



Von Dominique Crenn guckt sich auch Norbert Niederkofler gern was ab

Norbert Niederkoflers Ethical Chef Days

Nach der Geburt seines Sohnes entschloss sich Norbert Niederkofler, wesentliche Dinge zu ändern. Er warf die Gänseleber von der Karte seines Drei-Sterne-Restaurants und entwickelte *Cook the Mountain*, ein lokales, nachhaltiges Küchenkonzept. Einmal im Jahr lädt er Kollegen und Journalisten aus aller Welt zu den *Ethical Chef Days* ein

TEXT: VIJAY SAPRE

Welchen Respekt Norbert Niederkofler unter Kollegen genießt, erkennt man sofort, wenn man die Gästeliste der diesjährigen *Ethical Chef Days* sieht. Dominique Crenn, David Kinch, Clayre Smyth, Paolo Casagrande – das sind nicht die üblichen Verdächtigen, sondern ein besonderer Kreis kulinarischer Weltstars, die sich alle dadurch auszeichnen, dass sie sich in sozialen und ökologischen Fragen engagieren, und zwar nicht nur medial, sondern auch in

dem, was sie auf den Tisch bringen, und wie sie Leben und Arbeiten in der Küche organisieren.

Für Niederkofler fing es damit an, dass er die Gänseleber von der Karte nahm

Niederkofler selbst hat vor Jahren zunächst die Gänseleber von der Karte seines Restaurants genommen, sehr zum Unmut der Stammgäste. Aber er ließ sich

nicht beirren und ging 2011 sogar noch einen Schritt weiter und verbannte alle importierten Produkte aus seiner Küche. Stattdessen verwendet er Früchte, Gemüse, Fisch und Fleisch aus lokaler Produktion. Die Berge, sagt er, sind reich an hervorragenden Produkten. Der Weg war nicht leicht und auch nicht ohne Risiko, ein neues Netzwerk von Produzenten und Lieferanten musste aufgebaut und eine neue Art des Kochens entwickelt werden. Kollegen warnten, Niederkofler, der da-

mals mit zwei Sternen ausgezeichnet war, könnte über seine Hartnäckigkeit einen davon verlieren. Stattdessen wurde das St. Hubertus 2017 mit dem dritten Michelinsterne ausgezeichnet, als erstes Restaurant weltweit, das wirklich komplett regional arbeitet.


Die Ethical Chef Days sind gewissermaßen ein Gegenentwurf zu den anderen Veranstaltungen, bei denen sich die kulinarischen Superstars und ihre Entourage jedes Jahr auf einem anderen Kontinent treffen. Bei Niederkofler stehen ethische und ökologische Themen im Vordergrund. Ihm reicht es auch nicht, nur darüber zu reden, deshalb stand die diesjährige Veranstaltung unter dem Motto *Actions speak louder than words*.

Man traf sich im Südtiroler Pustertal am Fuß des Kronplatzes. Das ist der Hausberg der Gemeinde Bruneck. Oben auf dem Gipfel hat Niederkofler vor Kurzem im Lumen, dem Museum für Bergfotografie sein Zweitrestaurant AlpiNN eröffnet. Erfreuliches Detail: Hier gibt es kein Wasser mehr aus Plastikflaschen,

Erfreuliches Detail: Im AlpiNN gibt es kein Wasser mehr aus Plastikflaschen

stattdessen wird Leitungswasser gefiltert. Ein Beispiel, das Schule macht und sich in vielen Lokalen des Skigebiets durchsetzt. Hier wurden auch die Auszeichnungen für den *Young Ethical Chef*, für *Young Ethical Hospitality* und *Social Responsibility* verliehen.

Es gab teilweise wirklich spannende Vorträge, zum Beispiel von Massimo Bottura Frau Lara Gilmore über das Suppenküchenprojekt der beiden, aber vor allem ging es natürlich ums Netzwerken, um den Austausch und nicht zuletzt auch darum, zu zeigen, was man kann.

Die charmanteste Veranstaltung fand übrigens in der Berufsschule in Bruneck statt, wo junge Auszubildende gemeinsam mit Superstars wie Dominique Crenn und David Kinch das Abendessen zubereiteten und sich anschließend von Foodjournalisten aus der ganzen Welt loben lassen konnten. 



Das Restaurant AlpiNN vor dem Panorama der Dolomiten



David Kinch bereitet das Abendessen zu



Dominique Crenn weiß, was es heißt, sich als Frau in der Küche durchzusetzen