

CONTEMPORARY CUISINE KOPENHAGEN

Van New Nordic naar
de keukens van nu

TEKST & FOTOGRAFIE
INGRID HOFSTRA





INHOUD

VOORWOORD	9
VAN NEW NORDIC NAAR CONTEMPORARY CUISINE	12
Auren’s Deli & Cornerstore	19
Kødbyens Fiskebar	33
Alouette	45
Amator	57
Sommer Canteen	71
Sushi Anaba	83
Akmē	95
Apotek 57 - Lido - Riviera	107
Esse	125
Graziano	139
Gro Spiseri	151
Andersen Bakery	161
Popl	179
Admiralgade 26	189
Boutique Emilia	203
Ark	223
Bar Vitrine	235
Et Cetera	245
KOFFIE	66
DESIGN AAN TAFEL	120
BAKKERIJEN	168
FOOD TO GO	214
OVER DE AUTEUR	255
COLOFON	256





Contemporary Cuisine Copenhagen is een eerbetoon aan chefs, bakkers, boeren, vissers en ieder ander die deel uitmaakt van de eetcultuur in Kopenhagen. Een stad die twintig jaar geleden op haar kop werd gezet door een groep chefs die het aandurfde om op een radicaal andere manier te koken. Ze namen afscheid van de klassieke keukens die hen eigen waren en richtten hun blik op de achtertuin. Kopenhagen groeide uit tot een internationale eetbestemming waar de ene na de andere zaak haar deuren opende.

Tussen al dat geweld maakte de New Nordic Cuisine, bekend om haar minimalisme en eenvoud, onverwacht de weg vrij voor diversiteit. Chefs van over de hele wereld kwamen naar de Deense hoofdstad om te werken. Terwijl velen van hen zich thuis voelden in de fine dining, besloten anderen die op een gegeven moment te verlaten. In plaats daarvan openden ze buurtcafés, kleine eethuizen, koffiezaken en bakkerijen. Plekken die hun achtergrond weerspiegelden of waar ze simpelweg kookten waar ze zelf van hielden.

Kwaliteit was niet langer voorbehouden aan de sterren. Langzaam maar zeker verdwenen de witte tafellakens, net als de beige muren. De stad kreeg letterlijk en figuurlijk kleur en zelfs de beste restaurants gingen mee in de nieuwe beweging. Sommigen verlegden hun focus en brachten Oost-Aziatische smaken naar Scandinavië. Anderen gingen nog meer de diepte in dan eerst en probeerden gasten op een toegankelijke manier te inspireren om duurzamer te eten.

Hoewel de keukens wereldser werden, kwamen de ingrediënten steeds vaker uit de buurt. Uitzonderingen daargelaten maakte Nordic plaats voor Danish. Producenten uit het hele land zijn inmiddels veranderd in ware handelsmerken. Søtofte Gårdmejeri, Vild Hvede, Toftegaard: het zijn namen die je niet alleen op de menu's van sterrenrestaurants terugvindt, maar overal in de stad tegenkomt. Op een krijtbord in koffiezaak Det Vide Hus, in het café van Statens Museum for Kunst en in de schappen van Auren's Deli, Lille Bakery en Flere Fugle om maar enkele voorbeelden te noemen.

Twintig jaar na de opkomst van New Nordic Cuisine is Kopenhagen levendiger dan ooit. Het is een stad vol gepassioneerde chefs en bakkers, nieuwsgierige bewoners en enthousiaste bezoekers. In dit boek neem ik je mee naar de mensen die Kopenhagens eetcultuur op dit moment kleur geven. Sommigen van hen lopen al even mee, anderen maakten een ontwikkeling door gelijk aan die van de eetcultuur en dan zijn er nog mensen die werden aangetrokken door de culinaire scene.

Verwacht geen complete lijst. Dat is simpelweg onmogelijk in een stad als deze. Maar het is ook weer niet zomaar een greep uit het aanbod. Elk van hen voegt op zijn of haar manier iets unieks toe aan de eetcultuur van Kopenhagen. En stuk voor stuk zetten ze zich met een enorme toewijding in voor hun ingrediënten, hun vak en hun gasten, en zorgen ze ervoor dat wij, bezoekers, een maaltijd op ons bord krijgen waar we misschien de rest van ons leven aan terug zullen denken. Dat is hun taal. Ook hier in het noorden gaat liefde door de maag.

Ingrid Hofstra

VAN NEW NORDIC NAAR CONTEMPORARY CUISINE

In de afgelopen twintig jaar maakte Kopenhagen een van de grootste culinaire transformaties ter wereld door. De focus, die jarenlang op de Mediterrane keuken lag, verschoof aan het begin van deze eeuw naar de eigen achtertuin. De opkomst van New Nordic Cuisine, met restaurant Noma als aanjager, zette Kopenhagen op de kaart. Alles draaide ineens om de herontdekking van wat er in het noorden groeide, leefde en hoe dat op nieuwe manieren werd verwerkt met behulp van eeuwenoude technieken. Zo ontstond een culinaire filosofie die wereldwijd navolging kreeg. Inmiddels is de gastronomie in de stad opnieuw in beweging. Mikkel Karstad werkte jarenlang als chef in restaurants en kantines en kookte voor talloze evenementen. Hij zag de manier van koken én eten langzamerhand veranderen. ‘Mensen willen nog steeds heel goed eten, maar in een andere setting.’

