

Sonnengruß:
Geschälte Tomaten in
Tomaten-Consommé
sind eine typische
Vorspeise im
Restaurant „Amass“



AUSSICHT? HEITER BIS KÖSTLICH!

Von feinsten Fischküche bis zu süßen Kleinigkeiten – was Kopenhagens Köche auftischen, ist alles andere als gewöhnlich. Wir haben Ihnen die besten Adressen zusammengestellt

TEXT GUNTHILD KUPITZ FOTOS CHRISTIAN KERBER

Ein Rastplatz am Wasser wie hier an der Brücke Inderhavnsbroen, ist in der dänischen Hauptstadt schnell gefunden



Im „Amass“ speisen die Gäste nicht à la carte, sondern bekommen ein ständig wechselndes Menü aus vielen kleinen Gängen serviert



1

AMASS

Alles an diesem Restaurant ist außergewöhnlich: die Lage auf dem ehemaligen Industriegelände am Hafenrand, das Gebäude (eine alte Werkzeughalle, knapp 800 Quadratmeter groß und acht Meter hoch), die eigenwilligen, überaus stimmigen Gerichte wie geräucherte Meeresschnecken mit Frühlingsgemüse in Bohnenkrautbrühe und gesalzenem Grünkohlstengelöl. Vor allem aber die leidenschaftliche Experimentierfreudigkeit von Chefkoch Matt Orlando und seinem Küchenchef Max Bogenmann (Bild oben) ist beeindruckend. Statt Lebensmittelreste wegzuworfen, entwickelt er damit ständig neue Produkte wie Miso aus Kaffeesatz mit Lavendel und schwarzen Bohnen.

Refshalevej 153, 1432 Copenhagen, Tel. 00 45/43 58 43 30
www.amassrestaurant.com

„La Banchina“ mit Bootsanleger: einst Wärterhäuschen, dann italienische Hafenkneipe, jetzt Hipster-Treff mit koreanisch inspirierten Gerichten



2

LA BANCHINA

Das ehemalige Fährwartehäuschen auf der Halbinsel Refshaleøen ist ein wunderbarer Ort, um ein paar bummelige Stunden am, im oder auf dem Wasser zu verbringen. Das finden auch die Kopenhagener und steuern das „Banchina“ zu jeder Tages- und Jahreszeit mit dem Rad oder Kajak an. Bei schönem Wetter geht's auf den Steg oder den vorgelagerten Ponton, bei schlechtem in die kleine Sauna gleich daneben. Und zwischendurch isst man Toast mit Lobster oder gegrillten Kabeljau mit Salat aus dem eigenen Mini-Garten – frisch, schlicht und köstlich. Braucht man mehr?

Refshalevej 141, 1432 Kopenhagen,
 Tel. 00 45/31 26 65 61
www.labanchina.dk



Fahrradfreundlich und berühmt für seine Speicherhäuser: Der Stadtteil Christianshavn gilt als „zweite Innenstadt“ der dänischen Metropole



Blick auf den
Kopenhagener
Rathausplatz

3

LILLE BAKERY

Wo früher die Lehrlinge der Werft Burmeister & Wain ausgebildet wurden, gibt es heute die mutmaßlich besten Sauerteigbrote der Stadt. Besonders verführerisch sind auch die rosa gezeichneten Berliner, gefüllt mit Limonenquark, Beerencreme oder Schokolade. Übertroffen wird beides nur noch von so köstlichen Salaten wie etwa dem Rote-Bete-Fenchel-Linsen-Mix, den die beiden Betreiberinnen Mia und Zara mittags anbieten. Kein Wunder also, dass sich regelmäßig Schlangen vor der „Lille bakery“, der kleinen Bäckerei, bilden. In dem Café kann man übrigens auch fabelhaft frühstücken.

