

NR 07 OKTOBER 2024

GOLF

BLADET

**FINE DINING OCH LÄCKRA
GOLFBANOR I KÖPENHAMN**

USA VANN SOLHEIM CUP

VIVERO GOLF
- ATT GÖRA DET OMÖJLIGA MÖJLIGT

CAMIRAL GOLF & WELLNESS
- NÄR ENDAST DET BÄSTA ÄR GOTT NOG

GOLF PÅ DRAMATISKA OCH VACKRA **KULLAHALVÖN**

KORSORD

|

NYHETER

|

RICHTERSKALAN

|

PRYLAR

UPPLEV HÖSTENS NYHETER

Château de la Bégude, Provence, Frankrike - La Envia, Costa de Almeria,
Spanien - Torremirona Golf & Spa Resort, Costa Brava, Spanien - Il Picciolo Etna
Golf Resort, Sicilien, Italien

Boka din höstresa på www.eastongolf.se eller ring 040 – 94 75 00

EASTON
GOLF
THE FRIENDLY GOLF TOURS

KÖPENHAMN LOCKAR MED FINE

Två av livets stora njutningar, på en och samma gång. Det finns ingen ursäkt att skjuta upp den där weekendresan till Köpenhamn för här väntar smakliga upplevelser både på golfbanor och till bords. Välkommen på gourmetgolf!

TEXT: JENNY OLSSON

KÖPENHAMN ÄR ETT AV SVENSKARNAS absoluta favoritresmål. Inte utan goda anledningar. Skandinavisk design och arkitektur, de många gröna parkerna, närheten till vatten och den levande och kreativa matscenen har lyft stadens status som internationell metropol. Sedan har vi ju säklart det kanske allra starkaste kortet av dem alla: gemytet.

Att livet känns lite mer kontinentalt i Köpenhamn må vara en sliten fras – men den stämmer. Några dagar i vår dejliga granne förmår alltid att höja ens puls. Dessutom stoltserar den danska huvudstaden med en handfull riktigt vassa golfbanor, och vill man kombinera storstadskänsla med sköna golffronder så har man än mer att se fram emot.

Men maten först, det är ändå där vi måste börja – utan energi inga birdies.

STÄLLNINGEN SOM NORDENS GASTRONOMISKA HUVUDSTAD

Köpenhamn har sedan början av 2000-talet gjort sig känt som ett gastronomiskt mekka. Det avgörande ögonblicket för stadens kulinariska rykte kom med öppningen av Noma 2003 genom kockarna René Redzepi och Claus Meyer. Noma, som betonade det nya nordiska köket, med fokus på närproducerade, säsong-

betonade råvaror och innovativa tekniker, vann snabbt internationellt hyllning. Nomas framgångar och filosofiska grund var en drivkraft och fungerade som en ledstjärna för andra kockar att förnya och utforska nordiska råvaror.

När restaurangbibeln Guide Michelin släppte sin senaste utgåva för de nordiska länderna tidigare i våras cementerade Köpenhamn sin status som den gastronomiska huvudstaden i Norden. Foodies kan glädja sig åt hela 43 åtråvärda Michelinstjärnor som tindrar över 31 restauranger.

