

IRMGARD WÖHRL, 54.

Die Salzburgerin hat die Kochleidenschaft und Rezeptsammlung ihrer Großmutter geerbt. Das Besondere daran? Die Oma war Haushälterin der berühmten Trapps.

ERINNERUNG. Stolz zeigte uns Irmgard Wöhrl in ihrem Salzburger Heim ihr Kochbuch mit den Rezepten der Oma, Trapp-Köchin Johanna Raudaschl (u.).



KOCHEN WIE FAMILIE TRAPP



Kochen ist Liebe“ – an diesen Satz, den ihr die Oma als Kind mit auf den Weg gegeben hat, denkt Irmgard Wöhrl heute noch, wenn sie den Herd anwirft. Schon mit fünf stand sie neben Großmutter Johanna Raudaschl in der Küche. Auf deren Hof am Attersee hantierte sie mit ihrem Puppengeschirr herum und lauschte den Geschichten über die legendäre Musiker-Family.

KULT-FAMILIE. „Dass meine Oma ein Jahr lang den Haushalt der Trapps

führen durfte, verdankte sie neben ihren Kochkünsten einem glücklichen Zufall“, beginnt Irmgard ihre Erzählung. Im Jahr 1930 arbeitete Johanna Raudaschl als Haushälterin beim Sägewerk Hollweger am Mondsee. Das dazugehörige Wohnhaus galt als beliebter gesellschaftlicher Treffpunkt. Eines Tages kehrte dort nach seinem Jagdausflug ein ganz besonderer Gast ein: der ehemalige U-Boot-Kommandant Baron Georg Ludwig von Trapp. Und der war so begeistert von Johan-

nas Kochkünsten, dass er sie kurzerhand abwarb und in seinen neunköpfigen Haushalt nach Salzburg holte. Die damals 26-Jährige kochte und backte fortan für Trapps sieben Kinder und seine zweite, junge Ehefrau Maria Augusta. Letztere managte den Familien-Chor, der über 2000 Konzerte auf fast allen Kontinenten gab. Weltruhm erlangte die singende Familie aber dadurch, dass ihr Leben in den 1960er-Jahren als Musical („The Sound of Music“) verfilmt wurde.

„Viele Dinge waren tatsächlich so, wie sie im Film dargestellt wurden. Zum Beispiel hatte der Vater für jedes seiner Kinder einen eigenen Pfiff. Aber nicht, weil er so streng gewesen wäre, sondern schlicht und einfach, weil die Villa so riesengroß war“, schmunzelt Wöhrl. Obwohl Raudaschl den Haushalt schon nach einem Jahr wieder verließ und der Liebe wegen zurück an den Attersee zog, hat sie die Zeit mit den Trapps immer in guter Erinnerung behalten. Als sie 1993 im Alter von 89 Jahren verstarb, hinterließ sie der Enkeltochter einen großen Schatz: ihre Rezeptesammlung, bestehend aus rund 100 Gerichten und vielen Notizen. Die kulinarische Hinterlassenschaft ihrer Oma ins Hier und Jetzt zu versetzen, war keine leichte Aufgabe, schließlich gab es in den 1930er-Jahren weder Mixer noch Heißluft-Backöfen. „Ich habe begonnen, ihre Mengenangaben so umzuwandeln, dass sie für die moderne Küche passen. Heutzutage würde ja niemand mehr eine Schokoladentorte mit 14 Eiern backen, wie es im Originalrezept steht.“ Mit viel Geduld tüftelte die Bankmanagerin an den handgeschriebenen Rezepten. „Meine Großmutter hat mir eingeschärft, dass gute Küche viel Zeit braucht und man mit vollem Herzen dabei sein muss“, erzählt die Enkelin wehmütig. Besonders geliebt hat Wöhrl, die seit fast 40 Jahren in Salzburg wohnt, Johanna Raudaschls Mehlspeisen. „Ihre Stärke war, dass sie mit einfachsten Zutaten Köstliches zaubern konnte“, erinnert sie sich. Für die Trapps tischte Raudaschl häufig Fisch- und Wildgerichte auf. Rezepte dazu gibt's in Wöhrls Buch *(Das Trapp-Kochbuch, Anton Pustet Vlg., € 22,-)*, ihre persönliche Hommage an die geliebte Oma. Es ist inzwischen auf Englisch übersetzt worden und vor allem bei amerikanischen Touristen ein Verkaufsschlager.