*Refshalevej 213B, 1432 Kopenhagen
www.lillegrocery.com*



Über eine Crowdfunding-Kampagne sammelten die Gründerinnen der „Lille Bakery“ für den Brotbackofen, der jetzt mitten im Laden steht



Zum Frühstück das vermutlich beste Sauerteigbrot der Stadt probieren? Dann ab in die „Lille Bakery“

Warmes Holz und schlichtes Design dominieren in der Bäckerei. Kunden schätzen neben den Vollkornbroten auch die Brötchenauswahl



4 ILUKA

Beau Clugston lässt nur eine Regel gelten: „Kaufe die verdammten besten rohen Zutaten, die du in die Finger bekommst!“ Aus denen kocht der Australier dann seine scheinbar simplen Gerichte, die manchmal nur aus drei Zutaten bestehen – Königskrabben mit Zuckerschoten und Champignons zum Beispiel. Oder Kaviar mit Kiwi und Avocado. Das Ergebnis? Reine, intensive Aromen. Schließlich verfügt Clugston als ehemaliger Mitarbeiter des Londoner Starkochs Gordon Ramsey über erstklassige handwerkliche Fertigkeiten, als Ex-Küchenchef im „Noma“ über wilde Kreativität – und als Surfer über die Intuition, beides auf feine Weise zu verbinden.

Peder Skrams Gade 15, 1054 Copenhagen, Tel. 00 45/30 30 95 89
www.restaurantiluka.dk



Clugstons Grundsatz: Verwende die allerbesten, frischesten Zutaten

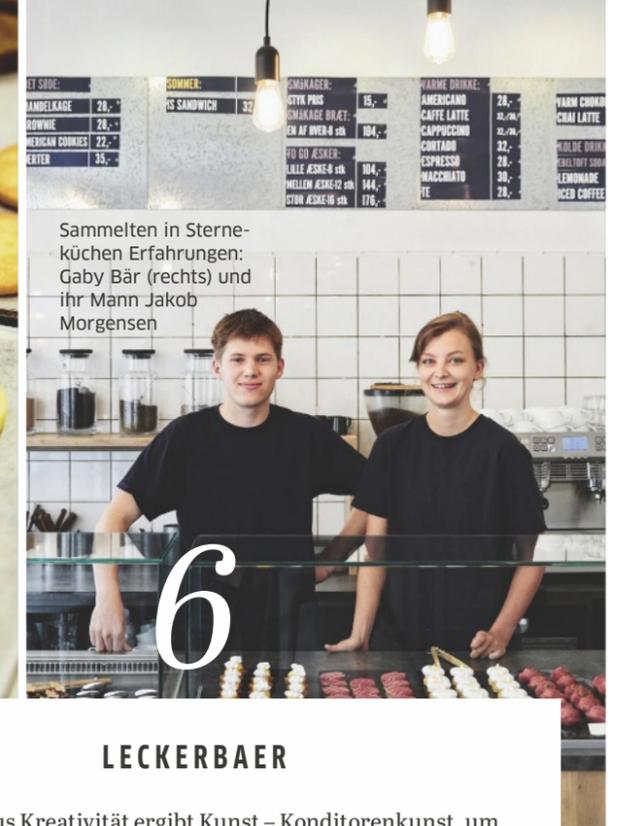
Im „Iluka“ werden viele Produkte unverarbeitet serviert. So auch die Blätter der Kapuzinerkresse im Austernsud



Purismus auf dem Teller erwartet Gäste im „Iluka“ – etwa Languste (Mitte), Seeigel, Auster und Kaviar (im Uhrzeigersinn)



Gourmet-Cookies bekommen einen Tupper Füllung



Sammelten in Sterneküchen Erfahrungen: Gaby Bär (rechts) und ihr Mann Jakob Morgensen

5

LUMSKEBUGTEN

Ohne ihn wäre die dänische Küche wohl nie in den Olymp der Spitzengastronomie aufgestiegen! Denn Erwin Lauterbach gehörte 2004 zu den Initiatoren des „Manifestes für eine neue nordische Küche“. Ihre Forderung: mit frischen, regionalen Produkten die traditionellen Gerichte revolutionieren. Schon 20 Jahre zuvor hatte Lauterbach so visionär gekocht. Heute, mit 75, steht er noch immer begeistert am Herd und kreiert klassische dänische Speisen mit französischem Twist. Etwa marinierten Hering mit Currygemüse und Welsfilet mit Zwiebeln und Speck.