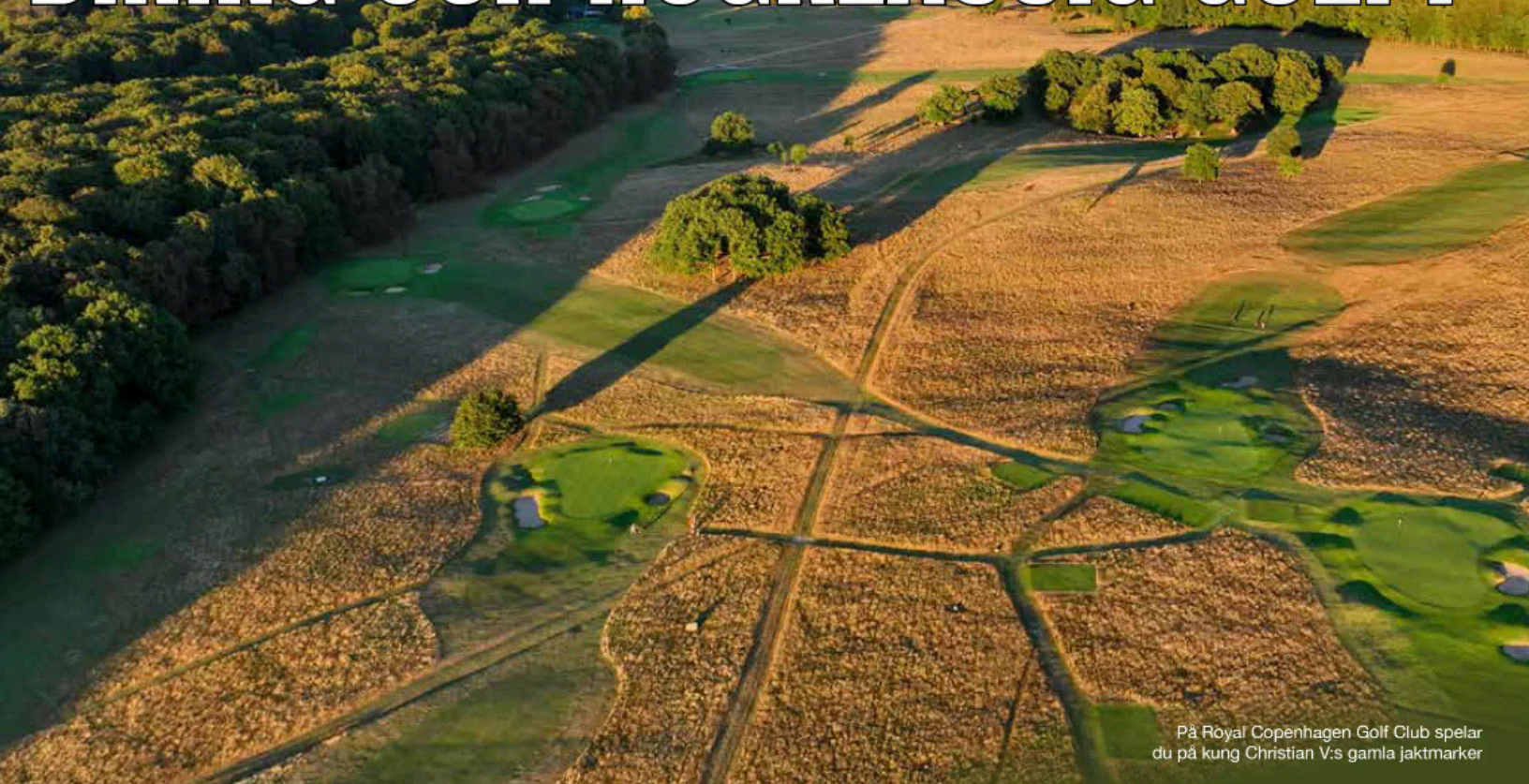
Endast ett mycket litet antal restauranger världen över lyckas erhålla tre stjärnor, maxantalet. I Danmark är de tre till antalet, samtliga i Köpenhamn. Noma och Geranium behöll sina tre Michelinstjärnor sedan förra året, vilket är en bedrift. Den stora vinnaren är dock Jordnær under ledning av den innovativa stjärnkocken Eric Kragh Vildgaard som i år blev den tredje restaurangen att erhålla tre stjärnor. Skaldjur, fisk och grönsaker av högsta kvalitet används i tekniskt magnifik matlagning som förenar delikat komplexitet med klassisk återhållsamhet. Vildgaard är särskilt känd för sin kärlek för kaviar, vilket han inkluderar i många rätter. Att lyckas få bord är dock inte det enklaste. Uppgraderingen från två till tre stjärnor har avsevärt ökat gourmetrestaurangens popularitet

och kölistan är lång – var ute i mycket god tid och håll tummarna.

Tur då att det är betydligt lättare att få starttid; dags att lyfta blicken från menyn och provsmaka vad Köpenhamn har att erbjuda i form av golf.



DINING OCH HÖGKLASSIG GOLF!



