

► **Rührend:** Johanna Raudaschl hat nicht nur ihre Begabung vererbt, sondern auch die Rezepte, nach denen sie für die singende Familie kochte

# Am Herd auf Trapp



Die Familie vor ihrer Musik-Karriere in den USA: Die Trapps schätzten Hannerl Raudaschls „einfache und feinere Küche“



Die Autorin und ihr Kochbuch: Irmgard Wöhrl tischt die Rezepte ihrer Großmutter neu auf



PUSTET VERLAG (3)



Die Köchin privat: Johanna Raudaschl rührte 1931 sechs Monate bei der musikalischen Familie Trapp um. Sie sah das stets als Höhepunkt ihrer Laufbahn

VON HEDWIG DERKA

Die Grammelorte von Johanna Raudaschl hat es nicht in *Das Trapp-Kochbuch* geschafft. Eine viel zu fette Angelegenheit. 37 andere Rezepte dagegen – von Bohnenfleisch über Frühlingskräutersuppe bis Vanillekipferln – sind darin sehr appetitlich aufbereitet: „Ich habe die Rezepte auf den Geschmack der heutigen Zeit abgeschlankt. Im Grunde ist alles für eine normal geübte Hausfrau gut nachzukochen“, sagt Irmgard Wöhrl. Die Buchautorin – Bankerin und im Ausgleich leidenschaftliche Köchin – liebt vor allem das Wilderer Ragout mit Böhmischem Knödeln (s. rechts) aus dem handgeschriebenen Erbe ihrer Großmutter.

Ein halbes Jahr stand „Hannerl“ Raudaschl im Dienste der später berühmt gewordenen singenden Familie Trapp, stand an holzbefeuerten Herden mit bis zu zehn Töpfen. Die seelenverwandte Baronin Maria Augusta von Trapp stellte der 27-Jährigen 1932 ein gutes Zeugnis aus: „Sie kocht sehr gut einfache und feinere Küche, ist sehr geschickt, still und bescheiden.“ Was Raudaschl der Großfamilie Trapp in Aigen bei Salzburg auf-

tischte, hat Raudaschls Enkelin Irmgard Wöhrl in einem Buch zusammengefasst – samt Lebensgeschichten der beiden Frauen. Der Pustet Verlag hat die Rechte am Buch *The Sound of Cooking* (2007) gekauft und gestern in einer überarbeiteten Neuauflage auf den Markt gebracht. Zeitlos bleibt das Erfolgs-Rezept der Generationen Raudaschl-Wöhrl: „Aus Nichts etwas Gutes zu machen.“

## BUCH

Wöhrl Irmgard: *Das Trapp-Kochbuch*. Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl. Verlag Anton Pustet, 120 Seiten, 19,95 €.

## Erfolgreich abnehmen

Tipps von Ernährungsexperten und gesunde Rezepte finden Sie auf:

[KURIER.at/kilocoach](http://KURIER.at/kilocoach)

## „Kochen ist Liebe“

– **Wilderer Ragout** für vier Personen: Eine halbe mittelgroße Zwiebel, je 200 g Karotten und Sellerie würfelig schneiden. 600 g Rehschögel in ca. drei cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern und in heißem Öl anrösten. Fleisch herausnehmen. In der selben Pfanne 20 g Selchspeck (im Ganzen) und das Gemüse anrösten. Eine gehackte Knoblauchzehe kurz mitrösten, einen TL Tomatenmark begeben. Wildfleisch, ein Lorbeerblatt, vier Wacholderbeeren, ein TL fein gehackte Zitronenschale, vier Kapern, Thymian und Majoran untermengen. Mit 250 ml Rindsuppe aufgießen, drei EL Preiselbeeren beifügen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 90 Min. weichdünsten. Nach ca. 75 Min. Garzeit Speck herausnehmen, einen EL Essig, 250 ml Rotwein und einen TL Zucker begeben, 15 Minuten weitergaren. Das Wildfleisch aus der Soße heben, die Soße passieren, das Fleisch wieder begeben. 1 EL Mehl mit 70 g Creme fraîche vermischen und die Soße damit binden.

