

n o m a

Ein Blick hinter die Kulissen des
besten Restaurants der Welt



NFP MARKETING & DISTRIBUTION und DOCUMENTREE FILMS PRÄSENTIEREN "NOMA MY PERFECT STORM" RENÉ REDZEPI CLAUS MEYER FERRAN ADRIÀ PAUL CUNNINGHAM TOR NØRRETRANDERS ANDREA PETRINI
ROLAND RITTMAN SØREN WIUFF RODERICK SLOAN TAGE RØNNE DANIEL GIUSTI MATT GOULDING PRODUKTION DOCUMENTREE FILMS LTD IN KOPRODUKTION MIT RED RENTAL A/S UND GOOD ROLLING FILMS IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM SWR
SCHNITT MIKE BROOK ORIGINAL MUSIK FRANS BAK UND KELD HAANING IBSEN TON DESIGN BRIAN DYRBY UND KRISTOFFER SALTING TON MISCHEUNG THOMAS JÄGER MUSIK SUPERVISOR SIMON ASTALL, EARWORM MUSIC KAMERA PIERRE DESCHAMPS
EXECUTIVE PRODUCERS ANDERS HOLCK MALTE UDSEN RICARDO CEBALLOS ETTA THOMPSON DESCHAMPS MALENE BLENKOV MICHEL SCHÖNNEMANN PRODUZENT ETTA THOMPSON DESCHAMPS REGIE PIERRE DESCHAMPS

REDRENTAL®

GOOD ROLLING FILMS

SWR»



DOCUMENTREE FILMS

www.noma-derfilm.de

[f / nomaderfilm](https://www.facebook.com/nomaderfilm)

FILMWELT
VERLEIHAGENTUR

NFP SUBMARINEDOKS

NFP

präsentieren

n o m a

Ein Blick hinter die Kulissen des
besten Restaurants der Welt

Regie

Pierre Deschamps

Mit

René Redzepi,

Claus Meyer, Ferran Adrià, Paul Cunningham, Andrea Petrini,

Hanne Redzepi, Ali Rami Redzepi, dem Team des Noma u.v.m.

Eine Produktion von

Documentree Films Ltd.

Produzentin

Etta Thompson Deschamps

In Koproduktion mit

Red Rental A/S

Good Rolling Films

In Zusammenarbeit mit

SWR

Kinostart: 7. Juli 2016

Im Verleih von NFP marketing & distribution*
im Vertrieb von Filmwelt Verleihagentur

Verleih

NFP marketing & distribution*

Kantstraße 54

10627 Berlin

Tel. 030 232554213

Fax 030 232554219

md@NFP.de | www.NFP.de

Vertrieb

Filmwelt Verleihagentur GmbH

Rheinstrasse 24

80803 München

Tel. 089 277752-17

Fax 089 277752-11

info@filmweltverleih.de | www.filmweltverleih.de

Pressebetreuung

boxfish films

Philipp Graf

Raumerstrasse 27

10437 Berlin

Tel. 030 44044 753

Fax 030 3646 2629

info@boxfish-films.de | www.boxfish-films.de

Presseinformationen und Bildmaterial stehen online für Sie bereit unter

www.filmpresskit.de

n o m a

Inhalt

Kontakt	3
Kurzinhalt und Pressenotiz	5
Interview mit Regisseur Pierre Deschamps.....	6
René Redzepi – Portrait eines Nordischen Küchenchefs – von Rune Skyum Nielsen.....	10
Der Perfekte Sturm – von Rune Skyum Nielsen	13
Der Stab.....	25
Pierre Deschamps – Regie	25
Etta Deschamps – Produktion	25
Literatur zum Thema	26
Die Gerichte aus dem Film	29
Die wichtigsten Protagonisten.....	30
Stab	31
Technische Daten	31



Der Film

„Während der letzten vier Jahre war Pierre Zeuge einiger der glücklichsten wie auch schwierigsten Momente in meinem beruflichen Leben. Ich bin froh, dass NOMA diese aufrichtig und tiefgründig zeigt, ich habe zuvor noch niemals einen Film über einen Koch gesehen wie diesen.“

RENÉ REDZEPI

NOMA ist eine Reise durch das einzigartige kulinarische Universum von René Redzepi, dessen Kopenhagener Restaurant Noma in den letzten sechs Jahren vier Mal zum besten der Welt gekürt wurde.

Wenn wir Kochen als Sprache verstehen und die Zutaten eines Gerichts als die Worte, die sie formen, dann ist René Redzepi einer ihrer größten Poeten. In Mazedonien geboren und als kleiner Junge mit seiner Familie nach Dänemark gekommen, hat er in den letzten Jahren nichts geringeres geschafft als die gastronomische Welt zu revolutionieren. Mit seinem Konzept von „Zeit und Ort“ – „Zeit“ im Verständnis von Jahreszeiten, die die jeweiligen saisonalen Produkte seiner Küche liefern; und „Ort“ mit Blick auf regionale Zutaten aus dem nordischen Raum – hat er eine neue nordische Küche ins Leben gerufen, die heute international gefeiert wird und für die Menschen aus der ganzen Welt nach Kopenhagen reisen. Von Seeigeln aus den Gewässern vor der Nordküste Norwegens über fermentierte Stachelbeeren bis hin zu Moosen, Flechten und von Birken gezapftem Wasser ist René Redzepi unentwegt auf der Suche nach neuen Produkten und Wegen, um die natürliche Vielfalt ihrer Region auf köstlichste und ungewöhnlichste Weise auf den Tisch zu bringen. So hat er, der Einwanderer-sohn, der anfangs für seine Ideen verspottet wurde, dem „Norden“ eine neue kulinarische Identität verschafft.

