



# Lokalausgang

ken Hallo. Die gute Laune der Mitarbeiter überträgt sich auf die Gäste. Bei zwei Besuchen, einmal mittags, einmal abends, besteht stets eine ungemein angenehme, fröhliche Atmosphäre. Es wird gelacht, gestaunt, genossen. Nicht selbstverständlich, wenn man da an andere steife Hochleistungsrestaurants denkt.

**Ursprünglich** waren in der Betonkonstruktion Lager der Marine untergebracht. Heute befinden sich in dem schlauchartigen Gebäudeteil Aquarien für lebende Meeresfrüchte, Terrarien für Ameisen, Personalräume, die große Hauptküche und verschiedene Versuchsküchen. Ein

Quelle & Co:  
In der kalten Jahreszeit liegt im Noma der Fokus auf „Seafood“, entsprechend konsequent ist auch das Meeresfrüchte-Menü gestaltet.

Lounge-Gebäude, die Grillstation und ein separiertes Diningroom sind durch Glaskorridore ange dockt und miteinander verbunden. So verhält es sich auch mit dem neu hinzugebauten Hauptrestaurant, einer behaglichen Holzkonstruktion mit riesigen Fenstern, die sich komplett öffnen lassen. Ein in der Planungsphase ziemlich umstrittener Luxus in einer Stadt, die mehrheitlich mit bescheidenem Wetter gesegnet ist. Zumindest im Hitzejahr 2018 waren die Fenster an vielen Tagen weit geöffnet.

Die Noma-Speisekarte kennt drei Jahreszeiten. In der kalten Jahreszeit am Jahresanfang liegt der Schwerpunkt auf Meeresfrüchten,

wenn die Vegetation im Juni startet, gibt es ein Gemüse-Menü, vom frühen Herbst bis in den Jänner hat dann Wild und Wald Hauptsaison. Für die verwendeten Zutaten ist René Redzepi mit seinem Team kreuz und quer durch Skandinavien gereist, hat Fischer, Jäger, Sammler getroffen, Produkte entdeckt, mit denen bislang kaum ein Koch gearbeitet hat. Seegurken und Quallen etwa. Da fanden sich auch diese großen Meeresschnecken von den Färöer Inseln. Es dauerte Monate, bis klar war, wie man diese schleimigen Schnecken mit ihrem steinharten Fleisch sinnvoll zubereitet. Ihr im Biss an Abalone erinnerndes Fleisch landete





später hauchdünn geschnitten in einem Wildkräutersalat, der in einer Bienenwachschaale eine besonders aromatische Wärme erhält. Als ersten Gang bekommt man beim Seafood-Menü eine intensive Bouillon, gekocht aus diesen Schnecken, serviert in einer Schnecke, die auf einem Teller mit Meeressand liegt. Es ist ein warmer Auftakt für eine Abfolge von mehrheitlich roh serviertem Seafood, das bei aller Purheit aber trotzdem enorm pfleglich zubereitet wird und mit einer Vielzahl von Details flankiert wird. Wenn etwa dünn geschnittene Venusmuscheln und Schwertmuscheln mit Austernkraut und einem Hauch von ölig-frischer Marinade bissfest, süß und meersalzig zugleich den Gaumen streicheln. Unglaublich süß die Shrimps mit den eingelegten Beeren, die für einen belebend säuerlichen Gegenpart sorgen. Serviert wird das Gericht mit einer hauchdünnen Abdeckung, die aus getrocknetem Krustentierfond besteht. Und als Extra, die

frisch abgelösten Shrimpsköpfe, die mit einer buttrigen Infusion eine fantastische Aufwertung erfahren. Wie schon im alten *Noma* werden viele Gänge von den Köchen, die sie zubereitet haben, an den Tisch gebracht und erklärt. Etwa der Seestern. Kein echter, weil der hat dem Vernehmen nach nicht gut geschmeckt, aber einer, der mit einer Mischung aus Eidotter und Kürbiskernöl auf dem Teller aufgetragen wird und dann mit Forellenkaviar sein Finale erfährt. Die im *Noma* servierte Qualle stammt aus dem dänischen Meer. Im Mund produziert das rohe Gelee einen angenehmen austernartigen Geschmack, der durch einen Hauch von Oberskren, ganz wenig Seehasenrogen sowie etwas Seetang noch an meersalziger Fülle gewinnt. Ein Gericht, das dem Gast wegen des Produkts einen gewissen „Thrill“ verleiht, exakt zum Avantgarde-Anspruch der Küche bezüglich ausgefallener Produkte und purer Serviertechnik passt –