LEIDENSCHAFT. Wöhrl selbst, deren Eltern ein Gasthaus führten, hat sich gegen ein Leben in der Gastronomie entschieden und arbeitet seit 34 Jahren bei der Salzburger Sparkasse. Trotzdem spielt das Thema Essen in ihrem Leben eine große Rolle. 2004 wurde sie bei der ORF-Sendung „Frisch gekocht“ an der Seite Rudi Obauers

APFELKUCHEN IN DER REIN

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN

350 g Äpfel (gewürfelt, mit Zitronensaft durchzogen), 250 g Mehl (glatt), 150 g Butter, 150 g Staubzucker, 3 Eier, 125 ml Milch, 1 Pk. Vanillezucker, 1 Pk. Backpulver, Streusel, Mandelblättchen

Butter, Zucker und Vanillezucker gut abrühren, nach und nach Eier zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, in die Masse sieben. Mit so viel Milch vermengen, dass ein lockerer Teig entsteht. Apfelwürfel vorsichtig mit Kochlöffel untermengen. Masse in eine gebutterte und bemehlte Form von ca. 25 x 20 cm einfüllen. Im vorgeheizten Rohr bei 170° 15 Min. backen. Mit Streusel und Mandelblättchen bestreuen, 25 bis 35 Min. fertig backen.



STÖRFILET IN DER PAPILOTE

4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: * * * *

ZUTATEN

600 g Störfilets (Haut abgezogen; alternativ Wels oder Hecht), 3–4 EL gemischte, fein gehackte Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian, Dill), fünf Sardellenfilets (in Öl eingelegt), Butter, Salz, Pfeffer

Störfilet salzen, pfeffern und mit den fein gehackten Kräutern einreiben. Pergamentpapier mit Butter bestreichen und Störfilet einlegen. Papier an den Enden zusammennehmen und mit Küchengarn fest verschließen. Im Backrohr bei 180° 15 bis 20 Min. garen. Sardellenfilets fein hacken, in wenig Butter leicht anschwitzen. Pergamentpapier nach der Garungszeit oben der Länge nach öffnen, Fisch mit Sardellenbutter überziehen und nun nicht mehr verschließen. Noch 5 Min. im Rohr weiterbraten. Dazu passen Brokkoli und Petersilerdäpfel.

Kochchampion und moderierte die Kulinarikshow „Topfg'schicht“ im Regionalfernsehen. Sie engagiert sich außerdem im Sozialverein „Festmahl“ und bereitet regelmäßig Mahlzeiten für Obdachlose und Bedürftige zu. Wenn die Single-Lady privat Freunde oder Arbeitskollegen zum Essen einlädt, serviert sie am liebsten Indisch oder Italienisch. „Ich bin beim Kochen sehr kreativ und halte mich selten genau an die Vorgaben“, erklärt sie, „das habe ich wohl auch von Oma.

Sie hat immer nach Gefühl gekocht.“ Mit Trapp-Tochter Maria war Wöhrl bis zu deren Tod vor wenigen Monaten noch in Kontakt. „Sie hat immer gesagt, dass meine Großmutter die beste Köchin war, die sie je hatten.“

Ob es eine Fortsetzung des Trapp-Kochbuches geben wird? „Rezepte und Geschichten aus dem Alltag der Familie hätte ich noch genug, also wer weiß.“ Oma Johanna würde sich bestimmt freuen.

KATRIN SCHMOLL ■