Für seinen Dokumentarfilm NOMA hat Regisseur Pierre Deschamps René Redzepi drei Jahre lang auf seinem Weg begleitet, von der dritten Auszeichnung zum besten Restaurant der Welt im Jahr 2012 über einen Rückschlag, der das Noma 2013 schwer erschütterte, bis hin zurück an die gastronomische Weltspitze im Jahr 2014. Dabei lässt er berufliche Wegbegleiter wie Spitzenkoch Ferran Adrià und Noma-Mitgründer Claus Meyer genauso zu Wort kommen wie die Mitglieder des Noma-Teams und die Zulieferer, die die Küche Redzepis mit ihren einzigartigen Produkten bereichern. Gleichzeitig wirft Deschamps einen privaten Blick auf René Redzepi, führt Gespräche mit seinen Eltern und zeigt ihn im Kreise seiner Familie.

So zeichnet Deschamps das Portrait eines Küchenchefs, der sich auf der Suche nach neuen Aromen und Zubereitungsformen ständig neu erfindet, der sein Team akribisch führt und mit ungewöhnlichen Mitteln motiviert und der auf dem Höhepunkt seines Erfolgs die für Restaurants seiner Klasse üblichen Prämissen über Bord wirft und alles wieder auf Anfang setzt. Und er zeigt den Menschen René Redzepi, der sich mit seiner sympathischen Art, mit seiner Leidenschaft, seiner Kreativität und seinem genialen Talent gegen alle Widerstände durchgesetzt und sich aus dem Nichts an die Weltspitze gekocht hat.

So ist NOMA ein Film für all diejenigen, die gute Küche schätzen, genau wie für jene, die bereit sind, sich von der faszinierenden Persönlichkeit René Redzepis anstecken und begeistern zu lassen.

NOMA ist eine Produktion von Documentree Films Ltd., Etta Deschamps, in Koproduktion mit Red Rental A/S und Good Rolling Films und in Zusammenarbeit mit dem SWR.

Interview mit Regisseur Pierre Deschamps

Was waren die Ursprünge Ihres Films? Was hat Sie an René Redzepi und dem Noma so interessiert, dass Sie einen Film über sie machen wollten? Und wann sind Sie ihnen zum ersten Mal begegnet?

2007, ich habe in dieser Zeit gerade in Dänemark gelebt, hörte ich von einer Veranstaltung, die im Noma stattfinden sollte. René Redzepi hatte 15 international renommierte Köche eingeladen, um sie mit nordischen Erzeugnissen bekannt zu machen – das war der Beginn dessen, was sich zur New Nordic Food Revolution entwickeln sollte. Ich wollte wissen, warum die Köche nach Dänemark kommen wollten, nur um sich Essenszutaten anzusehen, klopfte also an die Tür des Noma und fragte, ob ich die Veranstaltung filmen könne. Daraus wurde dann mit „Looking North for a Gastronomic Revolution“ ein einstündiger Dokumentarfilm, mein allererster. In diesem stellte ich die Frage, ob René Redzepi die Welt der Gastronomie revolutionieren würde. Während ich drehte und René beobachtete hatte ich das Gefühl, dass er etwas Außergewöhnliches tut – und ja, jetzt wissen wir, dass er die Welt der Gastronomie verändert hat! Später im selben Jahr aß ich im Noma zu Mittag und war einfach hin und weg, ich hatte so etwas noch nie gegessen. Mich beeindruckte, wie sie es im Noma tatsächlich schafften, die nordische Natur direkt auf den Teller zu bringen. Dann las ich Claus Meyers Buch „The Nordic Kitchen“ und später Renés Buch „Noma – Zeit und Ort in der Nordischen Küche“. Dies war die Grundlage meines Films und die Hauptinspiration für seine Struktur.

Wie ging es dann weiter mit dem Projekt?

Es entwickelte sich so, wie es niemand hätte vorhersehen können. Wir begannen ein Drehbuch zu schreiben, dem wir aber nie gefolgt sind. Jeder fragte nach einem Treatment, nach dem Erzählbogen der Geschichte, und ich verbrachte Wochen mit dem Versuch, niederzuschreiben, was das sein sollte. Aber das Schöne am Dokumentarfilmen ist ja, dass man genau das einfängt, was sich vor einem abspielt, im Gegensatz zum kreativen Prozess bei der Fiktion. Man geht in einen Film mit Ideen hinein und natürlich führt einen der Flow dann auf Wege, die du nicht erwartet hattest, dem gegenüber muss man offen sein. Wir hatten gehofft, zumindest in Dänemark Förderung zu erhalten, aber nein. Glücklicherweise signalisierte dann recht früh der SWR Interesse und stieg als Partner ein. Ebenfalls als Partner hinzu kamen der dänische Kameraverleih Red Rental, der mir ermöglichte in 5K für die Leinwand zu drehen und unser dritter Partner, Good Rolling Films, der uns mit der Finanzierung des Schnitts unterstützte. Die Dinge entwickelten sich schrittweise.

Hatten Sie unabhängig davon auch ein ganz persönliches Interesse am Kochen?

Definitiv. Mein Interesse am Essen und Kochen geht zurück auf meine Kindheit in Frankreich, meine Eltern waren großartige Köche, nicht beruflich sondern rein aus Interesse. Ich bin mit köstlichem „Soul Food“ aufgewachsen. Mit 17 habe ich meinen Abschluss in Klassischer Französischer Küche (CAP) gemacht und einige Jahre als Koch gearbeitet. Heute nutze ich das privat, koche für Freunde und Familie, ein großartiges Wissen, das ich an meine Kinder weitergeben möchte. Durch meinen Background als Koch bringe ich jedenfalls ein natürliches Verständnis für den Beruf und seine Herausforderungen mit, und es hat es mir auch einfacher gemacht, in der Küche des Noma zu drehen, ohne das Team zu stören.

Wem galt Ihr Hauptinteresse – dem Noma oder René Redzepi?

René. Die Idee war von Anfang an, René vor dem Hintergrund des Noma in den Fokus zu rücken. Ohne ihn gäbe es das Noma nicht, so wie wir es kennen. Auch wenn der Grundstein der Idee für das Noma nicht von ihm

n o m a

stammt, und auch wenn er nicht der erste war, den Mitgründer und -eigentümer Claus Meyer ansprach, so ist René doch derjenige, der dem Noma seine heutige Form gab und die Faszination auf sich zog.

