



Duck and Cover – Cocktailbar
Dannebrogsgade 6, 1660 København
+45 28 12 42 90
— duckandcoverbar.dk

STADTGESCHICHTEN



ZUM VER- HYGGDWERDEN!

TEXT Michaela Bavandi



Kaum eine Stadt ist in diesem jungen Jahrtausend derart explodiert wie Kopenhagen – eine europäische Kulturkapitale, in deren Mikroklima alles rasant nach vorn geht. Auch unser letzter Besuch liegt fast sechs Jahre zurück, in neuer Bargeschichte also geradezu ein Zeitalter. Ein Rundgang in der aktuellen Trinkkultur jener Stadt, in der aus »Robbenfickern« die Götter der »New Nordic Cuisine« wurden und wo »Hygge« mit kosmopolitischer Hipsterkultur verschmilzt.

Ankomst zeigen die Tafeln am Flughafen Kopenhagen-Kastrup. Sie lassen die Ankunft auf Dänisch als herzliches Willkommen in Dänemarks Hauptstadt verstehen. Das linksseitige Koffersymbol weist auch Dänisch-Nichtkennern in internationaler Manier den Weg zum erwarteten Reisegepäck, das sich in diesem Sommer ähnlich wie auf Reise in südlichere Gefilde Europas hätte packen lassen. Mit Flip-Flops und Badesachen, wenn Einheimische und Touristen gleichsam aufgrund der auch im Norden kontinuierlich anhaltenden Bruthitze ihre Freizeit am Amager Strandpark verbringen. Dort herrscht Ruhe. Schreiende Eis-, Melonen- oder Fake-Utensilien-Verkäufer aller Art, wie an den die Masse bedienenden südeuropäischen Stränden oftmals gesichtet, bleiben aus. Niemand wirkt *travlt* – gestresst; Kopenhagen scheint hungrig nach Sonne zu sein und diese zu tanken. Denn der nächste lichtarme Winter kommt bestimmt. Doch es wird auch *Abent alle Dage* in der Welthauptstadt der New Nordic Cuisine. Ihr Ursprung liegt bei RENÉ REDZEPI, Küchenchef und Miteigentümer des weltberühmten NOMA, das viermal als »World's Best Restaurant« prämiert wurde. Vor rund 15 Jahren, als Redzepe und seine Mitstreiter ihre Idee einer regionalen Produktküche propagierten, wurden sie von Fachkollegen – auch dänischen – geschmäht, u. a. als Robbenficker. Heute gilt der kleine Mann mit den mazedonischen Wurzeln als der einflussreichste Koch der letzten 20 Jahre. Das Noma und seine Strahlkraft, sie stehen fast signalhaft für Kopenhagens Entwicklung seit dem Jahr 2000. Man findet dort mittlerweile alles, was das kulinarische Herz suchen könnte.



Foto: Marcus Palm-Andersson



Foto: Eddie Collin

Lidkoeb

Vesterbrogade 72B, 1620 København
+45 33 11 20 10
— lidkoeb.dk

Trinken mit Leselampe? Im Lidkoeb kein Problem

»2012 gab es ein Handvoll guter Bars. Heute sind es mehr als doppelt so viele.«
— Mikael Nilsson

Der Einfluss, der aus London kam

An diesem *Abent* will die STRØM BAR in der Niels Hemmingsens Gade gefunden werden. Natürlich auf dem Fahrrad. Die Hauptstadt der parlamentarischen Monarchie Dänemark gehört den Radlern. 45 Prozent der rund 600.000 Einwohner treten zu Arbeit, Schule oder nächtlichen Erkundungstouren ihrer Trinkstätten in die Pedale – auf durch eigene Ampelanlagen geregelten und vom sonstigen Verkehr abgegrenzten Fahrradrouten, breiter als manch österreichische Gasse.

