

# Sepp sagt pfiati zur Alm

Die Geigen schweigen! Abschied für Sepp Schipflinger von der beliebten Bassgeigeralm.

ST. JOHANN (navi). Nach 14 Jahren ist der Pächter und die „Seele einer der besten Almhütten in den Kitzbüheler Alpen“, Sepp Schipflinger, Mitte Oktober in den Ruhestand gegangen.

Der gebürtige St. Johanner machte seine Kochlehre im Hotel Christl Haas (heute Kristall-Hotel) und war Zeitzeuge und Knödelmacher bei der Entstehung des St. Johanner Knödeltischs.

Die Alm wurde mittlerweile wieder verpachtet (Anm. d. Red.).



Sepp Schipflinger hat seine Bassgeigeralm-Zeit beendet und ist in den Ruhestand getreten. Er bleibt aber gastronomisch aktiv.

Foto: Schilling

## führen. Wie war es für Sie?

„Das Berggeschäft ist sehr wetterabhängig und durchwachsen – wie Bauchspeck, 'mal fett, 'mal mager! Da muss die ganze Familie mit anpacken, und ich hatte Glück, dass meine Frau und die Kinder dies mitgemacht haben! Eine große Herausforderung ist, die Lebensmittel nach oben zu bringen. Da musste ich erst einmal das Fahren mit dem Pistengerät lernen. Schon im ersten Winter gab es einen Unfall: Es hat an dem Tag stark geschneit und so kippte der Skidoo fast um; die ganze Ladung lag verstreut über der Skipiste und auch im Tiefschnee. Die Such- und Ausgrab-Aktion von Wurst, Salat, Geschirr und Bierfässern hat lange gedauert. Das Bügelbrett, das ich für meine Frau hinaufbringen wollte, haben wir gar nicht gefunden.“

## Was isst man am liebsten auf einer Almhütte?

„Ob Bergwanderer im Sommer oder Skifahrer im Winter: Alle essen gerne Suppe, Spätzle, Knödel, Kaiserschmarrn und Kuchen. Im Film 'Harrys liebste Hütt'n', der auch bei uns gedreht wurde, sieht man, was 'des Oim-Leb'n' ausmacht: vom Jungvieh betreuen bis zum Kochen und Auftischen. Alles ganz frisch, aus zum größten Teil eigenen Erzeugnissen ge-

kocht und gebacken. Arabela Kiesbauer war regelmäßig bei uns und wollte immer ein Gröstl essen. Meine selbstgemachten Knödel waren auch sehr beliebt. Da hatte ich ja noch als Lehrling viel Erfahrung von den Vorbereitungen zum St. Johanner Knödeltisch.“

## Sie waren ja quasi bei der Geburt des Knödeltischs dabei. Wer hat es ins Leben gerufen?

„Nachdem die Bauern damit angefangen haben, haben sich auch St. Johanner Wirte entschlossen, zum Almatriebsfest Knödel zu verkaufen. Da gab es noch keinen Knödeltisch wie heute, sondern ein paar Verkaufsständl, wo man nur wenige Arten von Knödel

angeboten hatte. Es ist gut angekommen und irgendwann stellte man für die Besucher zum Essen einen riesigen Tisch auf, der von Jahr zu Jahr länger und länger wurde. Inzwischen, nach 38 Festjahren, gibt es unzählige Knödelsorten zur Auswahl für die internationale Gästeschar.“

## Was machen Sie jetzt mit der ganzen Freizeit? Es herrscht für Sie ja Ruhe pur nach dem aktiven Lebensverlauf?

„Ich lass' alles auf mich zukommen und werde auf jeden Fall bei meinem Sohn Martin im Restaurant Jägerwirt in Scheffau beim Kochen und Backen aushelfen. Er hat mich auf der Alm kräftig unterstützt und ich möchte ihm in dieser Form dafür danken. Auch meine Frau hat jetzt mehr Zeit für ihre Hobbys – Musizieren und Mundartgedichte für verschiedene Anlässe (kleines Gedicht unten, Anm.).

## Zum Abschied:

„Schnell sends' vagånga, de Jåhr auf der schen Oim, vui Leit håmma bewirt' und a betreut de Goafß und de Koim. Mia håmb ins bemüht, kocht', bedient vui nette Leit', daß mia då aufi zogn sand håmma nia bereut.“

**Anni Schipflinger**  
Mehr Fotos & VIDEO auf:  
[www.meinbezirk.at](http://www.meinbezirk.at)



Der kleine Sepp startete eine Gastro-Karriere.

Foto: privat

## Im Gespräch

### BEZIRKSBLÄTTER: Wie sind Sie auf die Alm gekommen?

**SCHIPFLINGER:** „Ich habe nach meiner Kochausbildung vier Jahre lang im Gipfelhaus am Kitzbüheler Horn gekocht. Danach habe ich mich selbstständig gemacht und das Lokal 'Achenstüberl' in Kitzbühel 24 Jahre lang erfolgreich geführt. Durch Zufall bin ich beim Kauf einer neuen Kuh zur Bassgeiger Alm gekommen, wo ich lustigerweise schon als Schüler vor 37 Jahren bei einem Wanderausflug gewesen bin. Der Kuhverkäufer war der Almbesitzer. So habe ich es mit 50 Jahren noch einmal gewagt, mich zu verändern und meinen Kindheitstraum, Bauer zu werden, zu erfüllen, da ich mich auf dem Berg, parallel zum Gastro-Betrieb, auch um die Almtiere gekümmert habe.“

**Ein Gastro-Betrieb auf einer in 1.050 Metern Höhe liegenden Alm ist nicht leicht zu**