

In den späten 1990er-Jahren trat iSi mit seinen Aufschlaggeräten und der Espumas-Technologie einen weltweiten Siegeszug an.

Heute verwenden Profi-Köche in über 80 Ländern dieses handliche Hightech-Gerät aus Österreich. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der modernen „Gourmet- und Thermo Whips Plus“ haben die kulinarischen Entwicklungen in zahlreichen Ländern entscheidend beeinflusst. Im Rahmen dieses Advertorials lädt iSi zu einer gastronomischen Weltreise ein. Erste Station ist Dänemark.

www.espumas.at

NEW NORDIC CUISINE À LA THOMAS
HERMAN: KALBSBRUST MIT GRÜNEN
BOHNEN, WILDKRÄUTERN UND
TRÜFFEL-ESPUMA



Strahlende Nordlichter

Als ich das erste Mal mit den besten dänischen Küchenchefs zu tun hatte, war dies nicht in einem Restaurant, sondern am Fußballplatz. Im Sommer 2003 reiste ein Team junger, lustiger und auch sehr durstiger Köche aus Dänemark zur Fußball-Europameisterschaft der Sterneköche an den Gardasee. „Wir sind hier, um tolle Kollegen aus dem Ausland zu treffen, denn nach Dänemark kommt leider kaum jemand zum Essen. Dabei tut sich gerade bei uns jungen Köchen einiges“, erzählte mir damals einer von ihnen.

Heute ist die „New Nordic Cuisine“ in aller Munde und Köche aus der ganzen Welt pilgern nach Kopenhagen – dem Epizentrum dieser Bewegung –, um sich die Gerichte der skandinavischen Wunderkinder genau anzusehen.

Primus inter Pares ist dabei zweifellos René

Redzepe, der gemeinsam mit seinem Partner Claus Meyer vor sechs Jahren das Restaurant Noma, über dem heute stolz zwei Michelin-Sterne strahlen, aufsperrte. Redzepe hatte zuvor bei Ferran Adrià im El Bulli und bei Thomas Keller in der French Laundry gearbeitet. Vom katalanischen Großmeister hat er sich die Unvoreingenommenheit gegenüber neuen Techniken und die Lust an scheinbar unmöglichen Kombinationen mitgenommen. Ja, die Textur darf manchmal verändert werden. Es darf auch einmal schäumen oder ein Produkt als Granité oder Espuma daherkommen. Thomas Keller, den besten Koch Amerikas, beeindruckte er mit seiner geradezu fanatischen Liebe zu frischen, lokalen Produkten.

Herausgekommen ist eine eigenständige Küchenlinie, die tatsächlich neu, oft überraschend und vor allem fantasievoll ist.

* Noma, Kopenhagen
www.noma.dk
Restaurant Herman –
Hotel Nimb, Kopenhagen
www.nimb.dk



Bis vor kurzem war **Dänemark** ein weißer Fleck auf der kulinarischen Landkarte. Heute gibt es für Feinschmecker in Europa keine spannendere Destination als Kopenhagen. Schuld daran sind ein paar freche, junge Köche, die auf althergebrachte Traditionen piffen, um diese dann als „**New Nordic Cuisine**“ wieder aufleben zu lassen. Text Wolfgang Schedelberger

Gepaart mit der typisch dänischen Lockerheit – im Noma gibt es keine Tischtücher, die Speisen werden von den Köchen serviert – wird daraus ein Speiseerlebnis, das weltweit seinesgleichen sucht. Dass die Köche selbst servieren, hat auch den Vorteil, dass man mit ihnen locker über das Präsentierte plaudern kann. „Wir haben wirklich vieles probiert, aber Asche vom Heu passt einfach am besten zu unserem Frischkäse“, erklärte uns Redzepi einen Einstiegsangang.

Bei einem weiteren von insgesamt 15 Gängen bittet er uns, das fein gehackte Rindsfilet (unter einer Art Kleeblatt-Salat, dazu Estragonsauce) mit den Fingern zu essen, weil auch in der Küche alles mit der Hand zubereitet wurde.

Das Spannende an Redzepis Küche sind jedoch weniger die Gags als vielmehr die Konsequenz, mit der er seinen Weg geht. Er greift ausschließlich auf Produkte aus Nordeuropa zurück. Das Fleisch (Moschusochs) kommt aus Grönland, die Muscheln von den Färöer-Inseln, die wilden Beeren aus Schweden, die Milchprodukte, das Gemüse und die Kräuter zumeist aus Dänemark.

Bei den Saucen verzichtet Redzepi konsequent auf Wein und nimmt stattdessen Fruchtsäfte oder Biere einer Kleinbrauerei. Statt Balsamico-Essig verwendet er Fruchtesseige, die sein Partner Claus Meyer in der Garage vergärt. „Wir haben aufgrund unseres Klimas und der unberührten Natur einzigartige Produkte, nur hat diese bisher niemand in Top-Restaurants verwendet“, erklärt Redzepi die Philosophie der „New Nordic Cuisine“, die auch von anderen jungen dänischen Chefs begeistert mitgetragen wird.

„Wir stehen da erst am Anfang, aber es wurde Zeit, dass wir in Skandinavien kulinarisch endlich erwachsen werden“, pflichtet ihm Thomas Herman vom gleichnamigen Restaurant im Hotel Limb bei. Auch er zelebriert eine atemberaubend gute dänische, pardon, neue dänische Küche. ✱



RENÉ REDZEPI (OB.) UND
THOMAS HERMAN (LI.) SIND
ZWEI DER WICHTIGSTEN
PROTAGONISTEN DER
NEW NORDIC CUISINE



Das skandinavische Küchenwunder

Bis vor wenigen Jahren galt für Restaurantbesuche in Skandinavien das Motto „Fad und teuer“. Am Preisniveau hat sich nichts geändert, an der Qualität schon. Eine neue Generation von jungen Küchenchefs, die mit moderner Küchentechnik spielerisch umgeht und dabei auf skandinavische Grundprodukte vertraut („New Nordic Cuisine“), hat die Restaurant-Szene auf den Kopf gestellt. Das gilt übrigens nicht nur für Kopenhagen, das mit derzeit elf Michelin-Sternen das kulinarische Epizentrum dieser Bewegung ist, sondern auch für Oslo und Stockholm.

Das Können dieser jungen Chefs aus dem hohen Norden wird auch international anerkannt. Nur skandinavische Köche schaffen es seit Jahren regelmäßig, den Franzosen bei der inoffiziellen Kochweltmeisterschaft „Bocuse d’Or“ Paroli zu bieten, zuletzt gewann der Norweger Geir Skeie. 2004 trafen sich auf Initiative von Noma-Partner Claus Meyer Top-Köche Skandinaviens zu einem Symposium, um gemeinsam ein Manifest für eine „New Nordic Cuisine“ zu verabschieden. **Infos: www.clausmeyer.dk**