Die Strøm Bar in der Seitengasse des Gråbrødre Torv im Stadtzentrum ist im Gegensatz zu einigen anderen Restaurants oder Bars, die sich während der Sommerferien auch in solche begeben, geöffnet. »Ein Service für unsere Gäste«, sagt MIKAEL NILSSON. Wäre es nicht Sommer oder diesjähriger Hitze-Hammer, sondern Winter, säßen die Besucher nicht auf dem bestuhlten, vollends besetzten Außenbereich entlang der roten Hausmauer. Sie müssten anstehen, um im Inneren einen Platz zu ergattern. Um jene Atmosphäre zu spüren, die dem Wort *Hygge* entspricht. Jenes ist im *Danmarkskanon*, Dänemarks Wertekatalog, verankert und bedeutet so viel wie Gemütlichkeit oder Wohlfühlen – alleine und viel mehr noch im Zusammensein mit anderen. »Dann wäre es voll hier, und ich müsste euch bitten zu warten«, vermutet Nilsson, der nach jahrelanger Bar-Expertise in London 2012 mit seinem Bruder Andreas das Bar-Zelt in Kopenhagen aufgeschlagen hat. »Damals gab es vielleicht eine Handvoll guter Bars, jetzt sind es mehr als doppelt so viele«, erinnert sich Nilsson. In der kalten Jahreszeit besänftigen Cocktails on Tap wie der Dark & Stormy mit gewürztem Ginger Beer den Appetit der Gäste. Auf Strøm-Bar-Cocktails wie den diesjährigen »Bourbon X Cello«, eine Bourbon Sour-Variante mit Limoncello und Zitrone, oder ausgewählte Bestseller aus der Eröffnungsphase wie der »Clipper« mit Rum, Grapefruit-Cordial, Wermut und Bitters oder der »Tesla« mit Gin, Olivenöl, Manzanilla Sherry, Agavensirup, Limette und Ei müssen Gäste in der kleinformigen Barkarte nie verzichten. Für die Zubereitung

Ruby
 Nybrogade 10, 1203 København
 +45 33 93 12 03
 — rby.dk



Foto: RUBY

Das Design ist, man kann es nicht anders sagen, skandinavisch



Foto: Marcus Palm Andreassen

Kupfer: Ja. Gold: na klar. Aber Rost sucht man im Rusty Jigger vergebens

Die New Nordic Cuisine ist überall

Seit sechs Jahren führen die Gebrüder Nilsson ihre Bar, die neben RUBY, SALON 39, BALDERDASH, LIDKOE oder THE BARKING DOG immer wieder in den weltweiten Besten- und Nominiertenlisten auftauchen. »Hier haben schon einige Menschen zueinandergefunden«, reagiert der gebürtige Schwede auf unsere Lektüre der bedruckten Serviette für das obligatorische Glas Wasser. »Könntest du mir auf Instagram folgen oder gar das Frühstück danach bereiten?«, will das Mundtuch unter anderem wissen, das hoffentlich unbenutzt den Weg zu den Auserkorenen findet, ein Tête-à-Tête erleichtern oder die Option stillschweigend ignorieren will. Oliven, Brot oder andere haptische Genüsse bleiben aus. »Das ist in Kopenhagen nicht üblich«, sagt Mikael Nilsson, der zum Abschluss noch einen Espresso-Tonic reicht.

Bars

Atze Peng Bar

Enghavevej 56
1674 København
+45 42 41 54 46
— facebook.com/atzepengbar

Balderdash

Valkendorfsgrde 11
1151 København
+45 53 10 78 85
— balderdash.dk

Bo-Bi Bar

Klareboderne 14
1115 København
+45 33 12 55 43

Brønnum Bar

August Bournonvilles Passage 1
1055 København
+45 88 44 04 04
— brønnumcph.dk

Curfew

Stenosgade 1
1616 København
+45 29 29 92 76
— curfew.dk

Duck and Cover

Dannebrogsgade 6
1660 København
+45 28 12 42 90
— duckandcoverbar.dk

Gilt Bar

Rantzausgade 39
2200 København
+45 27 26 80 70
— gilt.dk

K-bar

Ved Stranden 20
1061 København
+45 33 91 92 22
— k-bar.dk

Lidkoeb

Vesterbrogade 72B
1620 København
+45 33 11 20 10
— lidkoeb.dk

Noma

Refshalevej 96
1432 København
+45 3296 3297
— noma.dk

Ruby

Nybrogade 10
1203 København
+45 33 93 12 03
— rby.dk

Salon 39

Vodroffsvej 39
1900 Frederiksberg
+45 39 20 80 39
— salon39.dk

Restaurant Schønnemann

Hauser Pl. 16
1127 København
+45 33 12 07 85
— restaurantschonnemann.dk

Strøm Bar

Niels Hemmingsens Gade 32
1153 København
+45 81 18 94 21

The Barking Dog

Sankt Hans Gade 19
2200 København
+45 35 36 16 00
— thebarkingdog.dk

The Rusty Jigger

Ingerslevsgade 200
1705 København
+45 53 37 60 02
— facebook.com/therustyjigger

Vinhanen

Baggesensgade 13
2200 København
+45 29 92 14 52
— vinhanen.dk

ZWEI KIRSCHEN SIND BESSER ALS EINE



Wir definieren den Maraschino neu.