På Royal Copenhagen Golf Club spelar du på kung Christian V:s gamla jaktmarker

FRÅN DUKADE BORD TILL KLIPPTA GREENER

Inom 45 minuters resa från Tivoli finns ett 30-tal golfbanor och många av dem värda att lägga en dag på. Inte långt från nämnda Jordnær i Gentofte hittar vi Royal Copenhagen Golf Club, även känd som Københavns Golf

Klub. Här beträder du klassisk mark för detta är Skandinaviens anrikaste golfklubb, grundad redan 1898. Belägen i Dyrehaven, den danske kungens gamla jaktmarker, ser man än i dag tydliga spår av detta. Bokstavligen. Hjorthägnat runt banan finns inte bara där för syns skull.

Innan du vet ordet av vandrar ståtliga hjortar över fairway med Eremitageslottet som fond som kung Christian V använde för sina jakt-fester – helt klart en speciell upplevelse.

Den unika och rofyllda atmosfären som hjortarnas närvaro bidrar till ska inte förringas. Tvärtom känns det härligt att få spela på en golfbana med ett sådant rikt djurliv.

Spelmässigt erbjuder banan generösa landningsytor från tee med fairways kantade av gamla knotiga ekar. Trots det är den inte lättscorad, så det är klokt att försöka behålla lugnet och planera sina slag. Terrängen är relativt platt och det är framför allt förekomsten av vattenhinder, såsom dammar och bäckar, såväl som bunkrar som ökar banans svårighetsgrad och kräver precision.

I Köpenhamns södra utkanter väntar ett annat äss. En mästerskapsbana som kommer att utmana dig. Det kan nu uppstå viss namnförvirring men tidigare nämnda Royal Copenhagen Golf Club ska inte förväxlas med The Royal Golf Club, belägen alldeles intill ett stort naturreservat. Banan smälter fint in i det öppna och flacka hedlandskapet, layouten är spännande och magin med de 18 hålen uppstår i dialogen mellan dig och naturen.

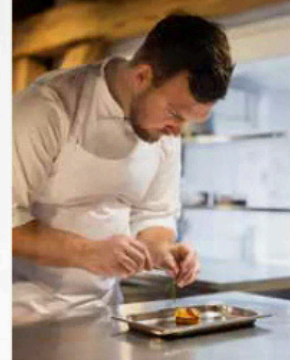
Royal Golf Clubs höga kvalitet fick erkännande redan 2012, två år efter öppnandet, när

Royal Golf Club stötar med en riktigt vass mästerskapsbana där Challenge Tour har avgjorts flera gånger





Gourmetrestaurangen Aure, belägen i ett gammalt kruthus på Holmen, fick sin första Michelinstjärna efter endast 81 dagar efter öppnandet i mars tidigare i år



Challengetour gjorde besök. Vann då gjorde vår egen Kristoffer Broberg som lyckades ha kontroll över ledningen under slutvarvet.

Arrangörerna var så nöjda att de ville återkomma till banan, vilket de gjorde 2015 och 2023. Huruvida du lyckas ha ditt eget spel under kontroll eller ej lämnar vi öppet, men banan är en njutning i prima kondition året om och med perfekta om än välvaktade greener.

NYKOMLING I DET STJÄRNSMYCKADE UTBUDET

Efter en dag ute på golfbanan är det skönt att återvända till stadens varma famn. Har du varit förutseende och bokat restaurang i god tid har du en kulinarisk pangupplevelse som väntar på Aure. Denna nykomling på listan fick sin första stjärna 81 rekordsnabba dagar efter att ha öppnat tidigare i mars i år. Restaurangen ligger i ett gammalt kruthus från 1700-talet på Holmen och även om krutroken har lagt sig så är det laddade smaker som mästarkocken Nicky Arentsen bjuder på. Med den prisade trion Babette (i Stockholm), AOC och Jordnær på meritlistan, har han med Aure nu fått möj-

