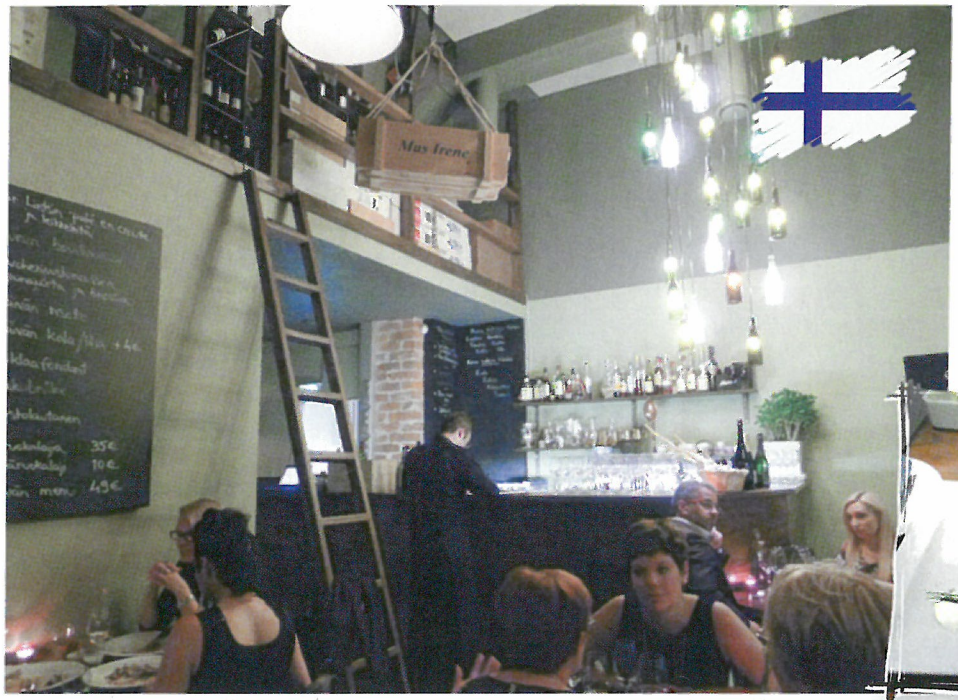

Die Restaurants »Muru Dining« (li.) und »Juuri« in Helsinki servieren New Nordic Cuisine – Letzteres hat eine eigene Spezialität entwickelt: die »Sapas« (unten), eine finnische Interpretation der Tapas

Nordisch ist trendy

Im »Noma« in Kopenhagen, Dänemark, erhält der Gast unter anderem weißen Spargel mit pochiertem Eidotter in Waldmeistersoße

Die Bar »Köttbaren« in Stockholm, Schweden, ist in einer ehemaligen Metzgerei untergebracht und bietet – wie könnte es anders sein – Gerichte mit viel Fleisch

Eine Vision wurde Wirklichkeit: In weniger als zehn Jahren haben engagierte Gastronomen und Küchenchefs es geschafft, die nordische Küche neu aufzustellen und sie zum weltweiten Aushängeschild für Skandinavien zu machen

Im Jahr 2004, zehn Monate nach der Eröffnung des »Noma« in Kopenhagen, luden die »Noma«-Macher Claus Meyer und René Redzepi zum »The Nordic Cuisine Symposium«. Am Vortag entwickelten sie gemeinsam mit den besten Küchenchefs in einem 18-stündigen Workshop das »Nordic Manifesto« und stellten es auf dem Symposium vor. Im Mittelpunkt: die Natur, das Klima und die Produkte des Nordens. Das Manifest war ein klares Bekenntnis und eine Liebeserklärung an den Norden. Es verband Nachhaltigkeit und Verantwortung mit einer für das eher puritanische Skandinavien neuen Freude am Essen. Es glich einer Revolution und markierte den Aufbruch in eine neue Ära.

Bereits ein Jahr später übernahm das Ministerkonzil der nordischen Staaten das Manifest als Leitlinie für das »New Nordic Food Programm«. Aus dem visionären Ansatz von Meyer, Redzepi und ihren Kollegen entwickelte sich eine Bewegung, die seither in allen nordischen Ländern zu einer neuen Blüte von Küche und Gastronomie führt und auch Produzenten nachhaltig beeinflusst.

Es ist im Grunde eine regionale Küche, mit originellen Ideen zeitgemäß interpretiert und teilweise mit für uns Mitteleuropäer unbekannten Produkten. Zubereitet werden Fisch, Muscheln und Fleisch aus den heimischen Wäldern sowie Gemüse – auch alte Sorten etwa bei Rüben und Erdäpfeln –, und dazu viele Wildkräuter. Die Küche folgt den sehr ausgeprägten Jahreszeiten mit ihrem saisonalen Angebot und bezieht hieraus ihre Inspiration für innovative Zubereitungsformen und Rezepturen.