Alfred
SCHLADERER
SCHWARZWÄLDER HAUSBRENNEREI

www.schladerer.de

Auch PETER ALTENBURG lässt sich für hauseigene Drinks oder Twists von Klassikern in seiner seit bereits zwölf Jahren – als Kopenhagens Barszene noch am Anfang stand – existenten GILT BAR in Nørrebro von lokalen Kräutern und Produkten inspirieren. Er versucht, konventionelle gegen lokale Komponenten wie Sanddorn, Zitronenmelisse, Tannennadeln, Löwenzahn oder Johannisbeere zu ersetzen. Anlass dazu war ein Seminar während des »Copenhagen Cooking and Food Festival« mit CLAUS MEYER – Redzepis Partner bei der Gründung des Noma.

Es würde sich nun anbieten, weiter durch die Altstadt zu schlendern und das SCHÖNNEMANN, eines der ältesten Restaurants Kopenhagens, zu besuchen. Gäste erwartet dort eine Hundertschaft an dänischen Smørrebrød-Kreationen aus Roggenbrot mit frischem Fisch, Fleisch oder Gemüse, Butter und hausgemachtem Schmalz. Dazu eine weitaus größere Selektion an Aquavit und Bränden, die die Kopenhagener neben Bier gerne schon zum Lunch genießen. Dafür ist es bei Öffnungszeiten bis 17 Uhr zu spät. Außerdem befindet sich der kulinarische Traditionstreff ebenso in Betriebsurlaub. Ein Besuch des für Wohn-Design bekannten Kaufhauses Illums Bolighus bleibt zu dieser Stunde natürlich aus. Nur ein Blick in die Auslage eines Georg-Jensen-Geschäftes lässt Meisterwerke einer dänischen Traditionsfirma mit unter anderen Henning Koppel als Designer zu, der in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag feiert hätte.

Sanddorn und Aquavit
scheinen im Bar-Kopenhagen
des Jahres 2018 so etwas
wie die Konsenszutaten

Wer »Cocktail« sagt, muss auch »Weinbar« sagen können. Das Vinhanen setzt auf Casual Drinking feiner Tropfen

