

STEILE

FOTOS ROMAN PAWLOWSKI

travel

Schroffe Gegend,
lässiger Typ: Poul
Andrias Ziska (rechts)
führt das ungewöhn-
lichste Sterne-
Restaurant der Welt
> A rugged setting for
a visionary chef: Poul
Andrias Ziska (right)
runs the world's most
extraordinary Miche-
lin-starred restaurant



KARRIERE

TEXT AILEEN TIEDEMANN



Gemessen an der Einwohnerzahl gibt es nirgends so viele Sterne-Restaurants wie auf den Färöern – dabei gibt es nur eins. Ein Gourmettrip in den Nordatlantik

Dramatic dining Per capita, there are more Michelin-starred restaurants on the Faroe Islands than anywhere else: exactly one. A gourmet trip to the North Atlantic



Erdverwachsen: das Restaurant Koks auf Streymoy (oben). Hier gibt es Pferdemussheln mit Holunderbeeren (links). Jeder der 18 Gänge wird den Gästen erklärt (unten)
 > Blending in: The Koks restaurant on Streymoy (top). Horse mussels with elderberries (left). Each of the 18 courses is explained to the guests (below)



Mit rot gefrorenen Fingerspitzen zupft Poul Andrias Ziska am Strand kleine Blätter von einem Strauch Salzmier. Er benötigt das Kraut für ein 18-Gänge-Menü, das er am Abend servieren wird. Ziska betreibt in der Einsamkeit eines Tals auf der Insel Streymoy das erste und einzige Sterne-Restaurant der Färöer. Auf dem abgelegenen Archipel waren die Menschen seit jeher Selbstversorger. In dieser Tradition führt der 29-Jährige das Koks – das Wort beschreibt in der Sprache der Färing, sich einer Sache mit absoluter Hingabe zu widmen – und kocht nur mit dem, was die Wildnis hergibt. Keine leichte Aufgabe, wenn man mal aus der Vogelperspektive betrachtet, wo wir uns befinden: auf einer von 18 verstreut hingeworfenen Inselchen im Nordatlantik zwischen Norwegen und Island. Auf den ersten Blick könnte man meinen, es gebe hier nur feuchte Wiesen und vom Winde verwehte Schafe. Nicht einmal Bäume wollen hier wachsen. Doch Ziska weiß eben, wo Essbares zu finden ist, also ab ins Auto. Zwei Tunnel weiter, die durch mächtige Berge gebohrt wurden, stehen wir mit wehenden Haaren auf einem schwankenden Steg in einem Fjord. Ziska greift mit Gummihandschuhen nach den Reusen im Wasser und füllt einen Plastikeimer mit handteller-großen Mahagoni-Muscheln. „Die werden bis zu 500 Jahre alt“, erzählt er. „Nach dem Grönlandhai sind sie die ältesten Lebewesen der Welt. Freunde von mir sind Taucher, die buddeln sie für mich aus dem Meeresgrund.“ Und im glasklaren, eiskalten Wasser des Fjords halten sie sich besonders lange frisch. Einmal habe er bei so einer Tauchtour mitgemacht, erzählt der Meisterkoch, es aber trotz Neoprenanzugs und Maske keine fünf Minuten ausgehalten.

Rund um das Koks ergießen sich Wasserfälle ins Tal. Schafe trotten durch einen Fluss, während die Köche mit wehenden Schürzen von der Küche in der einen Hütte zum Speiseraum in der anderen eilen. „Dieser Ort reflektiert die Idee des Restaurants“, sagt Ziska, „wir wollen so authentisch wie möglich sein.“ Ein Sternelokal zu betreiben, zu dem nicht einmal eine Straße führt, ist jedoch nicht ganz einfach. Alle Gäste müssen mit einem Geländewagen an der Hauptstraße abgeholt und über Matsch und Schlaglöcher zu den mit Gras bewachsenen Häusern aus dem 18. Jahrhundert gebracht werden. „Regnet es zu viel, kommen wir selbst mit dem Jeep nicht durch. Brauchen wir neues Küchenzubehör, müssen wir oft wochenlang warten, bis ein Schiff die Sachen bringt.“ Trotzdem schätzt der zweifache Vater die wilde Einsamkeit seiner Heimat. „Sie zwingt mich dazu, mit neuen Ideen zu experimentieren.“ Außerdem helfe es ihm, mit einem internationalen Team zu arbeiten: In der Küche raspelt gerade Matteo Pagani aus Turin, 23, fermentiertes Lammfett, dann mischt er es – assistiert von Praktikant Kohei Miyata aus Tokio, 22 – für einen Brotaufstrich namens Garnatálg mit Sahne. „Ich bin glücklich, hier zu sein“, sagt Pagani. „In dem italienischen Sterne-Restaurant, in dem ich zuletzt gearbeitet habe, musste ich 18-Stunden-Schichten schieben und durfte mich bei der Arbeit mit niemandem unterhalten. Hier quatschen wir den gan-