De uitvoerige en soms abstracte tasting menu's van de New Nordic Cuisine zijn de afgelopen jaren langzaam maar zeker ingeruild voor een eenvoudigere filosofie: het gebruik van vooral Deense ingrediënten om juist meer wereldse smaken te creëren. Japanse en Koreaanse technieken, Aziatische invloeden en Italiaanse passie, je vindt ze tegenwoordig op elke straathoek. De wereld ontdekte Kopenhagen en Kopenhagen de wereld. Waar de sfeer in toprestaurants lange tijd formeel was, met soms moeilijk te begrijpen concepten, is dat niet langer aan de orde. Restaurants worden intiemer, keukens opener en de afstand tussen chef en gast kleiner. Fine dining en casual dining beginnen in elkaar over te lopen. En het eten? Dat

is nog altijd van hoog niveau, maar ook toegankelijker, eerlijker en ja, iets betaalbaarder.

Mikkel Karstad maakte deze ontwikkelingen vanuit diverse keukens mee. Hij begon zijn loopbaan bij het gerenommeerde Krogs Fiskerestaurant, een van de oudste visrestaurants in Kopenhagen en werkte later onder Gordon Ramsay en Pierre Koffmann in Londen. Terug in Denemarken werd hij chef-kok bij Christiansborg, waar het Deense parlement huist en adviseerde hij jarenlang Claus Meyer, die vaak wordt genoemd als de stichter van New Nordic Cuisine en mede-oprichter van Noma. Samen maakten ze de televisieserie *New Scandinavian Cooking*, die in veertig landen werd uitgezonden.

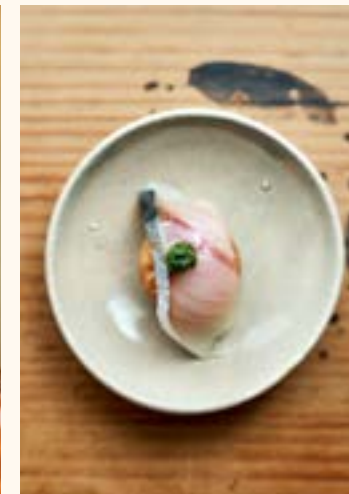
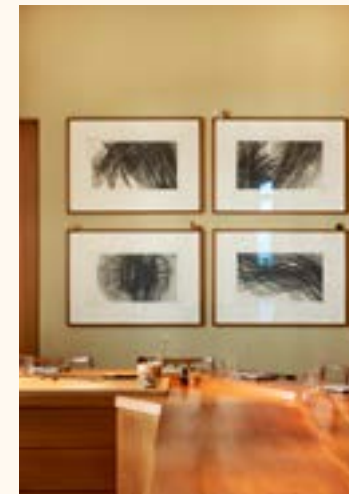
Zijn tijd als adviseur betekende ook het einde van een carrière als restaurantchef. Mikkel wilde meer tijd voor zijn gezin en ging op een andere manier met eten werken: eenvoudiger, dichter bij de natuur met meer focus op lokale groente en vis. In sommige opzichten liep hij voor op wat er in de stad speelde. Hij kookte tijdens evenementen, runde grote bedrijfskantines en maakte diverse kookboeken waarin hij liet zien hoe eenvoudig het kan zijn om thuis met seizoensgebonden, lokale – vooral vegetarische – producten te koken.

Het voelde vanzelfsprekend om op deze manier met producten uit eigen land te werken. Juist buiten restaurants om, zodat meer gasten konden genieten van lokaal eten. ‘Ik wilde dat ook dit deel van de eetcultuur een slag zou maken. Om mensen te inspireren meer op die manier in hun eigen

MIKKEL KARSTAD



Mikkel heeft natuurlijk ook zijn eigen favorieten. Bar Vitrine, waar Indiase smaken worden gecombineerd met Deense ingrediënten. Sushi Anaba en Akme voor Japans eten. En Koan, waar hij een van zijn beste diners ooit had. ‘De gerechten waren zo springlevend. Zo precies. Street food, maar dan verfijnd.’





keuken te koken.’ Tegenwoordig werkt hij als hoofd van de eetafdeling van de populaire koffieketen Original Coffee en runt hij Bohrs in de wijk Carlsberg Byen. Een terugkeer naar de keuken, een die hem past.

Mikkel zag hoe New Nordic Cuisine chefs van over de hele wereld naar Kopenhagen trok. Mensen kwamen hier werken in sterrenrestaurants. Sommigen gingen vervolgens terug en namen de opgedane kennis mee naar Italië, Spanje of Slovenië. Ze begonnen volgens dezelfde ideologie te koken en zo werd New Nordic een wereldwijde beweging. Maar zoiets kan ook verstikkend werken. ‘Chefs werden op een gegeven moment een beetje moe van het dogmatische. Er was nieuwe inspiratie nodig, en vooral afstand van New Nordic.’