– **Böhmische Knödel** Vier Semmeln vom Vortag würfeln und in 50g Butter leicht anrösten. 1–2 EL Milch erwärmen, mit 10 g Germ, einer Messerspitze Kristallzucker und wenig Mehl zu einem Dampf vermischen, auf das Doppelte aufgehen lassen. 250 ml kalte Milch, 1 Ei, 75 g glattes Mehl, Petersilie, Salz und Muskat rasch zu einem Teig verarbeiten, Dampf dazugeben, mit den Semmelwürfeln vermengen. Masse an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Zwei Küchentücher jeweils auf einer Seite mit Butter bestreichen. Die Masse in zwei Rollen formen, locker einrollen, dass diese noch etwas aufgehen können. Auf beiden Seiten mit Küchengarn verschließen. 15 Min. rasten lassen. In reichlich Salzwasser leicht siedend ca. 45 Min. ziehen lassen. Knödel herausnehmen, Tücher entfernen, Knödel in Tranchen schneiden, in Butter beidseitig anbraten.



GÜNTHER HICHLKOSTNER

## PRIVATLESUNG

### Zimt zum Beruhigen

Mentalisten sind Zauberer, die auf Hellseher und so machen. Manuel Horeth, aus dem *ORF* bekannt, bleibt in diesem Bestseller aber bodenständig. Er lehrt, andere besser einschätzen zu können. Hände, Augen sind verräterisch. Das Buch funktioniert zusätzlich wie ein Fragebogen. Und wenn man beim Antworten nervös wird, beruhigt der Duft von Zimt. Steht auch da. - P.P. Manuel Horeth und Magdalena Eder: „Wir sind alle Mentalisten!“ Ueberreuter Verlag. 19,95 Euro.



KURIER-WERTUNG: ●●●●○

### Mann mit Verstopfung

Jay Parini – ein Name wie ein Hollywoodstar. Aber er ist US-Uniprofessor für Literatur. Von ihm stammt der Roman, der als „Ein russischer Sommer“ ins Kino kam. „Tolstoj's letztes Jahr“ wurde aus echten Tolstoj-Zitaten und überlieferten Dialogen komponiert. Es hat Dramatik, berührt und es zeigt: Der berühmte Schriftsteller war ein einfacher Mensch – mit Verstopfung. - P.P. Jay Parini: „Ein russischer Sommer“ Übers. von Barbara Rohjahn-Deyk. C.H. Beck. 15,40 Euro.



KURIER-WERTUNG: ●●●●●

### Lieber eine Makrele

Die Leute, die sich in chinesischen Buffet-Lokalen die Teller mit Shrimps anhäufen – sie sollten die Reiseberichte des Kanadiers Grescoe lesen. Dann würden sie, auch der Gesundheit wegen, zu Mittag eher eine Makrele essen. Oder eine Forelle. „Der letzte Fisch im Netz“ verdirbt nicht den Appetit auf Fisch. Aber er stimuliert das Gehirn. - P.P. Taras Grescoe: „Der letzte Fisch im Netz“ Übers. von Franka Reinhart. Blessing. 20,60 Euro.



KURIER-WERTUNG: ●●●●●

### Keine Panik, aber Angst

Nach der Panik ist vor der Panik. Immer, wenn eine neue Grippe-welle droht, wird an 1918 erinnert, als 50 Millionen starben. Medizinhistoriker Witte erzählt die Geschichte der Spanischen Grippe. Gut geht's einem beim Lesen nicht: Eine noch verheerendere Pandemie wird von ihm für möglich gehalten. Dass die Todesfälle zu 96% in Entwicklungsländern stattfinden werden, beruhigt nicht. - P.P. Wilfried Witte: „Tollkirsche und Quarantäne“ Wagenbach. 11,30 Euro.



KURIER-WERTUNG: ●●●●○

### Pfeffer zum Hochspringen

Man müsste strohduft sein, würde man die Kinder aus Emigrantenfamilien, die in der Wiener Volksschule Sonnenuhr-gasse Begriffe erklärt haben, auslachen. Das Buch zeigt, wie klug sie sind. Wie erfinderisch. Poetisch. Was ist Pfeffer? „Ist böse und wie Sand so eine Farbe. Damit Essen hochspringt.“ - P.P. Helga Glantschnig: „Blume ist Kind von Wiese“ Illustriert von Mehrdad Zaeri. Edition Büchergilde. 17,40 Euro.



KURIER-WERTUNG: ●●●●○