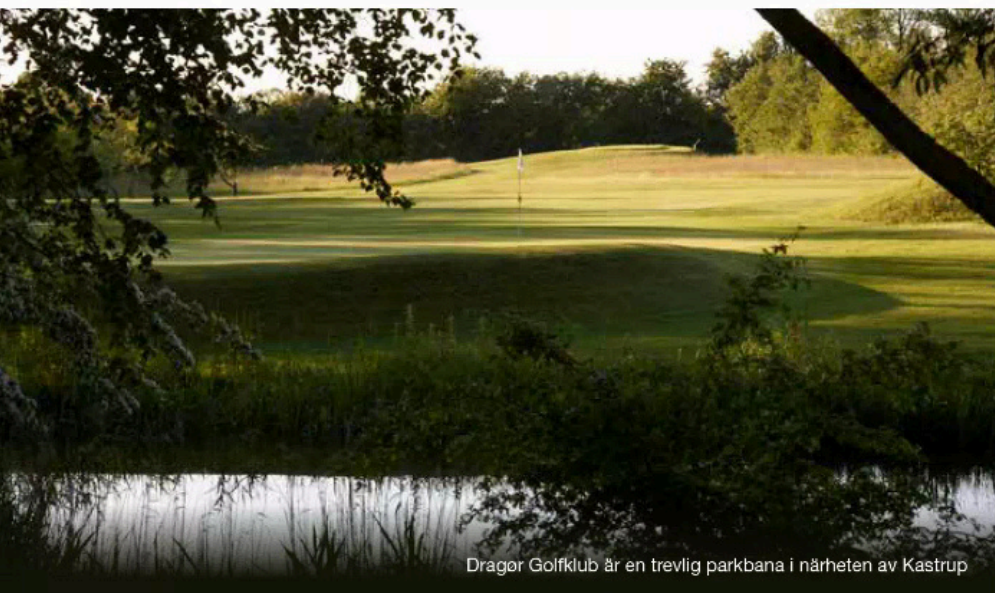


lighet att skapa sitt eget kulinariska universum, där fisk och skaldjur står på menyn. Någon sådan kommer du dock inte att hitta; här erbjuds endast två alternativ, fyra serveringar eller sju.

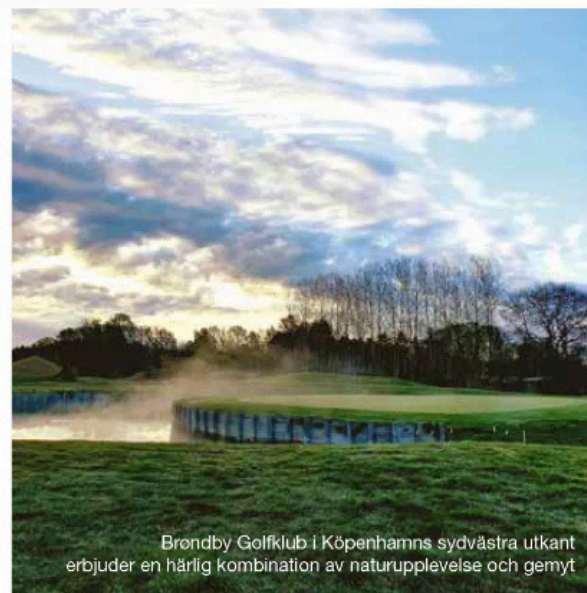
Med återvunnen energi efter en god natts sömn är suget efter nya spelupplevelser stort. Den golfbana man allra först lägger märke till vid ankomst till Köpenhamn är Dragør Golfklub. Det är nämligen den man ser från luften om man anländer med flyg till Kastrup. Denna parkbana öppnade 1991 och förefaller lättspeglad, designen är relativt enkel och det är flackt. Men banan ger svar på tal. Det finns många passager där du gör bäst i att lämna drivern i bagen och i stället spela järn – precision före längd premieras. Dessutom gör sig vinden påmind hela tiden, vilket kan orsaka oanade bollbanor. Ett extra plus får golfbanan för sitt fina fågelliv.

Vill du hinna med en sista golffrond innan hemresa så är Brøndby Golfklub i Köpenhamns sydvästra utkant värd ett besök, särskilt om du har en förkärlek för kombinationen naturupplevelse och gemyt. Redan vid ankomsten märker man av den sköna atmosfären; detta är en medlemsklubb med ett starkt engagemang. Den relativt korta 18-hålsbanan är en lättpromenerad historia, landskapet är som bekant platt. I gengäld ställs det krav på närspelet på och runt greenerna som håller hög klass. Intressanta vattenhinder på i stort sett varenda hål gör rondan extra spännande, som på banans signaturhål, det 11:e, en kort par 3 där en ö-green omgiven av vatten kräver precision.

