

Irmgard Wöhrl

Aus der Küche der Familie Trapp

Originalrezepte von
Köchin Johanna Raudaschl



Inhalt

Zum Geleit	7
Vorwort: »Mit Gott begonnen ist schon gewonnen«	8
»Meine Wenigkeit«: Ein kühles Willkommen im heißen Sommer 1904	11
Streng, aber herzlich: Johannas Jugend bei der Großmutter	15
Guter Braten, gute Taten: Kulinarische Kindheitserinnerungen	27
Lehr- und Wanderjahre: Johannas erste Dienststelle in Nussdorf	37
Auf zu neuen Ufern: Salzkammergut-Schmankerl als Mitgift	41
Einstand im Hause Trapp: Mit neuem Hut und »lichem Kleid«	47
Für d' Herrschaft und für d' Leut: ... und doch sind alle Menschen gleich	67
Im Gleichklang mit der Trapp-Familie: Feste feiern, wie sie fallen	81
Eine besondere Zeit: Advent und Weihnacht 1931 im Hause Trapp	97
»... in jeder Hinsicht sehr zu empfehlen«: Ein Abschied schweren Herzens	105
Erinnerungen klingen nach: Die Verbindung bleibt bestehen	111
Spurensuche	115
Umrechnungstabelle, Mengenangaben	117
Rezeptverzeichnis	118



25. Januar 2007

Mit Freude habe ich erfahren, dass Johanna Raudaschl, die 1931 bei unserer Familie Köchin war, wieder in unser Gedächtnis gerufen wird.

Ihre Enkelin, Irmgard Wöhrl, wird die Rezepte und Lebensgeschichte ihrer Großmutter und der Zeit, in der sie bei uns war, in einem Buch beschreiben.

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.

In Irmgard Wöhrls Buch werden Sie Episoden aus unserem Familienleben lesen, die noch nie veröffentlicht wurden: die Familie Trapp durch die Augen unserer besten Köchin gesehen.

Ich bin ganz sicher, dass dieses Buch ein großer Erfolg werden wird und hoffe auf eine baldige Übersetzung in die englische Sprache. Mit besten Wünschen!

Maria von Trapp



6. Juni, 2007

Liebe Frau Irmgard Wöhrl!

Das Kochbuch von Ihrer Großmutter, Johanna Raudaschl, ist angekommen und ich muss sagen ich bin ganz weg wie süß es geworden ist. Ich muss Ihnen gratulieren und von Herzen danken, dass Sie uns eine Kopie geschickt haben.

Ich bin keine raffinierte Köchin, aber ich mochte doch einmal ein oder das andere Rezept voranbraten. Weil in Amerika das Mehl anders ist sind die Backwaren auch nicht so gut wie in Österreich, aber es sind ja auch andere Rezepte drinnen, die kein Mehl brauchen.

Ich freue mich für Sie für dieses unpersonlich Kochbuch und wünsche Ihnen einen großen Erfolg.

Hertzlichen Gruß

Maria von Trapp

700 Trapp Hill Road - PO Box 1428 - Stowe, Vermont 05672 - 802.255.8851
mvt@trappfamily.com



Zum Geleit

Mit Freude habe ich erfahren, dass Johanna Raudaschl, die 1931 bei unserer Familie Köchin war, wieder in unser Gedächtnis gerufen wird.

Ihre Enkelin, Irmgard Wöhrl, wird die Rezepte und Lebensgeschichte ihrer Großmutter und der Zeit, in der sie bei uns war, in einem Buch beschreiben.

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.

In Irmgard Wöhrls Buch werden Sie Episoden aus unserem Familienleben lesen, die noch nie veröffentlicht wurden: die Familie Trapp durch die Augen unserer besten Köchin gesehen.

Ich bin ganz sicher, dass dieses Buch ein großer Erfolg werden wird.

Mit besten Wünschen!

