



> Zur Sache

Das Trapp-Kochbuch

Irmgard Wöhrl
Verlag Anton Pustet
120 Seiten

ISBN 978-3-7025-0615-5

Johanna Raudaschl nahm an dem Leben der Trapp-Familie fast wie ein Familienmitglied teil und schildert in ihren Aufzeichnungen Erlebnisse und Episoden daraus. Ihre Rezepte und Lebensrezepte jedoch stammen meist aus der Zeit davor, als sie als lediges Kind auf dem Holzberggut aufwuchs. Dort lehrte ihre Großmutter sie das Kochen und Backen. Auch in ihrer Lehrzeit erweiterte sich ihr kulinarischer Horizont, der dann der Trapp-Familie zugute kam.

Gewinnchance!

Das Stadtblatt Salzburg verlost drei Exemplare „Das Trapp-Kochbuch“. Schicken Sie uns eine Postkarte an Stadtblatt Salzburg, Münchner Bundesstraße 142, 5020 Salzburg, Kennwort „Das Trapp-Kochbuch“ oder versuchen Sie Ihr Glück per E-Mail an gewinn.saltzburg@bezirksblaetter.com. Einsendeschluss ist der 5. Mai 2010.

Kochen wie bei den Trapps

Von der einfachen Sauren Rahm-Suppe bis zur diffizilen Knörpeltorte

Es waren nur rund sieben Monate, die Johanna Raudaschl im Jahr 1931 bei der Familie Trapp in Salzburg verbrachte, aber diese Monate waren für sie so etwas wie der krönende Abschluss auf dem Weg vom schief angeschauten ledigen Bauernkind hin

zu einer selbstbewussten Frau mit abgeschlossener Berufsausbildung. Das – und lauter Originalrezepte der Trapp-Köchin – erfährt man im kürzlich erschienenen „Trapp-Kochbuch“.

SALZBURG. In der vor allem in den USA bekannten Trapp-Geschichte spielt Johanna Raudaschl

nur eine kleine Rolle, dabei wäre sie ein Charakter, der ebenfalls eine gute Hauptfigur abgäbe. Als lediges Kind einer oberösterreichischen Bauerntochter musste sie hart für ihr Glück kämpfen – aber sie hat es erreicht.

Süßspeisen dominieren im Buch

Und das Gute daran: Dank ihrer Akribie sind die Original-Rezepte jener Gerichte, die sie für die Familie Trapp kochte, erhalten. Ihre Enkelin Irmgard Wöhrl und Journalistin Caroline Kleibel haben sie zusammen mit der persönlichen Geschichte Johanna Raudaschls unter dem Titel „Das Trapp-Kochbuch“ herausgegeben. Ein besonderes Highlight in der Rezeptesammlung stellt die „Knörpeltorte“ dar – eine äußerst ungewöhnliche und offenbar nicht ganz leicht zuzubereitende Süßspeise. Das Rezept dazu stammt übrigens von Baronin Maria Augusta von Trapp selbst.



„Apfelkuchen in der Rein mit Streuseln“ ist nur eine der Spezialitäten von der Trapp-Köchin Johanna Raudaschl.

Foto: BB