Wie hat René Redzepi reagiert, als Sie ihn fragten, ob er für den Film bereit stünde? Nicht jeder würde die Idee mögen, tagelang von einem Filmteam begleitet zu werden.

Ich erinnere mich an eine bestimmte Zeit während meines ersten Drehs bei der Veranstaltung im Jahr 2007. Einige seiner Gäste waren unzufrieden, und René, der während des Events unter großem Druck stand, fing an zu weinen. Ich entschied, die Kamera auszuschalten und ihn nicht in diesem Zustand zu filmen, das wusste er zu schätzen. Er lernte mich so als Menschen kennen, und ich denke, dass er mir deswegen sein Vertrauen schenkte. Als ich ihn also fragte, ob ich diesen Film über ihn drehen könne, sagte er mir: „Du bist hier der Künstler, der Regisseur, es liegt an dir, die Geschichte zu erzählen.“ Manchmal war es schon eine große Herausforderung, denn René ist es sonst gewohnt, sein gesamtes Team und seine Umgebung unter Kontrolle zu haben, und nun machte ich mein eigenes Ding. Außerdem dachte er, dass meine Arbeit Zeit- und Geldverschwendung wäre, da sich niemand für den Film interessieren würde. Nichtsdestotrotz haben wir im April 2012 bei der Wahl zum besten Restaurant der Welt mit dem Drehen begonnen.

Was war Ihre Idee, was wollten Sie zeigen und erzählen?

Ich wurde als Koch in Frankreich ausgebildet und hatte eine Mutter, die immer mit Sahne, Eiern und Butter kochte, klassische französische Küche eben. Sie können sich vorstellen wie es für mich war, als ich das erste Mal im Noma aß: Ich fühlte mich auf einmal Lichtjahre weiter in einem UFO. Ich hatte eine solche Küche in Frankreich einfach noch nie erlebt. Mich hat das buchstäblich umgehauen, was dort auf den Tisch kam. Und ich wurde neugierig darauf besser zu verstehen: Wer war dieser Typ, der das schuf? Wer hatte die Ideen dazu? Und wie schaffte er das alles? Ich wollte einfach mehr über ihn wissen, was er so dachte und fühlte. Der Arbeitstitel war zu dieser Zeit „Being René Redzepi“, ich wollte seine Motivation und Gedanken entdecken. Es sollte eine Reflexion werden, nicht ein Film über einen Koch am Herd. Nicht so oberflächlich, anders als andere Dokumentationen.

Über welchen Zeitraum haben Sie gedreht?

Ich habe Anfang 2012 damit begonnen, René und sein Team zu beobachten, um ihren Rhythmus, ihre Stellung innerhalb des Teams und ihren Workflow zu verstehen. Im April habe ich dann das erste Mal bei der Wahl zum besten Restaurant gefilmt, dann während der Olympischen Spiele in London, als das Noma ein Pop-up-Restaurant im Claridge's eröffnete und schließlich in diesem Jahr noch einmal beim Food Symposium in Kopenhagen. Wieder gedreht habe ich dann 2013 beim Ausbruch des Norovirus, von da an immer an drei bis fünf Tagen hintereinander, mit einigen Monaten Pause, insgesamt bin ich so in einer Drehzeit von drei Jahren auf 160 Stunden Material gekommen. Eigentlich wollte ich den Dreh 2013 beenden, als das Noma in diesem Jahr aber den Titel des weltbesten Restaurants verlor, wollte ich unbedingt wissen, was René als Nächstes tun würde. Mir war klar, dass es etwas Spektakuläres sein würde – was es dann auch war: 2014 hat er den Titel zurückgewonnen. Damit stand der Bogen meiner Geschichte fest. Begonnen hatte ich den Film in der Annahme, dass das Noma lediglich lokale und regionale Zutaten verwenden würde. Während des Drehs wurde mir jedoch klar, dass das ganz so strikt nicht gehandhabt wird, das habe ich dann auch eingearbeitet. Es gibt viele verschiedene Situationen im Film, die die Ups und Downs von René und seinem Restaurant zeigen, manche davon sind sehr überraschend. Sie zeigen die Facetten dieses Mannes, manche positiv, manche widersprüchlich, wieder andere in den Grauzonen. Das macht ihn als Menschen so interessant.

n o m a

Wie würden Sie René Redzepi als Menschen beschreiben? Was hat Sie an ihm am meisten fasziniert?

Er ist ganz offensichtlich ein sehr leidenschaftlicher und talentierter Mensch, sehr neugierig und ein harter Arbeiter. Mich interessierte, dass er sehr dem „Hässlichen Entlein“ in der Geschichte des dänischen Schriftstellers Hans Christian Andersen glich. Zu Anfang zurückgewiesen, wurde aus ihm innerhalb weniger Jahre „der schönste Schwan der Gastronomie“ und später sogar der „Gott des Essens“. Es ist die Erfolgsgeschichte eines Mannes. Lokal-regional zu kochen ist an sich keine so große Revolution, das haben vor ihm auch schon Köche in Frankreich, Italien, Spanien und anderen Ländern gemacht. Aber dies in der Nordischen Region zu tun war der Schlüssel, das Verkaufsargument des Noma gegenüber dem Rest der Welt. Damit hat er mein Interesse geweckt, genau wie das der Gastronomiejournalisten weltweit. Ich denke von großer Wichtigkeit ist hier das Timing: René war der richtige Mann zur richtigen Zeit. Die Welt der Gastronomie hatte jahrelang die Molekularküche des Ferran Adrià mit seinem Restaurant elBulli, und plötzlich kam dieser junge Man aus dem Nichts und hat das neu erfunden, was es schon so lange um ihn herum gab. Diese Geschichte ist einfach zu gut, um sie nicht zu erzählen, so einfach ist das.

Und wie sehen Sie ihn als Koch und Chef des Noma?