Maria von Trapp, Vermont im Jahr 2007



Vorwort

»Mit Gott begonnen ist schon gewonnen«

Einem jeden ihrer in Kurrentschrift verfassten Rezeptbücher hat sie den Satz als Widmung vorangestellt: »Mit Gott begonnen ist schon gewonnen«. Meine Großmutter Johanna Raudaschl war eine sehr gläubige Frau. Religion prägte ihr Leben von früher Kindheit an. In bäuerlichen Verhältnissen war sie als uneheliches Kind aufgewachsen. Damals in der kleinen ländlichen Gemeinde im Salzkammergut ein Makel. Weil ihre Mutter, meine Urgroßmutter, sich auch nach der Geburt der Tochter als Magd verdingen musste, wuchs Johanna Raudaschl unter der strengen Obhut ihrer Großmutter auf.

Nie ganz zufrieden und doch nicht unglücklich meisterte sie ihr Schicksal. Fleißig, stark und selbstbewusst ging sie ihren Weg, der sie für eine Zeit lang – die wohl wichtigste Zeit ihres Lebens, wie sie oft sagte – ins Haus der Familie Trapp führte. Meine Großmutter kochte für den Baron, die Baronin, deren Kinder und Gäste. Eine verantwortungsvolle Tätigkeit, die nicht nur angelerntes Wissen, sondern auch offene Augen, Interesse, Ideenreichtum und Fantasie voraussetzte. Mit dem täglich Notwendigen für die ihr Anvertrauten beschäftigt, dachte sie dabei nie an sich. Dass es ihr aber auch in kargen Zeiten gelang, vorzügliche Speisen zuzubereiten, war ihr Anerkennung und Bestätigung, eine unerschöpfliche Quelle der Energie und des Lebensmutes.

Bei aller gebotenen Distanz und dem nötigen Respekt entwickelte sich zwischen der im August 1904 geborenen Johanna Raudaschl und ihrer um genau fünf Monate jüngeren Dienstgeberin Baronin Maria Augusta von Trapp bald eine sehr wertschätzende, fast freundschaftliche Verbindung. Wenn mir meine Großmutter später von ihren Erlebnissen im Haushalt der Familie Trapp erzählte, schien mir stets eine besondere Harmonie zwischen den beiden so unterschiedlichen Frauen spürbar. Schon als kleines Mädchen habe ich diese Geschichten geliebt. Ich stand meiner Großmutter sehr nahe und konnte mit ihr über alles reden.

Sie war eine wunderbare Köchin und ein wenig habe ich wohl von ihrem Talent geerbt. Auch hat sie mir, als sie 1993 im neunzigsten Lebensjahr nach einem ebenso erfüllten wie entbehreungsreichen Leben verstarb, ihre Kochbücher hinterlassen. Alt, vergilbt, mit Flecken von allem Möglichen. Und wenn man sie – fast wie ein Heiligtum – in die Hand nahm, fielen allerlei Heiligenbildchen, Zeitungsausschnitte und Notizzettel heraus. Ein wahrer Schatz! Und so war es seit Langem mein Wunsch, ihr Leben, ihre Rezepte, ja ihre Lebensrezepte, nicht in Vergessenheit geraten zu lassen. Mit großer

Freude habe ich begonnen zu kochen und manchmal hatte ich das Gefühl, dass meine Großmutter neben mir stand, mir ein wenig half. Zwar hatte sie jeweils die Zutaten aufgeschrieben, aber nur selten genau notiert oder festgehalten, wie man die Gerichte Schritt für Schritt kocht. Sie hat eben immer alles nach Gefühl gemacht!

Es freut mich sehr, dass sich der Anton Pustet Verlag anlässlich der Eröffnung des Museums »Sound of Music Salzburg« auf dem Areal des Schlosses Hellbrunn zu einer Neuherausgabe meines Trapp-Kochbuches entschlossen hat, das erstmals 2010 erschienen ist. In aktualisierter Form präsentiert es sich nun mit neuem Titel und Cover, frischerem Layout sowie zusätzlichem Fotomaterial – ergänzt durch kleinere Anpassungen im Text, wo sie inzwischen erforderlich geworden sind.

