

KØBENHAVN

Europas hotteste matby

★ HVORFOR: NOMA 2.0 OG REFRESHALEBEN ER BYENS NYE FOODIEDESTINASJON ★

Noma, René Redzepi og nordisk mat har gjort at «alle» kokkervil til København. Dermed er byen blitt en gastronomisk lekegrind.

Tacorestauranten Hija de Sanchez, elegante 108, bakeriet Mirabelle, den nordiske pizzeriaen Bæst og innovative Amaas har alle noe til felles: De drives av tidligere Noma-kokker. Mange av Redzepis tidligere elever, sousjefer og kjøkkensjefer har nå åpnet opp sine egne restauranter, og resultatet er til å spise opp. Så småfult at storbyen havnet nylig på førsteplass på Lonely Planets liste over byer å besøke i 2019.

VANN I MUNN. Og det er ikke bare i det gastronomiske toppsjiktet at København er god som gull. Det popper også stadig opp mer uformelle spisesteder, som leverer i beste kvalitet. Her konkurrerer ikke kokkene nødvendigvis om stjerner på restauranthennele, men om å lage den beste pizzaen, den beste barsnackelen eller den koseligste naturvinbaren.

Og for ett år siden satte Adam Aarman også i gang en smørbrødrevolusjon, med åpningen av Aarmanns 1921. Visjonen er å revitalisere og modernisere det danske smørbrødet som pyntes med spisselige blomster og serveres med hjemmelagde snaps.

REFSHALEØEN. Tidligere i år satte Noma og René Redzepi på nytt sitt preg på byen, da han gjenåpnet Noma, i nye lokaler på Refshaleøen. Halvøya, som strekker seg videre ut fra Nyhavn, huset tidligere et av verdens største skipsverft. Nå er det Københavns nyeste foodiedestinasjon, med godbiter som matmarkedet Reffen, naturvinbaren La Banchina, bakeriet Lille og René Redzepis favorittrestaurant Amaas.

Københavns matscene fortsetter å spire, gro og utvikle seg – selv nå inn i de kaldeste vintermånedene. For til da har byens kokker forberedt seg og fermentert sommerens ingredienser på glass. ■

► **MATBY MED STOR R.** Kokkene på Ladsøu som miljø fikk to stjerner i Michelin-guiden, dander de vakreste retter pyntet med blomster. Boutiquehotellet Manon les Suites (t.h.) har byens kulteste hotellbasseng.

«Københavns matscene fortsetter å spire»

HØYDEPUNKT

★★★★★★★★★★★★★★

1 REFRESHALEBEN Området der nye Noma (noma.dk) åpnet tidligere i år har blomstret frem til å bli et av Københavns mest smakfulle naboer. Dra innom gatematmarkedet Reffen (refren.dk), spis lunsj på barenet Lille (lillebarney.com), drikk naturvin mens du tar badstue hos La Banchina (labanchina.dk) og book bord på Amaas (amaasrestaurant.com).

2 STJERNERESTAURANTER København har 15 restauranter med stjerne i Michelin-guiden. Kaféu (kafesau.dk/ko), som ble oppgradert til stjerne i 2018, serverer spennende retter med råvarer som er høstet og syltet fra «foodiparadis»-øen Bornholm.

3 MATGUDET VUR Foods of Copenhagen (foodsokopenhagen.com) er en skikkelig bra mattur som tar deg på en smakfull vandring med fokus på det hygge nabolaget Nørrebro. Pris kr 1200 for fire timers kulinarisk vandring, og det er det så absolutt verdt!

MER INFO: Manon les Suites (guldsmalshotelet.com) er Københavns kulteste boutiquehotell med svømmebasseng rett utenfor hotelldøren. Bærkråffig er det også. Dobbelrom fra kr 1600 per natt. Les mer: visitcopenhagen.com



ALLE FOT: PAUL HUGHSON