Vinhanen
Baggesensgade 13, 2200 København
+45 29 92 14 52
— vinhanen.dk

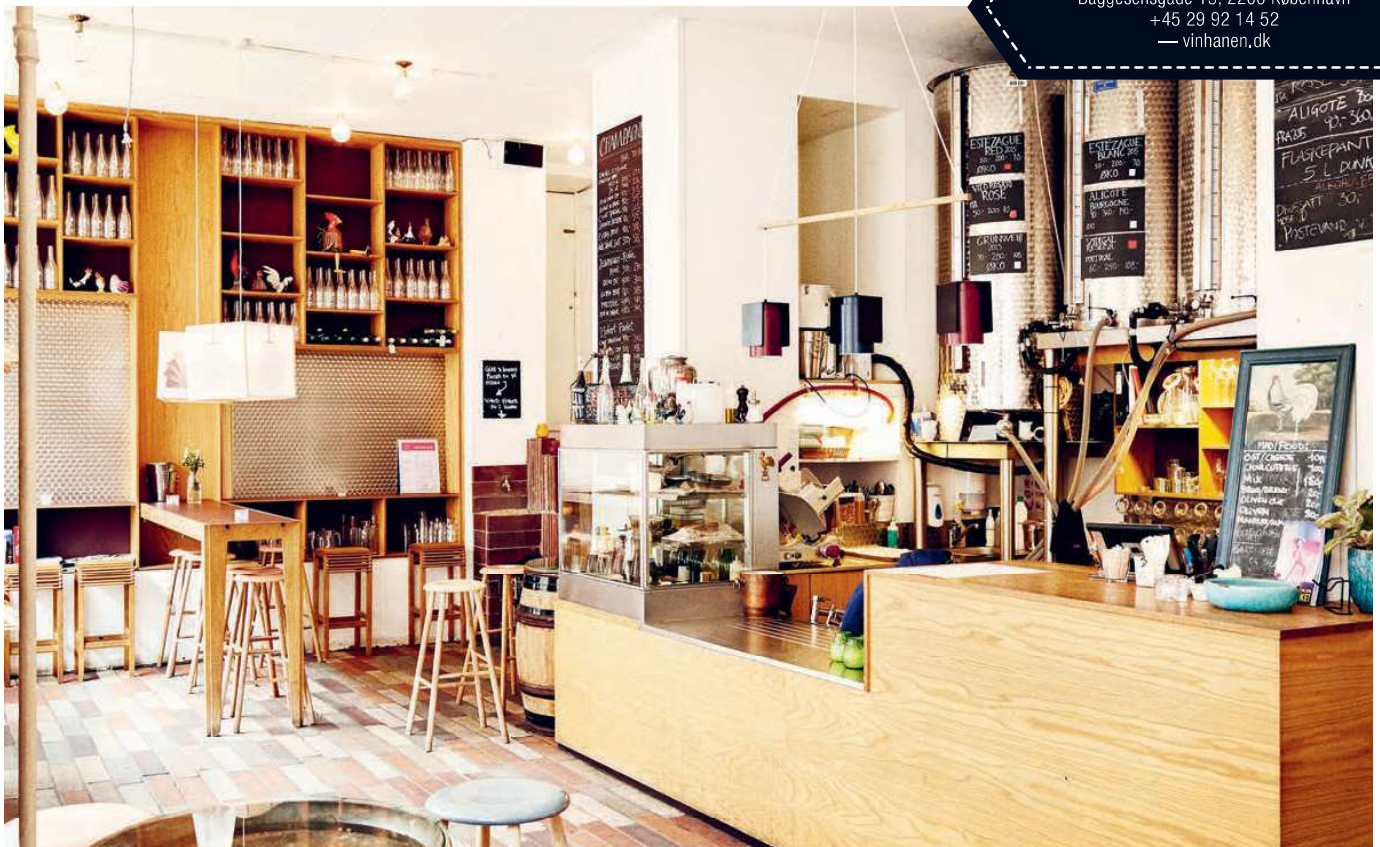


Foto: Mikkel Herlin

Jede Stadt hat diese eine Bar, in der alles begann ...

Die zentral und nahe zur Einkaufs- und Flaniermeile Strøget gelegene Bo-Bi BAR in Klareboderne befindet sich in Reichweite, um vielleicht in Gesprächen mit wenigen Copenhagen-Visitors, aber besonders vielen Einheimischen am Tresen bestimmt nicht zu vertrocknen. Das Herrengedeck in unbestimmter Reihenfolge und Rangordnung hat das Sagen. Die Tapetenwände dieser, einer der ältesten Kneipenbars Kopenhagens sind angeblich seit ihren Anfängen im Ersten Weltkrieg nicht gewechselt worden. Einfach, ehrlich, hyggelig und ziemlich verqualmt ist es hier. Ankomst, könnte man sagen. Doch die Reise geht weiter. Nicht in eine der zahlreichen, vor allem bei Locals beliebten Bodegas, die wie deutsche Eckkneipen ihren Stammgästen weitaus günstigeres Bier und Hochprozentiges bis spät in die Nacht offerieren. Die Reise führt in den Gastgarten zu »The Legend«, wie Mikael Nilsson seine Kollegin KIRSTEN HOLM nennt.

