

Zu Tisch im hohen Norden

Natur macht erfinderisch von Dorothea Gundtoft

STEDSANS IN THE WOODS (siehe S. 220–221) ist ein ganz besonderes Restaurant: Hier wird das Konzept regionaler Küche wörtlich genommen.



Noch vor wenigen Jahren genoss die regionale Küche der nordischen Länder einen ziemlich zweifelhaften Ruf - Gerichte wie Hering auf Roggenbrot, Lakritz (siehe S. 188-189), norwegischer *Lutefisk* oder der berühmte schwedische *Surströmming* stellten für Touristen eher kleine Mutproben als kulinarische Höhepunkte dar.

Wer hätte also ahnen können, dass sich Skandinavien zu einem regelrechten Mekka für Gourmets und Gastronomen entwickeln würde? Inzwischen ist die New-Nordic-Szene in aller Munde und gilt als Vorreiter der internationalen Kochkunst. Köche aus aller Welt, Feinschmecker und die Experten vom Guide Michelin pilgern in Scharen in den kühlen Norden, um die innovativen Methoden kennenzulernen, mit denen hier Zutaten beschafft, zubereitet, haltbar gemacht und angerichtet werden.

Dieser Umschwung ist nicht zuletzt dem Noma (siehe S. 196-201) in Kopenhagen zu verdanken, das bereits viermal zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde und über die Jahre zahllose talentierte Nachwuchsköche ausgebildet hat. Manche von ihnen haben inzwischen selbst erfolgreiche Restaurants eröffnet - darunter das 108 von Kristian Baumann, Christian Puglisis Relæ, Johan Eriksons Oaxen Krog & Slip in Schweden oder das norwegische Fauna von Jo Bøe Klakegg. Diese Kochtalente haben die skandinavische Küche vollkommen umgekrempelt - und das trotz des rauen nordischen Wetters, das eine saisonale Menüplanung immer wieder zur Herausforderung macht. →