Als Koch wird man ihn als Erfinder der Neuen Nordischen Küche in Erinnerung behalten, als derjenige, der Skandinavien auf die gastronomische Landkarte brachte. Jemand, der sehr innovativ ist, der das Image des Kochs veränderte und der sich und sein Restaurant permanent neu erfindet. Als Chef – wenn er glücklich ist und lächelt, lächelt auch sein Team. Wenn er einen Witz macht, lacht das ganze Team. Wenn nicht, ist jeder still. Das Verhalten des Teams spiegelt sehr stark seine Stimmung wieder.

Was würden Sie sagen, welchen Weg hat das Noma seit seinen Anfängen genommen?

2003 war das Ethos des Noma klar: Alle Produkte kommen nur aus der Region. Dies machte das Noma berühmt und zum besten Restaurant der Welt. Es war dieses Ethos und die wunderschöne Geschichte hinter dem Restaurant. Wie der Film zeigt, hat sich dieses Ethos aber gewandelt. Noma braucht – und brauchte wahrscheinlich immer – Produkte auch von außerhalb der nordischen Region, etwa aus Spanien und Italien. Die Botschaft von 2003 blieb die gleiche und wurde von der internationalen Presse nicht mehr hinterfragt, auch wenn die Geschichte nicht mehr der Wahrheit entsprach. Entsprechend überrascht war ich, als René mir in einem Interview für den Film erzählte, dass er nie gesagt hätte, dass sie nur nordische Produkte verwenden würden, dass er nicht einmal daran glauben würde in dem Sinn, dass es richtig wäre, sich so dogmatisch an Derartiges zu halten. Während der Dreharbeiten hat sich das Noma auch stark in Richtung Fermentation bewegt, für René scheint das die Zukunft zu sein.

Wie funktioniert das Noma, das Team?

Wie Daniel Giusti, der Chefkoch des Noma im Film sagt: „René ist der Rhythmus und der Puls dieses Restaurants. Wenn er glücklich ist, ist jeder glücklich. Wenn er wütend ist, fühlen wir uns alle so, als hätten wir etwas falsch gemacht“. Das sagt eigentlich alles. Er ist derjenige, der die Schritte vorgibt, die die anderen nachgehen müssen. Das habe ich auch während des Drehs gespürt, René war in jede Entscheidung involviert, die getroffen wurde.

Ist Kochen eine Form von Philosophie?

Im Moment sehe ich es vor allem als eine Art Meditation, als etwas, das mir Ruhe verleiht und Freude verschafft. Aber ja, so kann man es wahrscheinlich sehen. Ein Gericht spiegelt die Geisteshaltung der Person zu dem Zeitpunkt wieder, in dem es gekocht wird. Die Wahl der Zutaten, die Art der Zubereitung, die Wahl der Gäste, für die

n o m a

gekocht wird und die Umgebung, in der es gegessen wird, all das kann Ausdruck einer Philosophie sein. Und es kann definitiv auch ein Ausdruck von Liebe sein, ein Gericht kann einem das Gefühl geben, geliebt zu werden.

Was denken Sie: Wie nah sind Sie dem “echten René Redzepi” in ihrem Film gekommen? Wie weit hat er die Tür geöffnet?

Ich denke schon sehr nah. Es war nicht einfach, ich musste ganz schön hart arbeiten, aber ich denke der Film zeigt ein differenzierteres Bild von René als all die anderen Fernsehfilme oder -dokumentationen über ihn. Die Tatsache, dass wir drei Jahre filmen konnten, verleiht seiner Persönlichkeit mehr Tiefe. Das Feedback seiner Teammitglieder – ob aktuelle oder ehemalige – ist auch so, dass sie das Gefühl haben, dass ich tatsächlich die Essenz dessen zeige, wie es ist, im Noma und für René zu arbeiten. Ich nehme das als großes Kompliment, genau das wollte ich erreichen. Wie Sie im Film sehen können, sind wir auch bei René zu Hause, mit seinem Kind, seiner Familie, wir sprechen mit seinem Vater und seiner Mutter. Das zeugt vom Vertrauen zwischen dem Regisseur und seinem Protagonisten – Vertrauen, das wahrscheinlich nur die Zeit bringen kann. Es bedarf gegenseitigen Respekts und Verständnisses für die Situation und Bedürfnisse des anderen. Egal ob privat oder professionell, man braucht ein gewisses Gespür für Anstand, um nicht in die Klischees zu verfallen, die intime Momente manchmal mit sich bringen können.

Haben Sie ein Lieblingsgericht im Noma?

Ich habe immer noch den Geschmack von roher Scheidenmuschel auf der Zunge, die serviert wurde, als ich das erste Mal im Noma war. Erst kürzlich gegessen habe ich Seeigel mit frischen Haselnüssen und Haselnussöl – wie von einem anderen Stern!



René Redzepi – Portrait eines nordischen Küchenchefs

Von Rune Skyum-Nielsen

In seinen jungen Jahren deutete nichts darauf hin, dass René Redzepi einen Beruf in der Gastronomie anstreben, geschweige denn zu einem der weltbesten, visionärsten Spitzenköche werden würde. Das Zeug dazu hatte eher sein Zwillingbruder Kenneth, der fleißig und strebsam war. René hingegen hasste es, im Unterricht still sitzen zu müssen. Obwohl zweisprachig aufgewachsen – sein Vater stammt aus Mazedonien, seine Mutter aus Kopenhagen – und mit einem ausgeprägten Talent für Fremdsprachen gesegnet, entwickelte er sich bald zum Störenfried an seiner Grundschule in einem Arbeiterviertel am Stadtrand von Kopenhagen. Er war ein kleiner, kräftiger und leicht reizbarer Bursche mit Balkanblut in den Adern. Wenn ihm der Unterricht zu langweilig wurde, zog er es vor, ein Nickerchen zu halten. Eines hatten die Brüder jedoch miteinander gemein: die Bereitschaft, schwer zu arbeiten. Die beiden waren erst neun Jahre alt, als der Vertriebsleiter der regionalen Wochenzeitschrift auf sie aufmerksam wurde. Dass die jungen Zeitungsausträger jeden Mittwoch und Samstag nicht weniger als zehn Runden schafften, verdiente Respekt. „Im Januar waren die Zeitungen wegen der vielen Reklamebeigaben so dick, dass die Stapel größer waren als wir selbst“, erinnert sich René. Außerdem erledigten die beiden Botengänge für den Mann, der einen Kiosk an der Straßenecke unterhielt. Er stellte ihnen ein Fahrrad zur Verfügung, das eigentlich zu groß für sie war, und zahlte fünf Kronen für jeden ausgelieferten Kasten Bier. Auch für den nahe gelegenen Supermarkt waren sie bald die „Flaschenjungs“.

