

# ENTSPANNTER LUXUS IM HOHEN NORDEN

Die Insel Fünen gilt als Garten und Vorratskammer Dänemarks. Stimmungsvolle Restaurants, lokale Zutaten und Getränke sowie reizvolle Hotels versprechen Genuss mit Hygge-Flair – vom Stadtleben in Odense bis zur romantischen Nachbarinsel Ærø.

TEXT LISA ARNOLD

Genussurlaub mal anders:  
Fünen und die restlichen  
Inseln der Dänischen Südsee  
bestechen durch ihre flache  
Landschaft mit einsamen  
Stränden und malerischen  
Küstenorten sowie durch  
hochwertige Restaurants  
mit ungezwungener  
Atmosphäre.



Foto: Shutterstock



Kasper Hasse kocht französisch-dänische Menüs im romantischen »Falsled Kro«.



Moderne Sommerhäuser auf der Insel Langeland, die zum Archipel in der Dänischen Südsee gehört.

Die Hauptstadt Kopenhagen mag mit 23 Michelin-Sternen das dänische Gourmetmekka sein, aber die Wiege der stolzen nordischen Küche steht auf der Insel Fünen: Von dort stammen die besten Zutaten, und dort begann vor einem halben Jahrhundert der kulinarische Aufschwung des kleinen skandinavischen Landes. Und zwar mit einem Franzosen. Jean-Louis Liefroy kochte fast 40 Jahre lang im Landgasthof »Falsled Kro«, brachte den Dänen die raffinierte französische Küche bei und etablierte im südfünischen Küstendorf Millinge den Inbegriff eines »Relais«: einen ländlichen Rückzugsort, der ein ganzheitliches Luxuserlebnis aus gutem Essen, persönlichem Service, geschmackvoller Einrichtung und leicht zugänglicher Natur bietet.

Heute gibt der junge Däne Kasper Hasse in dieser Institution den Ton an und veredelt fünische Zutaten nach französischen Kochtechniken zu Verkostungsmenüs aus vier bis acht Gängen. Apfelsaft, Hummer, Fisch und Kaninchen – fast alle Produkte stammen von der Insel Fünen. Das Menü

ändert sich ständig, doch Steinbutt gehört zur Grundausrüstung. Stachelbeeren, Kräuter sowie Lauch und anderes Gemüse holt sich Hasse aus dem eigenen Garten. Vor dem Essen nimmt er die Gäste auch mal mit zu den Beeten und zeigt ihnen, was sie gleich auf den Teller bekommen.

Auf der Weinkarte finden sich Raritäten wie der in Ribera del Duero gekelterte Kultwein »Pingus« vom dänischen Winzer Peter Sisseck, oder auch lokale Tropfen wie der Weißwein »Liva« vom fünischen Weingut Stokkebye. Seit einigen Jahren empfiehlt der Guide Michelin das »Falsled Kro« für seine klassische, gehobene Küche und sein exzellentes Weinangebot. 22 Gästezimmer und Suiten erlauben es, den Genuss zu verlängern und am nächsten Morgen in dieser friedlichen Umgebung aufzuwachen.

KUNST, KÜSSE & KULINARIK Fünen ist mit einer Fläche von 3000 Quadratkilometern die drittgrößte dänische Insel und damit so groß wie Wien und Voralberg zusammen. Drumherum sind etwa 90 Inseln in die Ostsee gestreut, 25 da- >

## AUF DER INSEL AFÜNEN BEGANN VOR EINEM HALBEN JAHRHUNDERT DER KULINARISCHE AUFSCHWUNG DÄNEMARKS.

Das Restaurant »Grand« in Odense serviert klassische Gerichte in historischer Umgebung.





Das Hotel »Stella Maris« direkt am Meer ist eine Perle der Dänischen Südsee: hervorragendes Essen und stilvolle Einrichtung.



## DIE WASSERBURG EGESKOV MIT BEEINDRUCKENDER GARTENANLAGE IST EIN BELIEBTES AUSFLUGSZIEL.



Schloss Egeskov auf Fünen.



Das Restaurant »Vår« (»Frühling«) in Odense serviert moderne nordische Küche.