Die energie kwam van buitenaf. Het was Noma zelf dat met pop-ups begon en naar onder meer Tokio, Kyoto en Mexico reisde. Anderen gingen samenwerkingen aan met restaurants en collega’s van over de hele wereld. En chefs die voor een baan in Kopenhagen naar de stad waren verhuisd, begonnen hun eigen restaurant. Zo begon een nieuw hoofdstuk, met aandacht voor andere technieken en smaken. Kristian Baumann, van Koan, combineerde zijn Deens-Koreaanse achtergrond met lokale ingrediënten. De Amerikaan Matt Orlando bracht zijn typische outside-the-box manier van denken over op zowel chefs als gasten.

Lokaal is tegenwoordig de basis, in combinatie met internationale invloeden. Sommige restaurants gaan nog een stapje verder. Chefs die niet fusion als het uitgangspunt voor hun identiteit nemen, maar juist heel dicht bij één authentieke keuken blijven. Een goed voorbeeld is Sushi Anaba. De chef, Mads Battefeld, komt uit Jutland, deed ervaring op in Tokio en maakt volgens Mikkel het beste Japanse eten buiten Japan. ‘Maar hij gebruikt ook nog steeds ingrediënten uit Denemarken.’ Mikkel snapt goed waar de opvallende populariteit



van de Aziatische keuken vandaan komt. Er zijn veel overeenkomsten in hoe Aziatische en Deense chefs werken. Ze hebben dezelfde mate van respect voor de producten en hun makers, maar de smaken contrasteren daarentegen heel erg. Kruiden, frisheid, zuur. ‘Dat hadden we nodig hier. De Noordse keuken kan soms een beetje vlak zijn. We hebben wel azijnen, maar dat is toch anders.’

De hedendaagse eetcultuur in Kopenhagen heeft volgens hem een sterkere identiteit dan ooit. Voor New Nordic zag je in high-end restaurants vaak enorme gesloten keukens. Tegenwoordig laten chefs trots zien wat ze maken en zit je er als gast vaak met je neus bovenop. ‘En waar het eerst vooral om de techniek van een chef ging en wat hij of zij met de ingrediënten wist te maken, willen ze nu de de allerbeste producten uit de omgeving laten zien.’

Mikkel ziet de ontwikkeling als een verrijking van de eetcultuur, niet als het einde van wat New Nordic heeft gebracht. ‘Ik ben zelf misschien trouwer aan New Nordic gebleven dan sommige andere chefs. Maar ook ik word geïnspireerd door de Aziatische technieken en smaken. Ik maak mijn eigen kimchi en werk bijvoorbeeld met verschillende soorten miso.’ Al met al is Mikkels filosofie in al die jaren niet veel veranderd. ‘Ik blijf dicht bij de natuur, dicht bij mezelf. Maar na tien jaar wortels bereiden met rozenbottel en vlierbloesem heb ook ik wel eens nieuwe inspiratie nodig.’





AUREN'S DELI & CORNERSTORE

Lokale producten, aandacht voor het seizoen en liefde voor vakmanschap vind je allang niet meer alleen in restaurants op hoog niveau. In Kopenhagen worden die idealen steeds vaker vertaald naar buurtwinkels, cafés en kleine eetgelegenheden waar je zo even binnenstapt. Auren's Deli en Cornerstore zijn daar een mooi voorbeeld van.

Pernille Rosenbæk en Henry Stevens werkten rond 2019 bij het inmiddels gesloten restaurant Amass en hadden daar toegang tot de beste lokale producten. Pernille: ‘Maar alleen op het werk. Als we een weekend vrij hadden en lekker wilden koken, moesten we het doen met wat er in de supermarkt lag. Boeren uit de omgeving werkten destijds met restaurants, maar verkochten niet aan consumenten. En toen kwam Covid waardoor de restaurants moesten sluiten. De producenten konden nergens heen met hun oogst, totdat ze beseften dat er onder particulieren vraag was. Zo ontstond er een nieuwe manier van boodschappen doen.’

Rond diezelfde tijd waren ook Pernille en Henry toe aan verandering. Ze hadden plannen om samen met vrienden een boerderij over te nemen, maar door de pandemie ging dat niet door. Die zomer verbouwden ze wel hun eigen groenten. ‘Dat gaf ons het zetje dat we nodig hadden om iets anders met ons leven te gaan doen.’ Het jaar daarop vonden ze een nieuw stuk land. De oogst bleek al snel groter dan wat ze zelf konden opeten, dus begonnen ze groenten weg te geven. Ook verkochten ze een deel aan wijnbar Pompette, waar Henry inmiddels als sommelier werkte.

In 2022 openden ze Auren's Deli: een café, restaurant en winkel, met naast een lokaal aanbod ook delicatessen uit het buitenland. ‘Als we mensen makkelijker toegang kunnen geven tot lokale producten, ze kunnen laten ervaren wat kwaliteit met smaak doet en ze enthousiast kunnen maken over eten, dan ben ik blij.’ Daarnaast wilde het stel dat het een gastvrije plek zou worden waar klanten graag regelmatig komen. ‘We hebben de dingen die we prettig vonden aan de fine dining wereld, meegenomen naar iets wat veel meer onderdeel is van het dagelijks leven. Dat zie je nu op veel meer plekken in Kopenhagen ontstaan. Tien tot vijftien jaar geleden moest alles wat nieuw was extreem gepolijst en geschikt voor fine dining zijn om aandacht te krijgen. Nu worden de trends van toen vertaald naar plekken waar iedereen gewoon even kan binnenlopen.’