Die Eltern arbeiteten als Taxifahrer beziehungsweise Reinigungskraft. Die Zwillinge mussten für ihre Kleidung, Campingausflüge und Mitgliedschaften bei diversen Handball- und Basketballvereinen selbst aufkommen. Im Sommer reiste die Familie mit dem Bus nach Mazedonien ins Elternhaus des Vaters. Dort verbrachten sie drei bis sechs Monate am Stück. Die Zwillinge wurden dann von der Mutter unterrichtet, damit sie in der Schule den Anschluss nicht verloren. An skandinavische Standards gewöhnt, mussten sie sich in Mazedonien, wo man unter sehr viel bescheideneren Verhältnissen lebte, gehörig umstellen. Jahrelang gab es auf den staubigen Straßen der Ortschaft nur zwei Autos. Wenn die Jungen ihre Tante besuchten wollten, die kilometerweit entfernt wohnte, fuhren sie mit dem Pferdewagen. Während die Erwachsenen auf den Feldern arbeiteten, streiften die Jungen durch die Berge, pflückten wilde Beeren und sammelten Kastanien. Wenn Fleisch auf den Tisch kommen sollte, schlachtete die Familie selbst. Für Milch sorgten die eigenen Kühe. Auch das Brot wurde selbst gebacken, die Butter selbst gestampft. Nur widerwillig nahm René an diesen täglichen Aufgaben teil. Es gefiel ihm nicht, in der armselig ausgestatteten Küche der Verwandtschaft zu hantieren. „Ich fand es peinlich, nach dem Sommer in die Schule zurückzukehren und zu erzählen, dass wir beim Essen im Schneidersitz auf den Boden gesessen sind.“

In Renés Familie wurde ganz anders gekocht als in den dänischen Haushalten, wo damals, in den Achtzigerjahren, vor allem Tiefgefrorenes und Fertiggerichte auf den Tisch kamen. „Wir hatten kein Geld für Fischstäbchen, Feigenmarmelade oder Hähnchenbrust. Stattdessen gab es bei uns Tomaten mit Essig und Öl oder Hühnerleber mit Bohnen. Damit bin ich aufgewachsen.“

Als sie die Schule verließen, bewarb sich einer von Renés Freunden für eine Kochausbildung, und weil René nichts Besseres zu tun hatte, folgte er dessen Beispiel. Nicht, dass er sich je hätte träumen lassen, einen solchen Weg einzuschlagen. Nach ein paar Tagen rief der Ausbilder einen Kochwettbewerb aus, der über Renés Zukunft entscheiden sollte. Zusammen mit seinem Freund blätterte er in den zur Verfügung stehenden Re-

n o m a

zeptsammlungen und entschied sich für ein Hühnchengericht mit Cashewnusssauce. „Ich hatte noch nie von Cashewnüssen gehört und hoffte, den Ausbilder beeindrucken zu können. Als es ans Anrichten ging, wollte mein Freund die Sauce über das Fleisch gießen, aber ich sagte: ‚Nein, das sollte man am Tisch sehen.‘ Dieser Wettbewerb war für mich ein Wendepunkt. Ich war 15 Jahre alt und hatte bislang nichts als Fußball im Sinn gehabt. Plötzlich musste ich mir Gedanken darüber machen, nach welchem Rezept ich kochen sollte, was ich anderen zeigen wollte und wie ich den Wettbewerb würde gewinnen können. Das hat mich begeistert“, erinnert sich René.

Nach einem Jahr Berufsschule bewarb er sich – vergeblich – um eine Lehrstelle. Nach etlichen Absagen musste der Sechzehnjährige mit einem Job als auszubildender Kellner im Palads Hotel Vorlieb nehmen. Erst drei Jahre später, nämlich 1996, erbarmte sich das Kopenhagener Sternerrestaurant Pierre André des jungen Mannes und stellte ihn ein. Philippe Houdet, der Chefkoch, hatte so großes Zutrauen zu ihm, dass er René gegen Ende seiner Lehrzeit über die Speisekarte mitentscheiden ließ. Unter anderem schlug René eine recht exotische Kombination aus karamellisiertem Chicorée und Zitronensorbet vor – ein Gericht, das heute für das Noma undenkbar wäre.

Als sich René 1998 um einen Auslandsaufenthalt bemühte, zögerte Philippe Houdet nicht lange und faxte ein Empfehlungsschreiben an das Le Jardin des Sens, „den Garten der Sinne“, in Montpellier. Dieses Restaurant, das mit den fast unerreichbaren drei Michelin-Sternen ausgezeichnet war, antwortete acht Minuten später mit den Worten, dass man sich freuen werde, den jungen Dänen während der Sommermonate zu beschäftigen. Für René wurde ein Traum wahr – der erste von vielen. Danach erweiterte er seine Erfahrungen in vielen anderen Ländern, unter anderem im elBulli, French Laundry und Kong Hans, ehe er sich schließlich dem Projekt Noma zuwandte.

