



Kräutersammler Redzepe, Gericht mit eingelegten Gemüsen im „Noma“: „Glaube ich, dass ich der beste Koch der Welt bin? Nein“



GASTRONOMIE

Das Glück der Erde

Die Vorspeise steht in Blumenvasen, das Hauptgericht kommt mit Fahrtenmesser auf den Tisch: Das „Noma“ in Kopenhagen ist eines der ungewöhnlichsten Restaurants der Welt, für viele Gourmets ist es sogar das beste.

Mit dem Fuß schiebt René Redzepi vertrocknetes Laub beiseite. Kleine, saftige Blätter sprießen darunter, es könnten die ersten Triebe von Krokussen sein, aber auch irgendwas völlig Ungenießbares. „Probieren Sie mal.“ Mit geübtem Griff dreht er die Pflanze aus der Erde. „Um diese Jahreszeit sind die Wurzeln oft das Beste“, sagt er, pustet den Dreck ab und reicht das kleine krummelige Gewächs auf der flachen Hand. Das Zeug schmeckt zwiebelig.

Ein Parkplatz, einige Kilometer außerhalb von Kopenhagen, wie man ihn von Naherholungsgebieten rund um Großstädte kennt, eine matschige Wiese, drei Autos, verschiedene Wege in den Wald. René Redzepi will gucken, wie weit die Natur an diesem letzten Tag im März ist, ob es schon junges Seegras gibt, wilden Meerrettich oder frisches Moos, und schlägt einen Spaziergang vor.

Der Mann, der nach Grünzeug gräbt, hat zupackende Hände und einen abwartenden Blick. Er ist 33 Jahre alt. 800 Kritiker, Chefköche und Restaurantbesitzer haben ihn gerade zum besten Koch der Welt gewählt. Zum zweiten Mal. Lange Zeit galt diese Ehre dem Spanier Ferran Adrià und seinem Restaurant „El Bulli“ bei Barcelona, doch 2010 übernahm Redzepi mit seinem Restaurant „Noma“ in Kopenhagen den ersten Platz auf der Liste der 50 weltbesten Restaurants.

Der Ausgezeichnete versucht, bescheiden zu bleiben: „Glaube ich, dass ich der beste Koch der Welt bin? Nein. Glaube ich, dass man das beste Restaurant der Welt bestimmen kann? Nein. Aber es war eine demokratische Wahl, und hey, ich nehme sie verdammt gern an.“

Feinschmecker aus der ganzen Welt pilgern zu seinem Restaurant Noma nach Kopenhagen. Der Name steht für „nordic mad“, nordisches Essen. Ein Mittagsmenü kostet 150 Euro, ein Abendessen noch einmal 50 Euro mehr. Jeweils drei Monate im Voraus wird die Homepage für Reservierungsanfragen freigeschaltet. Beim

letzten Mal gingen 24 000 Anfragen innerhalb weniger Stunden ein.

Die Wunderküche des Noma entsteht ausschließlich aus skandinavischen Produkten: aus Fisch und Muscheln und Fleisch des Nordens. Vor allem aber werden im Noma Gemüse und Kräuter der Region verarbeitet, alles, was wild sprießt. René Redzepi ist so etwas wie die Kräuterhexe der Haute Cuisine.

Bei ihm gibt es lebendige Krabben, getrocknete Saucenhaut oder frittierte Wurzeln, er serviert Erdbeeren mit Heu und Kamille, vieles kommt roh auf den Teller,

blätter blitzen durchs Laub, sie schmecken nussig, das Moos aber ist vertrocknet und noch vom letzten Herbst. Es geht durch einen Mischwald, wie man ihn auch aus Norddeutschland kennt. Die beherrschenden Farben um diese Jahreszeit sind Grau und Braun, dazwischen ein paar Tannen.

Ohne Redzepi kämen hier niemandem Gedanken an kulinarische Genüsse. „Probieren Sie mal von diesem Nadelbaum.“ Es steigt Mandarinenaroma auf, wenn man die Nadeln zwischen den Fingern zerreibt, und die hellgrünen Spitzen schmecken zitronig. Redzepi erklärt, wie seine Köche im Noma Blumenkohl mit diesen Zweigen abdecken, bei niedriger Temperatur im Ofen garen und wie die Öle und Aromen des dänischen Waldes in das Gemüse einsickern.

Er entdeckt in der Ödnis des Nordens die Vielfalt eines arabischen Bazars. „Es gibt allein 159 Sorten Meerrettich in Dänemark“, sagt er, „manche schmecken scharf wie Wasabi, andere mild wie Milch.“ Doch in diesem Jahr komme der Frühling mindestens zwei Wochen zu spät. Er sehnt das Grün und die Frische herbei.