EN His fingers frozen and red from the chill, Poul Andrias Ziska carefully picks tiny leaves from a patch of sea purslane, an essential ingredient in the 18-course tasting menu he'll be serving later that evening. Ziska, 29, runs the one and only restaurant on the Faroe Islands to boast a Michelin star; it's located in a dramatic, windswept valley on the island of Streymoy. The remoteness of this archipelago has always compelled inhabitants to be self-sufficient, and this tradition is being uncompromisingly continued at the Koks – a Faroese word that means devoting oneself to attaining perfection. Here, at this restaurant the only ingredients used are those that can be foraged or caught locally. A bird's-eye view of the restaurant's location reveals just how difficult this undertaking can be. The Faroes consist of 18 small islands scattered randomly in the North Atlantic between Norway and Iceland. You could be forgiven for thinking that there's nothing here apart from soggy meadows and bedraggled sheep. Not even trees want to grow here on these wind-battered islands. Happily, Ziska knows exactly where to forage for edible plants and flowers and where the best ingredients are hidden. We jump into the car, and two tunnels later, we are standing with windblown hair on a rickety jetty in a fjord. Ziska pulls on a pair of rubber gloves and drags a couple of creels out of the water; reaching in, he fills a bucket with 3-inch mahogany clams. "They can live for up to 500 years," he says. "Next to the Greenland shark, they have the longest lifespan of any creature on earth. I have friends who are divers, and they dig them out of the seabed for me." The clams are stored in the creels, where the crystal-clear, icily cold water of the fjord keeps them fresh. He once joined those friends on a diving trip, recalls the master chef, and despite wearing a thick neoprene suit and mask, lasted no longer than five minutes underwater before capitulating.

Waterfalls tumble picturesquely into the valley around the Koks restaurant. Sheep amble through a stream, while the cooks dash with flying aprons from the kitchen in one hut to the dining room in another. "This place reflects the vision of the restaurant," says Ziska, "we want to be as authentic as possible." It isn't exactly easy to run a gourmet restaurant that doesn't have a proper road leading up to it. All the guests have to be picked up at a meeting place on the main road and ferried in a four-wheel drive along a bumpy track, through mud and over potholes to the turf-roofed 18th-century cottages that house the restaurant. "If there's too much rain, we can't even get through in the Jeep. And when we need new kitchen equipment, we often have to wait for weeks until the ship comes and brings it." Despite the challenges, the father-of-two loves ▶

» I never set out to be a starred chef; it came as a bit of a shock «

POUL ANDRIAS ZISKA OF KOKS RESTAURANT



Seine Meeresfrüchte holt sich Ziska frisch aus dem Fjord (links), Beispiel rechts: Seeigel an gesäuerten Petersilienstängeln
 > Ziska pulls fresh seafood from the fjord (left); sea urchin with pickled parsley stems is one of the dishes served at the restaurant (right)



zen Tag miteinander, und in unserer Freizeit gehen wir zusammen wandern.“ Auch Maria Ogl aus Ungarn, die seit zwei Jahren als Sommelière im Koks arbeitet, kann sich keinen schöneren Arbeitsplatz vorstellen. Gerade hat sie auf der Wiese Blumen für die Tischdekoration gepflückt. „Es ist extrem erfüllend, sich sein Essen regelrecht selbst zu suchen, zu riechen, zu kochen und anschließend zu servieren“, sagt die 31-Jährige. „In der Stadt haben wir den Bezug zur Natur doch völlig verloren.“

