

# KOKS



## Eine höchst schmackhafte Kostprobe vom nördlichen Ende der Welt

Feinschmecker aus der ganzen Welt schwärmen von Poul Andrias Ziskas Sternerestaurant – denn im Koks erleben Gäste die einzigartige Geschmackswelt der Färöer-Inseln in einem Ambiente, das passender nicht sein könnte.

Kaum ein Ort in Europa ist so sehr den Naturgewalten ausgesetzt wie die Färöer-Inseln, deren schroffe Klippen und grüne Gipfel auf halbem Weg zwischen Island und der norwegischen Küste aus dem Atlantik ragen. Mindestens einmal im Jahr wird hier das Meer so wild von Stürmen aufgepeitscht, dass man die Inselgruppe weder im Flieger noch zu Wasser erreicht. Diese Abgeschiedenheit hat über die Jahrhunderte dafür gesorgt, dass auf den Färöern in erster Linie das gegessen wird, was die Inseln und ihre unmittelbare Umgebung hergeben. Vor allem die örtlichen Konservierungsmethoden – und unter ihnen ganz besonders der als *Ræst* bekannte Brauch, Fleisch an der Luft zu trocknen, bis es von Schimmel überzogen ist – erscheinen den meisten Besuchern eher seltsam. Dennoch hat der junge Koch Poul Andrias Ziska es geschafft, die regionale Küche der Färöer auch der internationalen Gourmetszene schmackhaft zu machen. In seinem Sternerestaurant Koks, das nur 25 Minuten Autofahrt von der Hauptstadt Tórshavn entfernt ist, verpasst er klassischen färöischen Zutaten ein modernes Update – und bietet seinen Gästen Geschmackserlebnisse, die es so nirgendwo sonst auf der Welt gibt.

Ziska klärt über die Grundprinzipien seines Restaurants auf: „Unser Ansatz ist simpel, wir benutzen nur sehr wenige Zutaten, von diesen dann aber alle Bestandteile. Wir essen verschiedene Arten gegorenen Fleisches – ungesalzen und ungeräuchert –, was außer uns Färöern eigentlich kaum jemand tut. Den Großteil unseres Fleisches lassen wir



Chefkoch POUL ANDRIAS ZISKA arbeitet nach dem Motto: „Weniger ist beim Kochen mehr.“

fermentieren und an der Luft trocknen, dadurch bekommt es einen sehr eigenen Geschmack. Früher war die Konservierung von Essen schlicht eine Frage des Überlebens. Alles in allem ist unsere Ernährung sehr proteinlastig und basiert auf Fisch, Meeresfrüchten und Schafsfleisch – wir haben zwischen 80.000 und 100.000 Schafe hier auf den Inseln.“

Fermentieren ist essenzieller Bestandteil der färöischen Küche. „Zum Teil machen wir das selbst“, erzählt Poul Andrias Ziska, „aber das meiste Fleisch beziehen wir aus unterschiedlichen Regionen auf den Inseln. Es ist ein bisschen wie mit gutem Wein – man schmeckt heraus, ob das Fleisch im Norden, Osten oder Süden der Färöer gegärt wurde. Der Geschmack hängt nicht nur vom Alter des →