Een concept dat op papier niet kan falen, maar in de praktijk blijkt het toch niet zo eenvoudig. ‘Zelfs nu de deli al een paar jaar goed loopt, is de verkoop van verse groenten en fruit maar een klein percentage van onze dagelijkse omzet. We lopen tegen hetzelfde probleem aan als de rest van Denemarken: mensen kiezen liever voor kwantiteit dan kwaliteit, en vooral voor goedkoop.’ Daarom laten ze boeren soms rechtstreeks via de winkel verkopen, zonder zelf marge te pakken om op die manier zoveel mogelijk mensen in aanraking te laten komen met kwalitatieve producten. Ook proberen ze zo min mogelijk te verspillen door bijvoorbeeld overrijp fruit te gebruiken voor compote, die vervolgens op de yoghurt gaat in het café.

Want inmiddels is de deli geen deli meer. De winkel is verplaatst naar Auren's Cornerstore, verderop in de straat. Auren's Deli werd te druk om de persoonlijke service te bieden waar het stel zo veel waarde aan hecht. ‘Je probeerde bestellingen op te nemen en ondertussen iemand te helpen die met een grote boodschappentas binnenkwam.’ De schappen in de deli, nu een plek voor lunch, apéro en diner, zijn gevuld met wijn en vinyls. Beide zaken voelen warm en huiselijk aan. Een bewuste keuze. ‘We wilden dat het organisch en tastbaar zou voelen. Kleiverf op de muren, veel hout.’ Haar achtergrond in design en interieurstyling kwam goed van pas. Pernille's eerste schetsen vormden de basis voor hoe de deli eruit kwam te zien. Het Britse karakter van Henry is terug te zien in de uitstraling en naamgeving. ‘Die farm-pub-sfeer komt zeker van hem.’

Zelf groenten verbouwen doen ze inmiddels niet meer. ‘We zagen steeds meer kleine boerderijen ontstaan en leerden mensen kennen die fulltime teelden. Toen dachten we: we steunen liever deze mensen door hun producten te verkopen. En misschien maar beter ook, want ik had eigenlijk geen idee wat ik aan het doen was’, zegt ze lachend.






AUREN'S DELI
 Godthåbsvej 35, st. Th, 2000 Frederiksberg
 Instagram @aurensdeli

AUREN'S CORNERSTORE
 Godthåbsvej 24, 2000 Frederiksberg
 Instagram @aurens.cornerstore



KØDBYENS FISKEBAR

Vraag chefs in Kopenhagen waar ze graag eten en je hoort de naam Kødbyens Fiskebar vallen. Het restaurant, dat in het Meatpacking District ligt, bedient op zomerse dagen soms wel vierhonderd gasten op duurzaam gevangen vis, schelp- en schaaldieren. Dat doen ze in een ontspannen setting waar de sfeer altijd goed is en de kwaliteit ook. Precies de reden waarom hun Britse chef-kok Jamie Lee hier al jaren werkt: 'Het is simpelweg de aantrekkingskracht van Fiskebaren', zoals het restaurant doorgaans wordt genoemd.

Het restaurant werd in 2009 in een voormalige slachterij geopend en is sindsdien een onmisbaar onderdeel van de culinaire scene van de stad. Dagelijks stellen ze een vers en wisselend menu samen. Dat kan vanwege de ligging van Kopenhagen, waardoor de lijn met de lokale visserij kort is. Tegelijkertijd kan het ook niet anders, want omdat ze per se duurzaam willen werken, krijgen ze maar kleine hoeveelheden van elke soort binnen. 'We creëren een menu op basis van wat beschikbaar is en vangen vis, schelp- en schaaldieren zodanig dat het zo min mogelijk impact heeft op het milieu. We zitten elke dag samen, bekijken de vangst en bedenken dan de gerechten.' En dat voor soms vierhonderd man. Het is bijna een lifestyle, vertelt de Brit. 'Je gebruikt de zee als je voorraadkast, dus je moet er zuinig mee omspringen.'

Ondanks dat de gerechten op ware kunstwerken lijken, probeert Jamie de vis en zeevruchten zo eenvoudig mogelijk te bereiden. Om dat te kunnen moet je het product door en door kennen, legt hij uit. 'Neem bijvoorbeeld zeewier. We gebruiken zo'n 25 verschillende soorten bij Fiskebaren en die moeten allemaal op een andere manier bereid worden. Sommige kook je heel lang, andere blancheer je kort, droog je of eet je zelfs rauw.' En wat vis betreft, op een gegeven moment weet je gewoon wat in het seizoen is, wanneer het op zijn piek is.' Saai is het na dertien jaar nog altijd niet, want er zijn genoeg uitdagingen die het dagelijkse werk van Jamie interessant houden. 'Door met kleine vissers langs de Deense kust te werken en kwaliteit boven kwantiteit te stellen, vind je bij ons nooit de *easy fish*. Vis die gevangen wordt met een groot net dat over de bodem sleept, waarbij ze drie ton per dag binnenharken. Onze vissers gebruiken netten die stil in het water blijven hangen. Als er vissen in zwemmen die wij niet willen, dan gaan ze weer terug het water in. Soms hebben we een gerecht op

