

Fridel Schipflinger

Grillmeister & Koch des Jahres 2019



Fridel Schipflinger in seinem Element am Holzkohlegrill in Rosi's Sonnbergstuben in Kitzbühel. Er wurde vom internationalen Skiareatest mit dem Special Award „KOCH DES JAHRES 2019“ Mitte Mai von der Fachjury einstimmig gekürt.

Koch des Jahres, Visionär & Naturbursch Fridel Schipflinger über sein Leben und seine Leidenschaft Kochen.

sbt: Warum bist du Koch geworden und wo hast du gelernt?

Fridel Schipflinger: Eigentlich wollte ich erstmal Mechaniker werden, weil ich in meiner Jugendzeit so erfolgreich im Motocross war. Meiner Mutter war

es aber damals wichtig, dass ich Koch lerne. Und bis heute habe ich diesen Weg auch nicht bereut. Es hat mir von Anfang an Spaß gemacht. Gelernt habe ich im Schlosshotel Leoben, dann war ich einige Jahre zu Hause und habe 1982/83 mit der À la carte Küche auf der Sonnbergstuben angefangen. Weitere Erfahrungen habe ich danach bei Gerd Käfer und Hans Haas (Tantris) in München gesammelt. Spannend war auch die Zeit für die MAN Truck Races – dort war ich viele Jahre für Catering & Service zuständig. Über zwei Jahrzehnte kochte

ich dann auf der ganzen Welt – für RED BULL. Mein Team und ich waren für die gesamte Hospitality für MotoGP – und Formel 1 Rennen sowie für RED BULL AIR RACE zuständig. Wir haben unter anderem auch die Betreuung der Motorhomes von Red Bull Racing, Scuderia Toro Rosso & Force India übernommen. Das heißt Kochen für Hunderte von Leuten – alles österreichische Küche mit internationalem Touch.

sbt: Du bist 2010 wieder zurück auf den Sonnberg gekommen. Vorher warst du in

der Welt unterwegs, über zwei Jahrzehnte für die Formel 1 tätig – als Koch, Caterer und VIP-Zeltbauer. In dieser Zeit hast du auch die Küche vieler Länder kennen und lieben gelernt ...

Fridel Schipflinger: Ja, das stimmt – diese vielen Jahre im Ausland möchte ich nicht missen. Es waren wunderbare Erfahrungen mit anderen Kulturen und vor allem mit deren Essgewohnheiten. Ich habe zum Beispiel auf einem Katamaran auf Bora Bora (Französisch-Polynesien) gearbeitet. Mein Tagesablauf bestand aus fischen und kochen. Die Einkaufsmöglichkeiten waren sehr gering, also musste man mit wenig viel zaubern am Herd. Aufregende Jahre habe ich auch in den Vereinigten Arabischen Emiraten erlebt. Ich war Koch für Muhammad bin Raschid Al Maktum, Herrscher des Emirats Dubai und Premierminister, Verteidigungsminister sowie Vizepräsident der Vereinigten Arabischen Emirate. Der Scheich liebt österreichische Küche, vor allem unseren Kaiserschmarrn. Wir waren meistens seine ‚mobile Küche‘ bei Kamelrennen oder bei Ausflügen in die Wüste mit den Falken. In den Emiraten hat ein Falke ja viele Freiheiten. Jeden Morgen und jeden Abend chauffiert ihn sein Herrchen in die Wüste. Zum Frei-



Traditionelle Speisen mit Liebe zubereitet.



Internationale sowie bodenständige traditionelle Küche – für einen Koch aus Leidenschaft, wie es Fridel Schipflinger ist, gibt es kulinarisch keine Grenzen.

flug. Dort haben wir bei 40 Grad österreichische Küche gekocht. Dabei habe ich gelernt: Die Küche und die Grundnahrungsmittel sind immer gleich, egal wo man auf dieser Welt ist. Es gibt das zu essen, was vor Ort wächst und gedeiht. Man kocht mit regionalen Materialien, die vor Ort ansässig sind. Im Grunde machen wir hier auf dem Sonnberg nichts anderes: zurück zum Ursprung, Kochen mit regionalen Produkten.

sbt: „Back to the Roots“ – Zurück zum Ursprung. Vor allem in deiner Küche ist und bleibt das besonders wichtig ...