Jahrzehntelang war Dänemark berüchtigt für seine Pølser, die rotgefärbten Hot-Dog-Würstchen. Auch für Blätterteiggebäck. Und vielleicht noch für harte Hackbällchen, wie es sie auch bei Ikea gibt.

Wie kommt jemand darauf, in einem kulinarisch vergessenen Land ein Restaurant zu eröffnen, das sich den ausgefallensten heimischen Produkten verschreibt? Und wie schafft er es, daraus eines der besten Restaurants der Welt zu machen?

Am Anfang, vor sieben Jahren, haben sie es im Noma noch mit Crème brûlée versucht. Aber Crème brûlée aus dänischer Sahne mit dänischen Beeren, sagt Redzepi, bleibe trotzdem Crème brûlée, ein französisches Dessert.

Redzepi arbeitete damals schon 80 Stunden die Woche und fragte sich, aus welchem Grund er das alles tat. Für



Kochkünstler Redzepi: Die Esskultur verändern

Foie gras oder Entrecôte sucht man auf der Karte des Noma vergebens. Skandinavisch statt französisch. Redzepis Küche hält sich an keine Tradition, stattdessen spiegelt sie die nordische Natur. Dafür wird der Koch mit Preisen überhäuft. Er sei das größte Talent seit Paul Bocuse, heißt es. Bocuse gehört zu den Erfindern der Nouvelle Cuisine.

Redzepi, der Waldläufer, schlägt vor, vom Weg abzuweichen, da lasse sich mehr entdecken. Er trägt weiße Turnschuhe, graue Jeans, eine bequeme Jacke, sein Haar ist so lang, dass er es seitlich scheiteln muss. Er könnte auch Musiker sein oder Sportler. Im Kofferraum liegt sein Squashschläger, jeden Morgen spielt er eine Partie.

Den Blick hält Redzepi suchend auf den Boden gerichtet. Kleine Löwenzahn-

Geld? Unbefriedigend. Ein Michelinsterne? Gut. Zwei, drei Michelinsterne? Besser. Aber seine Existenz auf der Anerkennung anderer aufzubauen schien ihm zu oberflächlich. Dafür sei Erfolg zu flüchtig.

Der Koch hat ein viel ehrgeizigeres Ziel, er will die Esskultur in Skandinavien verändern. Und er ist schon ziemlich weit gekommen. Internationale Gourmets schwärmen von einer „Northern Cuisine“. Denn auch andere junge Restaurantchefs in Kopenhagen, Århus oder Stockholm kochen inzwischen nach Redzepis Vorbild – mit lokalen Produkten und dem Anspruch, Speisen zu kreieren, die es nur hoch im Norden gibt.

Die Bauern der Regionen bauen wieder alte Gemüsesorten an und kümmern sich um ein vielfältiges Angebot. Sie werden ihre Produkte nicht mehr nur bei den

friedenheit mit der dänisch-französischen Crème brûlée. Einen Ausflug an den Strand, als er sein Restaurant gerade eröffnet hatte. Weil er ständig alle Pflanzen probiert, knabberte Redzepi damals auch an einem Halm Strandgras. Er schmeckte nach Koriander. Wie kann es sein, fragte er sich, dass hier seit Hunderten Jahren ein großartiges Gewürz wächst und niemand davon weiß? Was gibt es noch alles zu entdecken in diesem grauen Land? Wie blind waren wir eigentlich?

Und dann sind da vor allem die vielen Sommermonate, die er als Kind in Mazedonien verbrachte. Seine Mutter ist Dänin, sein Vater Mazedonier. Jedes Jahr besuchten sie die Verwandten, in einem Dorf am Fuß eines Berges. Kein fließendes Wasser, keine Kühlschränke, kein Supermarkt. Dafür spielten die Kinder den

einige Zweige von dem aromatischen Nadelbaum neben die Squashtasche im Kofferraum. „Es gibt so viele andere Pflanzen wie diese“, sagt er, „das Aroma von Bergamotte und Zitrusfrüchten in einem Baum, der überall wächst. Wenn ich so etwas rieche“, und er zerreibt noch mal einige Nadeln zwischen den Fingern, „bin ich mir sicher, dass wir mit dem Noma auf dem richtigen Weg sind.“

Die Räume des Noma befinden sich in einem mächtigen Speicherhaus am Rand von Kopenhagens Zentrum. Gegenüber liegt das Touristenviertel Nyhavn. Dazwischen fließt träge ein breiter Kanal.