> von sind bewohnt. Der Archipel südlich von Fünen mit den Inseln Ærø, Langeland sowie Lolland und Falster ergibt die Dänische Südsee – ein Sehnsuchtsziel vor allem für Segler. Die Perlen der Region kann man aber auch entschleunigt mit einem Mietauto und beim Inselhüpfen einsammeln, außerdem bieten die flachen Inseln beste Voraussetzungen für Radtouren.

Von den 123 Schlössern und Herrenhäusern auf Fünen ist die fast 500 Jahre alte Wasserburg Egeskov die größte Attraktion. Zehn prunkvolle Räume, eine Oldtimer-Sammlung und vor allem die üppige, mehrfach ausgezeichnete Gartenanlage lohnen den Ausflug ins Landesinnere der Insel. Zurück an der Küste bietet sich ein Besuch des Faaborger Kunstmuseums an, ein Gesamtkunstwerk aus Architektur und Malerei. In einem farbenfrohen Gebäude – einem der bedeutendsten des dänischen Neoklassizismus – hängen Werke der Fünen-Maler, einer Künstlerkolonie des frühen 20. Jahrhunderts, deren Mitglieder das Leben und die Landschaft auf der Insel abbildeten.

Von Faaborg wie auch von Svendborg setzen täglich Autofähren auf die Insel Ærø über. Dieses unscheinbare Fleckchen auf der Landkarte ist nämlich nichts weniger als das Las Vegas von Europa: Tausende Paare lassen sich jedes Jahr vor der romantischen Kulisse der Insel trauen – am Leuchtturm Skjoldnæs, auf der Landzunge Eriks Hale oder am Vester-Strand. Aus aller Welt kommen Verlobte mit unterschiedlichen Staatsangehörigkeiten sowie gleichgeschlechtliche Paare, um der Bürokratie ihrer Heimatländer zu entfliehen und einander in Dänemark unkompliziert das Jawort zu geben. Die Prüfung der Dokumente dauert wenige Wochen, und einen Termin im Rathaus bekommt man binnen zwei, drei Tagen.

Das Bilderbuchstädtchen Ærøskøbing wurde für die Erhaltung seines historischen Stadtkerns aus bunten Häusern und Pflastergassen mit dem Europa-Nostra-Preis

ausgezeichnet. An diesem aus der Zeit gefallen Ort betreiben Katrine und Morten Arnfeldt das »Arnfeldt Hotel & Restaurant«: Sie kümmert sich um die fünf individuell gestalteten Zimmer im Stil eines gehobenen dänischen Badehotels und das Penthouse mit Meerblick, er kreiert in der Küche zauberhafte franko-füne Menüs. Nach Lehr- und Wanderjahren in Londoner Restaurants mit Michelin-Sternen und in Kopenhagen zu Beginn des Hypes um die New Nordic Cuisine hat Morten Arnfeldt sein kulinarisches Paradies an der Dänischen Südsee gefunden.

»Auf Ærø wachsen durchschnittlich 120 verschiedene Kräuterpflanzen pro Quadratmeter, im Rest Dänemarks nur neun. Auf der Insel ist es zwei Grad wärmer als im Rest des Landes. Sogar Kiwis gedeihen hier, und überall stehen Feigenbäume«, schwärmt Morten, der drei Nutzgärten bewirtschaftet, Gemüse und Fleisch ausschließlich aus Ærø bezieht und die Meeresfrüchte vom Steg vor dem Haus angeln lässt. Und gleich nebenan liegt die Brennerei Ærø Whisky, die von Mai bis Dezember Rundgänge und Verkostungen durchführt. Jede Woche passt Morten die Rezepte den verfügbaren Zutaten an. Da gibt es Tatar von kräuterverwöhnten Kühen an Stachelbeeren und Roten Rüben; Ochsenfleisch mit wilden Zwiebeln und Strandkohl; zum Abschluss ein Kunstwerk aus dreierlei Rhabarber – gebacken, als Konfitüre und Sorbet – mit Buttermilchmousse und weißer Schokolade. Bei der Weinbegleitung zum Viergänge-Menü setzt Morten Arnfeldt auf klassische Sorten aus dem Burgund, Spanien und Österreich. Zum Tatar überrascht jedoch der untypische deutsche Riesling, der herrlich mit den Kräutern harmoniert.