Förhoppningsvis får du till en bra score att ta med dig hem, liksom en nyväckt aptit på Köpenhamn, staden för alla med pigga smaklökar oavsett om det gäller mat eller golf. ■



Dragør Golfklub är en trevlig parkbana i närheten av Kastrup



Brøndby Golfklub i Köpenhamns sydvästra utkant erbjuder en härlig kombination av naturupplevelse och gemyt



KÖPENHAMNS MICHELINRESTAURANGER (GUIDE MICHELIN NORDIC CITIES 2024)

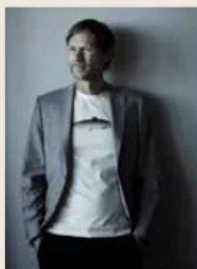
3-STJÄRNIGA RESTAURANGER

NOMA

En av världens mest kända restauranger, numera etablerad på ny adress på Refshaleøen. Superkokken René Redzepi bjuder på ett inspirerande nynordiskt kök, som tar avstamp i utforskandet av vilda, lokala ingredienser såsom örter, bär, svamp och råvaror ur havet. Teamet är känt för att pusha gränserna för traditionella matlagningstekniker och experimenterar bland annat med fermentering och konserveringsmetoder, vilket ofta resulterar i oväntade och unika smaker och texturer.

www.noma.dk

GERANIUM



Belägen i Fælledparken på Østerbro och drivs av hyllade Rasmus Kofoed. Med en unik kulinarisk stil experimenterar han ofta med texturer, temperaturer och oväntade kombinationer av ingredienser för att skapa minnesvärda rätter, med stor fokus på växtbaserade komponenter. Varje tallrik är designad med precision, som ofta liknar ett konstverk. Denna visuella elegans är minst lika viktig som smakerna. Kofoed tror på att ge gästen en holistisk upplevelse som engagerar alla sinnen och sträcker sig bortom maten.

www.geranium.dk

JORDNÆR

Jordnær, som grundades av Eric och Tina Vildgaard 2017, betonar en "jordnära" filosofi som återspeglar dess namn. Deras tillvägagångssätt blandar nordiska, franska och asiatiska kulinariska traditioner, med fokus på högkvalitativa, lokala ingredienser, ofta hämtade från närliggande naturliga miljöer. Belägen i i Gentofte strax norr om Köpenhamn väntar dig en helgjutten upplevelse – några av rätterna som sticker ut kungskrabba med musslor och japansk sake, och den delikata kombination pilgrimsmusslor, vita vinbär och ros. restaurantjordnaer.dk

2-STJÄRNIGA RESTAURANGER

ALCHEMIST

Michelin kokken Rasmus Munks omtalade restaurang med en imponerande 50-rättersmeny, tog sig in på listan med två stjärnor redan sitt första år. I ett försök att omdefiniera vad gastronomi är, re-brandat som "holistic cuisine", har Munk skapat en middagsupplevelse som mixar molekylär matlagning på högsta nivå med konst, teater, naturvetenskap och teknologi. Resultatet är bländande. www.restaurant-alchemist.dk



AOC

Sinnrika danska rätter signerade Søren Selin står på menyn, vilket renderat dem två Michelinstjärnor. I sin matlagning strävar Selin efter att betona det som är underbart i den lokala naturen, samt stimulera så många av våra sinnen som möjligt i matupplevelsen. Färska nordiska och säsongsbetonade råvaror från både jorden och havet tillreds i en minimalistisk approach med en preferens att framhäva en eller två nyckelsmaker per rätt. Restaurangen ligger ett stenkast från Kongens Nytorv.

www.restaurantaoc.dk

KADEAU COPENHAGEN

Med rötterna på Bornholm, driver Nicolai Nørregaard sin andra restaurang i centrala Köpenhamn med samma lyckade koncept. Här serveras en 20-rätters smakmeny med ingredienser från den danska ön. Tänk ostron med hampa och persilja inslagna i kålblad, samt fermenterade blomblad och konserverade bär i honung och krasse. www.kadeau.dk

