



SMÅFTULLE BY: Der har skedd mye kreativt på matfronten i København, og det dukker stadig opp nye godbidder med alt fra gåsemat til stjerneasterauner. Her fra restauranten Kadeau som har to stjerner i Michelin-guiden.

KØBENHAVNS 10 Beste MATOPPLEVELSER

Takket være Noma, nordisk mat og René Redzepi vil «alle» koker til København, og byen har blitt en eneste stor gastronomisk lekegrind. Her er 10 smakfulle opplevelser du ikke bør gå glipp av – fra smørrebrød til stjernemat.

TEKST: MARI BARENSTEN FOTO: PAUL HUGHSON



1 *Matmarked*

Torvallejerne åbnet som moderne mattrahall ved Nørreport i 2011, og er i dag byens beste.

Det tok noen år før «københavnere» tok mattrahallen til sitt hjerte, men nå er den veldig populær – både blant byens innbyggere og turister. Mattrahallen ligger på Straets Plads, som mellom 1889 og 1958 huset et stort grønnsaksmarked. I dag kan man handle spiselige suvenyer, nylte et glass poalber eller fåtse i smaksprøver. Mattrahallen er delt i to glassbygg signert arkitekten Hans Peter Hegens, med en passasje i midten hvor grønnsakshandlere og blomsterbutikker holder til, og hvor tacostauranten Hija de Sanchez har sommeråpent. Sjekk ut Østetorget eller Arla Unika for dansk ost, Mikkelær & Friends for mikrobygg eller Hallernes smørbrødrot for det mest klassiske av dansk mat. Det er også morsomme arrangementer og ukentlige hap-pennings. Hver fredag kan du for eksempel lære å åpne østers hos fiskebutikken Hav. ■

MER INFO: Torvallejerne er åpent hver dag, åpningstidene varierer til de ulike dagene, men åpner i alle dager umiddelbart søndag da de åpner i 11. Kafeene og bakeriene åpner tidligere. [torvallejerne.dk](#)



18 REISEVIST 01 | 2019



3 *Smørrebrød*

Ingen matrett er mer dansk enn et smørrebrød, som mange kaller Danmarks nasjonalrett.

Smørrebrød var opprinnelig ikke noe mer enn en matpakke med rødtbrød som arbeidere tok med seg på jobb ut i felter. Men på 1800-tallet ble smørrebrødene utviklet til de fint danterte versjonene vi spiser i dag, med pålegg som reker, sild eller lun leverpostei. Nå har den tradisjonelle matretten fått en renessanse. Adam Aarnam startet Københavns smørrebrødevolsjon, da han åpnet gourmetsmørrebrødresterauranten Aarnams i 1921 for ett år siden. «Smørrebrødskongen» lager alt selv, og hans visjon er å revidiserte og oppdatere det danske smørrebrødet – og overraske. På menyen står smørrebrød med spiselige blomster og spennende råvarer. Restauranten Selma har også moderne smørrebrød og ble for en «smakklis» da den åpnet i fjor. For mer tradisjonelle smørrebrød, velg Cate Gamnell forv som har servert den klassiske, danske lunsjretten helt siden 1910. ■

MER INFO: Tre smørrebrød hos Aarnams 1921 ([aarnams.dk](#)), kostet kr. 390. Selma ([selmadepanigens.dk](#)), fra kr. 135 per smørrebrød. Cate Gamnell forv ([categamnellforv.com](#)), der er et stenkast fra handlegaten Strøget. Fra kr. 100 per smørrebrød.

2 *Naturvin*

Naturvin blir stadig mer populært og i København kryr det av vinbarer som serverer den sulfurfrie vinen.

Dette er også en type vin som passer det nordiske kjøkken utmerket, kompleks, ufiltrert og naturlig som den er. Rødder & Vin er en direkte sjarmende vinbutikk på Nørrebro hvor den engasjerte inneholderen Sofiinn Danielsen gladelig deler sin kunnskap og arrangerer smakinger – både av naturvin og naturlig sids. Manfreds var den aller første naturvinbaren i København da den åpnet i trendy Jægersborggade i 2011. Det er fortsatt en favoritt. Andre naturvinbarer man bør sjekke ut er Ved Stranden 10 og La Bandchina. På sistnevnte kan du i tillegg til å drikke naturvin også ta badstue og hoppe i havet. ■

MER INFO: Vinbutikken Rødder & Vin ([rodderogvin.dk](#)), selger naturvin og holder vinsmakinger. Manfreds ([manfreds.dk](#)) har både mat og naturvin. Ved Stranden 10 ([vedstrand10.dk](#)) er både bar og vinbutikk. La Bandchina ([labandchina.dk](#)) har både restaurant og bar. Boksbutikken benyttes for kr. 70 per person.

4 *Gatemat*

Københavns nye kulinariske sentrum ligger på en halvøy ut fra Nyhavn.