## MÄRCHENSTADT ODENSE

In Dänemarks drittgrößter Stadt, Odense, im Norden von Fünen liegen die kulturellen und gastronomischen Erlebnisse nah beieinander. Das Herz der Stadt schlägt im sogenannten Lateinischen Viertel mit dem Kunstmuseum Brandts und der zu einem kreativen Shoppingviertel umgestalteten Kleiderfabrik Brandts Klædefabrik. Einen gelungenen Start in den Tag erlebt man im fotogenen »Café Fleuri«, wo der Kaffee und die appetitlich aussehenden Bio-Häppchen auf außergewöhnlichem Geschirr serviert >



Im Hotel »Stella Maris« sind sowohl die Zimmer als auch der Speisesaal mit Meerblick gesegnet.



Das Rhabarber-Dessert im Restaurant »Arnfeldt« sollten sich Feinschmecker nicht entgehen lassen.



Thomas Pasfall bietet im Gourmetempel »Pasfall« Mittagessen, Dinner und Weinverkostungen an.

## HIERHER KOMMT MAN, UM DAS AUTHENTISCHE DÄNEMARK ZU KOSTEN UND ZU ERLEBEN.

Hinter einer urigen Fassade (r.) verbirgt sich das gehobene Restaurant »Sortebro Kro«. Im Faaborgger Hafen tummeln sich Segelboote und Fähren auf die Nachbarinseln (u.).



> werden und wo man auch im lauschigen Innenhof ein Plätzchen findet. Danach wäre es Zeit für einen Spaziergang zum Elternhaus von Hans Christian Andersen: Der 1805 geborene dänische Nationaldichter und Märchenerzähler wuchs in Odense auf. Seinem Leben und Werk ist ein schönes Museum gewidmet.

In Odense braucht man mit dem guten Essen nicht bis zum Abend zu warten: Im »Pasfall« zaubert Thomas Pasfall schon mittags Stärkungen à la carte, während abends das modern-nordische Verkostungsmenü aus fünf Gängen serviert wird. Das Michelin-Stern-verdächtige Restaurant ist Teil des kulinarischen Netzwerks Gastro Fyn, dessen neun Mitglieder – darunter auch »The Balcony«, »Kok & Vin« und »Sortebro Kro« in Odense – Highlights der fünischen Kulinarik bieten.

Überhaupt sind Fünen und die Inseln gut darin, Besuchern die Genussziele leicht zugänglich zu machen: Es gibt deutschsprachige Karten zur Weinroute mit neun Weingütern, zur Bierroute mit einem Dutzend Brauereien und zur Schokoladenroute mit den besten Manufakturen für Naschkatzen. Was aber nicht bedeutet, dass die Dänische Südsee überlaufen wäre. Im Gegenteil: Hierher kommt man, um das authentische Dänemark zu kosten und zu erleben – mit Hofläden, Haute Cuisine und ganz viel Hygge. >



# TIPPS & ADRESSEN

## ODENSE

### HOTELS

#### FIRST HOTEL GRAND\*\*\*\* (1)

Seit 1897 steigen anspruchsvolle Odense-Besucher an dieser Adresse ab. In der »Grand Bar« werden extravagante Cocktails gemixt. DZ ab 150 Euro.

Jernbanegade 18, 5000 Odense

T: +45 66117171, firsthotels.com/hotels/denmark/odense/first-hotel-grand/

#### ODEON \*\*\*\* (2)

Das zentral gelegene Hotel wurde erst 2018 eröffnet und besticht durch zeitlose Einrichtung in nordischem Design. DZ ab 190 Euro.

Odeons Kvarter 11, 5000 Odense

T: +45 65420500, hotelodeon.dk

### RESTAURANTS

#### PASFALL (1)

Die Mittagsgerichte und Verkostungsmenüs von Thomas Pasfall basieren auf lokalen Zutaten, verfeinert nach französischer Kochtradition.

Brandts Passage 31, 5000 Odense

T: +45 23270000, pasfall.dk

#### VÅR (2)

Intimes Restaurant mit nur sechs Tischen. Die Menüs aus fünf oder zehn Gängen bieten nordische Küche für anspruchsvolle Genießer.