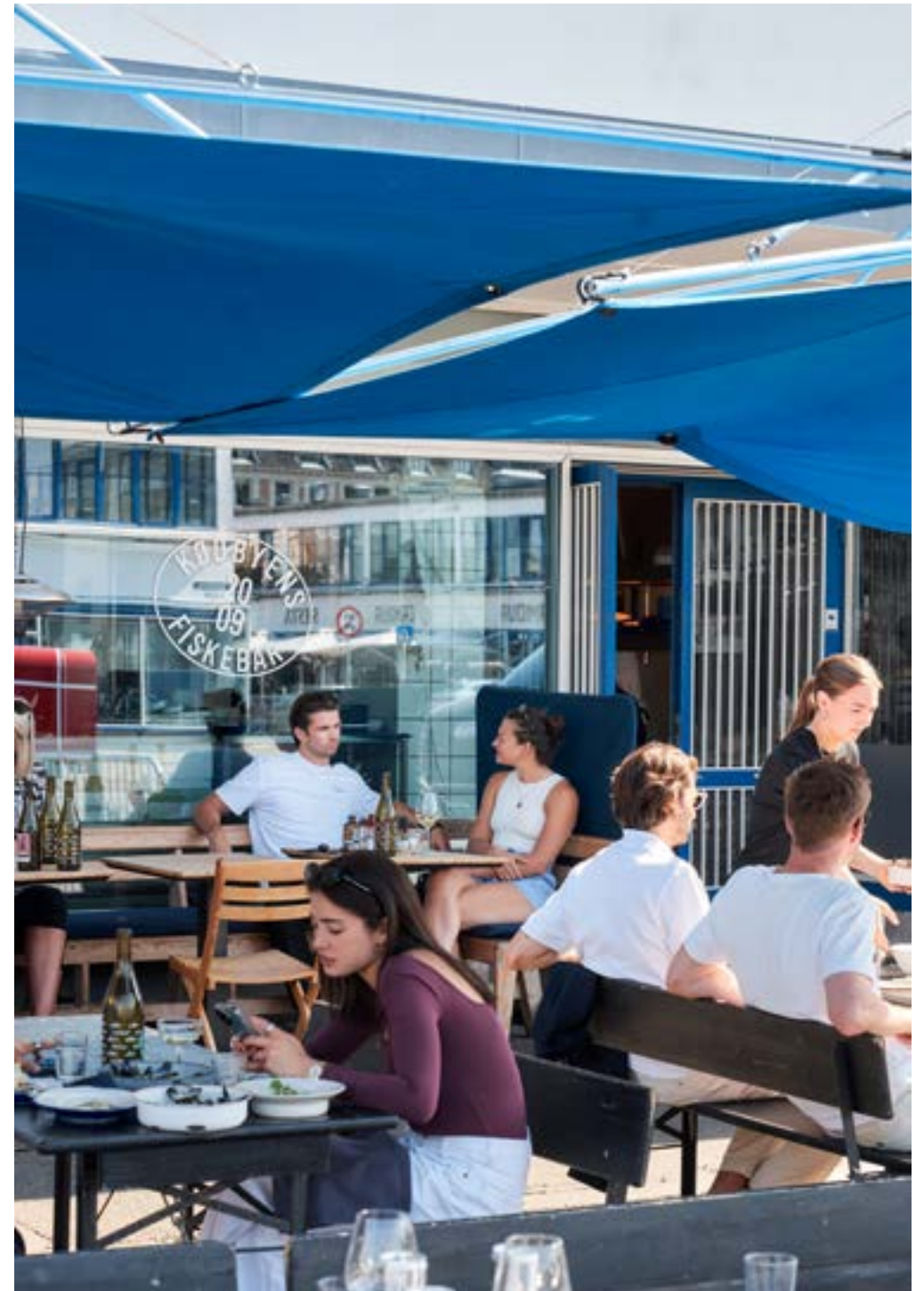
het menu waar we maar vijftien stuks van hebben. En ja, dat is dan een uitdaging want op is op.'

De vis die in het restaurant belandt, is door de vissers met de grootst mogelijke zorg behandeld. 'Het is vervolgens aan mij om de richting te bepalen, de lat hoog te leggen en ervoor te zorgen dat het team heeft wat ze nodig hebben om elke dag dezelfde kwaliteit te leveren. Want ik wil het harde werk van de vissers niet tenietdoen in de keuken. Het is een norm die we samen hooghouden.' Volgens Jamie zijn er maar weinig restaurants die hun menu volledig baseren op wat er uit de zee komt. 'Er zijn er niet veel die ervoor kiezen om op deze manier te werken. Het is een zeldzame, specialistische manier van koken.' De populariteit van Fiskebaren wijt hij aan hun rotsvaste filosofie en drang naar kwaliteit. 'Om elke dag te doen wat wij doen, moet je consistent zijn, zodat mensen weten dat ze de best mogelijke visgerechten krijgen. Daarnaast willen we iedereen een geweldige ervaring geven. En dat horen we altijd van onze gasten. Ze vinden de sfeer fantastisch.'