2008 wurde René Redzepi zum ersten Mal Vater; seine Frau Nadine brachte Tochter Arwen zur Welt. Diese neue Verantwortung schränkt die Gelegenheiten und sein Bedürfnis ein, längere Reisen zu unternehmen, doch sein Wissensdurst ist geblieben, und so zieht er manchmal los, um dazuzulernen. Zum Beispiel arbeitete er im Dezember 2009 als einfacher Koch zwei Wochen lang in einem Dreisternerrestaurant in der japanischen Stadt Kyoto. Zwei Monate später kehrte er nach Island zurück, um zu erkunden, ob und wie weit sich die Bankenkrise auf die Gastronomie der Insel ausgewirkt hatte. Unterwegs machte er einige interessante Geschmackserfahrungen: auf heißem Lavagestein gebackenes Brot, Seegurken und Seeigel, neue Arten von Meeresalgen und sogar Pferdefleisch. „Wer es sich nicht länger leisten kann, Rohprodukte zu importieren, sucht automatisch nach Ersatz im eigenen, näheren Umfeld und strebt nach Unabhängigkeit. Ich hoffe, es wird der isländischen Küche auf lange Sicht guttun, dass sie sich wieder wie noch vor zehn, zwanzig Jahren auf die reiche Auswahl an Fischen besinnt“, sagt René.

Darüber hinaus verreist er einmal im Monat, um an Workshops und Konferenzen mit anderen internationalen Spitzenköchen teilzunehmen. Die kulinarischen Akrobaten seiner Generation unterscheiden sich von ihren Vorgängern in vielerlei Hinsicht, denn sie konkurrieren nicht nur, sondern kooperieren. Im Mai 2009 war das Noma Gastgeber eines Spitzentreffens von zwölf Küchenchefs aus aller Welt, denen eine große Zukunft bevorsteht. Man wollte voneinander lernen und den Kollegen über die Schulter schauen. Zu diesem zufällig zusammengewürfelten Kreis gehören Ausnahmeköche wie Claude Bosi, David Chang, Pascal Barbot, Albert Adrià, Inaki Aizpitarte, Ichiro Kubota, Wylie Dufresne und Daniel Patterson.

„Zu solchen Treffen lade ich Persönlichkeiten mit scharfem Profil ein, die sich mit ganzem Herzen ihren Projekten widmen“, erklärt René. „Es sind Leute, von denen ich gehört oder gelesen habe oder denen ich schon begegnet bin. Erfahrungen dieser Art kommen dem Noma in jeder Hinsicht zugute, denn sie bieten uns allen die Möglichkeit, mitzuerleben, wie talentierte Leute unterschiedlicher Prägung bestimmte Aufgaben auf ihre

n o m a

je eigene Weise bewältigen.“ René verwirft den Gedanken, dass unter dieser neuen Elite der gastronomischen Szene etwas anderes im Spiel sein könnte als gesunder Wettbewerb. „Inspiration ist nur gesund. Niemand kupfert vom anderen irgendetwas ab. Wie sollte sich auch Ideenklau mit den eigenen Visionen vereinbaren lassen?“

Dass jemand wie René, der 80 oder 90 Stunden in der Woche arbeitet, seine zukünftige Frau am Arbeitsplatz findet, kann kaum verwundern. Nadine war eine der Kellnerinnen und er wieder alleinstehend nach einer längeren Beziehung, die seinem Engagement für das Noma zum Opfer fiel. Einstweilen plant das Paar, der nordischen Küche für die nächsten zehn Jahre Vorrang einzuräumen – mindestens: „Bis wir uns anders besinnen. Das Projekt war schon so vielen Irrungen und Wirrungen unterworfen. Anfangs nur ein Witz in der Stadt, sind wir nun die erste Adresse für dänische Gastronomie. Damit tragen wir eine große Verantwortung. Das Noma hat die Grenze zu Deutschland überwunden, an der früher alle Informationen aus Dänemark hängen geblieben sind. Das müssen wir nutzen. Und dass ich nun Vater bin, motiviert mich, noch härter für den Erfolg unseres Restaurants zu arbeiten. Auch wenn es wie ein Klischee klingt, ich möchte nicht, dass es meine Kinder auch nur halb so schwer haben, wie ich es hatte.“

Copyright:

Dieser Text stammt aus dem Buch „René Redzepi: NOMA – Zeit und Ort in der Nordischen Küche“, 2011; Abdruck mit freundlicher Genehmigung durch Phaidon/Edel.

Bei Interesse an Verwendung eines umfangreicheren Zitats wenden Sie sich bitte an den Verlag



Der Perfekte Sturm

Von Rune Skyum-Nielsen

Die Geschichte des Noma

Im August 2003 begaben sich drei Dänen auf eine im wörtlichen wie auch übertragenen Sinn atemberaubende Studienfahrt über den Nordatlantik. Das Trio bestand aus den Spitzenköchen René Redzepi, Mads Refslund und Claus Meyer, der dem dänischen Publikum auch als Fernsehkoch, Journalist und Unternehmer bekannt ist. Es war eine außergewöhnliche 17-tägige Reise, die sie zu den Färöer-Inseln, nach Island und Grönland führte. Ihre Absicht war, sich gastronomisch inspirieren zu lassen und Lieferanten von Naturprodukten für das vermutlich erste Restaurant mit einem modernen nordatlantischen Speisenangebot zu finden.

René Redzepi war zu diesem Zeitpunkt erst 25 Jahre alt und zum Chefkoch eines Kopenhagener Restaurants ernannt worden, für das es noch keinen Namen gab. Um die Eindrücke und Erlebnisse der Reise festhalten zu können, hatte er sich vorgenommen, zum ersten Mal in seinem Leben ein Tagebuch zu führen.

Seine detailreichen und häufig poetischen Reflexionen über die zahllosen Besuche von Räuchereien, Töpferwerkstätten, Brennereien, Fischkuttern, Fischfabriken und Restaurants zeugen von ungewöhnlichem Einfallsreichtum und Elan. Ihm standen nur drei Monate bis zur Eröffnung des Restaurants zur Verfügung, und er war voller Tatendrang. Aus den Zeilen, die er am elften Tag der Expedition schrieb, spricht die Euphorie, mit der die drei Dänen von Island nach Grönland aufbrachen. „Überall begegneten wir kreativen Menschen voller Pläne. Mit einer solchen Energie möchte ich nach Dänemark zurückkehren – im Gepäck natürlich auch Skyr, Kabeljau, Heilbutt und Stinterogen. Danke, Island“, tippte René in seinen Laptop, als das Flugzug zum nächsten Ziel im Nordatlantik abhob.

