

23.04.2009 - 09:06 Uhr

## Der Küchenchef empfiehlt: Kopenhagener Küche

*Kopenhagen (ots/PRNewswire) -*

Bitten Sie die 50 besten Köche der Welt, das nach ihrer Meinung weltbeste Restaurant auszuwählen. Nun, das haben sie gerade getan. Die Antwort ist das von Chefkoch Rene Redzepi geführte Noma in Kopenhagen. Durch die erfolgreiche Neuerfindung der nordischen Küche katapultierte sich das Noma auf den weltweit 3. Platz der Restaurantliste des britischen Restaurant Magazine. Vergessen Sie Foie gras und Coq au Vin! Moschusochsen, Wildvögel und Beeren aus der Umgebung sind der letzte Schrei!

Als das Noma vor fünf Jahren seine Türen öffnete und die nordische Küche einführte, lagen die Erfolgschancen bei null. Mittlerweile besitzt das Restaurant 2 Michelin-Sterne und neben dem renommierten "Chef's Choice Award", der von den 50 besten Köchen der Welt verliehen wird, wurde es ausserdem vom Restaurant Magazine zum drittbesten Restaurant der Welt gewählt. Dies bestätigt den internationalen Trend, dass Kopenhagen der Schauplatz für innovative und experimentelle Gastronomie ist.

Moschusochsen und Beeren aus Grönland, Kabeljau und Meeresalgen aus Island sind nur ein Teil der Speisekarte des Restaurants Noma in Kopenhagen - weltbekannt für die Neuerfindung der nordischen Küche.

"Noch vor ein paar Jahren kannte keiner die nordische Küche. Inzwischen wissen die Leute, dass es etwas ist, für das es sich lohnt nach Kopenhagen zu kommen, um es selbst zu erleben," meint Rene Redzepi, Chefkoch und Besitzer des Noma.

Bier in der Sauce

"Es ist eine sehr junge Küche. Man experimentiert viel und sucht ständig nach neuen Zutaten. Wir kochen viel mit Naturprodukten aus der unmittelbaren Umgebung, wie z. B. Wurzeln, Beeren, Pilzen und Wildvögeln. Wilde Kräuter sind mittlerweile in Kopenhagens Restaurants so normal, wie es vor Kurzem noch die Petersilie war," meint Rene Redzepi.

"Hiesig" und "saisonbedingt" sind Schlüsselwörter in Nomas gastronomischem Repertoire. Und während andere Restaurants Wein für ihre Saucen und Suppen verwenden, sind es bei Noma Bier und Ale. Jetzt dreht sich alles um nordische, saisonabhängige Zutaten.

Da Kopenhagen nun auch eine gastronomische Hauptstadt ist, hat es natürlich auch sein eigenes Foodfestival - Copenhagen Cooking -, das grösste Foodfestival im Norden. Dieses Jahr findet das Festival vom 21. - 30. August statt.

Hier können Sie noch mehr über die nordische Gastronomie und Michelin-Restaurants in Kopenhagen nachlesen:  
<http://www.visitcopenhagen.com/restaurants>

Fotos vom Restaurant Noma: <http://www.noma.dk/press>

Mehr Informationen über Kopenhagen:  
<http://www.visitcopenhagen.com>

Video-Material über Kopenhagen:  
<http://www.visitcopenhagen.com/webtv>

Pressekontakt:

Peter Kreiner, Direktor, Restaurant Noma, +45-32963287, pk@noma.dk;  
Martin Bender, Senior Event Direktor, Wonderful Copenhagen,  
+45-33557405, mab@woco.dk

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017011/100581697> abgerufen werden.