



WO SPITZENKÖCHE SKI FAHREN

TEIL 2: DIE ERFOLGSREZEPTE DES NORBERT NIEDERKOFLER

SPORT UND ALPENKÜCHE

Wenn ein Koch stellvertretend für die moderne Alpenküche steht, dann ist es Norbert Niederkofler. Der Südtiroler Drei-Sterne-Chef ist aber auch ein leidenschaftlicher Skifahrer, der in seiner Jugend erfolgreich Rennen fuhr. Wo er heute am liebsten Ski fährt und warum er trotz aller Reiselust wieder in seiner Heimat kocht, hat er uns in seinem Restaurant „St. Hubertus“ in Alta Badia verraten.

TEXT: DERK HOBERG



Den Bergen und dem Schnee verbunden:
Norbert Niederkofler (r.) und sein Team aus dem Restaurant „St. Hubertus“.

Die Szenerie ist einzigartig, die Landschaft atemberaubend, das Skigebiet so vielfältig wie kaum ein zweites. Die Rede ist von Alta Badia, mitten in der Dolomiti-Superski-Region mit direktem Anschluss an die berühmte Sellaronda gelegen. Dass Alta Badia aus dem Italienischen übersetzt „Hochabtei“ bedeutet und himmlischen Skigenuss garantiert, ist bekannt. Aber auch kulinarisch bewegt man sich hier in höheren Sphären. Wie gekonnt dort auf 1.500 Meter Höhe gekocht wird, verraten vor allem die sechs Michelin-Sterne, die sich auf drei Restaurants in zwei kleinen Ortschaften verteilen. Die Speerspitze dieser kulinarischen Elite bildet Norbert Niederkofler, hält er in seinem Gourmet-Restaurant „St. Hubertus“ im Hotel & Spa „Rosa Alpina“ doch gleich drei dieser sechs Sterne. Der 58-Jährige sorgt damit für jede Menge internationales Renommee und ist der bekannteste Kulinarik-Botschafter der Region.

Wie sehr er die kulinarische Identität Alta Badias prägt, zeigen auch die zahlreichen Genuss-Initiativen der Ski-Region, für die er mit verantwortlich zeichnet. So geht unter anderem die allwinterliche Eventreihe „Skifahren mit Genuss“ auf eine Idee des Südtirolers zurück. Veranstaltungen wie die „Wine Skisafari“ oder „Altissimo“ – ein Brunch mit Sterneköchen auf der Piste – sollen den Skifahrern mehr als nur die atem-

beraubende Aussicht auf die spektakulären Dolomitengipfel bieten. Dass dabei überwiegend regionale Produkte zum Einsatz kommen, ist in Südtirol heute selbstverständlich. Ein Prinzip, das von keinem so konsequent vorgelebt wird wie von Niederkofler selbst.

Der gebürtige Ahrntaler und frühere Witzigmann-Schüler betreibt heute das einzige Drei-Sterne-Restaurant der Welt, das komplett mit regionalen Produkten auskommt. Dabei bereiste er in jungen Jahren die Welt, kochte in halb Europa, Asien und in den USA, lernte in diesen Lehr- und Wanderjahren auch die Vorzüge exotischer Zutaten kennen. Dass er trotz allem Entdeckergeist Mitte der 90er-Jahre wieder in seine Südtiroler Heimat zurückkehrte, war dennoch kein Zufall. Die Liebe zum Kochen hatte Niederkofler vom Vater in die Wiege gelegt bekommen, früh hat er eine Schwäche für heimische Qualitätsprodukte entwickelt. Vergessen hat er diese Vorliebe nie, genauso wenig wie die Skipisten Südtirols. Gemündet sind all diese Einflüsse in einem nachhaltigen Motto, gleichsam Konzept seiner Kochkunst, das er sich inzwischen auch auf den Ärmel seiner Kochjacke hat stecken lassen: „Cook the Mountain“. Warum aber auch der Skisport eine große Rolle in seinem Leben spielt, hat er uns in seiner Küche verraten, von der es im Anschluss frisch gestärkt auf die Pisten der Umgebung ging.