Sommerzeit ist im *Noma* Gemüsezeit – das Menü, wie zu erwarten, kein bisschen langweilig, überrascht etwa mit vegetarischem „Kebab“ (re.).

und vor allem betörend gut schmeckt. Exemplarisch perfekt sind die in hauchdünne Streifen geschnittene Mahogany-Muschel, die mit etwas Seegras und eingesalzene Stachelbeerknospen, Muschelsaft und Johannisbeerenholz-Öl in der eigenen Schale serviert wird. Ein optisches wie geschmackliches Meisterwerk. Ohne die Marinade und die hauchdünne Schnitttechnik wäre die Muschel, die etwa 30 Jahre im kalten norwegischen Meer gelebt hat, wohl kein Genuss. So ist sie ein einzigartiges Erlebnis. Wie auch die ebenfalls aus Norwegen stammende Jakobsmuschel samt ihrem Rogen. Sie ist süß, salzig und herb zugleich. Betörend frisch wie ein Spritzer Meerwasser aus dem Atlantik der frische Seeigel, dessen Öffnung schuppenartig mit gehäuteten weißen Mandeln bedeckt ist. Es gibt Kaviar, es gibt Seeschnecke mit Rosenwasser, fermentierte Seegurke... Letztlich summiert sich das Ganze auf rund 20 Gänge.

A LA CARTE

Zwei besondere Highlights: Die 60 Jahre alten Pferdenschalen sind in etwa so groß wie Seifenschalen, haben dem Vernehmen nach nur teilweise ein essbares Innenleben, das die Küche wie Fleisch stundenlang schmort und dann mit Pilzen und Gemüse als eine Art Ragout serviert. Das ersetzt durchaus einen Fleischgang. Der sogenannte Hauptgang kommt dann etwas später. Die Kellner nennen ihn schlicht Kabeljaukopf und bringen mehr und weniger fleischige Fischkopfteile, die in einer Sauce aus fermentierten Algen, Pilzen und Ähnlichem mariniert wurden. Am Grill gebraten, mutet es wie ein Barbecue-Happening an. Statt Ketchup und Senf stehen Krenöl und Pesto aus getrockneten und gemörserter Ameisen zum Tunken bereit. Danach ist man bereit für das eine oder andere süße Dessert, etwa eine Torte aus Plankton-Mousse.

Mehr denn je entsteht bei *Noma* die Attraktivität durch den Reiz des Neuen, die unbekanntesten Zutaten und auch die zarte Ahnung, dass das alles ziemlich einmalig ist. Man darf annehmen, dass sich kein Gericht in der nächsten Saison wiederholt.

Auffällig aber auch, und das ist eine der vielen *Noma*-Evolutionen, dass neben dem einzigartigen Produktspektakel nun auch wieder richtig gekocht wird. Saucen, die ihren Namen durch stundenlanges Kochen verdienen. Schnitttechniken, die kein Koch ohne klassische Ausbildung draufhat.

**Die Noma-Hauptküche** hat vor allem tagsüber ein beinahe magisches Licht, das durch die durchgängige Glasdecke entsteht. Die offene Küche ist auch vom Restaurant aus gut einsehbar. Das Restaurantambiente lebt von der enormen Raumhöhe und den alten Holzdielen, die zum Teil aus 200 Jahre alten Gebäuden stammen. Holz domi-



Einzigartig: Immer neue Zutaten und Zubereitungsarten machen einen großen Teil des *Noma*-Reizes aus. Richtig gekocht wird neuerdings auch wieder.

niert auch die ungemein bequemen, aus Eiche gearbeiteten Tische und Stühle. Als Raumschmuck dienen auf Balken aufgehängte getrocknete Kräuter, Seetang, getrocknete Riesenkalmar, ganze Fische oder auch Walrossknochen. In der Gemüsesaison sind es dann unter anderem Schmetterlinge und verschiedene Kletterpflanzen. Im Herbst darf man dann wohl eine Leistungsschau der Tierpräparatoren erwarten.