Im Restaurant hat sich Poul Andrias Ziska derweil einen der Stühle mit dem Schafsfell gegriffen und kredenzt Kaffee in handgetöpften Tassen. „Es war nie mein Ziel, ein Sternekoch zu werden“, sagt er. „Das war eher ein Schock, wenn auch ein positiver. Zum Glück merke ich in dieser Abgeschiedenheit kaum etwas von dem Druck, der sonst auf Sterneköchen lastet.“ Dabei müsste er diesen Druck sogar doppelt spüren: Zum ersten Stern von 2017 kam dieses Jahr ein zweiter hinzu. Wie er das geschafft hat? Nach seiner Ausbildung am Food College in Aalborg ließ er sich in spanischen und dänischen Sterne-Restaurants inspirieren, dann kehrte er mit der Idee, die typischen Gerichte seiner Heimat neu zu inszenieren, auf die Färöer zurück.

Am Abend empfängt Ziska seine Gäste in einer Stockfischhütte nahe einem Parkplatz. 26 Gäste finden Platz im Koks. Bevor ihr Gastgeber sie dorthin chauffiert, reicht er ihnen in Regenjacke und Turnschuhen Aperitifs. „Das ist der weiteste Weg, den ich je zu einem Sterne-Restaurant auf mich genommen habe“, schwärmt die New Yorkerin Sally im Jeep. Für das Koks-Team ist nun Showtime. Restaurantmanager Lars Nicolajsen begrüßt die Gäste in einem frisch gebügelten Hemd und führt sie an ihre Tische. Dabei heißt es: Kopf einziehen! Denn in der alten Schäferhütte sind die Decken so niedrig, dass kaum jemand aufrecht stehen kann. Hell scheint die Sonne noch am ▶

»Es war nie mein Ziel, Sternekoch zu werden. Das war eher ein Schock«

POUL ANDRIAS ZISKA VOM RESTAURANT KOKS

EN> the wild solitude of his island home. “It forces me to experiment with new ideas.” It also helps that he has an international team. In the kitchen, Matteo Pagani, 23, from Turin, is chopping fermented lamb fat, which – assisted by intern Kohei Miyata, 22, from Tokyo – he mixes with cream for a spread called *gar-nátalg*. “I am very happy to be here,” says Pagani. “In the Italian restaurant I was at previously, which also had a Michelin star, I had 18-hour shifts and wasn’t allowed to talk to anyone during work. Here, we chat all day and go hiking together when we’re not working.” Sommelière Maria Ogl, 31, from Hungary, who has been at Koks for two years, can’t think of a better place to work. She has just been out in the meadow, picking flowers for the table decorations. “It is incredibly fulfilling to forage for food yourself, to smell it, cook it and then serve it. In the city, we have totally lost touch with nature.”

In the restaurant, Ziska sits on a sheepskin-topped chair and serves coffee in rustic, handmade pottery cups. “I never set out to be a Michelin chef,” he says. “It was a bit of a shock, albeit a pleasant one. Happily, in this remote location I don’t feel any of the pressure that Michelin chefs usually have.” And that’s probably just as well because the pressure would now have doubled since Ziska recently won a second Michelin star, to go with the first one that was awarded in 2017. So what’s his secret? After training at the Food College in Aalborg, he went out into the world and sought inspiration in Spanish and Danish star-winning restaurants before returning home with the idea of cooking typical Faroese dishes, but giving them a new twist.