Vor dem Hintergrund der Lebensgeschichte meiner Großmutter Johanna Raudaschl lag es mir am Herzen, das Buch weiterhin so authentisch wie möglich zu gestalten und sowohl den Geist der Zwischenkriegszeit als auch den Speiseplan im Hause Trapp zu treffen. Eben eine einfache und schmackhafte Küche zu präsentieren. Wirklich Gutes bleibt doch zeitlos von Bestand, auch wenn sich der Geschmack vielleicht ändern mag. Dem Guten, das meine Großmutter im Hause Trapp zubereitet hat, aber auch dem Guten, das sie im Leben bewirkte, sei nun auch diese Neuausgabe gewidmet: »Mit Gott.«

Irmgard Wöhrl, im Frühjahr 2026





Meine Wenigkeit

Ein kühles Willkommen im heißen Sommer 1904

Die ebenso berührende wie bewegte Lebensgeschichte meiner Großmutter Johanna Raudaschl begann am Holzberggut, ein Stück oberhalb des malerischen Attersees, um St. Bartholomä (24. August) des Jahres 1904.

Der Sommer damals war bis in den späten August hinein ungewöhnlich heiß und trocken gewesen, sodass die erste Heuernte früher hatte stattfinden können als in anderen Jahren. Und die Ernte fiel gut aus. Gerade als die Wiesen zusehends zu verdorren drohten, kam Ende August endlich der ersehnte Regen. Es kühlte ab – eine Wohltat.

Die Bauerstochter Theresia Raudaschl hatte von all dem nicht viel mitbekommen. Sie plagten ganz andere Sorgen, als sie sich an diesem nur mäßig warmen, verregneten Augusttag vom Hofe der Eltern am Holzberg aus auf den beschwerlichen Weg zu ihrer Schwester aufmachte, um in deren Obhut ihr erstes Kind zur Welt zu bringen. Nicht gerade ein freudig erwartetes Ereignis, wenngleich doch das Kleine der Begegnung mit ihrer ersten großen Liebe entstammte. Im Herbst des Vorjahres hatte die 25-jährige unerfahrene Theresia den Wanderarbeiter aus dem Salzburgerischen auf einem Dorffest kennengelernt und sich Hals über Kopf in ihn verliebt. Die heimlichen Treffen blieben nicht ohne Folgen. Sogar von Heirat war die Rede, doch dann war der Mann weitergezogen, um in Hallein im Steinbruch zu arbeiten, wie es hieß. Theresia aber war im Wissen um das Andenken, das er ihr dagelassen hatte, einigermassen verzagt und mit gebrochenem Herzen zurückgeblieben. Lange hatte sie es nicht gewagt, ihren Zustand preiszugeben.

Während die beiden Brüder Franz und Matthias der werdenden Mutter wenig bis gar kein Verständnis entgegenbrachten – für sie zählte nur ihre Arbeitskraft und die begann, unter den sich abzeichnenden Umständen immer mehr nachzulassen, fand Theresia bei ihrer Schwester Johanna Zuflucht.

Johanna betrieb gemeinsam mit ihrem Mann am gegenüberliegenden Ufer, in Steinbach am Attersee, eine



Johannas Mutter
Theresia Raudaschl
(1878–1963).



Theresias Schwester Johanna (1882–1945) stand ihr in den schwierigen Tagen der Geburt des Kindes bei.

kleine Landwirtschaft. Um dorthin zu gelangen, musste Theresia zuerst ein Leintuch vom Balkon des Hofes am Holzberg hängen. So wusste der Fährmann unten, dass jemand die Überfahrt wünschte, und hielt sich bereit. Dann ging es eine gute Stunde lang bergab zur Anlegestelle und mit dem Kahn hinüber ans andere Seeufer.

