

falstaff TRAVEL

HOTEL-IKONE

Das legendäre „The Chelsea“ in New York feiert sein Comeback.

MARRAKESCH

Das „Maison Brummell Majorelle“ ist der Place to be.

FOOD & TRAVEL SPECIAL

Auf Gourmetreise durch
Bordeaux, Lyon, Athen,
Rom, Kopenhagen
und die Alpenregion

GREAT ESCAPES

Die neuen Trend-Destinationen Mexiko, Namibia und Hawaii.
Plus: Reisen mit Nicole Kidman, Jason Momoa und Erwin Wurm.



FOOD & TRAVEL SPECIAL

KOPENHAGEN

VON SMÖRREBRÖD BIS
STERNEKÜCHE



Die dänische Hauptstadt zählt zu den *aufregendsten Food-Destinationen* Europas, wenn nicht der gesamten Welt – daran wird sich auch dann nichts ändern, wenn in naher Zukunft der berühmteste, einflussreichste und für viele auch beste Koch der Stadt sein Restaurant schließt.

von GEORGES DESRUES



Bunt und fröhlich
Die pittoresken, farbenfrohen Häuser am Nyhavn zählen zu den beliebtesten Fotomotiven der Besucher Kopenhagens.



Alles aus dem Meer
Noch keine 15 Jahre alt
und schon ein Klassiker:
Fisch und Meerestriche
im „Kadbyens Fiskebor“



N

och vor 20 Jahren wäre wohl niemand des Essens wegen nach Kopenhagen gereist – dass das heute anders ist, ist zu einem großen Teil René Redzepi zu verdanken. Mit seinem viel gerühmten Restaurant „Noma“ läutete der Koch und Wirt das Zeitalter der naturverbundenen nordischen Küche ein, welche die dänische Hauptstadt in eine der spannendsten Kulinarik-Destinationen der Welt verwandelte. Dann, vor einigen Monaten, die Schockankündigung: Das „Noma“ wird noch vor Jahresende schließen. Ein Kapitel geht zu Ende, doch das Kopenhagener Gastro-Wunder lebt weiter – denn inzwischen wimmelt es in der Stadt nur so von Kochtalenten aus aller Herren Länder (viele davon von Redzepi selbst ausgebildet), die eigene Lokale in unterschiedlichsten Kategorien, von Burger-Bude bis Fine Dining, eröffnen und die brodelnde Szene am Leben erhalten.

Doch gut gegessen hat man in Dänemark freilich schon vor dem sogenannten „New Nordic“: Mit dem wunderbaren Smørrebrød haben die Dänen sogar eine eigen-

Feine Komposition

Sauerteigbrot, lokaler Fisch – im Restaurant „Aamanns 1921“ wurde das Smørrebrød neu erfunden.

Lokalausgleich

Einladend: Das Flair im „Aamanns 1921“ ist stilvoll, man genießt in einem modernen, hellen Ambiente.



Skottland

Die beliebten Marinierbrücken aus dem 19. Jahrhundert im Viertel Alwyndie sind heute beliebte Wohnadressen.



Handmade

Das elegante Boutiquehotel „Sanders“, gleich hinter dem Königlich Dänischen Theater gelegen, braut sein eigenes Craftbeer.

**NOCH VOR 20 JAHREN WÄRE
KAUM JEMAND DES ESSENS WEGEN
NACH KOPENHAGEN GEREIST –
HEUTE ZÄHLT DIE STADT ZU DEN
FOOD-HOTSPOTS DER WELT.**



Viel Vergnügen!

Rechts Seite: New Nordic mit koreanischen Wurzeln – das „Koan“ von Küchenchef Kristian Baumann. Unten links: der beliebte historische Vergnügungspark Tivoli.

ständige Kultur des Mittagessens entwickelt, um die man sie beneiden könnte. Wörtlich bedeutet der Begriff schlicht und ergreifend Butterbrot, doch was man in Dänemark darunter versteht, sind in der Regel äußerst kunstvoll belegte Brote, die mit Messer und Gabel gegessen werden. Eine der Hochburgen des Smørrebrøds ist das altherwürdige „Restaurant Schønnemann“: geplättete Tischtücher, Holztäfelung, Kellner in Jackets; und unter den Gästen nicht wenige Geschäftsleute mit Krawatte, die bereits mittags ihr Gläschen „Snaps“ zum Räucheraal- oder Heringsbrötchen (14 verschiedene Sorten!) und Bier trinken.