Sieben Monate später war etwas passiert, das sich auf Renés Selbstbewusstsein und Appetit niederschlug. Im März 2004 wanderte er abermals über das Eis Grönlands. Es war so kalt – minus 55 Grad Celsius –, dass es wehtat, Luft zu holen. Davon abgesehen, kränkelte er schon seit einiger Zeit – seit Noma, wie das neue Restaurant nun hieß (eine Zusammenziehung der dänischen Wörter nordisk und mad, also „nordisches Essen“), am Rand von Christianshavn, dem schönsten und urwüchsigsten Viertel der Altstadt Kopenhagens aufgemacht hatte.

Es war Claus Meyer, der René angeboten hatte, Chefkoch und Partner neben ihm und dem Unternehmer Kristian Byrge zu werden. Sie richteten ihr Restaurant in einem alten Speicherhaus von 1767 ein, bekannt als Nordatlantens Brygge (Nordatlantische Werft), in der auch das Kulturzentrum für Island, Grönland und die Färöer-Inseln in der dänischen Hauptstadt untergebracht ist. Das Konzept machte nur eines zur Vorbedingung: Das Restaurant sollte die nordische, und im Speziellen die nordatlantische Küche reflektieren. In Anbetracht der Geschichte des Gebäudes und seiner Lage kam etwas anderes auch gar nicht infrage.

Zu dieser Zeit hatte René weitere verlockende Angebote von dänischen Spitzenrestaurants, was ungewöhnlich war für einen so jungen Mann. Er entschied sich für die größte und riskanteste Herausforderung, wenngleich ein wenig zögernd, weil die Vorgabe „nordatlantische Küche“ seine Ideen und Vorstellungen einengte. Was sollte er während der Wintermonate auf den Tisch bringen, wenn alle Lebensmittel aus heimischer

n o m a

Produktion stammen sollten? Und wie um alles in der Welt sollte er mediterrane Kräuter ersetzen? „Mir war bald klar, dass ich mich in anderen regionalen Küchen umsehen musste, um Ideen für die Speisekarte eines nordatlantischen Restaurants entwickeln zu können. In dieser Hinsicht waren die Restaurants in Dänemark oder anderen skandinavischen Ländern wenig ergiebig, da die wenigsten einen Bezug zur Region oder zum eigenen kulturellen Erbe pflegen. Französischen oder spanischen Restaurants hingegen standen ganz andere Produkte zur Verfügung. Es war also eine große Herausforderung, und mir kamen einige Zweifel, zumal andere Angebote im Raum standen“, gesteht René. Der Rest der dänischen Gastronomie belächelte das Konzept von Noma. Selbst einige befreundete Kollegen Renés reagierten mit Spott auf diese ihrer Meinung nach substanzlosen Visionen und verliehen dem Restaurant Spitznamen wie „Fischtranbude“, „Zum Walpenis“ oder „Robbenficker“. Traditionelle skandinavische Küche oder heimische Produkte waren nicht angesagt und wurden veralbert. „Man sagte uns die Lebensdauer einer Eintagsfliege voraus“, so René. „Ich dagegen glaubte, dass wir die Chance hatten, eigene Ausdrucksmöglichkeiten zu finden, unsere eigene Signatur. Ausschlaggebend für mich war, dass ich nicht in ein etabliertes Unternehmen einsteigen und Althergebrachtes fortsetzen wollte.“

Wer seinen Kopf über die Brüstung hebt, riskiert, erschossen zu werden, gerade in Dänemark, wo der von dem Schriftsteller Aksel Sandemose geprägte Kodex Janteloven nach wie vor Geltung hat, nämlich das skandinavische Gebot der Zurückhaltung. Das Restaurantprojekt von Claus und René war ein kühnes Unternehmen, da es mit der Entscheidung für die dänische Küche alles auf eine Karte setzte. Wer ein solches Risiko einging, konnte auch alles gewinnen, denn die Dänen hatten sich kulinarisch mehr oder weniger aufgegeben. Sie machten sich nicht viel aus ihren heimischen Produkten, Nudeln hatten die Kartoffeln weitestgehend verdrängt. Niemand war stolz auf dänische Gerichte, und wer zu Hause kochte oder zum Essen ausging, orientierte sich an der südeuropäischen Küche.

„Bis weit in die Neunzigerjahre wurde dänisches Essen mit faden Saucen, Salzkartoffeln und Fleischbällchen gleichgesetzt. Auch die Spitzenköche Dänemarks hatten kein gutes Wort für die heimische Küche übrig. Es mussten entweder französische oder italienische Gerichte sein“, sagt die Gastronomiehistorikerin Bi Skaarup. Sie glaubt, dass der nach dem Krieg sprunghaft angestiegene Export von Fleisch und Milchprodukten nach Großbritannien für den Niedergang der dänischen Esskultur mitverantwortlich war. Alle guten Dinge wurden über den englischen Kanal verschifft, sodass den Dänen nur Lebensmittel zweiter Wahl blieben. „Nicht einmal mehr die Bauern konnten sich selbst versorgen. Sie schickten Butter der besten Qualität ins Ausland und begnügten sich mit Margarine aus dem Supermarkt. Denn wer die eigene Butter aß, musste auf Verkäuferlöse verzichten.“

Die internationale Gastronomie kannte keine dänischen Gerichte, geschweige denn nordische. Als der Connaisseur Bent Christensen Anfang der Siebzigerjahre den Herausgeber des Guide Michelin kontaktierte und vorschlug, die Gastronomie seines Landes zu begutachten, wurde ihm gesagt, dass kein dänisches Restaurant einen Besuch wert sei. Bent mochte dies nicht hinnehmen und schrieb seinen eigenen dänischen Gastronomieführer, Den Danske Spiseguide, der alljährlich aktualisiert wird.