Seit 16 Jahren nennt Holm die viel gerühmte K-BAR, ihre kreative Cocktail-Schmiede in schlichter, weißer Atmosphäre, als eine der ersten modernen Cocktailbars der Stadt ihr Eigen. Auffallend ist der niedrige und an der Oberfläche durchgängig schwarzgeflieste Bartresen, gestaltet nach japanischem Vorbild. »Ich mag es, mit Gästen auf Augenhöhe zu sein«, sagt die Pionierin der Kopenhagener Bar-Szene »als mittlerweile eine der Ältesten unter all den Hipstern«. Die meiste Zeit ist Holm persönlich als Gastgeberin hinter der K-bar in Ved Stranden anzutreffen. »Um einen Überblick über alle Geschehnisse zu behalten, weil der Teufel im Detail liegt«, so Holm. Sauberkeit, Umsicht und Sorgfalt bei der Arbeit sowie Respekt und ein gutes Benehmen gegenüber den Gästen fordert sie von ihrem Team. Gute Manieren erwartet sie allerdings auch von ihren Besuchern. »Meist ist es nicht der Tätowierte, sondern der Mann mittleren Alters, der Ärger macht«, widerspricht sie aus Erfahrung dem Klischee. Die K-bar ist für ihre Martini-Cocktails bekannt. Doch ein bisschen bewegt Holm sich davon weg. »Sie sind nicht mehr in«, findet sie, die sich mit der Ausdehnung der »explodierenden Social-Media-Welt« auf berufliches Terrain erst anfreunden musste. Den »K-bar's Espresso Martini« mit Bourbon Whisky behält sie auf der mit starken und ausschließlich Eigenkreationen bedachten Karte. Ebenso einen ihrer Klassiker, den »Phi Phi Martini«, der Holms präzises Spiel mit starken Aromen wie Kokosnuss, Ingwer, Koriander, Limette, Chili und Zitronengras wohltuend erkennbar und erfrischend widerspiegelt und eine Hommage an Thailand darstellt. Ihrem kreativen Handwerk sowie dem ihres Teams setzt sie auch bei Gin & Tonic und bei Champagner-Cocktails keine Grenzen. Für Champagnerliebhaber gibt es sogar ein eigenes Buch.

Anders als in Kirsten Holms ambitioniert geführter und über die Jahre etablierter K-bar ticken die Uhren der RUBY BAR in der ebenso zentral gelegenen benachbarten Nybrogade. Ein Ruby-Mitarbeiter gestattet Eintritt nach dem Klingeln an der im Mezzanin gelegenen Bar in einem ehemaligen Banken- und Ministerienhaus, wo heute Ärzte ordinieren. Dominant und im Entrée des zweistöckigen, wohnhaften Ruby-Refugiums mit Tischplatten aus Fischgrät-Parkett thront ein hochgelagerter Tresen. Die Fenster zur Straßen- und Kanalseite sind geöffnet. Man blickt