SkiEXCLUSIV: Herr Niederkofler, Sie sind in Ihrem Leben viel herumgekommen, inzwischen aber lange zurück in der Südtiroler Heimat. Leben und kochen Sie hier am liebsten?

Norbert Niederkofler: Natürlich bin ich hier verwurzelt. Hier bin ich in der Jugend ambitioniert Skirennen gefahren, habe das mit etwa 17 Jahren an den Nagel gehängt und eine Lehre als Koch am Tegernsee begonnen. Seit damals habe ich diesen Beruf genutzt, um in der Welt herumzukommen, habe mir so meinen Traum vom Reisen erfüllt. Dabei hatte ich immer auch das Skifahren im Hinterkopf, habe deshalb in Lech am Arlberg und in Aspen Station gemacht. Aber ich liebe alle Facetten, die unsere Welt uns bietet. Auch die kulinarische Vielfalt New Yorks oder die Kultur der Hopi-Indianer faszinieren mich.

Warum kochen Sie bei all dieser Neugier heute ausschließlich regional?

Weil unsere Gäste hier aus aller Welt kommen. Und warum sollte ich Londonern oder New Yorkern genau das servieren, was sie auch bei sich zu Hause in den Restaurants haben können? Vom Prinzip her sollen sie

doch unsere Region, unsere Kultur und auch unsere Essgewohnheiten hier kennenlernen. Das war die Idee hinter „Cook the Mountain“. Und diesen Weg haben wir zu einhundert Prozent eingeschlagen, ohne Kompromisse. Ein bisschen schwanger geht schließlich auch nicht.

Sie selbst halten seit 2017 drei Michelin-Sterne, die höchste Auszeichnung, die ein Koch bekommen kann. War das immer Ihr erklärtes Ziel?

Das war es, ja. Es hat ein wenig gedauert, und ich glaube, ich war auch der älteste Koch, der das jemals geschafft hat. Vor einigen Jahren hätte der Guide Michelin unsere komplett regionale Alpenküche wahrscheinlich auch noch nicht mit drei Sternen bewertet. Aber ich habe mir nie Druck gemacht, habe geduldig darauf gewartet, bis die Zeit reif dafür war. Umso mehr freue ich mich, dass wir es inzwischen geschafft haben.

Kommen wir zurück zu Ihrer zweiten großen Leidenschaft neben dem Kochen, dem Skifahren. Wie ambitioniert waren Sie in Ihrer Jugend?

„Unsere Gäste sollen unsere Kultur und unsere Gerichte kennenlernen.“

ZUR PERSON: NORBERT NIEDERKOFLER

Aufgewachsen in Luttach im Ahrntal, absolvierte Niederkofler seine Lehrjahre unter anderem bei Jörg Müller, Eckart Witzigmann und, zurück in Italien, bei Nadia Santini. Seit 1994 wirkt er nun im Hotel & Spa Rosa Alpina in St. Kassian (Alta Badia), ist dort für den gesamten F&B-Bereich verantwortlich, sein Hotel-Restaurant „St. Hubertus“ wurde 2017 mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet. Daneben ist der Spitzenkoch der Kopf hinter zahlreichen Genuss-Initiativen in der Ski-Region Alta Badia und veranstaltet jährlich das Netzwerk-Projekt „CARE's - The ethical Chef Days“. Niederkofler bringt dabei Spitzenköche aus aller Welt, regionale Erzeuger und Großkonzerne u. a. in Diskussionsrunden zusammen, um für mehr Nachhaltigkeit – nicht nur beim Kochen – einzutreten.



Niederkofler kombiniert im Restaurant „St. Hubertus“ alpine Gemütlichkeit mit Küche von Weltformat.

Ich bin gewissermaßen auf Ski aufgewachsen, habe einige regionale Rennen hier gewonnen und war in der Südtirol-Auswahl damals. Es war eine unglaublich schöne Zeit, ich durfte auch im Sommer auf den Gletschern der Region trainieren, sei es im Schnalstal, am Stilfser Joch oder an der Marmolata. So war ich schon mit 14, 15 Jahren sehr selbstständig unterwegs, musste mich immer durchsetzen. Der Sport, der Umgang mit Sieg und Niederlage, hat mir eine Menge gegeben. Das hat mich geformt, und ich entwickelte eine Menge Biss dadurch. Bis heute versuche ich deshalb, auch in vermeintlich negativen Erlebnissen nur das Positive zu sehen, mich durch die gewonnene Erfahrung weiterzuentwickeln.