Dort drüben, in Steinbach, gebar Theresia zwei Tage später, am 26. August 1904, ein Mädchen: »Meine Wenigkeit«, wie es Johanna Raudaschl in ihren Lebenserinnerungen formulierte. Und tatsächlich war es wohl mehr als vornehme Zurückhaltung oder die für meine Großmutter zeitlebens so typische Bescheidenheit, die sie zu dieser eigentlich recht geringschätzigen Selbstbeschreibung hatte greifen lassen. Ein uneheliches Kind zu dieser Zeit, das galt als ein »Gfrett« und eine beträchtliche Schande obendrein. Die Hauptsache aber schien, dass alles gut gegangen war, dass Mutter und Tochter wohl auf waren. Die beherzte Tante umarmte die

Schwester, mit der sie seit jeher eine innige Zuneigung verband, und versicherte ihr, dass sie nicht die Erste und auch ganz bestimmt nicht die Letzte sei, der so etwas widerfahre.

Wie recht sie doch hatte. Nur änderte das eben nichts daran, dass uneheliche Kinder und ihre Mütter zu jener Zeit überwiegend als Außenseiter behandelt wurden. Eine himmelschreiende Ungerechtigkeit und ein Umstand, der meiner Großmutter, wie mir schien, ein Lebtage lang zu schaffen machte. Auf ihrer persönlichen Habenseite standen diesem vermeintlichen Makel viele positive Erfahrungen gegenüber, wie die Zuneigung fürsorglicher und besonders verständnisvoller Verwandter, die in den ersten Jahren ihre Geschicke lenkten, die ihr mehr Halt gaben als ihre Mutter. Auch war es Johanna wahrscheinlich gerade aufgrund des am eigenen Leibe Erlebten gegeben, ein sehr ausgeprägtes Empfinden für Gerechtigkeit und Solidarität zu entwickeln und bis ins hohe Alter zu bewahren. Sie war selbstbewusst



Johanna Raudaschls Geburtshaus in Steinbach am Attersee.

und durchsetzungsstark, gescheit und humorvoll. Und irgendwann gelangte sie ganz ohne Hoffart zu der beruhigenden Gewissheit, es trotz allem in ihrem Leben zu etwas gebracht zu haben.

Eine dieser verständnisvollen Verwandten, die ihre ersten Tage auf Erden prägte, war ihre Tante. Sie war es auch, die das neugeborene Mädchen am Tag nach der Entbindung nach

Steinbach zur Taufe trug und ihr als Patin den Namen »Johanna« gab. »Hannerl« sollte sie später gerufen werden, doch vorerst einmal wurde nicht viel mit der Kleinen gesprochen, da die Tante ihrer Arbeit nachzugehen hatte, die Mutter sich aber erst allmählich von den Strapazen der Geburt erholte. Eine Woche lang hätte sie nur liegen bleiben mögen, aber das ging ja nicht. Schon nach ein paar Tagen musste sie wieder heim, zurück über den See und hinauf auf den Holzberg. Die Erntearbeit drängte. Viel zu lange war sie bereits ausgefallen, was den gestrengen Brüdern gar nicht behagte. Bei der Arbeit zählte damals wirklich jede Hand, gab es doch keine Maschinen oder andere technische Hilfsmittel. Es musste mit Sichel und Sense gemäht werden. Die Bauern hatten eine ungeheure Vielfalt an Tätigkeiten in Hof und Stall zu verrichten. Die Tiere mussten versorgt werden und die Felder verlangten von der Saat bis zur Ernte den vollen Einsatz. Zudem war ein jeder Bauer sein eigener Handwerker – und dann erst die Arbeit in den Wäldern des Holzberggutes. Ein Hof ohne Wald, hieß es früher, sei wie ein Bett ohne Decke. Wenngleich sich der Name »Holzberggut« nicht, wie man hätte vermuten können, auf einen besonderen Waldreichtum bezog, sondern lediglich auf die Lage nahe am Wald, verfügte die Familie doch über die für die Region üblichen 10 bis 15 Hektar. Auch da gab es ständig etwas zu tun.

