

Norbert Niederkofler – Steckbrief

Geburtsdatum:

September 1961

Geburtsort: Luttach, Südtirol, Italien

Nationalität: Italienisch



Ausbildung: Kochlehre in Südtirol; weitere Stationen bei renommierten Köchen wie Alfons Schuhbeck (Waging am See), Jörg Müller (Sylt), Eckart Witzigmann (München), David Bouley (New York) sowie Erfahrungen in London und Zürich bei Mövenpick

Karriere & Auszeichnungen

1994: Beginn der Tätigkeit im Hotel Rosa Alpina in St. Kassian, Südtirol

1996: Eröffnung des Gourmetrestaurants St. Hubertus im Hotel Rosa Alpina

2001: Erster Michelin-Stern für St. Hubertus

2006: Zweiter Michelin-Stern

2017: Dritter Michelin-Stern – erstes Restaurant in Südtirol mit dieser Auszeichnung

2011: 19 Punkte im Gault-Millau für St. Hubertus

2023: Eröffnung des Restaurants "Atelier Moessmer Norbert Niederkofler" in Bruneck;
Auszeichnung mit drei Michelin-Sternen und einem Grünen Michelin-Stern für Nachhaltigkeit

2025: Eröffnung Ansitz Heufler by Norbert Niederkofler in Rasen-Antholz

Kulinarische Philosophie: "Cook the Mountain"

Norbert Niederkofler entwickelte das Konzept "Cook the Mountain", das sich auf die Verwendung regionaler und saisonaler Produkte aus den Alpen konzentriert. Dabei verzichtet er bewusst auf Zutaten wie Gänseleber, importierten Fisch, Olivenöl und Zitrusfrüchte. Stattdessen nutzt er lokale Alternativen wie Traubenkernöl und die Säure von Weinbeeren. Fermentierte Produkte und das Prinzip "No Waste" (kein Abfall) spielen eine zentrale Rolle in seiner Küche.

Aktuelle Projekte

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler:

Ein Restaurant in der ehemaligen Tuchfabrik Moessmer in Bruneck, das seine Philosophie von nachhaltiger und regionaler Küche verkörpert.

AlpiNN: Ein Restaurant auf dem Gipfel des Kronplatzes, das Teil des Museums für Bergfotografie (LUMEM) ist und eine atemberaubende Aussicht sowie innovative alpine Küche bietet.

Persönliches & Hobbys

Norbert Niederkofler ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Er lebt in Bruneck, Südtirol. Seine Freizeit verbringt er gerne in der Natur, insbesondere in den Bergen, was sich auch in seiner kulinarischen Philosophie widerspiegelt. Er engagiert sich für Nachhaltigkeit und die Förderung junger Talente in der Gastronomie.

Norbert Niederkofler gilt als Pionier der nachhaltigen Spitzengastronomie und hat mit seinem Konzept "Cook the Mountain" neue Maßstäbe gesetzt. Seine Arbeit verbindet kulinarische Exzellenz mit einem tiefen Respekt für die Natur und die regionalen Traditionen der Alpen.