KONG HANS KÆLDER

I en gotisk källare serverar Kong Hans Kælder sofistikerade rätter från det franska köket. Detta är den första restaurangen i Köpenhamn att erhålla en Michelinstjärna (1983) och den har hållit sin skyhöga standard sedan dess. Fokus ligger på enkelhet, vilket säkerställer att de naturliga smakerna framhävs i de många

gångar lyxiga råvarorna. Till exempel kan signaturmenyn innehålla Gillardeau-ostren med pepparrot, Wagyükött med konjak och dragon, och dansk svart hummer med guldbetor och bisque. www.konghans.dk

KOAN

Koan är en restaurang som lyckas sticka ut i en stad at utmärkande restauranger. Detta tack vare Kristian Baumann, vars sofistikerade och högst originella kök är en hyllning av och samtidigt ett utforskande av sin egen personliga identitet och koreanska arv. Tastingmenyn på hela 17 rätter är en unik och imponerande matupplevelse från den första tuggan.

www.koancph.dk

1-STJÄRNIGA RESTAURANGER

ALOUETTE www.restaurantalouette.dk

FORMEL B www.formel-b.dk

JATAK www.jatakph.com

MARCHAL www.marchal.dk

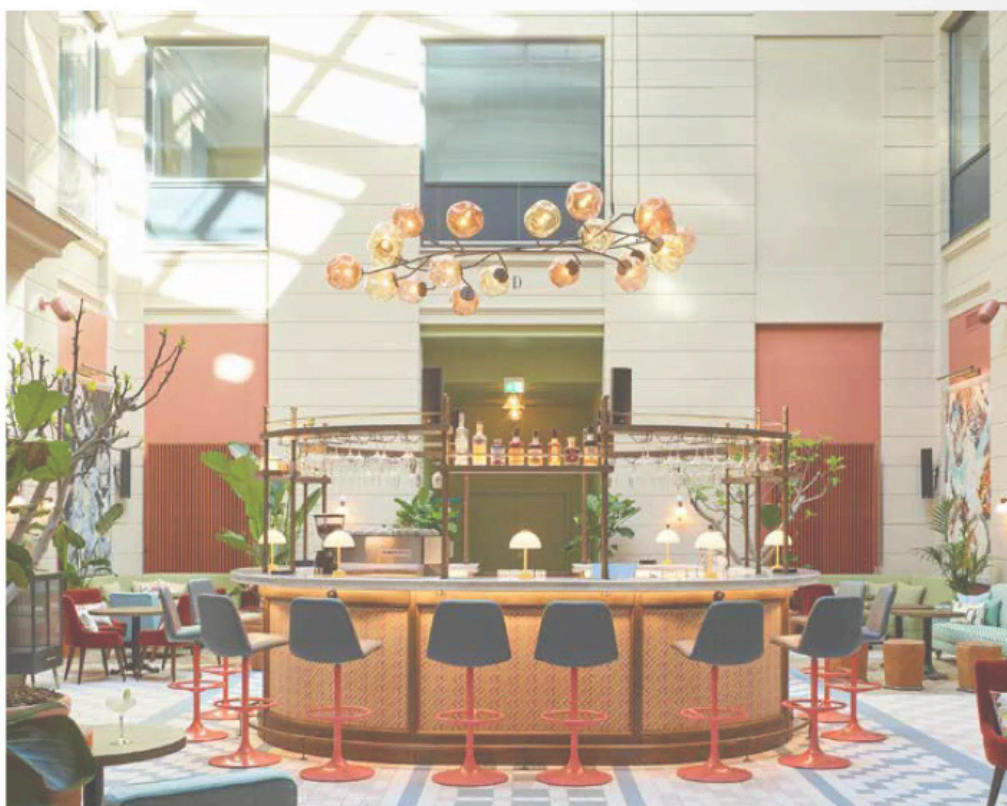
RESTAURANT AURE www.restaurantaure.dk

SØLLERØD KRO www.soelleroed-kro.dk

THE SAMUEL www.thesamuel.dk

FAKTA/ VAD BETYDER STJÄRNORNA?