Trotz des Namens fürchtet man keine Ausgangssperre

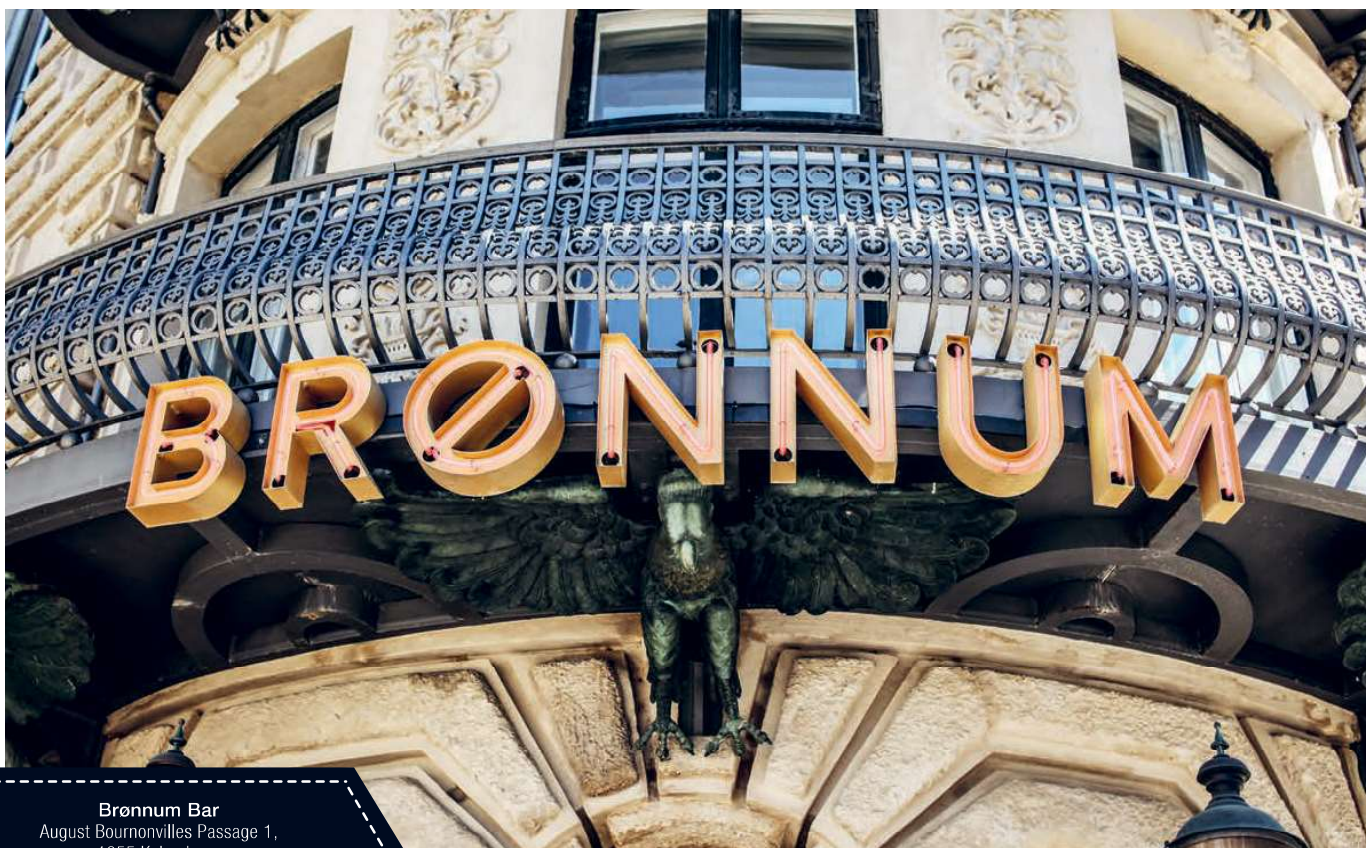


Foto: Rasmus Palmquist / Brønnum

Brønnum Bar

August Bournonvilles Passage 1,
1055 København
+45 88 44 04 04
— brønnumcph.dk

Der Greifvogel verspricht: »Yes, we do make Gin & Tonic«

auf das Thorvaldsen Museum, das dem dänischen Bildhauer Bertel Thorvaldsen gewidmet ist, und den Parlamentssitz *Christiansborg Slot* auf der Insel Slotsholmen. Erhaben und blitzschnell mixt der durchaus geschlechtergemischte Ruby-Stab im Hoch-Tresen über die Köpfe der Gäste hinweg, um diese im tiefergelegenen Separée mit in Schränken gehüteten, hochwertigen Spirituosen aller Art, im Außenbereich des Innenhofes und auf der ersten Etage mit klassischen, saisonalen und Evergreens der Ruby Bar zu bedienen. Unsere Wahl fällt nicht auf die sommerlich-saisonale Margarita-Variante »Rita & Ruby« mit Tequila auf selbst gemachtem Rhabarbersirup oder einen Kaffeekick durch »Cold (C)of-Fashioned« mit zwei Whiskey-Sorten, kaltem Kaffee und grünem Kardamomsirup. »It's thyme to drink and bee happy« verspricht der gewählte, hauseigene Evergreen »Green Bees« mit Pisco, Limettensaft, Thymian, Honig und Sauerampfer-Blättern. Der Honig stammt von Kopenhagens »City Bee Association Bybi«, die auf Häuserdächern in Zusammenarbeit mit lokalen und sozialen Organisationen sowie Urban Beekeepers Honig und Honigprodukte herstellt. Serviert werden die Green Bees vom vormaligen Türsteher. »Wir alle rotieren hier. Teamarbeit ist wichtig«, sagt er und schwirrt zu seinen nächsten Gästen.

