitung: € 145,-

73 Kalb, Spargel, Rhabarber

Rhabarber, das erste Obst des Frühlings, ist botanisch gesehen ein Gemüse. Wie dem auch sei, er gehört aus meiner Sicht in jeden Hausgarten. Wenn der Rhabarber den richtigen Platz hat, kommt er immer wieder. Ich mag ihn am liebsten zum Dessert.

**Frühlingsalat mit gebratenem Spargel
Klare Kalbfleischsuppe, Kräuterflädle
Tafelspitz und Hackbraten vom Kalb,
Kartoffeln mit Rucola, Spargel
Rhabarber geliert, geeist und überbacken**

Mi, 30. 4. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

74 Reis, Käse, Erdbeeren

Ein sehr nettes Schweizer Ehepaar genießt die Kochrunden in traditionellen Rollen. Beim Risotto etwa steht die Frau am Herd. Der Mann erklärt ihr, wie sie rühren muss, dokumentiert alles mit der Kamera und krümmt keinen Finger. Seine Schürze bleibt jedes Mal sauber.

**Gemüsesuppe mit Käseschöberl
Gebackenes Gemüse, Blattsalat
Zweierlei Risotto mit Spargel und Spinat
Brandteigkrapfen mit Erdbeeren**

Mi, 7. 5. 14, mit Weinbegleitung: € 108,-



75 Rind, Kalb, Fisch

Neben Rind und Schwein haben Sonja und Peter Gmeiner jetzt auch Kalbfleisch im Angebot. Die Tiere bekommen Biofutter, werden im Laufstall gehalten und stressfrei geschlachtet. Das garantiert höchste Qualität, die man schmeckt.

**Marinierter Spargel mit Kräuterseitlingen
Tatar vom Bachsaiibling auf Toastbrot
T-Bone Steak vom Langenegger Rind und Kalbskotelett vom Grill, Spargel, Kartoffeln
Zweierlei Sorbets, Mandelhippe**

Mi, 28. 5. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

76 Kochen mit Martin Jenni / Schweiz

Der Journalist und Autor schreibt nicht nur Bücher über Gasthäuser und gute Produzenten, er ist auch am Herd sehr brauchbar. Er kocht mit uns ein Menü, das aus seinen Recherchen bei etlichen Besuchen in diversen Beizen entstanden ist.

**Pumpnickel-Pralinen
Gefüllter Kohlrabi mit Morcheln, Sot-l'y-laisse (Fleischstück vom Rücken des Huhns)
Paniertes Knollensellerie mit Tomatenragout, Gorgonzolasauce auf Appenzeller Trockenfleisch mit Stangensellerie
Kaninchen in Weißwein mit Frühlingsgemüse und Frühkartoffeln
Erdbeerpüree mit Meringue und Double Creme**

Mi, 11. 6. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

77 Kalb, Fisch, Marille

Mayonnaise einfach herzustellen wird in den Kochrunden immer wieder als kleine Sensation erlebt. Das geht nämlich ruckzuck. Gewürzt mit Chili und frischem Knoblauch esse ich sie gerne mit Weißbrot zur Fischsuppe - wie die Franzosen.

**Kalbsfilet rosa gebraten, mariniert mit Sommergemüse
Fischsuppe mit Mayonnaise und Weißbrot
Ragout vom Kalbshaxen, gebratenes Gemüse
Dreierlei von der Marille**

Mi, 25. 6. oder Do, 26. 6. 14, mit Weinbegleitung: € 135,-

Kochen für Einsteiger

**Frühling 2014: 18. 3. / 29. 4. / 6. 5. / Di 17.30 – 22.30
Sommer 2014: 27. 5. / 10. 6. / 1. 7. / Di 17.30 – 22.30**

Drei Kochrunden mit 4-Gang-Menü, Aperitif, Kaffee und Rezepten: € 225,- mit Weinbegleitung: € 265,-

„Inkoufo und inkehr“ im Engel

Mein Laden im Engel in Egg ist während des Schuljahres geöffnet. Im Kellergewölbe kann man sich mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken. Für die Ladenbesucher sind am Freitagnachmittag auch die beiden Gaststuben offen.

**Laden: Mo – Do 9.00 – 11.30 Uhr
Laden und Stuben: Fr 16.00 – 19.00 Uhr (außer in den Ferien)**

Einkaufen - rund um die Uhr - im Web: www.frau Kaufmann.at

Zum Verschenken: Gutscheine

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

Neu im Sortiment: Karins Blumiger Achter

Fleur de Sel mit Kornblumen, Blütenpollen und meinen liebsten Gartenkräutern. Passt besonders gut zu Gemüse, in die Salatmarinade oder einfach aufs Butterbrot.