- ★ En väldigt bra restaurang i sin kategori
- ★★ Ett kök som erbjuder mat värt en omväg
- ★★★ Ett exceptionellt bra kök värt en resa i sig

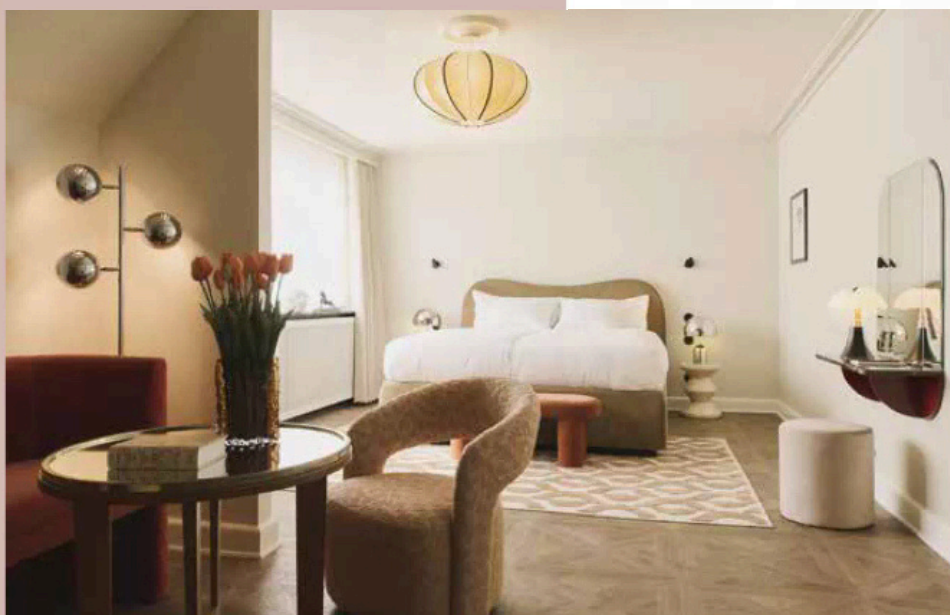


HOTEL BELLA GRANDE

Få städer har lika många utmärkta samtida designhotell som Köpenhamn. En ny pärla som poppat upp är Hotel Bella Grande, en kort promenad från Rådhusplatsen. Beläget i en historisk byggnad är detta 4-stjärniga hotell modernt med en nostalgisk charm som möter samtida sofistikerad. I entrén möts du av ett ljust och luftigt atriumgård med fri sikt mot himlen. En perfekt plats för cocktails och middag på restaurang Donna. Hotellet har 109 rum i olika storlekar som alla inretts i jordnära toner och med känsla för detaljer i såväl möblemang som materialval. Sviterna ligger högst upp och har privat takterass med en magnifik utsikt. Ett mindre gym finns till förfogande. Vester Voldgade 23, www.hotelbellagrande.com

25HOURS HOTEL INDRE BY

De får gärna vara 25 timmar på ett dygn för på 25hours Hotel vill man stanna länge. Detta boutiquehotell öppnade för två år sedan och har kommit att bli en favorit för många. Rumskategorierna går från medium till gigantisk och bakom den färgsprakande och lekfulla inredningen står den Londonbaserade svenska designstjärnan Martin Brudnizki. Läget är perfekt, mitt i smeten och med ett fitnessrum, finsk bastu, terrass, restaurang med fokus på orientaliskt, två barer och musikrum så finns det absolut ingen som kan anklaga dig om du vill stanna kvar på hotellet och socialisera. Pilestræde 65, www.25hours-hotels.com



GOLFBANOR

DRAGØR GOLFKLUB www.dragor-golf.dk

BRØNDBY GOLFKLUB www.brondbygolf.dk

KØBENHAVN GOLF KLUB www.kgkgolf.dk

ROYAL GOLF CLUB www.royalgolf.dk

TIPS!

Med ett Copenhagen City Card kan du lära känna Köpenhamn på ett prisvärt sätt. Kortet ger fri entré till ett 80-tal attraktioner såsom Glyptoteket, Rosenborg slot, Designmuseum och Christiansborg, samt fritt resande med kollektivtrafiken, även till och från flygplatsen. Välj mellan 24, 48, 72, 96 och 120 timmar, ladda ner appen, aktivera och du är redo att utforska staden. www.copenhagencard.com