Naast dagelijkse telefoontjes met 'zijn' vissers, stapt Jamie een paar keer per jaar zelf aan boord, om te zien hoe het werk eraan toegaat en wat er speelt op het water. Sommige vissers brengen hun vangst persoonlijk naar Fiskebaren. 'Ze komen aan in de haven naast ons en zo hoeft de vis maar een kleine weg af te leggen.' Die relatie is tekenend voor de manier waarop het restaurant werkt: wat er uit zee komt, bepaalt wat op het bord belandt. Niet andersom. Dat vraagt om chefs met expertise, aanpassingsvermogen en respect voor het product. Al bijna twee decennia houdt Købbyens Fiskebar het op die manier vol. Geen grote woorden over de zee, maar er elke dag zo mee omgaan dat er morgen ook nog iets uit het water te halen valt. En misschien is dat waarom zo veel andere chefs aanschuiven.







KØDBYENS FISKEBAR

Flæsketorvet 100, 1711 København V
fiskebaren.dk



ALOUETTE

Hoe breng je de mensen achter je ingrediënten dichterbij de mensen aan tafel? En hoe zorg je dat die verbinding blijft, lang na het diner? Dit zijn de vragen die Nick Curtin en Camilla Hansen al acht jaar bezighouden. Ieder seizoen komen ze dichterbij het antwoord. Bij Alouette maak je een reis door het Deense landschap: van Rokkedysse's aardbeien en Søtofte's zuivelproducten tot varkensvlees van Troldgaarden uit Jutland.



Toen de Amerikaanse chef Nick Curtin twaalf jaar geleden New York verruilde voor Kopenhagen, liep hij verbaasd door de supermarkt. 'In de Verenigde Staten is farm-to-table iets wat je in het dagelijkse leven tegenkomt, niet alleen in restaurants. Dat de meeste verse producten in Denemarken uit Frankrijk of Italië kwamen, was een cultuurschok. Het was moeilijk om lokale producten te vinden en het aanbod was niet heel divers.' Samen met mede-eigenaar en echtgenote Camilla Hansen probeerde hij daar met Alouette verandering in te brengen. Ze gingen op zoek naar producenten van wie de filosofie aansloot bij die van het restaurant. In het begin ging het vooral om heel goede groente, fruit en vlees uit Denemarken, maar langzamerhand begonnen ze zich te richten op specifieke boeren.

Ze bedachten een menu gebaseerd op terroirs, waarbij elk terroir om een boerderij draait. Het menu dat gasten krijgen is daardoor meer dan een lijst met gerechten. Het verschaft informatie over elk terroir, de bijbehorende boerderij en alle gerechten die met diens ingrediënten gemaakt zijn. Al snel hoorden ze dat gasten van Alouette naar de verscheidene boerderijwinkels waren gekomen. Camilla: 'Dat is toch prachtig? Mensen eten lokale producten die op de juiste manier zijn geproduceerd en de boeren krijgen meer inkomen. Het betekent dat de cirkel blijft rondgaan als ze ons restaurant verlaten.'

Bij Alouette komen gerechten in hun geheel dus van één plek. Zo verdiepen Nick en zijn team zich niet alleen in de producten, maar ook in de filosofie en werkwijze van de boer. 'Na je maaltijd begrijp je niet alleen wat de boer doet en wat ze verbouwen, maar ook waaróm ze het doen. Dat is volgens ons de hedendaagse definitie van het belang van landbouw.' De werkwijze is strikt, maar dat kan ook niet anders, zegt hij. 'Als we het hele verhaal willen vertellen, moeten we dogmatisch zijn. Aan het begin van het jaar zeggen we: we ne-

men alles af wat je van dit of dat kunt verbouwen. En als het op is, is het op. Ze weten wat ze aan ons hebben', vertelt hij. In totaal werkt het restaurant met zo'n twintig tot dertig boerderijen, die ze door het jaar heen roteren. Camilla: 'Op dit moment hebben we tomaten van Toftegaard. Als die op zijn en ze hebben iets anders waar we mee kunnen werken, dan blijven we bij hen.'

Hun reis door het landschap van Denemarken begint zodra de gasten bij Alouette binnen lopen. 'Ze krijgen een bouillon als welkom. Een manier om de stad van zich af te wassen. Dan de proloog: een introductie van de boerderij. Dat gerecht mag ook bestaan uit ingrediënten die afkomstig zijn uit de buurt van het boerenerf. We werken met een forellenkwekerij waar je via een kronkelende weg door een dennenbos naartoe rijdt. Het team kan de dennen daar dus ook gebruiken als eerste kennismaking met de kwekerij.' Het menu bestaat in totaal uit vier terroirs en eindigt steeds met een epiloog waarbij je de boerderij verlaat. Met een selectie petit fours nemen de gasten afscheid van ieder terroir.