Arbeit war nicht nur ein Teil des Lebens, sondern vielmehr dessen Grundlage und Voraussetzung. Sie gehörte dazu wie die Jahreszeiten, wie Sonne und Regen. So nahmen die Brüder lieber die Schande der unehelichen Niederkunft in Kauf, als dass sie die Schwester des Hofes verwiesen und damit eine wichtige Kraft verloren hätten. Die kleine Tochter wurde einfach in eine Decke gewickelt und mit aufs Feld genommen. Ein wahrhaft kühles Willkommen.



Unterach, auf einer Postkarte aus dem Jahr 1907.



Apfelkuchen in der Rein mit Streuseln

ZUTATEN:

Apfelkuchen

- 350 g Äpfel, geschält,
groß-würfelig geschnit-
ten und mit Zitronensaft
durchzogen
- 250 g Mehl, glatt
- 150 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 3 Eier
- 125 ml kalte Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver

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
- ½ Pkg. Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

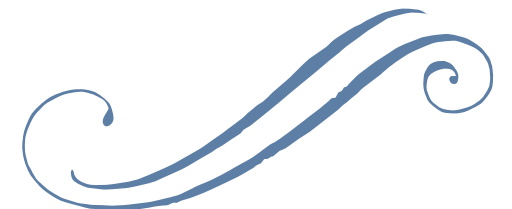
Streusel

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 180 Grad 15 Minuten backen.

Streusel mit den Händen verkrümeln, mit den Mandelblättchen über den Kuchen streuen und weitere 35–45 Minuten fertig backen. Gesamtbackzeit 50–60 Minuten (mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gut durchgebacken ist).



Buchteln

ZUTATEN:

150 g Mehl, glatt
150 g Mehl, griffig
15 g Germ, frisch oder
5 g Trockenger
45 g Staubzucker
125 ml Milch/Schlagobers,
200 ml je zur Hälfte gemischt
1 EL Sauerrahm
Salz
Butter für die Buchtelpfanne
1 Ei
80 g Butter, flüssig zum
Bestreichen
½ Glas Powidl oder Marillen-
marmelade, mit etwas
Rum vermischt

Meine Großmutter hat, wenn sie das Haus kurzfristig verlassen musste und gerade einen Germteig »gehen« ließ, immer Trittlinge (Holzschuhe) neben die große Teigschüssel gestellt. Nur für den Fall, dass der Germteig »gehen« wollte!

ZUBEREITUNG:

Für die Buchteln, auch »Wuchteln« genannt, Mehl zusammenmischen und durch ein Sieb stauben, damit das Mehl ganz fein wird. Germ mit 1 TL Staubzucker, 3 EL lauwarmen Milch und ein wenig Mehl zu einem Dampf vermischen. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Restliche Zutaten mit dem Kochlöffel unter das Dampf mengen und mit dem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig glatt geworden ist und Blasen wirft. Den Teig mit einem Tuch bedecken und nun nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen.

Eine Buchtelpfanne am Rand mit Butter austreichen und den Boden gut mit flüssiger Butter bedecken.

Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. halbfingerdick auswalken und mit einem Ausstecher von 5–6 cm Durchmesser Kreise ausstechen. Ca. 1 TL Powidl oder Marillenmarmelade auf die Mitte des Teigkreises geben und den Teig verschließen. Mit dem zusammengeschlagenen Ende nach unten in die flüssige Butter tauchen und in die Pfanne schichten. Diesen Vorgang wiederholen, bis die ganze Pfanne voll ist.

Buchteln nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen und mit flüssiger Butter bestreichen. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und die Buchteln ca. 25–30 Minuten auf der unteren Schiene des Rohrs backen. Am Ende der Backzeit nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Die frischen noch warmen Buchteln mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesoße servieren.