Ein weiteres legendäres Smørrebrød-Lokal ist das „Aamanns 1921“: Seit der Eröffnung im Jahr 2006 setzt Gründer Adam Aamann auf hausgebackenes Sauerteigroggenbrot, selbst eingelegtes Gemüse, Ostsee-Heringe und auch sonst nur auf hochwertigste biologisch erzeugte, vorwiegend hausgemachte Ingredienzien. Damit schuf er eine neue, zeitgemäßere Version des Smørrebrød-Restaurants. Wie überall in Kopenhagen werden die belegten Brote nur mittags serviert, abends indessen verwandelt sich das „Aamanns 1921“ in ein gediegenes Restaurant mit Kreativanspruch.

Davon gibt es in Kopenhagen freilich einige, von denen manche zu den besten Europas zählen – wie etwa das seit April 2023 an seinem jetzigen Ort, einem ehemaligen Lagerhaus an einem Kai, eröffnete und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete „Koan“ des in Korea geborenen Küchenchefs Kristian Baumann. Baumann nimmt seine Gäste mit auf eine Reise in das Land seiner Vorfahren, arbeitet in erster Linie mit lokalen Produkten und vernählt dabei auf harmonische Weise Techniken und Ästhetiken aus Fernost und Skandinavien, womit er einen durch und durch persönlichen Stil kreiert und dem Gast ein geradezu einzigartiges kulinarisches Erlebnis beschert.

ZUTATEN VON DER INSEL BORNHOLM

Gleichermaßen memorabel gerät ein Abendessen im gleichfalls doppelt besternten Restaurant „Kadeau“ von Nicolai Nørregaard. Der 45-jährige Küchenchef stammt von der Insel Bornholm, wo er ein weiteres Restaurant betreibt – und von wo er die große Mehrheit der Zutaten bezieht, die er in dem elegant in nüchternem skandinavischem Design gehaltenen Restaurant mit seiner imposanten offenen

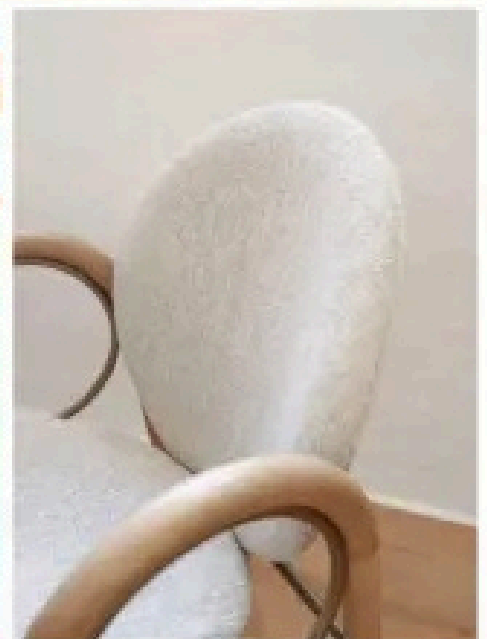
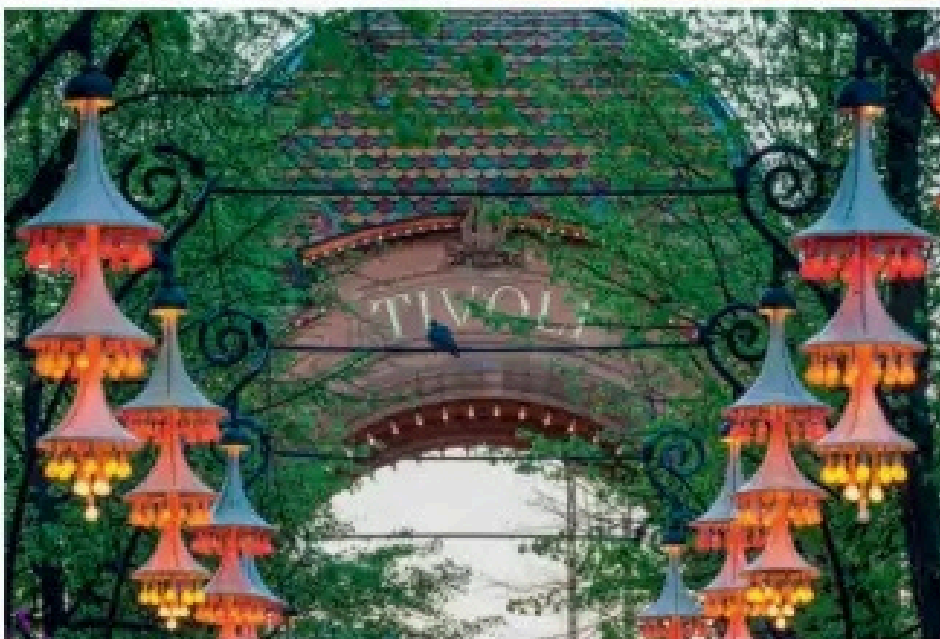
Augenschmaus