Klarerweise glänzte das Seafood-Menü durch die dabei verwendeten Produkte, was aber nicht heißt, dass das Veggie-Menü weniger zu beeindrucken verstand. Glücklicherweise fehlten dabei all jene Komponenten, die normalerweise die vegetarische Küche so unsäglich langweilig machen: Kohlenhydrate ohne Ende, monotone Süße und kaum vorhandene Varianten bezüglich Biss, Konsistenz und Mundgefühl.

Kartoffelsuppe ist als erster Gang angesagt. Serviert wird ein Topf mit Kräutern. Wo die Suppe ist? Der Weg zu ihr führt über einen hohlen Pflanzenstengel, der als Strohhalm dient. Die Suppe ist in einem Fach versteckt. Wer am Halm saugt und seine Nase in den Petersilienbusch steckt, hat Freude an der Suppe, gleichwohl das Ganze ein wenig infantil wirkt.

**Die Versöhnung** folgt gleich darauf in Form von zwei Miniaturen. Da ist ein Erdäpfelchip belegt mit Blättern und Blüten von Kapuzinerkresse, Rosen und Liebstöckel. Und da ist, aufgespießt auf einem Lavendelzweig, eine zähe, zum Teil klebrig wirkende Kombi aus Sanddorn und Johannisbeeren in Schmetterlingsform. Wunderschön anzusehen, genial in der technischen Umsetzung, in der Textur und im Mundgefühl. Scheinbar einfache Küche ist oft äußerst arbeitsaufwendig: Eine große Zwiebel ist außen umfassend pechschwarz gegrillt. Der süße Inhalt wurde herausgenommen, in gabelfreundliche Segmente geschnitten und dann beinahe chirurgisch in die verbrannte Außenhülle implantiert.

Ebenfalls einen langen Herstellungsweg hat „Gurkenhaut und Petersilie“ hinter sich: Die grünen Gurkenschalen wurden offenbar sehr lang, vielleicht mit etwas Petersilie, eingekocht und dann in eine recht dünne Matte mit klebriger Textur verwandelt. Das bildet dann die Hülle für Kräuter, Blüten und etwas Gurke. Blumige Dolmades sozusagen.

Ein klassisches „Ein Biss“-Spektakel ist das geschälte, weich gekochte Wachtelei, das in einem Nest

# Lokalausgang

liegt und mit einer Chorizo belegt ist. Das Wurstimitat ist ein schöner geschmacklicher Kontrapunkt, bestehend aus einer zart klebrigen wie säuerlichen Masse aus Hagebutte und Heidelbeeren.

Knusprig frittiert sind Ringelblumenblüten, die mit einem „Whisky-Eierlikör“ (Eggnog) als Dip einfach Spaß machen, die dabei aber mehr wegen der Optik und der Originalität denn wegen des Geschmacks Eindruck hinterlassen. Wunder schön anzusehen und ein herrlicher Geschmacksflash ist die ähnlich einem Ceviche gestaltete Mischung aus dünnen Scheiben von angebratener Gurke, rohen Radieschen und verschiedenen Beeren. Fast orientalisches in der Farbenpracht und auch in der Aromenintensität sind die Pollen und Blätter verschiedener Pflanzen, die in einem Bienenwachsbecher – ja, den kennen wir aus Saison eins – dargebracht werden.