An welche Anekdoten aus der damaligen Zeit erinnern Sie sich am liebsten zurück?

Da gibt es einiges zu berichten. Ich bin im Training einmal so in die Büsche gerauscht, dass ich den ganzen Mund voller Äste und Kiefernadeln hatte – aus dieser Erinnerung ist später tatsächlich mein Gericht Latschenkiefer-Risotto entstanden (lacht). Wir hatten damals auch einen verrückten Trainer, der so hohe Sprünge in die Abfahrten einbaute, dass wir beinahe im Sessellift gelandet wären. Oder er trainierte Slalom im Wald mit uns, und wir mussten um die Bäume herumrasen. Im Sommertraining stellte er uns gerne mit Helm und in

Abfahrtschocke in den Bus hinten und fuhr zur Balanceübung die Serpentina runter. Hin und wieder streute er spaßeshalber mal eine Vollbremsung ein, und wir schepperten gegen die Wand vorne. So machten wir zu jener Zeit so manche Dummheit auf Ski – aber wer weiß, von welchen schlimmeren Dummheiten der Sport uns im Gegenzug abgehalten hat.

Waren Sie damals eher in den Speed- oder in den technischen Disziplinen zu Hause?

Ich war von Haus aus ein Abfahrer. Vermutlich, weil ich keine Kurven fahren konnte (lacht). Aber ich habe auch mal ein Slalomrennen gewonnen, wenn ich mich recht erinnere. Die Geschwindigkeit war aber eher mein Ding, und so habe ich mich immer auch ohne Angst vor möglichen Folgen die Pisten heruntergestürzt. Der Erste, der bremst, bleibt schließlich auf der Strecke.

Wie häufig kommen Sie heute denn noch in den Genuss der vielen Pisten hier?

Seitdem wir die drei Sterne im „St. Hubertus“ haben, ist es leider seltener geworden. Es gibt einfach zu viele Anfragen von allen Seiten. Aber ich versuche, mir die Zeit zu nehmen und mit meiner Familie regelmäßig Ski fahren zu gehen. Das ist mir wichtig, und es tut und auch meiner Gesundheit gut, mich an der frischen Luft

„Der Sport hat mir viel gegeben, durch den Umgang mit Sieg und Niederlage entwickelte ich eine Menge Biss.“

„In unseren Ski-Hütten gab es immer schon gute Küche – früher aber zu wenig Abwechslung.“

zu bewegen. Deshalb und wegen der Werte des Sports freue ich mich auch, dass mein Sohn den Skisport inzwischen für sich entdeckt hat. Er fährt jetzt auch schon kleinere Rennen, weshalb es mir wichtig ist, dass uns diese gemeinsame Zeit auf der Piste auch erhalten bleibt. Und bei gut 1.200 Pistenkilometern im Dolomiti Superski-Gebiet gibt es ja auch einiges zu entdecken.

Wenn Sie nun in Ihrem Restaurant nach Pistentipps für die Region gefragt werden, was geben Sie den Gästen mit auf den Weg?

Das kommt natürlich darauf an, was die Gäste möchten. Wenn es um das reine Panorama und den Genuss geht, macht man auf der Sellaronda nichts verkehrt. Neben der Aussicht auf Gipfel wie den Langkofel, den Sassongher oder die Marmolata sind die Pisten zudem sehr vielseitig. Meist findet man zwar blaue oder rote Abfahrten, bei der schier Menge an Pistenkilometern sind aber auch einige schwierige Abschnitte und Tiefschnee-Varianten darunter. Wenn es konkret um skitechnische Vorzüge der Region geht, empfehle ich gerne die schwierige Weltcup-Abfahrt Gran Risa hier in Alta Badia. Ich persönlich bin auch gerne am Kronplatz unterwegs, der mit seinen beiden über sieben Kilometer langen und teils sehr steilen Abfahrten Sylvester und Hernegg auch echte Herausforderungen auf Lager hat.