Tidligere huset Refshaleøen et av verdens største skipsverft, men er i dag full av spennende restauranter og konserter. Det bærekraftige gatematmarkedet Refren har 37 restauranter, som selger variet gatemat ut fra fargerike Maersk-containerne. Konseptet er en videreutvikling av na nedlagte PapirØen. På menyen står alt fra satifig gyros og grille fisk til thaimat og taco. Gyrosen til «The Real Greek» tok oss rett tilbake til Hellas! I vinthandelen er matmarkedet kun åpent i helgene. Det arrangeres også konserter, loppemarkeder og workshops som for eksempel gjenbruk av plast. Sjekk Facebook-siden til Refren for fremtidige arrangementer. Andre godbiter som ligger på halvøya er naturvinbaren La Bandchina, bakeriet Lille og René Redzeps favorittrestaurant Anaas. ■

MER INFO: Refren ([refren.dk](#)) har åpent helgene fra oktober til mars, fra 12.00 til 20.00 (og 18.00 på søndager). Baren holder åpent til 23.00. Like ved ligger den ustikle restauranten Anaas ([anassrestaurant.com](#)), Smaksmøysen fra 990.



REISEVIST 01 | 2019 19





5 Danske wienerbrød

Spandauer, wienerbrød eller «a danish» er en smukfuld selvløbe når man besøker København.

Opprinnelig kommer wienerbrød ikke overraskende fra Wien, men er i den engelske verden kjent som «danish pastry». Både fordi danskerne laget så gode versjoner, og fordi det var danskene som innførte wienerbrød til USA. Wienerbrød er florlet bakverk som skapes ved at deigen legges i lag med smør mellom og ruller ut mange ganger. Du får selvfølgelig de søte godbitene over hele København, men noen er bedre enn andre og de har gjerne sin spesiellhet; Skt Peders Bageri fra 1652 er Byens eldste bakeri og også et av Byens beste for saftige wienerbrød. Bakeriet Lille er kjent for sine berlineboller Juno the Bakery er spesialist på brød og croissants, og La Glace er Danmarks eldste konditori og ekspert på harte kaker. Kaker og bakervarer passer godt med kaffe. Byens beste brygg serveres hos The Coffee Collective, Prolog Coffee Bar, Andersen & Mailhard og The corner at 108 (som har kaffe tistet av norske Tim Wendelboe). ■

MER INFO: Skt Peders Bageri har lokaler i Lattenkvarret, bakeriet Lille (*lillebakery.com*) ligger på Isfshablen Juno the Bakery holder til på Østervho og La Glace nermå Strøget.



8 Gæummet

Det går ikke an å snakke om mat og København uten å nevne René Redzepi og Noma.

Restauranten, som flere år lå røket som verdens beste restaurant, åpnet i nye lokaler og med nytt konsept i februar 2018. Menyen følger tre sesonger: spisemat fra vinter til vår, grønnsaker fra sommer til høst og vill fra høst til tidlig vinter. Hvis du ikke klarer å kople et bord på den stadig fullbookede restauranten, har København 15 restauranter med stjerner i Michelinguiden. Gearamum er foret med den eneste med tre stjerner, og setter sin ære på å servere lett, nyskpende og dynamisk mat i grønne omgivelser midt i Fælledparken. Kadeau ble hedret med to stjerner i 2018. De serverer spennende retter med råvarer som er høstet, syltet og tørket fra «foodparadisene» Bornholm. Se for deg vakre retter servert på en seng av myg, eller pyntet med ingredienser som syltede kongleknopper eller tørkede nyperosser. ■

MER INFO: Noma (*noma.dk*) holder til på Refshaleen og smaksmeny (rundt 20 retter) koster fra kr 2000 per person. Gearamum (*gearamum.dk*) sin smaksmeny koster rundt kr 3300. Kadeau (*kadeau.dk*) ligger på Christianshavn og smaksmeny (16 retter) koster kr 2600.

6 Pizga

Lyst til å smake Københavns beste pizza?

Den økologiske pizarrestauranten BAST har surdeigsbunner, eget mikrosalumeria og mikkorenet. Det blir det god pizza av! Så god at The Guardian rangerte den på 8.plass over Europas beste pizzeater. Restauranten eies av italiensk-norske Christian Puglisi. Han har tidligere jobbet som souschef hos Noma, og eier også Manfreds og Reba, sistnevnte med en stjerne i Michelinguiden. Hver morgen kjører kokkene til gården hans i Lejre 40 kilometer utenfor København og henter råmelk. Fra den bages burrata og mozzarella i det lille meieriet over restauranten. Pizzavoren er spesialdesignet i Napoli. Start nattetid med et utvalg av charcuterie og osteforsett med en himmelsk pizzopplevelse – enten du velger en klassisk Margarita eller en med grønnsåll og dansk blånugost. Sjekk også ut Pizzeria Malakmi og Neighbourhood. ■

MER INFO: BAST (*bast.dk*) sin smaksmeny består av en miks av dekadente, osteforsett og pizze og koster kr 500 per person, hvis hele bordet bestiller det samme. Ellers koster en pizza fra kr 135.



