

Wirt, Vollblut-Koch, Visionär & Naturbursch

Ein Interview mit Fridel Schipflinger über sein Leben & seine Leidenschaft Kochen

Warum bist du Koch geworden und wo hast du gelernt?

„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 Lehenberg, 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 u.a. 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.“

Du bist vor fünf Jahren erst wieder zurück auf den Sonnberg gekommen. Vorher warst du ja auf der Welt unterwegs und hast die Küche so vieler Länder kennen und lieben gelernt ...

„Ja das stimmt – diese vielen Jahre im Ausland möchte ich nicht missen. Es waren wunderbare Erfahrungen mit anderen Kulturen und vor allem mir deren Essgewohnheiten. Ich habe z.B. 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 Freiflug. Mitten in der Wüste bei 40 Grad haben wir dann österreichische Küche gekocht.

Was ich dabei gelernt habe: die Küche und die Grundnahrungsmittel sind immer gleich, egal wo man ist auf dieser Welt. 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.“

Womit wir auch schon beim Thema wären. Warum ist euch in diesem Jahr das Motto „Back to the Roots“ – Zurück zum Ursprung – besonders wichtig?

„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, Creme fraiche 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.“

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

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

Was liebst du an der österreichischen Küche?

„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.“

Welche andere Länderküche magst du besonders?

„Ich liebe mediterranes Essen, vor allem italienisch. Und auch asiatisch. Seit letztem Jahr haben wir auf unserer Speisekarte auch Sushi. Ich liebe die Zubereitung mit frischen Produkten. Und man kann unglaublich kreativ dabei sein und hat ein qualitativ hochwertiges Essen – einfach lecker.“

Vielen Dank für das Gespräch!

