

23.08.2010 - 09:03 Uhr

Studenten speisen im besten Restaurant der Welt in Kopenhagen

Kopenhagen, August 23, 2010 (ots/PRNewswire) -

Studenten dinieren im Noma, dem besten Restaurant der Welt! Dieses alles andere als alltägliche Erlebnis ist genau das, was einer glücklichen Gruppe von Studenten während des kulinarischen Festivals "Copenhagen Cooking" widerfahren wird. Auf alle weiteren Besucher, die zwischen dem 19. und 29. August in Kopenhagen sind, warten noch weitere einzigartige gastronomische Veranstaltungen.

(Foto: <http://www.newscom.com/cgi-bin/prnh/20100823/404510>)

Wilde Kräuter, Wurzeln, Beeren und getrocknete Jakobsmuscheln! Das steht gewöhnlich nicht auf dem typischen Speiseplan eines Studenten. Doch am 25. August, wenn im Noma zu Tisch gebeten wird, werden die Studenten im besten Restaurant der Welt in den Genuss des Besten kommen, was die neue nordische Küche derzeit zu bieten hat.

Die Veranstaltung ist Teil von Nordeuropas grösstem kulinarischen Festival - dem Copenhagen Cooking - das Ende August innerhalb von zehn Tagen mit 85 gastronomischen Veranstaltungen aufwarten wird. Das Festival konzentriert sich sowohl auf die neue nordische als auch internationale Cuisine. Es wurde im Jahre 2005 in's Leben gerufen und hat sich seitdem explosionsartig vergössern und rasant an Beliebtheit gewinnen können - das Gleiche gilt übrigens auch für die nordische Küche.

Kopenhagen - Nordeuropas gastronomische Hauptstadt Kopenhagen ist schon seit Jahrzehnten für seine Designtraditionen bekannt. In den letzten Jahren wurde die Stadt jedoch auch für ihre Küche berühmt, die saisonale und ausgefallene regionale Zutaten, wie z.B. wilde Kräuter, Wurzeln und wilde Ochsen verwendet.

Kopenhagen kann den Titel für das beste Restaurant der Welt (St. Pellegrino - die 50 besten Restaurants der Welt - zusammengestellt vom Restaurant Magazine) und Europas bestem Koch (Bocuse d'Europe) für sich beanspruchen und ist genau die richtige gastronomische Stadt für Feinschmecker und alle diejenigen, die Hunger auf Kultur und Gastronomie des Landes haben.

Doch in der Restaurant-Szene Kopenhagens dreht sich nicht nur alles um Michelin Restaurants: Es werden immer mehr ausgezeichnete Speiselokale mit angemessenen Preisen und einzigartigem Dekor eröffnet, was auch im "Copenhagen Cooking Programm" widergespiegelt wird.

Bio-Hot Dogs, Bier und belegte Brote der etwas anderen Art Während des Festivals wird den Geschmacksknospen einiges geboten: Dänische Bierproben, das traditionelle Aquavit, die weltberühmten "Smorrebrods" (belegte Brote) mal ganz anders sowie ein neuer Ansatz für den berühmten Hot Dog.

Und der neue Ansatz ist aus biologischem Anbau! Tatsächlich gibt es weltweit keine andere Hauptstadt, in der so viele Bio-Lebensmittel gekauft und verzehrt werden. Es ist also nur natürlich, dass "Copenhagen Cooking" auch umweltbewusst ist und die Menschen dazu auffordert, die Lebensmittel der Bio-Erzeuger kennenzulernen und zu probieren, organische Hot Dogs zu essen und die Ökomärkte in ganz Kopenhagen zu erleben.

Weitere Informationen zum Thema "Copenhagen Cooking" finden Sie hier:

<http://www.copenhagencooking.com>

Sie können eine Live-Aufzeichnung des Essens der Studenten im Noma - am 25. August - kostenlos herunterladen auf:

<http://www.thenewsmarket.com/denmark>

Weitere Informationen zum Thema "Copenhagen Cooking" finden Sie hier:

Wonderful Copenhagen

Frederikke Moller Kristiansen, Presse.

Tel.: +45-3355-432

Handy: +45-4019-3847

Foto: <http://www.newscom.com/cgi-bin/prnh/20100823/404510>

Pressekontakt:

CONTACT: Weitere Informationen zum Thema "Copenhagen Cooking" finden

Sie hier: Wonderful Copenhagen, Frederikke Moller Kristiansen, Presse

Tel.: +45-3355-432, Handy: +45-4019-3847

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017011/100608932> abgerufen werden.