Belegte Brote als Kunstwerke – hier ein Smørrebrød mit Hering im kultigen, 1877 eröffneten Restaurant „Schønnemann“.





VON SMÖRREBRÖD ÜBER FINE DINING
BIS ZUM ASIA-IMBISS: KULINARISCH
SPIELT KOPENHAGEN ALLE STÜCKE.





Genuss und Kultur

Auch bei einer Gourmetreise sollte man sich die Beine vertreten – etwa im Garten von Schloss Rosenborg.

Schatzkammer

Vakuumierte Schokolotten (s. nr.) und gut gefüllte Vorratsgläser (s.) im Restaurant „Kadeau“.



Küche verarbeitet; und zwar auch außerhalb der Erntezeiten, wenn all die wundervollen Ingredienzien von der fruchtbaren Ostseeinsel fermentiert, eingelegt, geräuchert oder sonst wie auf natürliche Art konserviert werden und in eindrucksvoll stimmigen und prächtig präsentierten Gerichten landen.

Nach so viel Sterneküche braucht es zur Abwechslung wieder etwas Bodenständiges – und dafür eignet sich in Kopenhagen wohl nichts besser als ein Besuch in Kodbyen, dem ehemaligen Metzgereiviertel der Stadt. Auf dem Gelände mit seinen riesigen Hallen, in denen einst Rinder und Schweine zerlegt und verpackt wurden, finden sich heute angesagte Bars, Imbissbuden, Pubs, Cafés und Restaurants. Unter Letzteren beinahe schon als Klassiker gilt „Kodbyens Fiskebar“: Obwohl man auch an einem langen Tresen essen kann, handelt es sich bei dieser „Fischbar“ vielmehr um ein ziemlich mächtiges Restaurant mit einer großen Auswahl an Fisch- und Meeresfrüchte-Gerichten. Die Stimmung ist ausgelassen, der Lärmpegel hoch, der Service dafür effizient und präzise; die Speisen sind exzellent zubereitet und gepflegt angerichtet. All das zusammengenommen macht die „Fiskebar“ zu einer der besten Adressen, um Kopenhagens Food-Szene in ihrer typischsten Ausformung zu erleben. 🍴

Fotos: Getty Images, Stockfood, Alamy, Alamy, Philip Wölber, Emma Sejeranin, beigezeit

BEST OF KOPENHAGEN

Kleine Kunstwerke
Die Smørrebrød-Kreationen
des „Aamanns 1921
in Kopenhagen“



WHERE TO EAT



FISKEBAREN Mitten im angesagten Viertel des ehemaligen Kopenhagener Fleischgroßmarkts liegt eines der spannendsten Fischlokale der Stadt: In „Kødbyens Fiskebar“ reicht die beeindruckende Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten von Fish and Chips über gedünstete Miesmuscheln bis hin zu fünf verschiedenen Sorten Austern. Dazu gibt's Naturweine, Craftbeer – und ausgelassene Stimmung. fiskebaren.dk

KADEAU Das Allermeiste, das im Zwei-Sterne-Restaurant „Kadeau“ serviert wird, stammt von Bornholm, der Heimatinsel von Wirt und Küchenchef Nicolai Norregaard. In der kalten Jahreszeit arbeitet man nach alter skandinavischer Tradition mit allerhand Eingelegtem, Geräuchertem, Fermentiertem und natürlichen Konservierungsmethoden. kadeau.dk