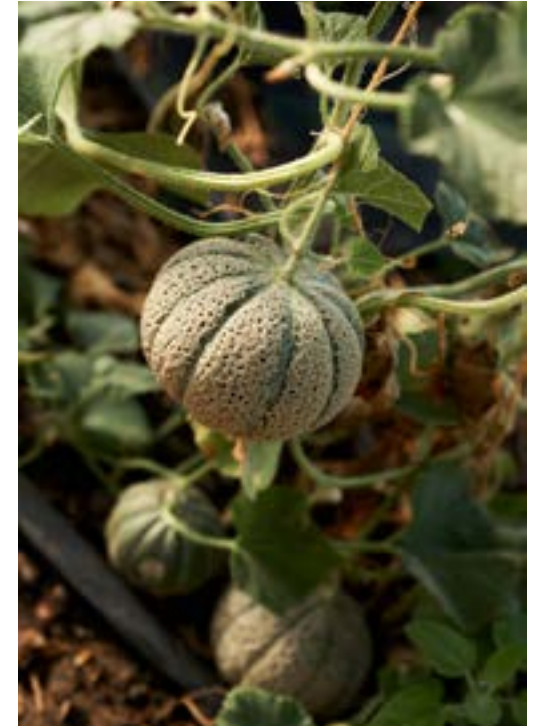
Nick en Camilla bezoeken de boeren regelmatig en dagen hen uit nieuwe producten te telen. Om het risico te verlagen, belooft het Michelinrestaurant alles te kopen wat er aan het begin van het seizoen is besteld. Iets wat in de industrie vaak niet gebeurt. Wanneer ze een van de producenten vragen om iets experimenteels te ontwikkelen, dan vergoeden ze ook de zaden. Afgelopen jaar gingen ze nog een stap verder en begon het team zelf producten te verbouwen, een halfuur buiten de stad. Alouette Fields ontstond nadat een van hun boeren haar knie had bezeerd en niet meer kon oogsten. Aan het eind van de zomer stonden de velden vol en waren de eerste Deense meloenen bijna rijp.

Volgens Nick heeft de Deense akkerbouw ontzettend veel te bieden, maar ontbreekt het aan de trots die landen als Frankrijk en Italië wel heb-



ben. ‘Ze hebben hier een oud varkensras dat bijna was uitgestorven omdat Deense boeren vonden dat het te lang duurde om ze te fokken. Het vlees barst van de smaak, het doet denken aan het Iberisch varken. Ook heb je hier veel microklimaten waar je geweldige dingen kunt verbouwen. Vind maar eens een betere aardbei dan een Deense op het hoogtepunt van de zomer. Of witte asperges uit het noorden van Sjælland, die is gewoon fantastisch.’

Wat de chef als Amerikaan heeft meegenomen naar Kopenhagen? ‘Zout en boter’, antwoordt de Deense Camilla lachend voor hem. Nick houdt van smaken die contrasteren met het ingetogen karakter van New Nordic, zoals rokerig en zout. ‘Van mij mag het decadent zijn. Ik wil genieten. We willen dat mensen die hier komen, nadenken over eten – maar we weten ook dat liefde door de maag gaat. De informatie mogen ze later verwerken.’





ALOUETTE

Kronprinsesgade 8, 1306 Kopenhagen K
restaurantalouette.dk

DESIGN AAN TAFEL

Nu Kopenhagen een gevarieerder en multicultureler horeca-aanbod kent dan ooit, rijst de vraag: wat maakt deze stad op het gebied van eten en drinken anders dan bijvoorbeeld Londen of New York? Afhankelijk van hoe je het bekijkt zijn er verschillende antwoorden mogelijk. Zo is er de korte afstand tussen stad, platteland en zee. Een katalysator als Noma die vrijwel elke laag van de eetcultuur heeft beïnvloed. En een sterk gemeenschapsgevoel. Maar er is nog een verklaring die minstens zo interessant is: de lange ontwerpersgeschiedenis.

In Kopenhagen is design alom aanwezig. In huis, op straat en ook aan tafel. De stad staat al jaren bekend om haar minimalistische, maar tegelijkertijd warm ingerichte cafés en restaurants. Van Atelier September tot Høst, Kadeau, maar ook Sushi Anaba en natuurlijk Noma. Toen die laatste in 2018 naar Refshaleøen verhuisde, kwamen in Kopenhagen architectuur, interieur, landschap en gastronomie voor het eerst als geheel samen. Chef-kok

en oprichter René Redzepi vroeg David Thulstrup om het interieur en meubilair te ontwerpen, terwijl architectenbureau BIG de gebouwen voor zijn rekening nam en de Nederlandse tuinarchitect Piet Oudolf de tuin aanlegde. Het eindresultaat moest huiselijk aanvoelen, met de nadruk op natuurlijke materialen. Scandinavisch, zonder clichés: eerlijk, eenvoudig en niet te gepolijst. Thulstrup ontwierp de stoelen en tafels en liet ze ontwikkelen door meubelproducent Brdr. Krüger. De lounge werd geïnspireerd op Deense huiskamers uit de jaren zeventig, met veel steen en hout, een laag plafond en meubilair dat gasten aan thuis deed denken.

In de jaren erop schakelden steeds meer restaurants gerenommeerde ontwerpers in om hun zaak een identiteit te geven die aansloot bij hun culinaire filosofie. Interieur was niet langer een onderdeel van het geheel, maar werd bijna een visitekaartje an sich. Waar het eerst chefs en ondernemers waren die ontwerpers inhuurden, openen tegenwoordig meer designmerken zelf restaurants,



NIELS STRØYER CHRISTOPHERSEN



cafés en bars. Zoals Audo House in Nordhavn, de *culture hub* van designmerk Audo Copenhagen, waar de populaire brunch-keten Wulff & Konstali in 2025 een vestiging opende. Hotel Petra in de binnenstad, met bijbehorend restaurant en bar, ontstond uit een samenwerking tussen Copenhagen Design hotels en meubelmerk &Tradition.

