



REZEPTTIPP DER WOCHE



Apfelkuchen in der Rein mit Streuseln



Zutaten: für den Apfelkuchen: 350 g Äpfel, geschält, großwürfelig geschnitten und mit Zitronensaft durchgezogen, 250 g Mehl, glatt, 150 g Butter, 150 g Staubzucker, 3 Eier, 125 ml kalte Milch, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver; für die Streusel: 90 g Butter, sehr weich, 90 g Kristallzucker, 45 g Mandeln, gerieben, 65 g Mehl, griffig, Prise Salz, Prise Zimt, gemahlen, 3 EL Mandelblättchen, 1/2 Pkg. Vanillezucker.

Zubereitung: Streusel: Butter mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zimt schaumig rühren, Mandeln und Mehl dazumischen und kühlstellen. Teig: Butter, Zucker und Vanillezucker gut abrühren, nach und nach die Eier zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und in die Masse sieben. Mit so viel Milch vermengen, bis ein lockerer Teig entsteht. Apfelwürfel mit Kochlöffel vorsichtig untermengen. Masse in eine gebutterte und bemehlte Form von ca. 25 x 20 cm einfüllen und im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad 15 Minuten backen. Streusel mit den Händen verkrümeln, mit den Mandelblättchen über den Kuchen streuen und weitere 25–35 Minuten fertig backen. Gesamtbackzeit 40–50 Minuten.

Rezept und Foto stammen aus „Das Trapp-Kochbuch. Original-Rezepte der Köchin Johanna Raudaschl“, herausgegeben von Irmgard Wöhrl; erschienen im Verlag Anton Pustet, 120 Seiten, 19,95 Euro.

Kochbuch und Biografie in einem: Johanna Raudaschl kochte für die singende Familie

Mit dem „Hannerl“ auf Trapp

Johanna Raudaschl war eine von Gott begnadete Köchin, die unseren Vater bei einem Festessen nach einer Jagd im Salzkammergut so beeindruckt hat, dass er sie sofort zu uns nach Aigen bei Salzburg gerufen hat“, schreibt Maria von Trapp im Vorwort zum „Trapp-Kochbuch“, einer überarbeiteten Neuauflage des Buches „The Sound of Cooking“ (2007). Herausgegeben hat es die Raudaschl-Enkelin Irmgard Wöhrl, die von der Großmutter nicht nur das Talent, sondern auch etliche in Kurrentschrift verfasste Kochbücher geerbt hat.

Den Schatz gehoben

Rezept für Rezept hat die Nachfahrin nachgekocht, um diesen kulinarischen Schatz nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Leicht war es nach ihren Worten freilich nicht, denn die Großmutter hatte zwar die jeweiligen Zutaten aufgeschrieben, aber nur selten die genaue Vorgangsweise notiert. Dennoch ist der ambitionierten Hobbyköchin im Teamwork mit Roland Essl vom Weiserhof alles gelungen, mit kleinen Zugeständnissen an den heutigen Geschmack:



von der g'schmackigen Frühlingkräutersuppe über den geschmorten Braten und das Wilderer-Ragout mit den Böhmischn Knödeln bis zu den süßen Buchteln, den Pignolikipferln und der Knörpeltorte nach einem Rezept von Maria Augusta von Trapp.

Dem Leser tut sich das Tor zu einer einfachen, aber sehr schmackhaften Küche und

zum Speiseplan der durch den Erfolgstreifen „Sound of Music“ hinlänglich bekannten Trapp-Familie auf. Das Buch vermittelt überdies einen authentischen Eindruck vom Leben in der Zwischenkriegszeit, das sich aus Johanna Raudaschls Biografie erschließt. Die Journalistin Caroline Kleibel hat sich auf die Spur der beherzten Frau

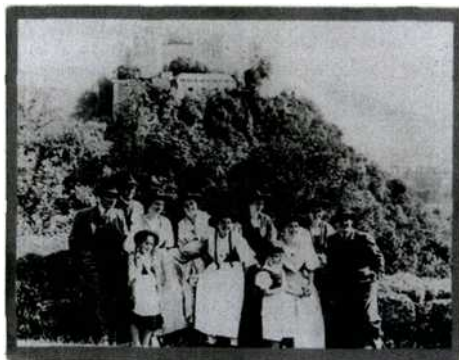
begeben. Sie hat Kalendereintragen, Notizzettel und fragmentarische Aufzeichnungen durchforstet, die Nachfahren befragt und die Ergebnisse der Recherche sensibel aufbereitet.

Als uneheliches Kind – damals noch ein arges Manko – wuchs die kleine Johanna in bescheidenen bauerlichen Verhältnissen am Holzberggut oberhalb des Attersees auf. Die Mutter musste sich als Magd verdingen, um den Lebensunterhalt zu verdienen. So wurde „das Hannerl“ bei der gestrengen Großmutter groß, die ihr alles rund ums Kochen beibrachte. Auf den Stationen ihrer Lehrzeit erweiterte und vertiefte die junge Frau, die die Schule mit bestem Zeugnis abgeschlossen hatte, ihre Kenntnisse. Und schließlich führte sie ihr Weg ins Haus der Trapp-Familie.

Einzug in die Villa

Am 6. Juni 1931 zog Johanna in die Villa der später berühmt gewordenen singenden Familie in Aigen ein. Ein halbes Jahr – bis zu ihrer Heirat – verbrachte sie bei den Trapps, was sie als Zenit ihrer Laufbahn betrachtete. „Auch wenn sie selbst für die Angehörigen der Familie Trapp – bei aller gebotenen Wertschätzung – nur eine Bedienstete von vielen gewesen war“, wie Caroline Kleibel schreibt, verband sie doch einiges mit der wesensverwandten Baronin Augusta von Trapp, auf deren Lebensgeschichte im Buch ebenso eingegangen wird. Die Köchin liebte die Atmosphäre der Villa, die familiäre Verbundenheit, die Musik und den Gesang. Und die Trapp-Kinder waren Stammgäste in Johannas Küche, wo sie stets kleine Kostproben bekamen.

Auch heute lohnt es sich, das eine oder andere Rezept auszuprobieren (siehe Rezept links). SE



Die Familie Trapp vor ihrer Flucht in die USA.



Johanna im Jahr 1931.