



Es ist angerichtet: „Das Trapp Kochbuch“ Tradition in aller Munde

„Ohne Tradition geht grundsätzlich einmal gar nichts! Denn was man zu Hause Freunden und der Familie aufischt, gehört auch auf jede Speisekarte“, betont Vier-Hauben-Koch Rudi Obauer.

Kochen wie anno dazumal ist momentan sowie so in aller Munde. Und deshalb trifft das soeben erschienene „Trapp Kochbuch“ jeden Geschmack!

Irmgard Wöhrl, Enkelin von Johanna Raudaschl, die in den 30er-Jahren die weltberühmte „Sound of Music“-Family mit herrlichen Gerichten verwöhnte, hat diese jetzt zu Buch gebracht. „Meine Großmutter, die 1993 im neunzigsten Lebensjahr verstorben ist, hat mir ei-

nen Riesenfundus an Rezepturen hinterlassen.“

Die Lektüre macht aber nicht nur Gusto auf Schmankerln wie Saure Rahmsuppe, Brustkarrestück mit Mandelkern oder Apfelkuchen in der Rein, welche Mittwochabend im „Hotel Altstadt Radisson Blu“ genüsslich verzehrt wurden, sondern auch auf Lebensrezepte der Trapp-Köchin.

„Bodenständige Gerichte gehören über Generationen hinweg weitergetragen!“, weiß Roland Essl ganz genau, und deshalb wissen ihn seine Gäste im „Weiserhof“ auch so zu schätzen. „Bei mir kommt ‚Omas Pinzgauer Muas‘ und Bohnenfleisch auf den Teller!“ Also Gauen-Nostalgie ...

Salzburger Nockerln

Von Tina Laske



Fotos: MARKUS TSCHOPP



◀ Die Enkelin von Trapp-Köchin Johanna Raudaschl, Irmgard Wöhrl, präsentierte ihr Buch.

Vier-Hauben-Koch Rudi Obauer und „Weiserhof“-Chef Roland Essl goustierten die Rezepte.