Rindsuppe mit Griesstrudel

ZUTATEN:

Suppe

- 1 Zwiebel, halbiert, an der Schnittfläche gut angebräunt
- 500 g Suppenfleisch vom Rind (Schulter, Beinfleisch o. Ä.)
- 200 g Rinds- und Markknochen

Wurzelgemüse, grob geschnitten (Gelbe Rübe, Petersilwurzel, Knollensellerie, Lauch, Petersilie)

- 1 Lorbeerblatt
- 10 Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Prise Muskatnuss

Salz

Schnittlauch

Griesstrudel

- 40 g Butter
 - 2 Eier
 - 125 ml Sauerrahm
 - 1 EL Petersilie, fein gehackt
 - 100 g Grieß
 - 1 Prise Salz
- Strudelteig
- 25 g Butter

ZUBEREITUNG:

Suppengemüse mit Zwiebelhälften, Rinds- und Markknochen in einem großen Topf mit 2 l kaltem Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Suppe salzen und Suppenfleisch einlegen, leicht wallend und nicht zugedeckt ca. 2–3 Stunden weich kochen lassen.

Fleisch herausnehmen und separat verwenden. Suppe abseihen und mit Salz fertig abschmecken.

Griesstrudel

Butter mit Eidotter gut abrühren, mit Sauerrahm und Grieß vermischen. Die Masse ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen. Danach Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben.

Butter erwärmen und die Petersilie anlaufen lassen. Den vorbereiteten Strudelteig mit der Butter-Petersilienmischung bepinseln, die Grießmasse aufstreichen und den Teig zusammenrollen.

Strudel auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad goldgelb backen.

Strudelschnitten in der Suppe servieren und mit Schnittlauch garnieren.

Brustkarreestück mit Mandelkruste

ZUTATEN:

600 g Brustkarree
(Rippenstück vom Rind)
1 EL Butter

Mandelkren

250 ml Rindsuppe
40 g Semmelwürfel
2 TL Schlagobers
1 Ei
1 Eidotter
3 EL Kren (aus dem Glas)
1 EL Mandeln, gerieben
2 EL Mandelblättchen

Butter

Kren, frisch gerieben

Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Brustkarree in einer Rindsuppe weichkochen (etwa drei Stunden). In einer Bratenpfanne etwas Butter zerlassen und gekochte, in Scheiben geschnittene Brustkarreestücke einlegen.

Für den Mandelkren Rindsuppe, Semmelwürfel und Schlagobers aufkochen und mit dem Stabmixer gut durchmischen. Noch einmal aufkochen und anschließend Kren, geriebene Mandeln, Ei, Eidotter und Mandelblättchen mit dem Schneebesen unterziehen.

Brustkarreestücke auf der Oberseite mit dem Mandelkren dick bestreichen. Ein wenig flüssige Butter darüberträufeln. Bei 220 Grad Oberhitze im Rohr goldbraun überbacken.

Dazu passen knackiges Wurzelgemüse, Rahmkohl und Erdäpfel. Mit etwas frisch geriebenem Kren und Schnittlauch bestreut servieren.



Ein wahrer kulinarischer Schatz!

Um 1930 war Johanna Raudaschl Köchin im Haus der Familie Trapp. Ihr feines Gespür für Geschmack, Einfachheit und Qualität wirkte weit über ihre Zeit hinaus – und lebt heute noch in den Gerichten weiter, die sie ihrer Enkelin Irmgard Wöhrl hinterlassen hat: von der kräftigen Rindsuppe mit Grießstrudel über das herzhafte Wilderer-Ragout bis hin zu den berühmten Salzburger Nockerln.

In dieser persönlichen Spurensuche fügen sich überlieferte Rezepte, handschriftliche Notizen sowie Erzählungen aus der Familie zu einem vielschichtigen Bild einer bemerkenswerten Frau zusammen. Im Zusammenspiel mit der biografischen Annäherung von Caroline Kleibel wird dabei auch der Alltag in der Trapp-Villa lebendig.

Aktualisierte Sonderausgabe des
mit dem World Cookbook Award
ausgezeichneten *Trapp-Kochbuchs*