Vintapperstræde 10, 5000 Odense

T: +45 26492644, vaar.dk

#### SORTEBRO KRO (3)

Am Rande des Freilichtmuseums Den Fynske Landsby liegt das historische Gasthaus, dessen frische dänische Küche einen gelungenen Kontrast zum urigen Fachwerkhause anno 1805 bildet.

Sejerskovvej 20, 5260 Odense

T: +45 66132826, sortebro.dk

### BAR

#### S'VINERIET VINAPOTEK (1)

In einem hübschen Altstadtthaus schenken zwei passionierte Sommeliers Weine aus aller Welt aus. Dazu werden hochwertige Häppchen gereicht.

Klaregade 34-36, 5000 Odense

T: +45 93931719, svinerietvinapotek.dk

#### BIJOU (2)

Die Étage über dem »Café Kræz« verwandelt sich freitags und samstags in einen angesagten Treff-



punkt mit sensationellen Cocktails und Live-Jazz.

Jernbanegade 3, 5000 Odense

T: +45 51155157, privaten.dk/bijou

## SÜDFÜNEN

### HOTELS

#### STELLA MARIS \*\*\*\* (1)

Das Hotel liegt an Fünens Südufer und bietet eine geschmackvolle Mischung aus nordischem Design und Neuengland-Chic. Im Restaurant werden Zutaten vom eigenen Bauernhof verarbeitet.

DZ ab 190 Euro.

Kogtvedvænget 3, 5700 Svendborg

T: +45 62 212525, stellamaris.dk

#### HESELET \*\*\*\* (2)

Das 1967 eröffnete Hotel direkt am Großen Belt ist so gebaut, dass fast alle Zimmer Meerblick haben, und zählt zu den »Small Luxury Hotels of the World«. DZ ab 200 Euro.

Christianlundsvej 119, 5800 Nyborg

T: +45 65 313029, hotel-hesselet.dk

### RESTAURANTS

#### FALSLED KRO (1)

Eine Ikone der fünischen Gastfreundschaft: kompromisslose Kochkunst in ungezwungener Atmosphäre. Zum Übernachten gibt es 22 ansprechende Zimmer.

Assensvej 513, 5642 Millinge

T: +45 62681111, falsledkro.dk

#### LIEFFROY (2)

Monsieur Jean-Louis Lieffroy, der quasi den guten Geschmack nach Fünen gebracht hat, ist zwar mittlerweile in Pension, kocht aber noch immer im Restaurant seines Sohnes Patrick mit. Ob drei oder acht Gänge – die Lieffroys muss man besuchen.

Skrædderyden 34, 5800 Nyborg

T: +45 65 312448, lieffroy.dk

## ÆRØ

### HOTELS

#### THE MONICA (1)

Bei Monica Conradsen fühlt sich jeder Gast zu Hause: Ihr exklusives Boutique-Hotel mit nur vier Doppelzimmern ist der Inbegriff von persönlichem Service. DZ ab 430 Euro.

Brogade 16, 5970 Ærøskøbing

T: +45 25630901, themonica.dk

#### VESTERGADE 44 (2)

Auf dem höchsten Punkt von Ærøskøbing liegt die gemütliche Pension mit einer herrlichen Aussicht. DZ ab 180 Euro.

Vestergade 44, 5970 Ærøskøbing

T: +45 62522298, vestergade44.com

### RESTAURANTS

#### RESTAURANT ARNFELDT (1)

Mit Leidenschaft für fünische Zutaten und persönliche Bewirtung empfangen die Arnfeldts ihre Gäste in ihrem idyllisch gelegenen Domizil.

Smedegade 33, 5970 Ærøskøbing

T: +45 62522300, arnfeldthotel.dk

#### RESTAURANT UDSIGTEN (2)

Tolle Lage direkt am Meer. Der junge Küchenchef Valdemar Rømer lässt seiner Kreativität freien Lauf und komponiert jede Woche eine neue Auswahl an À-la-carte-Gerichten.

Rolighedsvej 1A, 5960 Marstal

T: +45 93996260, restaurantudsigten.dk

**Mehr Travelguides**  
von Falstaff unter  
falstaff.com/travelguides