AAMANNS 1921 Wiederbelebt hat Adam Aamann die alteingesessene Tradition des Smørrebrøds, als er 2006 sein erstes Lokal eröffnete und auf saisonales und biologisches Gemüse, lokalen und nachhaltig gefangenen Fisch, artgerecht gehaltene Landtiere und hochqualitatives Vollkorn- und Sauerteigbrot setzte. Die belegten Brote sind regelrechte Kunstwerke, ihr teils sehr kreativer Belag wechselt mit den Jahreszeiten. aamanns.dk/en/

SCHÖNNEMANN Das im Jahr 1877 gegründete „Schønnemann“ ist gewissermaßen die große alte Dame der dänischen Smørrebrød-Kultur – ein Besuch in dem Kultlokal mit der riesigen Auswahl an belegten Broten zählt zu den Pflichtpunkten jedes Kopenhagen-Aufenthalts. Einige Brote sind nach Stärkchen benannt, die sie speziell für das „Schønnemann“ kreiert haben. Nur mittags geöffnet. restoranthschoennemann.dk



KÖAN Im Frühjahr 2023 eröffnete Kristian Baumann sein Restaurant in einem ehemaligen Lagerhaus direkt am Meer – bereits kurz darauf vergab der Guide Michelin zwei Sterne. Der Küchenchef und Wirt wurde in Korea geboren und kreiert Gerichte, in denen sich die Küche des Landes seiner Vorfahren genauso widerspiegelt wie jene seiner skandinavischen Heimat. Einzigartig! koanph.dk

WHERE TO STAY

COCO HOTEL Freundliches, sehr zentral gelegenes Boutiquehotel ohne überflüssigen Luxus, dafür mit geschmackvoller Einrichtung, begrüntem Innenhof, Kaffeebar in der Lobby und an Wochenenden DJ-Sets. Nachhaltigkeit wird großgeschrieben, das Bettzeug ist aus biologisch erzeugtem Leinen, Strom wird von einem eigenen Sonnenkraftwerk in Jütland bezogen. coco-hotel.com



KANALHUSET Ein besonderes Hotel ist das im Inselviertel Christianshavn gelegene „Kanalhuset“: Das imposante, denkmalgeschützte Gebäude stammt aus dem 18. Jahrhundert und diente einst als Internat für Marinekadetten. Eingerichtet wurde es mit dänischen Vintagemöbeln. Zu den besonderen Attraktionen des Hauses zählt das Restaurant, in dem man wie in Hotels früherer Zeiten an Gemeinschaftstischen isst. kanalhusetcoo.com

25 HOURS Zweiter und funkelneuer Ableger der beliebten Hamburger Hotelkette in Kopenhagen auf der sogenannten „Papierinsel“, wo gerade ein lebendiges und architektonisch sehenswertes neues Stadtviertel entsteht. Die Atmosphäre des Hotels ist jener eines typischen dänischen Sommerhauses nachempfunden, sodass sich unmittelbar Urlaubsfeeling einstellt. 25hours-hotels.com/en/hotels/kopenhagen/ivær-land



HOTEL SANDERS Gleich hinter dem Königlich Dänischen Theater liegt dieses Boutiquehotel, das der ehemalige dänische Balletttänzer Alexander Kølpin im Jahr 2017 eröffnet hat. Gestaltet wurde es vom Londoner Designstudio Lind + Almond, das sich bemüht hat, die Atmosphäre eines dänischen Wohnhauses zu erzeugen, „dessen Besitzer weit gereiste Leute sind“, wie es heißt. hotelsanders.com

HOTEL KONG ARTHUR Nahe einer Brücke zum angesagten Viertel Nørrebro und unweit der lebhaften Markthalle Torvehallerne liegt dieses elegante Hotel, untergebracht in einem herrschaftlichen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert. Besonders beeindruckend ist der Spa-Bereich; außerdem gibt es eine Bar, gleich drei Restaurants und ein auch bei Nicht-Hotelgästen beliebtes Frühstücksbuffet. arthurhotels.com/hotel-kong-arthur/