Inzwischen geht es in Skigebieten aber nicht mehr nur um den Skisport, das Drumherum erscheint fast schon wichtiger. Warum spielt beispielsweise die Kulinarik am Berg heutzutage so eine große Rolle?

Einerseits aufgrund der stetig wachsenden Konkurrenz der Skigebiete, da muss man sich im Werben um die Gäste heute schon etwas einfallen lassen. Andererseits hat sich das Skifahren in den letzten Jahrzehnten, genauer seit Erfindung der Carving-Ski, gravierend verändert. Man war früher zwar länger unterwegs, ist aber langsamer gefahren und hat deshalb auch weniger Kraft gebraucht. Heute merkt man es doch in den Beinen, wenn man zwei, drei Stunden flott mit einem Carver unterwegs war. Dann genügt das eigentlich für den Tag. Ich nehme dann gerne einen Aperitif in einer schönen Hütte, fahre noch ein, zwei Abfahrten und kehre dann endgültig zum Essen ein. Aber nur in eine Skihütte, die mir auch gute Gerichte und Weine bietet – eine, in der ich auch in dieser Hinsicht Spaß habe.

Daher haben Sie auch speziell an Skifahrer gerichtete Genuss-Offensiven hier in Alta Badia entwickelt. Wie kam es dazu?



„Tortelli Gourmet“ oder „Kalbsbries mit Bitterkräutern und Latschenkiefer“ – Niederkoflers Küche überzeugt auf der Hütte und im Fine-Dining-Restaurant.

In unseren Skihütten hier in der Region gab es ja immer schon gutes Essen, nur eben überall die gleichen Gerichte und zu wenig Abwechslung. Deshalb haben wir vor gut zehn Jahren die Initiative „Skifahren mit Genuss“ gestartet und befreundete Spitzenköche für verschiedene Events zu uns eingeladen, die einfache Gerichte mit Pfiff und regionalem Bezug für die Hütten entwickelt haben. Die Hüttenwirte bemerkten schnell, dass sich die Qualitätsoffensive positiv für sie auswirkt. Heute haben sie diese Gerichte im Angebot, sind selbst kreativer in ihrer Küche und erweitern auch ihre Weinkarten ständig. Diese Vielfalt kommt bei unseren Gästen sehr gut an. Sie wissen, dass sie hier rundum verwöhnt werden. <<<

Unsere Serie im Überblick

Seit dem vergangenen Winter haben wir dem Thema Kulinarik mehr Augenmerk gewidmet. Ein Teil der neuen Ausrichtung war die Einführung unserer Serie „Wo Spitzenköche Ski fahren“. Hier eine Übersicht, welche Ausnahmereisenerlebnisse der Gastronomie wir bereits vorgestellt haben:

SKIEXCLUSIV 1/2019: Eckart Witzigmann

Eine Ausgabe verpasst? Kein Problem. Hier können Sie alle Ausgaben nachbestellen: www.sportcombishop.de

HIGH-END: PREMIUM-SKI-NEUHEITEN • EDEL: CHAMPAGNER & COGNAC • FEIN: DÜFTE & CREMES

SKI EXCLUSIV

2/2019

GOURMET- HOTSPOTS

**IN DIESEN SKIORTEN
ERWARTEN SIE FEINE
HOCHGENÜSSE**

PURE LEIDENSCHAFT

**DREI-STERNE-KOCH
NORBERT NIEDERKOFLER
ÜBER KULINARIK UND
SEIN SÜDTIROL**

STYLISH & CHIC

**DIESE EXTRAVAGANTEN
OUTFITS WERDEN SIE
VERZAUBERN**

TRAVEL

- ANDERMATT
- HELISKIING IN
KANADA
- HOCHPUSTERTAL
- JACKSON HOLE
- WILDSCHÖNAU



SKIFAHREN

**FASHION DE LUXE, GESCHMACKSERLEBNISSE &
SCHNEESPASS – DEN WINTER EDEL AUSKOSTEN**

IST GENUSS!

DEUTSCHLAND € 7,90 · ÖSTERREICH € 8,40 · SCHWEIZ CHF 15,30 · BENELUX € 8,90 · ITALIEN € 9,40

4 197922 207900 02