Die Atmosphäre im Restaurant gleicht der Stimmung im Wald. Viel Braun und Grau, ein wenig Grün. Der Raum wirkt luftig mit seinen großen Fenstern zum



Küchenpioniere Bocuse, 1976, Adrià: Neue Sehnsucht nach gesundem Essen

teuren Restaurants los, sondern auch auf lokalen Märkten. Die Noma-Küche mit ihren vitaminreichen Zutaten und ihrer Erfindungslust setzt sich sogar bei Hobbyköchen durch. Weil sie Sehnsüchte stillt. Nach gesundem Essen, ohne dröge zu sein wie Biokost. Und weil sie in einer globalisierten Welt eine Verbindung zu dem Ort schafft, an dem man lebt.

Bevor Redzepi 2004 sein Restaurant eröffnete, hatte er einige Zeit in Kalifornien in der „French Laundry“ gearbeitet und bei Adrià im El Bulli. Adrià schreibt heute hin und wieder eine E-Mail, fragt, wie es Redzepi gehe, ob er mit dem Erfolg zurechtkomme.

„Die Erfahrungen in Kalifornien und Spanien haben mich inspiriert, mich von mir selbst inspirieren zu lassen“, sagt er. Klingt, als ob er sich diesen Satz schon für seine Memoiren zurechtgelegt hätte. Und wie gelingt die Selbstinspiration? Es habe viele Impulse gegeben: die Unzu-

ganzen Tag lang draußen, aßen mit den Fingern, und wenn sie Durst hatten, tranken sie Wasser mit eingelegten Rosenblättern. Früher beneidete er seine Freunde, die in den Ferien nach Frankreich fuhren; heute erscheint ihm das Mazedonien von damals wie ein Paradies.

Die Küche des Noma wird oft gelobt als eine eigensinnige Küche ohne Bezüge zu großen Vorbildern. Doch auch René Redzepi hat seine Bezüge. Es sind die langen Winter von Dänemark und die freien Sommer in Mazedonien, die verborgenen Schätze im Grau des Nordens und der lichte Lebensgenuss im Süden.

„Ich weiß übrigens nicht mehr, wo wir sind“, sagt er nach zwei Stunden in der Natur. Nun gibt es Schlimmeres, als sich mit dem besten Koch der Welt im Wald zu verlaufen, gerade jetzt, zu Beginn des Frühlings. Aber weil der Wald nur ein Naherholungsgebiet ist, führen am Ende alle Wege zum Parkplatz. Redzepi legt

Wasser hin, die Holztische stehen weit auseinander. Keine Tischdecken, keine Servietten, keine Besteck- und Gläserorgien. Klarheit.

Es ist elf Uhr vormittags am nächsten Tag. Im Noma riecht es nach frischgebackenem Brot. Redzepi patrouilliert durchs Restaurant und überprüft die Handgriffe seiner Angestellten, sie schneiden Kastanien in hauchdünne Scheiben und sortieren Kresse. Er wirkt wie ausgewechselt, sein Blick ist streng, für Fehler hat er kein Verständnis. Als er bemerkt, dass jemand Fettflecken auf der Treppe zur Küche im ersten Stock hinterlassen hat, wird seine Stimme scharf: „Hier kann man ausrutschen. Sofort wegwischen!“

Der Druck sei enorm, hatte er im Wald erzählt. 80 Gäste jeden Tag, 40 am Mittag, 40 am Abend, und die meisten von ihnen erwarten eines der besten Menüs ihres Lebens. Sie haben viel diskutiert im Noma, darüber, wie sie mit diesen Erwar-

tungen umgehen wollen. Die Antwort ist simpel: Sie geben ihr Bestes. Jeden Tag. Mehr geht nicht. Erfolg bringt auch Freiheit. Redzepi kocht nur noch, was er kochen will.

Er würde sich selbst nie einen Künstler nennen. Doch wer einmal bei ihm gegessen hat, guckt ein wenig verändert auf die Welt, auf alles, was auf den Teller kommt, auf das Angebot im Supermarkt, sogar auf den Frühling.

Es gibt eine Verbindung zu den Arbeiten des Installationskünstlers Olafur Eliasson, dessen Werke die Naturphänomene seiner Heimat Island spiegeln. Eliasson und Redzepi sind Freunde. Der Unterschied zwischen ihrer Arbeit bestehe darin, dass Eliasson mal eine Pause machen könne, wenn er einen schlechten Tag hat, sagt Redzepi. Pause im Noma, das geht nicht.



