

Pressemitteilung

Datum: 31.08.2020

Thema: ECKART 2020

## **ECKART 2020 FÜR INNOVATION FÜR NORBERT NIEDERKOFLER**

## **ECKART 2020 FÜR LEBENSKULTUR FÜR MYRTHA ZIEROCK**

München.

### **Norbert Niederkofler** macht die Alpenküche zur Marke

Der am 16. September 1961 in Luttach in Südtirol geborene Norbert Niederkofler macht die Alpenküche zur Marke. Nach seiner Ausbildung in Südtirol sammelt er Erfahrungen bei Alfons Schuhbeck in Waging am See, bei Jörg Müller auf Sylt, bei Eckart Witzigmann in München, bei David Bouley in London und an einigen weiteren Stationen.

Dabei erweitert er nicht nur sein handwerkliches Können, sondern mehr und mehr werden ihm die Qualitäten seiner Heimat bewusst. Es zieht ihn zurück nach Südtirol, wo er 1994 das Restaurant „St. Hubertus“ eröffnet. Dort entwickelt er einen Stil, den er „Alpenküche“ nennt. Dabei folgt der Koch dem „Rhythmus der Natur“ und entwickelt seine Gerichte „immer um das Produkt herum.“ Das Ergebnis ist eine moderne, in der Region verwurzelte Küche auf Spitzenniveau. 2001 erhält er dafür den ersten, 2006 den zweiten und 2017 – als einziges Restaurant in Südtirol – den dritten Michelin-Stern. Konsequenterweise regionale und vollständig verwertete Produkte bester Qualität bilden die Grundlage seiner Kochkunst. Wichtig sind ihm dabei der nachhaltige Anbau, dessen soziale Folgen sowie der Respekt vor Produkten und Produzenten. „Norbert Niederkofler,“ so die

Jury in ihrer Begründung, „steht für die modernste und zurzeit innovativste Regionalküche.“

**Myrtha Zierock** erfindet mit ihrem Start-Up im Weinberg die Landwirtschaft neu

Die Grundlage für gutes Essen sind gute Produkte. Die in Südtirol anzubauen, stößt aufgrund der regionalen Gegebenheiten an natürliche Grenzen. Myrtha Zierock macht aus der Not des raren Bodens eine Tugend. Wie Norbert Niederkofler erhält sie den entscheidenden Impuls dazu in der Ferne. Während ihres Studiums in Kanada lernt sie, dass dort die Vegetations- und Wachstumsphasen sehr kurz sind und maximal genutzt werden müssen.

Zurück in Südtirol beginnt sie die schmalen Flächen zwischen den Reben zu nutzen und baut dort Salat und Gemüse an. Das erweist sich als aufwändig und zeitintensiv, erbringt jedoch Produkte von erstklassiger Qualität. Zur Vermarktung ihrer Erzeugnisse ruft sie einen Hofmarkt ins Leben und verkauft ihre Produkte direkt an zahlreiche Köche. Im Dialog mit den Kunden verbessert und verfeinert sie ihr Angebot, das von Mangold, Asiasalaten, Karotten, Tomaten, Fenchel und Zucchini bis zu Kräutern reicht.

Nach kurzer Zeit steigt die Nachfrage. Da die Kapazitäten begrenzt sind, geht Myrtha Zierock auch hier einen neuen Weg. Statt die konventionellen Mechanismen zu übernehmen und die Waren über weite Strecken zu liefern, exportiert sie die Methode und befähigt Interessenten in anderen Regionen, ihre Erfahrungen zu adaptieren. „Myrtha Zierock“, so begründet die Jury die Vergabe des Preises, „ist mit ihrem Start-Up im Weinberg die Impulsgeberin einer neuen, nachhaltigen Landwirtschaft.“ Ihr Konzept ist zukunftsweisend: Sie setzt konsequent auf Qualität, modernisiert traditionelle Methoden und Erfahrungen und initiiert durch ihren Export das Netzwerk einer nachhaltigen Landwirtschaft.

## Der ECKART

Der ECKART wird seit 2004 für herausragende Leistungen in der Gastronomieszene und über diese hinaus verliehen. Gesunde Ernährung, nachhaltige Kulinarik und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen zählen zu den Zielen der ECKART ACADEMY (und ihrer Partner). Zu den bisherigen Preisträgern gehören Massimo Bottura, Dominique Crenn, Ferran Adrià, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Alex Atala, HRH Charles Prince of Wales, Elena Arzak, Anne- Sophie Pic, Marc Haerberlin, Harald Wohlfahrt, Andreas Caminada, Familie Heinz Reitbauer, Mick Hucknall, Tiffany Persons, María Marte, Günter Grass, Dieter Kosslick, Daniel Boulud, Jon Rose u.v.a.

Kontakt:

Otto Geisel  
Lachner-Straße 18  
80639 München  
Tel: +49 151 65533070  
office@ottogeisel.de

<https://www.eckart-witzigmann-preis.de/>

<https://eckart-foodlab.com>