



BUCHTIPP

Wöhrl Irmgard, Das Trappkochbuch – Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl, Verlag Anton Pustet, 120 Seiten, € 19,95

Johanna Raudaschl, geboren im Jahr 1904, wuchs in bescheidenen bäuerlichen Verhältnissen am Hof ihrer Großeltern in Unterach am Attersee auf und besuchte hier auch von 1911 bis 1918 die Volksschule. Die Großmutter brachte ihr schon früh die ersten Kenntnisse von Kochen und Backen bei; Johanna fand anscheinend Gefallen an der Arbeit in der Küche und absolvierte daher nach ihrer Schulzeit eine Lehre als Köchin im Gasthaus Wiesinger in Nussdorf am Attersee. Anschließend war sie Köchin im Gasthaus Engljähringer, dann als Wirtschafterin und Köchin im großen Haushalt des Sägewerksbesitzers Hollweger in St. Lorenz bei Mondsee tätig. Hier machte sie im Herbst des Jahres 1930 die Bekanntschaft von Georg Ritter von Trapp, einem ehemaligen Kommandant der k. und k. U-Boot-Flotte im Ersten Weltkrieg, der von den Kochkünsten Johanna Raudaschl's so angetan war, dass er ihr spontan eine Stelle in seinem Haushalt in Salzburg anbot. So war sie dann vom 6. Juni 1931 bis zum 1. Jänner 1932 im Haushalt der großen Familie Trapp tätig.

Den reichen Schatz an in Kurrentschrift verfassten Rezepten bereitete Wöhrl mit viel Liebe auf, Roland Essl unterstützte sie beim Nachkochen. So finden sich im Buch Rezepte für 8 Vorspeisen, 9 Hauptspeisen und für 20 Süßspeisen. Eingestreut zwischen die Beschreibungen der herrlichen Speisen erzählt die Journalistin Caroline Kleibel die Lebensgeschichte Johanna Raudaschl's und führt uns so auch ein Bild der ersten Dezennien des 20. Jahrhunderts mit all ihren Problemen vor Augen.

A.W.