7 Drikke restaurant

Nytt kortreist mat fra en gigantisk grønnsakshage på toppen av et husstak!

ØsterGrø er Danmarks største takfarm med grønnsaker, bier som bager honning og høner som legger egg. Det gir feriske råvarer i sesongen til foreningens 40 medlemmer, deriblant Københavns byggegigste takterraserestaurant – Gro Spiseri. De syngende kokkene på kjøkkenet tilbereder en spennende fern-etter, som gjestene nyter ved et langbord i et gammelt drivhus. Det smaker ekstra godt når vi sitter rett ved grønnsaksagen – midt i byen. Menyene er sesongbasert. Vi fikk blant annet servert sjalottelk «tempura-stylt» med østersma-jones og maiskolber med hasselnøtt krem. En armerfades og bærekraftig restaurantopplevelse og så kortreist det kan bli. København har en rekke andre gode farm-to-table-restauranter, blant annet Manfreds. ■

MER INFO: Gro Spiseri (*grospiseri.dk*) ligger på Østerbro og har åpent torsdag til lørdag og har som regel to bordstanger per kveld. 5 retters smaksmeny koster kr 630.





9 Tacos

I København kan det være tafrefredag hver dag hvis du vil!

Spesielt etter at den tidligere Noma-kokken Rosio Sanchez åpnet opp sine meksikanske restauranter, «Baqueriate». Hija de Sanchez har to filialer. De har litt ulike retter, men begge serverer Byens beste taco med ingredienser fra Oaxaca i det sørlige Mexico. Den utenfor forvhallem på Nørrebro er litt mer eksperimentell, mens stedet i Købdylen har mer faste signaturretter som Taco al Pastor og fisketaco. Nytes gjerne med frisk Hibiscus iste eller froarne Margaritas. Rosio åpnet nok et meksikansk konsept for et års tid siden, Sanchez Cantina er blitt en stilig restaurant, som blant annet har dagens taco, «tuna tostada» og delikate desserter på menyen. ■

MER INFO: En favoritt med drikk på Hija de Sanchez (hijadesanchez.dk) koster rundt kr 180. Restauranten utenfor forvhallem har kun åpent mellom april og oktober, mens restauranten i Købdylen har åpent året rundt. Sanchez Cantina (lovesanchez.com/) ligger på Vesterbro og en smakeny med fem retter koster fra kr 500.

10 Matvandring

Vil du ha en stikkelig god innføring i hvordan København har vokst frem til å bli en av verdens beste matbyer?

Selskapet Food's of Copenhagen arrangerer en veldig fin kullnærisk vandring med fokus på det hippe og smakfulle nabolaget Nørrebro. Selskapet ble startet av «foodies» Cindie Christensen og trendy Nørrebro er hennes favoritt når det kommer til mat og drikk. Stedene man besøker varierer og følger Byens trender. Underveis er det både mathistorie og masse godbiter. Vi fikk smake wienerbrød på Københavns eldste bakeri, dansk ost på frovhallemene, cider hos Rødder & Vin, Byens beste pub-mat og mikrobygg på Brus, lakris fra Johan Billow ved gravsten til H. C. Andersen og risotto på verdens første grøttopp – Grod. ■

MER INFO: Pris kr 1200 for fire timers kullnærisk vandring, med det er det verdt! Må nyte og gode guider. Samme selskap arrangerer også en tur som kombinerer sykkel og mat og en kveldstur nabolaget Vesterbro. foodsofcopenhagen.com



REISEFAKTA

REISE Både SAS og Norwegian flyr direkte til København flere ganger daglig, prisen fra ca. kr 1000 i/t. **DBS** har daglige biltoganger Oslo – København, fra kr 398 per person. I tillegg. Både *Milbus.no*, *gæstebus.no* og *nettbuss.no* har angaver fra Oslo, fra kr 100, en vei. **KOMMEBUD!** Les sykkell bysykkelen (dykkelen.dk) koster kr 35 i timen. *Mercon (m.ady)* i København går hele dagen. Lyst til å kjøre selv? Med appen Drive Now kan du hente og levere elektriske biler på ulike steder i byen. Du betaler minuttpris for bilen og de blir ofte billigere enn taxi. **OLJENATING** Manon Ves Sannes (oljenatnings.com/) er Københavns skulete bonturisthotell med et frodig svømmebasseng rett utenfor hotellloketen. Bærekraftig hotelllokost har de også. Dobbeltrom fra kr 2600 per natt. **Makrup Copenhagen** (makrupcopenhagen.com/) er et rimeligere alternativ, fra kr 600 for et dobbeltrom. **ESSEN** visitcopenhagen.com

FA