Dressed in rain jacket and sneakers, Ziska welcomes his evening guests outside a wooden fish-drying shed close to a patch of ground just off the road, where cars can park. The Koks has space for 26 guests. Before he drives them there, Ziska hands out aperitifs. “This is the farthest I’ve ever traveled to dine at a Michelin-starred restaurant,” says New Yorker Sally excitedly. Now, it’s time for the Koks team to leap into action. Restaurant manager Lars Nicolajsen, clad in a crisply pressed shirt, welcomes the diners and leads them to their tables, warning them to watch out for their heads, as the rafters in the ▶



Kein Tag ohne Sturmfrisur:
Der Wind verweht das
Fell der Schafe ebenso wie
die Haare von Koch Matteo
Pagani. Vom Dorf Bøur
(unten links) blickt man
auf die Insel Tindhólmur,
die auch Drachenrücken
genannt wird (rechte Seite)
> The wind ruffles the
sheep's wool and chef Mat-
teo Pagani's hair. The view
from Bøur village (bottom
left) over to the islet of
Tindhólmur, which is also
called the sleeping dragon
(facing page)







Willkommen daheim:
Anna und Olí Rubeksen
(links) kochen in ihrer
Wohnküche für Gäste
aus aller Welt

> Faroese hospitality:
Anna and Olí Rubeksen
(left) entertain guests
from around the world
at their home

Abend durch die kleinen Fenster, während der erste von 18 Gängen serviert wird: Jakobsmuscheln frisch aus dem Atlantik. Es folgen Seeigel, windgetrocknetes Lamm, Tatar vom Heilbutt und eben die Mahagoni-Muscheln, die Ziska aus dem Fjord gefischt hat, begleitet von Algen, Moosen und Blüten. Kurzum, es schmeckt, als würde man in die Landschaft der Färöer hineinbeißen. Betörend anders.

Mit welcher abenteuerlichen Methoden die Färingier noch an Essbares kommen, erfahren wir am nächsten Tag bei einer Wanderung mit Jóhannus Hansen von Reika Adventures, einem Veranstalter von Trekking- und Klettertouren. Der 30-Jährige nimmt uns auf der einstigen Route des Postboten entlang steiler Klippen mit in das Dorf Gásadalur. Wir wagen es kaum, in den Abgrund zu schauen, während Hansen erzählt, wie er sich dort immer im Mai abseilt, um Eissturmvögeln die Eier aus ihren Nestern zu stibitzen. „Sie sind doppelt so groß wie Hühnereier und schmecken köstlich“, sagt er. „Als der Sohn von Johnny Cash kürzlich für einen Auftritt auf die Färöer kam, habe ich ihm eins gebraten.“ So weltgewandt ging es nicht immer zu in seiner Heimat. Hansen zeigt auf das Dorf unter uns: „Dort hat meine Großmutter früher in einem Haus ohne Heizung gelebt. Jeden Tag lief sie mit der Milchkanne auf dem Rücken strickend den Berg hinauf, um ihre Kühe zu melken.“ Schon als Sechsjähriger sei er allein über den Berg gekraxelt, um sie zu besuchen. Mittlerweile gebe es einen Tunnel, aber ihm komme die Bergroute noch immer wie ein Spaziergang vor. Als wir in Gásadalur ankommen, teilen sich die Nebel und geben den Blick frei auf ein Panorama, das so kitschig schön ist wie ein Spraypaint-Gemälde: Unterhalb einer knallgrünen Wiese ergießt sich ein ▶

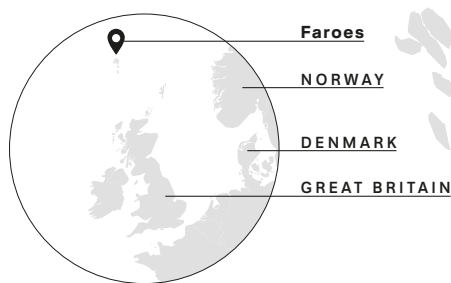
▶ old shepherd's hut are so low that very few people can stand upright. The evening sun shines brightly through the small windows as the first of 18 courses is served: fresh Atlantic scallops. This is followed by sea urchins, wind-dried lamb, minced halibut, and the aforementioned mahogany clams, plucked from the fjord only hours before, served with seaweed, moss and wildflowers. It tastes like biting into a slice of the Faroe Islands – enticingly different.