Esplanaden 21, 1263 Kopenhagen
Tel. 0045/33 15 60 29
www.lumskebugten.dk



Am Kopenhagener Hafen serviert Erwin Lauterbach in seinem „Lumskebugten“ Rochen mit allerlei Gemüse

LECKERBAER

Können plus Kreativität ergibt Kunst – Konditorenkunst, um genau zu sein. Die kleinen Meisterwerke, die die Schweizerin Gaby Bär und ihr Mann, der Däne Jakob Morgensen, fertigen, sind ihre Neuinterpretationen der Småkager, der landestypischen Butterkekse – inspiriert von ihren langjährigen Erfahrungen mit den Backtraditionen aus europäischen und amerikanischen Sterneküchen. Und so tragen ihre Gourmet-Cookies unter anderem Baiserhauben aus Passionsfrucht, sind überzogen mit einer zart schmelzenden Schokoladen-Haselnuss-Ganache oder kommen mit einem Klecks Lemon Curd daher. Widerstand? Zwecklos!

Rymsgade 118, 2100 Kopenhagen, Tel. 00 45/28 30 38 64,
www.leckerbaer.dk



Seafood-Potpourri
aus dem Restaurant
„Kødbyens Fiskebar“

7

KØDBYENS FISKEBAR

Über dem Eingang zu einem der aufregendsten Fischrestaurants der Stadt wacht seit 1933 ein steinerner Bulle des dänischen Bildhauers Einar Utzon-Frank. Jahrzehntlang wurde nämlich in dem lang gestreckten Industriebau Fleisch verarbeitet. Doch seit 2009 serviert in der weiß gekachelten Halle das Team um Ex-Noma-Sommelier Anders Selmer fangfrischen Wildfisch sowie Schalentiere, die der britische Küchenchef Jamie Lee zu köstlichsten Kunstwerken verarbeitet: von einfachen Miesmuscheln in Cidre gedünstet über wilde dänische Austern bis hin zu gebratenem Seehecht mit Bio-Kartoffeln und Liebstöckel.

Flæsketorvet 100, 1711 Kopenhagen, Tel. 00 45/32 15 56 56
www.fiskebaren.dk

Erste Adresse für
Fisch im ehemaligen
Schlachterviertel?
Da, wo der steinerne
Bulle wacht



Küchenchef
Jamie Lee
verwendet Fisch,
Muscheln und
Krustentiere aus-
schließlich aus
nachhaltigem Fang

Hervorragend zubereiteter Fisch wie die Makrele mit
Mini-Tomaten machten das „Kødbyens Fiskebar“ berühmt





Der Bezirk Christianshavn ist durchzogen von Kanälen. Ein Glück für alle, die gern paddeln



Das Café „Democratic Coffee“ liegt neben der Kopenhagener Hauptbibliothek

COCKTAILS, KAFFEE ODER HOTDOGS – NOCH MEHR GUTE ADRESSEN

Anker Chokolade Handgemachte Pralinen aus hochwertigen Zutaten: Falls Sie süße Mitbringsel suchen, ist diese Konfiserie die erste Anlaufstelle. Jagtvej 125, 2200 Kopenhagen, Tel. 00 45/51 95 54 29, www.ankerchokolade.dk

Arrebo Café In entspannter Atmosphäre brühen Mitarbeiter den wohl besten Kaffee im Bezirk Nørrebro. Unbedingt auch die Zimtschnecken probieren! Midgårdsgade 1, 2200 Kopenhagen

DOP Hotdog „Der organische Pølse-mann“ empfängt Fans an zwei Hotdog-Wagen in der Altstadt. Die Wahl liegt zwischen diversen Wurstsorten, etwa aus Schwein, Ziege oder Tofu. Alle Zutaten sind bio. Fußgängerzonen Strøget (an der Heilig-Geist-Kirche) und Købmagergade (am Runden Turm). Tel. 00 45/30 20 40 25, www.doep.dk

Kabys Café serviert prächtiges Frühstück und fantasievolle Gerichte aus sorgfältig ausgesuchten Zutaten. Nansensgade 64, 1366 Kopenhagen, Tel. 00 45/31 70 22 01, www.kabyskbh.dk

