

Rezepte auf Trapp gebracht

Irmgard Wöhrl begab sich auf die Spuren ihrer Oma – der Köchin der „Sound of Music“-Familie Trapp. Dabei musste sie einige kulinarische Rätsel lösen.

CHRISTIAN SPRENGER

Böhmische Knödel, Rahmsuppe, Rehrücken, Schokoladentorte oder Heidelbeernocken – für Kalorienzähler sind diese Speisen entweder der reine Horror oder das sprichwörtliche „gefundene Fressen“. Zubereitet wurden diese Mahlzeiten in den 1930er Jahren im Haus der Salzburger Familie von Trapp, die nach der Machtergreifung der Nazis in Österreich über Italien in die USA emigrierte. Dort wurde den Trapps mit „Sound of Music“ ein in aller Welt bekanntes Film- und Bühnendenkmal errichtet.

In ihren Salzburger Jahren wurde die vielköpfige Familie von der aus dem Salzkammergut stammenden Köchin Johanna Raudaschl betreut. Deren Rezepte gibt es nun, mehr als 70 Jahre danach, wieder – dem Trend der Zeit entsprechend in etwas abgeklärter Form.



Nachgekocht: Roland Essl tischt in seinem Weiserhof (Schallmoos) künftig nach Art der Trapps auf. **BILD: SWW/LD**



Das Kochbuch zum Film: Caroline Kleibel und Irmgard Wöhrl mit ihrem „Sound of Cooking“. **BILD: SW/CHRISTIAN SPRENGER**

Raudaschls Enkeltochter Irmgard Wöhrl hat – unterstützt von der Journalistin Caroline Kleibel – das Buch „The Sound of Cooking“ herausgebracht, zu dem die heute 93-jährige Maria von Trapp das Vorwort verfasste. Das im Salzburger Colorama-Verlag erschienene Werk wurde Donnerstagabend im Schloss Leopoldskron vorgestellt. Die Erstauflage beträgt 3000 Stück (Ladenpreis: 29 Euro).

Die Recherche zum Buch war nicht immer einfach. Irmgard Wöhrls Großmutter hatte zwar die Zutaten in mühsam zu entziffernder Kurrentschrift festgehalten, zur Zubereitung fanden sich jedoch keine Angaben.

Doch zum Glück hat Frau Wöhrl das Talent ihrer Großmutter geerbt, die „benedete Hobbyköchin“ (Zitat Kleibel) konnte die Rezepte gemeinsam mit Spitzenkoch Roland Essl (Weiserhof) wieder auf Trapp bringen.

„The Sound of Cooking“ enthält insgesamt 35 Rezepte. Sie wurden vom Wiener Fotografen Günther Pichlkostner ins beste Licht gerückt – die passenden Kulissen fand der Meister dafür im Freilichtmuseum Großgmain beziehungsweise in Roland Essls Weiserhof-Küche. Das Buch ist durch die von Caroline Kleibel verfasste Biografie der Johanna Raudaschl aber auch als „Normallektüre“ genießbar.

KUGEL RUND **2 Monate GRATIS**
 Billard mit Trainingskurs
 Mehr Infos auf www.kugelrund.at
 oder direkt bei uns im Lokal

Salzburgs große Ü30-Party

Am 30. April im Gusswerk Salzburg

Die Party für alle über 30! Von Classic Rock bis Oldies, von Zappa bis Abba, von 80ies Pop bis Funk von aktuellen Chartisten bis zum Discoknaller der 70er – die ganze Musikvielfalt der letzten 30 Jahre erwartet die Besucher des ersten großen Ü30-Party MegaClubblings im brandheißen Location-Highlight, dem Gusswerk in Bergheim. Und dass eine Ü30-Party nicht etwa eine Adaption der 80s Clubbings ist, kennzeichnet sich einerseits durch das breite Musikspektrum durch die letzten drei Jahrzehnte und andererseits durch die Tatsache, dass auch „ältere“ Gäste durchaus in der Lage sind zu brandneuer Musik zu tanzen! Genau dies wird DJ Gert Rothe am 30. April, vor dem Maifeiertag, unter Beweis stellen: Denn hier wird alles Tanzbare auf dem Plattenteller



Ü30 Party – große Nachfrage im Vorverkauf! **BILD: SWW/LD**

landen: Funky Dance Classics, aktuelle Charts, der gute alte und auch neuer Rock und noch viel mehr. Für alle über dreißig eine stimmungsgeladene, unbeschwertere Nacht. Vorverkaufskarten: Direkt im Gusswerk (Büro), im Café Sigrist in der Grießgasse 13/Salzburg sowie am Veranstaltungstag an der Abendkassa. www.ue30.at

WERBUNG