Kochzutat Baumnadeln: Das Aroma von Bergamotte und Zitrusfrüchten

Um halb zwölf versammelt sich das Team zu einer Besprechung. 46 Leute, die meisten sind kaum älter als 30, rockige Haarschnitte, Tattoos. Sie werden gleich 40 Gäste in Staunen versetzen.

Redzepi hält eine kurze Rede. Er sagt, dass heute ein guter Tag sei, weil er im Squash gewonnen habe. Und es kam eine E-Mail von einem Freund, der wiederum von einem Freund erfahren hat, dass gestern Abend an Tisch vier des Noma der wichtigste französische Gourmetkritiker gegessen habe. Der Mann sei überwältigt gewesen. „Gut gemacht, besonderen Dank an das Team von Tisch vier.“

Jemand aus dem Team saugt noch mal Staub, zum dritten Mal in einer Stunde. Und als um zwölf Uhr die ersten Gäste kommen, liegt das Restaurant ruhig und einladend da, alle Anstrengungen sind wie weggewischt.

„Herzlich willkommen im Noma“, sagt der Kellner. Bis auf zwei Trinkgläser und

eine Blumenvase ist der Tisch leer. Er schiebt die Blumenvase herüber, „genießen Sie Ihren ersten Gang“. In der Vase stecken frische Wacholderzweige und feine braune Äste aus krossem Teig. Beides soll in eine leichte Mayonnaise gedippt werden. Und während man noch ungläubig die Vase leer nascht, kommt die nächste Überraschung, ein Tonteller, ausgelegt mit Moos und Steinen, auf dem ein marinierter Steinpilz und kleine ausgebackene Mooswolken liegen. Das Moos schmeckt leicht staubig. Dazu wird neben Wein ein süßlich-nussiges Wasser serviert, gewonnen aus frühlingssaftigen Birkenstämmen.

Es ist, als ob ein Orchester die Overtüre zu einer Oper spielte. René Redzepi hatte vorher gefragt: „Wie viel wollen Sie essen? Ein normales Mittagsmenü?“ Je

Gast soll daran rupfen und hält ein Radieschen in der Hand, an dem eine Creme aus würzigem Frischkäse und eine Malz-nussmischung kleben. Essbare Erde.

Im Noma zu essen ist wie Expedition und Kindergeburtstag zugleich. Restaurants sollten subventioniert werden, findet René Redzepi, damit die Leute drei- oder viermal im Jahr zu so einem Genuss kommen können. Ein Gedanke, der einem vermutlich nur im sozialstaatverwöhnten Skandinavien einfällt.

Wie alle anderen Köche im Noma kommt auch der Chef an die Tische der Gäste und serviert. Wenn er dabei beobachtet, dass die Leute heiter sind, dass sie über Stunden miteinander reden, erscheint ihm seine Arbeit sinnvoll: „Wahrscheinlich ist das der Kern von allem – zu geben“, sagt er.

Nach zwölf Gängen ohne Fleisch legt der Kellner eine Art Fahrtenmesser auf den Tisch. Serviert wird Elchzunge mit Variationen von Äpfeln. Redzepi ist mit seinen Inszenierungen auch ein verkappter Historiograf: Die Messer trugen früher viele Skandinavier bei sich, um sich gegen Tiere zu verteidigen, um jederzeit etwas ernten zu können. Die Äpfel hat er gewählt, weil sie geschmacklich zum Fleisch passen, aber auch weil Elche Äpfel fressen. Das Messer, das Fleisch und die Beilage sind Teil einer großen Geschichte.

Redzepi arbeitet mit Historikern und Ökotrophologen zusammen. Je umfangreicher und experimenteller seine Forschungsreisen werden, desto mehr Spaß hat er.

Vielleicht wird er tatsächlich

die skandinavische Esskultur verändern. Die ganze internationale Kochkunst, wie viele Gourmetkritiker glauben.

Und dann? „Das wird noch ein bisschen dauern“, sagt er. Er mag Dänemark. Solange das Land politisch nicht zu weit nach rechts drifte, gebe es hier für ihn noch eine Menge zu entdecken.

Und doch kann er sich vorstellen, noch eine andere Kultur zu ergründen. In diesem Sommer bekommt seine Frau ihr zweites Kind. Er, der mit zwei Kulturen aufwuchs, wünscht seinen Kindern, dass sie auch mal in einem anderen Land leben. Im Süden? „Nicht gerade an der Côte d’Azur, da wäre mir die Herausforderung zu gering. So viel Olivenöl und Früchte, wie es da gibt.“

Bis dahin durchstreift er das karge Skandinavien und schöpft daraus kulinarische Vielfalt, die beglückend ist. Und klug. Kann Essen klug sein? Im Noma schon.

CLAUDIA VOIGT