Diese neue Art Küche ist charakteristisch für ganz Skandinavien. Konzentriert findet man sie in vielen frischen, jungen Konzepten in den drei skandinavischen Hauptstädten Kopenhagen, Stockholm und Helsinki. Gerade die finnische Hauptstadt sprudelt nur so von jungen Talenten wie die Macher des »Muru Dining«, einem authentischen Restaurant im Brasserie-Stil mit Weinbar. Die vier Finnen haben einen klaren Anspruch an die Zutaten, die sie verwenden: saisonal, pur, einfach. Ebenso konsequent nordisch wird im »Spis« gekocht, einem neuen stylischen Inplace im Design District, und im »Juuri« mit seiner Spezialität Sapas, der finnischen Interpretation der Tapas. Aber auch der Klassiker »Chez Dominique« und der – laut Michelin – Rising Star, das »G.W. Sundmans« am Hafen wurden davon beeinflusst. Vielbeachteter Küchenchef im »Sundmans« ist Matti Jämsen, der schon in den besten Häusern tätig war, beispielsweise im Berliner Sternerestaurant »Quadriga«.

In Kopenhagen ist das »Noma«, zweimal als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet, eine wahre Pilgerstätte für Gourmets aus aller Welt und auf Monate hin ausgebucht. In Stockholm dominiert Melker Andersson die Szene. Sein Gastro-Imperium besteht aus mehreren, innovativen Konzepten zusammengefasst in der »F12«-Gruppe. Hohe Produktqualität, exzellente Zubereitung und ein sicheres Gespür für Ambiente und Design sind Basis seines langjährigen Erfolgs. Aushängeschild ist das Fine-Dining-Restaurant »F (Fredsgatan) 12«. Das Restaurant »Grill« ist in eine Möbelausstellung mit wechselndem Ambiente integriert. Besonders spannend ist die Fleischbar »Köttbaren« in einer früheren Metzgerei, aufgeteilt in eine Tagesbar und die Fleischtheke. Das Thema zieht sich wie ein roter Faden durch das Lokal. An der Bar werden Eiswürfel mit einem Metzgermesser aus einem Block gesägt, die Mitarbeiter tragen Metzgerschürzen. Melkers neuester Coup gemeinsam mit Danyel Couet und Jonas Alund ist das »Vigarda BBQ«, in dem die drei ihrer Liebe zu gutem Essen und zu besten Produkten direkt vom Bauernhof und aus dem Gemüsegarten frönen. In dem Restaurant steht der Holzkohlegrill im Mittelpunkt, auf dem Fleisch, Fisch und Geflügel gegrillt wird; dazu gibt es Salate und Dressings – alles auch zum Mitnehmen. Das Konzept verbindet die starke Beziehung zu Land und Küche mit einem sehr modernen Ansatz und wurde bereits zweimal in Stockholm realisiert.

Sehenswert im Hotelbereich ist das Designhotel Klaus K im Stadtzentrum von Helsinki. Bei der Gestaltung der Zimmer ließen sich die finnischen Designer vom Nationalepos Kalevala inspirieren und schufen unterschiedliche Erlebniswelten zu den Motiven Mystik, Leidenschaft, Verlangen und Neid. Die neugestaltete Lobby bietet ein entspanntes und zugleich stylisches Ambiente, maßgeschneidert auf die Urban People wie die angrenzende »Ahjo Bar & Club«. Im offenen Lobbybereich, dem so genannten Livingroom, wird das ausgiebige und gesundheitsorientierte Frühstücksbuffet serviert.

Vielfalt und Kreativität kennzeichnen die Gastronomie Skandinaviens, die durch die New Nordic Cusine ein neues Selbstbewusstsein und einen neuen Stellenwert erlangt hat. Die Bewegung, die vor gerade einmal zehn Jahren von einer Handvoll engagierter Menschen gestartet wurde, hat das Gesicht einer Region nachhaltig positiv verändert. Die New Nordic Cuisine ist in ihrem ganzheitlichen Ansatz die derzeit spannendste und wichtigste Entwicklung weltweit.

Pierre Nierhaus konzentriert sich mit seinem Beratungsbüro Pierre Nierhaus Hospitality Consulting auf die internationale Gastronomie sowie auf Trendreisen in die Gastro-Metropolen weltweit. Seine Kunden kommen aus Hotellerie, Bäckereien, der Convenience-Industrie und sind Projektentwickler sowie Investoren. Er ist Mitglied bei Leaders Club, DEHOGA, FBMA und FCSI.
E-Mail: pierre@nierhaus.com