Next day, during a guided hike with Jóhannus Hansen, 30, of Reika Adventures, a trekking and climbing tour operator, we learn about some of the hair-raising lengths the Faroese will go to to find food. He takes us on what was once the postman's path along vertiginous cliffs to the hamlet of Gásadalur. We hardly dare to look down, as Hansen casually mentions that he abseils here in May to lift fulmar eggs from the nests. “They’re twice the size of hens’ eggs and taste absolutely delicious,” he says. “When Johnny Cash’s son came here for a concert recently, I fried one for him.” It hasn’t always been as cosmopolitan here as it is today. Hansen points down to the village: “My grandmother lived there in a cottage without heating. Every day, she would knit as she walked up the mountain with an urn strapped to her back to milk the cows.” Even as a six-year-old, he would climb the mountain alone to visit her. There’s a tunnel now, but the mountain route still feels like a pleasant stroll to him. As we arrive in Gásadalur, the fog lifts, revealing a view as enchantingly beautiful as a glossy calendar panorama: Below a lush, bright-green meadow, a waterfall tumbles off the cliffs into the sea. On the hill above is one of the islands’ very few fertile fields. “The best turnips in the ▶

Wasserfall von den Klippen ins Meer. Auf dem Hügel darüber liegt eines der wenigen fruchtbaren Felder der Inseln. „Hier wachsen die besten Steckrüben der Welt“, erklärt Hansen. „Weil sie in der kalten Luft so langsam reifen, ist ihr Geschmack besonders intensiv. Das legendäre Sterne-Restaurant Noma in Kopenhagen zählt zu den Abnehmern dieses Landwirts.“

Nur mit Zutaten aus ihrer Heimat kochen auch Anna und Olí Rubeksen. Regelmäßig laden sie Gäste aus aller Welt zu großen Essen auf ihrem Bauernhof im Dorf Velbastaður. Sie nennen diese Abende „Heimablídni“, was so viel wie „Gastfreundschaft zu Hause“ bedeutet. Als wir eintreffen, treibt der 61-Jährige gerade ein paar Schafe eine steile Wiese hinauf, dann bittet er uns auf einen Willkommens-Schnaps in sein Grasdachhaus. So wie einst die Wikinger, die stets Angst davor hatten, bei Festgelagen vergiftet zu werden, trinken wir alle aus demselben Glas. Wir prosten uns mit einer Gruppe Finnen und zwei Dänen zu und setzen uns an einen Holztisch mit Panoramablick aufs Meer. „Manchmal sehen wir hier Grindwale vorbeiziehen“, erzählt Rubeksen. Seine Frau serviert derweil eine Brühe aus fermentiertem Fisch mit geräuchertem Lachs und sagt: „Ich selbst reise nicht viel, aber ich freue mich, wenn die Welt an unseren Tisch kommt.“ Die 58-Jährige hat den Hof von ihrem Vater geerbt, die Familie führt ihn in der neunten Generation. Und wie es Tradition ist, fermentieren die Rubeksens Fisch und Schafsfleisch in einem „Hjallur“, einer luftdurchlässigen Vorratskammer, und stricken Pullover aus der Wolle ihrer Schafe. Die beiden sind so mit ihrer Heimat verwachsen, dass ihnen Sätze wie „Schafsköpfe schmecken am besten mit Blutwurst“ oder „Papageientaucher sind echt lecker, ihr Fleisch ist so zart“ ganz selbstverständlich über die Lippen kommen.

Von Gang zu Gang werden die Aromen der Gerichte intensiver, die färöischen Biere stärker. Auf Leber mit Kürbismus folgt ein Lammbraten mit karamellisierten Kartoffeln. „Skáll!“, ruft Olí Rubeksen ein letztes Mal nach dem Hauptgang. Wir erheben unsere Gläser und blicken beseelt in die Sommersonne über dem Atlantik, die einfach nicht untergehen will. ◆