**Ein echtes Spektakel** dann der Hauptgang, den viele völlig zu Recht als eines der besten Gemüsegerichte unserer Zeit sehen: Trüffel-Sellerie-Shawarma. Man kann zu dem imposanten Turm aus geröstetem Sellerie und Trüffel auch Kebab sagen. Es ist ein auf einem Johannisbeerenast aufgespießter Stapel von dünnen, fleischigen Sellerieschichten, die sich durch karamellierte Flüssigkeit miteinander verbinden. Eine erdige Pracht voller betörender Röstaromen. Die Schichten sind jeweils mit verschiedenen Pürees aus Trüffel, Waldpilzen, Leinsamen und Selleriereduktion bestrichen. Für die Errichtung der Konstruktion kalkuliert die Küche eine Stunde. Gegrillt wird das Ganze stehend auf einem extra angefertigten Grill. Beim Grillen wird der Shawarma immer wieder mit verschiedenen Glasuren bestrichen, etwa eingedicktem Apfelsaft, Holunderblüten-

öl und vor allem auch einer sojasauceartigen Essenz aus Algen, Pilzen, Trüffeln und brauner Butter.

Der fertig gegrillte Shawarma wird dem Gast im Restaurant präsentiert, nach ausführlichem Bestaunen wieder in die Küche zurückgebracht. Scheiben davon werden ziemlich schwarz und knusprig in der Pfanne gebraten und mit den beim Grillen verwendeten Saucen und Beilagen wie etwa gedörrtem Apfel serviert. Letztlich ist es ein Saucengericht, das in einem zweiten Durchgang neben einem Shawarma-Nachschlag auch noch Dip-Saucen mit Trüffel und Algen bekommt. Es ist so gut, dass die Küche zum Glück auch an dieser Stelle etwas serviert, was man im *Noma* nur ganz selten bekommt: Brot. Hausgebacken, aus Sauerteig, perfekt zum Tunken der würzig-fruchtig-karamellisierten Sauce.

Die Nachspeisen? Da war ein Schokokuchen mit Kräutern im kleinen Blumentopf, wohl eine Analogie zur Suppe am Anfang, da war auch noch dieses Taco-ähnliche Eissandwich.

**Die Kosten** für das komplette Menü liegen bei umgerechnet etwa 370 Euro, die Getränke nicht inbegriffen. Es wäre ein Unsinn, hier eine Flasche Wein zu bestellen. Viel

besser ist, sich Sommelier Mads Kleppe bezüglich der gewünschten und passenden Weinbegleitung anzuvertrauen. Sie wird oft „natural“ sein, das eine oder andere Mal auch aus Österreich stammen. Die Winzer Strohmeier und Tschida haben hier Hausfreundestatus und sind entsprechend oft präsent.

Dass es im *Noma* keinen Bordeaux und viele andere namhafte Weine aus der klassischen hochbepreisten wie hochgerankten Weinwelt gibt, hat Tradition. Dafür gibt es neuerdings statt Filterkaffee auch Espresso, der allerdings ziemlich banal schmeckt.

**All die vielen** kleinen, anders gedachten Details machen letztlich das Konzept *Noma* aus. Die konsequent praktische wie einfache Tischkultur ohne Porzellan und Tischtuch, die Themenmenüs, die spektakuläre Produktbeschaffung und -behandlung oder auch die Tatsache, dass man statt irgendeines Edelteils zum Hauptgang gegrillte Stücke von einem Fischkopf bekommt. Letztlich geht es darum, die gewohnten Hierarchien und Werte im internationalen High-level-Gastro-Business infrage zu stellen und neu zu definieren. Einige indirekte Antworten geben Köche und Kellner, wenn sie ein Gericht servieren. Vieles andere kann man sich individuell ausmalen. Auf jeden Fall bleibt die Empfindung, dass das alles sehr viel Sinn hat. Kann man sich etwas Nachhaltigeres von einem Restaurantbesuch erwarten? Wenn Ali Sonko zum Abschied sein breitetes Lachen aufsetzt, kennt man die Antwort.

CHRISTIAN GRÜNWARD

Mit den Jahreszeiten wechseln nicht nur die Zutaten, sondern auch die Deko im gemütlich-holzlastigen neuen *Noma*.



KÜCHE	●●●●●
ATMOSPHERE	●●●●●
WEINE	●●●●●

**Noma**  
Refshalevej 96, 1432 Kopenhagen,  
Dänemark, noma.dk