Maar de grootste speler is het multidisciplinair designmerk Frama, dat sinds 2020 mede-eigenaar is van meerdere eetzaken. Het bedrijf staat bekend om zijn tijdloze collecties waar natuurlijke materialen, kwaliteit en vakmanschap de boventoon voeren. De ontwerpen ontstaan zowel in-house als in samenwerking met externe designers. Van handzeep en geuren tot verlichting, servies en meubilair: in vijftien jaar tijd is Frama uitgegroeid tot een begrip. Dat ze tegenwoordig ook actief zijn in de horeca komt doordat oprichter en creatief directeur Niels Strøyer Christophersen graag mensen met elkaar verbindt, het liefst in inspirerende ruimtes die hij vervolgens met Frama inricht. En dan kom je al snel op een restaurant of bar uit.

De wens om eten, design en inrichting te combineren, ontstond jaren eerder in de studio-winkel aan de Fredericiagade, een voormalige negentiende-eeuwse apotheek. Die werd na verloop van tijd meer dan een gewone showroom. In 2016 begon de oprichter van Frama in de ruimte lange-tafel diners te organiseren. Om de zoveel maanden kookte chef Mikkel Karstad enkele avonden voor een klein gezelschap. Tijdens een van die diners zat Chiara Barla naast Niels aan tafel. Hij vertelde haar over zijn droom om achter in het pand een café te openen. Zo ontstond Apotek 57. 'Ik ben erg sociaal en spreek graag mensen die andere dingen

doen dan ik.' Na het succes van Apotek 57 had Niels de smaak te pakken en volgden meer samenwerkingen. Inmiddels is Frama ook mede-eigenaar van koffiezaak Cabin en Bar Vitrine.

Volgend jaar staat een nieuw restaurant met plek voor 150 gasten op de rol. Ook speelt hij met het idee om een deli te openen. Geen van de zaken is hetzelfde. 'Het hangt heel erg af van wat de ruimte te bieden heeft, wat betreft architectuur, indeling en lichtinval. We kijken altijd naar het materiaal. Is het warm, koud, metaal versus hout enzovoort. Dat is waarom Bar Vitrine zo verschilt van Apotek 57, omdat de locaties heel anders zijn. Ik wil ook niet dat het kopieën van elkaar worden. Het moet persoonlijk blijven.'

Niels wijt het succes van de zaken aan enthousiasme en energie. 'Ik denk dat mensen voelen dat elke plek lef en karakter heeft. Dat komt ook door toegewijde chefs als Dhriti en Chiara. Je moet ervoor zorgen dat je niet inbindt op kwaliteit en dat je personeel het goed heeft.' De eigenaar van Frama trekt de vergelijking met Scandinavisch design. 'Als we iets maken dan doen we dat met de toekomst in het achterhoofd. We gaan bijvoorbeeld niet ineens het interieur veranderen of de naam wijzigen.'

Zo lopen design en gastronomie in Kopenhagen steeds vaker in elkaar over, waarbij ontwerpers horecaondernemers zijn geworden en chefs daarmee toegang krijgen tot een breder publiek. Het interieur dient daardoor niet meer als decor, maar is medebepalend voor de unieke culinaire identiteit van deze stad. En soms is het, al dan niet bewust, zelfs het uitgangspunt.





OVER DE MAKER

Ingrid Hofstra is foodfotograaf, journalist en receptontwikkelaar met een grote liefde voor Scandinavische eettradities. Ze legt eetculturen over de hele wereld vast en werkt nauw samen met chefs, boeren, vissers en brouwers om de producten, het vakmanschap en de mensen achter het eten in beeld te brengen. Eerder schreef ze uitgebreid over de Faeröer-eilanden en maakte ze een kookboek met de mooiste gerechten uit Zweden.

Ze groeide op in Friesland, werkte veel in Kopenhagen en woont met haar man en twee kinderen in Zuid-Zweden. Dit boek is haar eerbetoon aan de veelzijdige, spannende keukens van Kopenhagen en de mensen daarachter.

DANK

Dit boek is tot stand gekomen dankzij de hulp van een aantal mensen die ik hier graag wil noemen. Veel dank aan Petra en René. Als uitgevers hebben jullie bijzonder veel vertrouwen in mij getoond en me de vrijheid gegeven om dit verhaal te vertellen zoals ik het voor me zag - letterlijk en figuurlijk. Dat klinkt vanzelfsprekend, maar is het allesbehalve.

Dank aan Mikkel Karstad. Jaren na onze eerste kennismaking maakte hij tijd om over zijn stad te vertellen, zodat ik verder kon en vervolgens mijn eigen weg op de fiets door Kopenhagen wist te vinden.

Ook dank aan Marius van Bruggen. Met een pasgeborene en een kleuter thuis had hij zijn handen vol. Toch wist hij samen met mij dit boek te vertalen en ervoor te zorgen dat ik ongestoord mijn werk kon doen.



En natuurlijk, dank aan iedereen die ik mocht interviewen. Jullie geven de keukens van Kopenhagen bijzonder veel smaak en kleur. Ik hoop dat dit boek dat laat zien.