Verhyggder Seiltanz zwischen Kneipe, Tradition und Experiment

Das dänisch-schottische Ehepaar RASMUS und ADELINE SHEPHERD-LOMBORG hat das Ruby vor elf Jahren gegründet. Zu ihren Bar-Projekten zählt neben Ruby und LIDKØB auch die seit zwei Jahren bestehende BRØNNUM BAR in der August Bournonvilles Passage beim Kongens Nytorv Platz, der die Einkaufsstraße Strøget mit der touristischen Restaurantmeile am Hafen Nyhavn verbindet und durch Büro- und Geschäftswelt geprägt ist. »Yes, we do make Gin & Tonic«, verspricht die Karte der gehobenen, weitläufigen und hochpreisigen Bar auch neben dem hauseigenen Irish Coffee, saisonalen Eigenkreationen mit selbst gemachten Sirups, Champagner, Wein, Bier und Humidor. Die Toiletten sind auch im Brønnum nicht zwischen *Damer* und *Herrer* getrennt. »In Kopenhagen sind sie unisex«, sagt Rasmus Shepherd-Lomborg. Während das Publikum im Brønnum mehr Muße für einen gepflegten Drink aufbringt, herrscht im Lidkoeb lockere Ausgehstimmung. Die auf drei Ebenen mit Whisky-Bar im obersten Stockwerk eingerichtete Nachbarschaftsbar befindet sich in Vesterbro – früher ein Arbeiterquartier, heute Ausgeviertel mit Kaffeehäusern, Restaurants, Fahrradläden, Bio-, Vegan- und Alles-Handmade-Läden. Hipster-Hochburg eben. »Es

sind vor allem Locals aus der Wohngegend, die zu uns kommen«, beschreibt Shepherd-Lomborg die Klientel. Kreative und saisonale Drinks stehen im Mittelpunkt. Der populäre Aquavit zeigt sich im »Hyggelig Martini« oder »Vores Daiquiri«, auch heimische Pflanzen und Kräuter wie Holunder und der obligatorische Sauerampfer tauchen auf. »Die Verwendung lokaler Kräuter ist in der Bar angekommen, wenngleich sie nicht den gleichen Stellenwert hat wie in der New Nordic Cuisine. Kopenhagens Barkultur ist international geprägt«, findet Shepherd-Lomborg.

Seit vier Jahren führt der gebürtige Slowene ANZE PIHLER in seiner Wahlheimat Kopenhagen die winzige Nachbarschaftsbar ATZE PENG in Vesterbro, rund 800 Meter vom Lidkoeb entfernt. Auch er erkennt, dass sich der New-Nordic-Trend auf die Bar ausgebreitet, Barkultur seit wenigen Jahren Fahrt aufgenommen hat und Gäste »lieber weniger, dafür qualitativ besser trinken«. Der mehrsprachige Pihler macht im Atze Peng, was er will, was er gerade an Spirituosen zur Verfügung hat und worauf er oder seine Gäste Lust haben. Er inszeniert traditionelle Botanicals wie Dillsamen, Sanddorn, Holunder oder Kresse genauso wie

exotische, Aquavit oder Kümmel wie Whisky oder Cognac, produziert Sirups selbst und hat als ehemaliger Bar-Eis-Verkäufer stets die richtige Diamant- oder Kugelform für seine an einer Tafel verfassten Saisonal-Drinks. Willkommen sind alle, »wenn sie sich benehmen«, sagt der leidenschaftliche Mixologe.

Die Preise für einen Cocktail in Kopenhagen bewegen sich auf internationalem Niveau zwischen 13 und 16 Euro und mehr, also für dänische Verhältnisse relativ günstig. Bezahlt wird vor allem mit Kreditkarte, die freilich sogar an den Streetfoodständen in Refshalevej akzeptiert wird, oder per Smartphone und Tablet – wir sind schließlich in Skandinavien. Der Besuch von Wechselstuben erübrigt sich in der Stadt mit dem Wahrzeichen der kleinen Meerjungfrau, das dem Schöpfer des gleichnamigen Märchens, Hans Christian Andersen, gewidmet ist. Keinesfalls aber der Besuch von Kopenhagens Bar-Unikaten, derer es noch viele weitere zu besuchen gäbe. Leider bleibt dazu keine Zeit mehr, daher verabschieden wir uns *med venlig hilsen*. Und so hat man ja auch einen Grund für eine erneute Rückkehr.

EST. 1824
ANGOSTURA®
CARIBBEAN RUM

FROM THE HOUSE OF ANGOSTURA



Besuchen Sie uns auf der BCB:
vom 08. bis 10. Oktober in Berlin.
HALLE 3, STAND B06

BCB
BAR CONCEPT BERLIN