Fridel Schipflinger: Zurück zum Ursprung, zurück zur Natur, zu den guten, ungekünstelten Produkten, die durch Frische und knackigen Geschmack bei den Gästen punkten. Auf das kommt es uns an. Wirtshausklassiker, die traditionelle österreichische Küche, aber mit modernem Pfiff. Wir möchten zurück zur Einfachheit – schmackhaft kochen ohne Zusätze von Sahne, Bindemittel wie Fertigsoßen, Crème fraîche und dergleichen. Und natürlich mit Produkten aus



der Region. Was wir nicht selbst herstellen, kaufen wir beim Bauern nebenan. Ich bin überzeugt, dass unsere Gäste das zu schätzen wissen.

sbt: Wie würdest du deine Küche beschreiben und was ist dir dabei wichtig?

Fridel Schipflinger: „Meine Küche ist abwechslungsreich, rustikal, pfiffig, kosmopolitisch, möglichst einfach und schnell. Aus wenig viel machen – mit minimalem Aufwand ein maximales Ergebnis erreichen. Und die Liebe darf beim Kochen natürlich nicht fehlen ...“

sbt: Was liebst du an der österreichischen Küche?

Fridel Schipflinger: Die vielen Einflüsse, die Produkte und die Bodenständigkeit. Aus den klassischen einfachen Gerichten kann man so viel zaubern. Wiener Schnitzel mit Cornflakes paniert oder Rindsroulade mit Chili – Klassiker mit Pfiff. Mein Lieblingsgericht ist und bleibt die Nudelsuppe mit Würstel – einfach gut.



Die mediterrane Küche - vor allem die italienische - liegt Fridel Schipflinger besonders am Herzen.

sbt: Welche andere Länderküche magst du besonders?

Fridel Schipflinger: Ich liebe mediterranes Essen, vor allem italienisch. Und auch asiatisch, ab und an gibt es bei uns ja auch Sushi, für das ich extra einen Kurs gemacht habe. Ich liebe die Zubereitung mit frischen Produkten. Man kann außerdem unglaublich kreativ dabei sein und hat ein qualitativ hochwertiges Essen – einfach lecker. In diesem Sommer konzentrieren wir uns mehr auf italienisches Essen – Pizza & Pasta. Ich kreiere

viele neue Gerichte, man darf gespannt sein.

sbt: Was macht für dich den Reiz am Beruf des Kochs aus?

Fridel Schipflinger: Es ist ein unglaublich kreativer und reizvoller Beruf. Als Koch ist man Teil eines großen Teams. Alle Vorbereitungen werden gemeinsam getroffen, man arbeitet Hand in Hand. Ohne ein gutes Team funktioniert keine Küche. Es ist schade, dass wir derzeit einen Mangel an Köchen haben – man muss diesen Be-

ruf einfach wieder attraktiver machen. Unsere Arbeitszeiten sind zwar nicht immer klassisch und man muss flexibel sein, aber gerade wenn man jung ist, kann man sich auch in meiner Küche austoben. Ich bin immer offen für Neues, in der Küche sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

sbt: Welche Bedeutung hat für dich die Auszeichnung „Koch des Jahres“, die du heuer vom internationalen Skiareatest verliehen bekommen hast?

Fridel Schipflinger: Auszeichnungen tun gut und freuen einen natürlich. Wir sind ein gut aufgestelltes Küchenteam und jeder trägt seinen Beitrag dazu bei, dass der Gast mit dem Essen zufrieden ist. Es braucht kein Chichi, es braucht keine drei bis fünf AmuseGueules, bis der Gast etwas aus der Karte bestellt. Es ist tatsächlich so, dass die Gäste in einem ‚normalen‘ Bereich oft besser konsumieren, als in einem Sternelokal, wo alles so gehoben ist. Der Trend geht zurück in den regionalen Bereich, wo alles etwas legerer ist. Wenn man gute Stammkunden hat, ist es wichtiger, ihnen zu entsprechen, nicht den Testern. Meine Gäste sind meine Sterne. Und deswegen ist das direkte Lob der Gäste auch das Schönste – danke dafür!

sbt: Vielen Dank für das Gespräch!



Skiareatest-Vizepräsident Harald Posch überreichte dem Kitzbüheler den Award aus dem Hause Kisslinger Kristallglas aus Rattenberg.

KitzSki

Bergauf mit der Bahn. Bergab mit dem Bike!



Neu:

7,2 km	Hahnenkamm Trail	850 hm
7,1 km	Fleckalm Trail	1.000 hm
TOP 5 der „Great Trails“ in Tirol! Aufgrund Bauarbeiten „Fleck Neu“ nur an Sonntagen geöffnet!		
2,3 km	Lisi Osl Trail	450 hm
2,0 km	Gaisberg Trail	450 hm

www.kitzski.at