Democratic Coffee röstet, brüht und serviert nachhaltig und fair gehandelten Kaffee. Schöne Sitzplätze, neben der Hauptbibliothek, die Kaffeebohnen können Gäste auch zum Mitnehmen kaufen. Krystalgade 15, 1172 Kopenhagen, www.prologcoffee.com

Vang & Bar Lust auf Kopenhagener Nachtleben? Dann fangen Sie mit einem gut gemixten Cocktail an. In dieser Bar servieren Profis Klassiker und eigene Kreationen. Ingerslevsgade 200, 1705 Copenhagen, Tel. 00 45/60 80 60 85, www.vangandbar.com

Sanchez Restaurant Sechs Jahre lang war Rosio Sanchez Pâtisserie-Chefin im alten „Noma“. 2017, nach zwei Streetfood-Läden, eröffnete sie ein Restaurant. Ihre Tacos füllt sie gern mal mit Kartoffeln und Quark, darauf thront ein geräuchertes Eigelb. Sanchez gelingt perfekte Balance zwischen Innovation und Wohlfühlküche. Istedgade 60, 1650 Kopenhagen, Tel. 00 45/31 11 66 40 www.lovesanchez.com

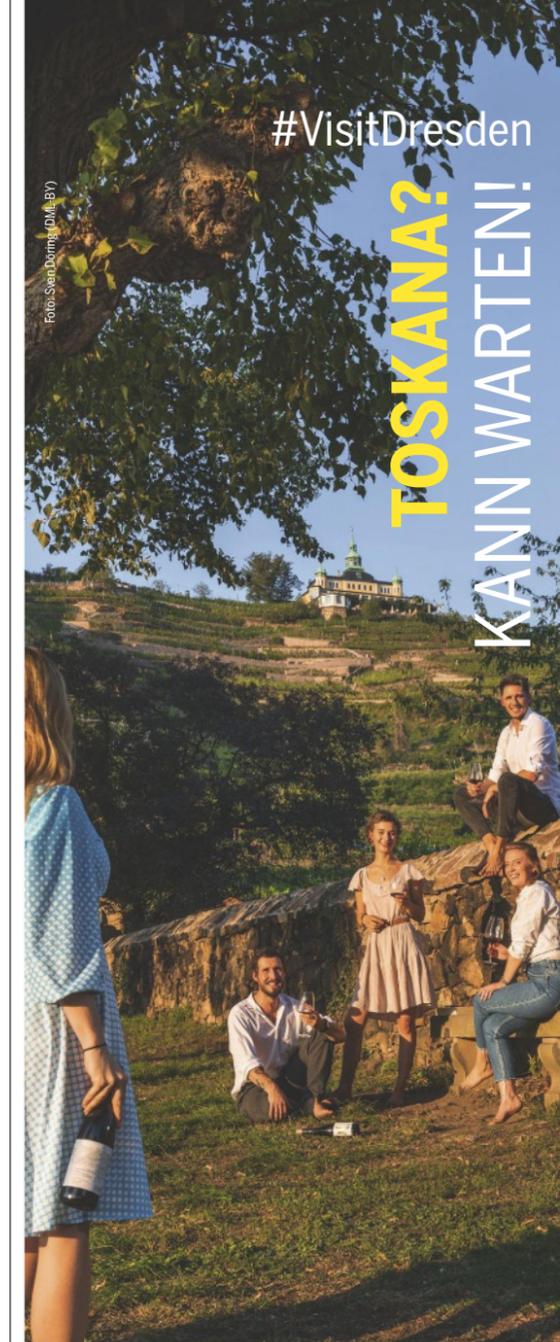


Foto: Sven Döring (D.M.B.V.)

#VisitDresden

TOSKANA?
KANN WARTEN!

Hervorragende Weine treffen auf ambitionierte Küche. Große Oper auf genialen Jazz. Alte Pracht auf großartige Kunst. Überall Kultur, Schönheit – und ein ausgeprägter Hang zum Genuss. **Mehr davon? Entdecken Sie Dresden Elbland.**

Dresden.
Elbland