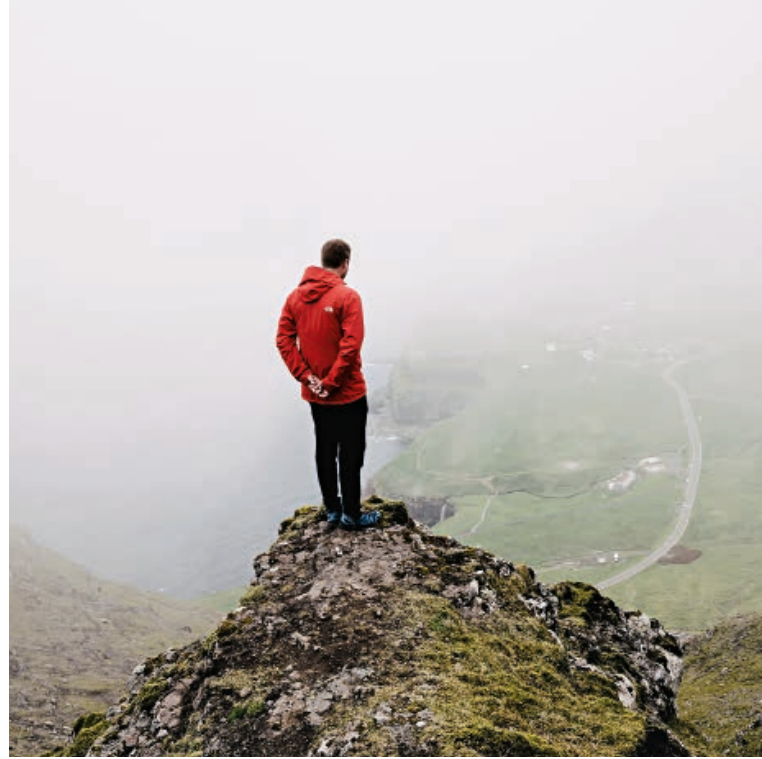


ZUM ZIEL

Lufthansa fliegt im November fünfmal täglich von Frankfurt (FRA) und bis zu fünfmal täglich von München (MUC) nach Kopenhagen (CPH). Weiter auf die Färöer (FAE) geht es mit regionalen Airlines. Die App für Ihre Meilengutschrift: miles-and-more.com/app

GETTING THERE

Lufthansa is flying five times daily from Frankfurt (FRA) and up to five times daily from Munich (MUC) to Copenhagen (CPH) in November. Regional airlines fly from there to the Faroe Islands (FAE). Use the app to calculate your miles: miles-and-more.com/app



Unterwegs auf der einstigen Postroute: Guide Jóhannus Hansen

► Trekking guide Jóhannus Hansen high up on the old postman's path

EN► world grow here,” says Hansen. “Their flavor is particularly rich because they ripen so slowly in the cold air. The farmer supplies the legendary Michelin-starred restaurant Noma in Copenhagen amongst others.”

Anna and Olí Rubeksen, 58 and 61, cook only with regional ingredients. They regularly invite guests from all around the world to enjoy fabulous meals at their farmhouse in Velbastaður village. They call these evenings *heimablídni*, which roughly translates as “hospitality at home.” As we arrive, Olí finishes herding some reluctant sheep up a steep meadow and then invites us into his turf-roofed home for a welcome drink. Just like the Vikings, who feared being poisoned at their feasts, we all drink from the same glass. With our drinking and dining companions – a group of Finns and two Danes – we sit around a wooden table with a stunning view of the sea. “Sometimes, we see schools of pilot whales passing,” says Olí. Anna serves a broth of fermented fish with smoked salmon, and adds: “I don’t travel much myself, but I love having the world come to our table.” She inherited the farm, which has been in the family for nine generations, from her father. Following the old traditions, the Rubeksens ferment fish and mutton in a *hjallur*, a kind of ventilated outdoor larder made of wooden planks, and they use the wool from their sheep to make thick jumpers. Olí and Anna are so much a part of their native surroundings that sentences like “Sheep’s head tastes best with blood sausage,” or “Puffins are really delicious, their meat is so tender,” come completely naturally.

The flavors get increasingly rich and interesting from course to course, the Faroese beers stronger. Liver served with mashed pumpkin is followed by leg of lamb with caramelized potatoes. “Skáll!” calls Olí Rubeksen for the last time after the main course. We raise our glasses and gaze contentedly over the Atlantic at the summer sun that simply refuses to set. ◆