Christensen konstatiert, dass die Restaurants des Landes dank der Spitzenköche Søren Gericke und Erwin Lauterbach in den Achtzigerjahren einen enormen Aufschwung erfuhren. Obwohl beide in Frankreich ausgebildet wurden, verzichteten sie auf die obligatorische Stopfleber, plädierten für die Verwendung heimischer Produkte und drängten darauf, die dänische Gastronomie zu rehabilitieren. Inzwischen lassen sich alle ambitionierten dänischen Sterneköche von den großen alten Herren der neuen dänischen Küche inspirieren, deren Einfluss zu ihrer Zeit noch recht wenig Beachtung fand.

n o m a

„Sie waren so fortschrittlich auf ihrem Gebiet, dass sie fast den Kontakt zur dänischen Esskultur und dem dänischen Publikum verloren hätten“, sagt Bi Skaarup. René Redzepi erinnert sich gut an die Fernsehauftritte von Søren Gericke, jenem Pionier, der damals keinen großen Eindruck auf ihn gemacht hatte und ihn erst viele Jahre später erreichen konnte. Zu Renés Schulzeit war Kochen ein Pflichtfach wie Mathematik und ebenso unbeliebt. Damals hatten die wenigsten Dänen Sinn dafür, ihr Essen kreativ zuzubereiten. Bei den meisten Mitschülern gab es zu Hause Fertiggerichte wie Pommes frites oder chinesisches Take-away.

„Das war zwar nicht gesund, ging aber schneller“, erinnert sich René, der schon als Kind etwas von guter Küche verstand, denn sein mazedonischer Vater legte Wert auf frische Produkte und deren schonende Zubereitung. Er kannte die Grundlagen. „Seitdem hat sich vieles geändert. Ich glaube, das Fernsehen erklärt nur zum Teil das wachsende Interesse der Dänen an gehobener Küche. Als ich mit 15 Jahren [1993] meine Kochlehre begann, waren wir in gastronomischer Hinsicht noch ziemlich ignorant. Heute zählt Kochen zum guten Ton. Es ist nicht mehr nur Sache von Profis; in gewissen Kreisen gilt man als ungebildet, wenn man davon nichts versteht. Es ist ein bisschen wie mit dem Jazz, nicht wahr? Man sollte sich schon ein wenig auskennen.“

Bent Christensen sieht klare Anzeichen, dass sich die Dänen inzwischen von ihren Eliteköchen direkt beeinflussen lassen. „Aber das ist nur ein kleiner Schritt, und es liegt noch ein weiter Weg vor uns“, sagt der Autor zahlreicher Bücher über dänische und internationale Restaurants. „Selbst in durchschnittlichen Haushalten kommt wieder Bärlauch zum Einsatz, auch Wurzelgemüse wird zunehmend geschätzt. Der Handel verzeichnet eine wachsende Nachfrage an regionalen Käsespezialitäten, die fast vergessen schienen, und es entstehen viele neue Apfelweinkellereien. Manche dieser Trends lassen sich auf die Popularität des Noma zurückführen. Wir interessieren uns wieder stärker für das, was wir selbst hervorzubringen imstande sind.“

Damals, 2003, war es jedoch immer noch außerordentlich schwer, andere von der Berechtigung eines Restaurants zu überzeugen, das skandinavisches Essen anbot. René Redzepi irritierte im Besonderen der Spott seiner Fachkollegen, doch deren Skepsis trieb ihn in den sechs Monaten vor der Eröffnung, in denen er fast rund um die Uhr arbeitete, eher an, als dass sie ihn einschüchterte.

Er hatte die Architektin Signe Bindslev dafür gewonnen, die Räume auszustatten, Mobiliar im klassisch dänischen Stil zu finden und passende Einrichtungsgegenstände zu entwerfen. Alles wurde aus natürlichem Material angefertigt: Eisen, Stein und Ton. Keine protzigen Leuchter, sondern Lampen in skandinavischer Schlichtheit sollten die Speisen ins rechte Licht setzen. Statt mit teurem, einheitlichem Silber und Porzellan wurden die runden Tische mit unterschiedlichen Tellern und Bestecken eingedeckt. „Schließlich wiederholt sich nichts“, sagt René, „es sei denn, es kommt vom Fließband. In manchen Restaurants findet man überall Logos, auf Servietten, Tellern und Gläsern, als wüsste der Gast nicht, wo er ist. Ich bezeichne das als ‚McDonaldisierung‘. Noma unterscheidet sich davon ganz bewusst. Wir möchten betonen, dass bei uns das Essen und der Service Priorität haben.“

Trotz gründlichster Vorbereitungen konnte René drei Monate nach Eröffnung des Restaurants mit dem Ergebnis nicht zufrieden sein. Zwar hatte das Noma eine recht gute Presse, aber es wurde nicht in seiner Einzigartigkeit hervorgehoben. Man nahm das Restaurant nicht als eine neue, stilvolle Kreation wahr, sondern eher als uto-pisches Intermezzo, und obwohl Renés beruflicher Werdegang auch nach dänischen Standards beeindruckend wirkte, zeigte sich, dass er auch nur ein Mensch war. Die meisten Gäste besuchten sein Restaurant, um auch einmal dort gewesen zu sein – und kamen nie wieder.

Die mentale Schranke, die René in der Anfangsphase behindert hatte, schien auch seine potenziellen Kunden abzuhalten. „Die Leute fragten mich, warum ich meine kulinarischen Möglichkeiten so sehr eingrenzte. Wir lebten doch schließlich in einem gastronomischen Zeitalter, das gerade erst begonnen habe und üppige Vielfalt

n o m a

verspreche, so der häufige Einwand. Warum also nicht auch ein Gericht mit Orangen auf den Tisch bringen? Die Kritik an uns sprach deutlich von dieser unrestrictiven Denkart.“

René ist Perfektionist, so sehr, dass ihn die lauwarme Reaktion zutiefst enttäuschte. Nach Feierabend ließ er sich aufs Sofa fallen und schlief vor Erschöpfung ein – wenn er bei all seinen Sorgen überhaupt schlafen konnte. Er aß kaum und hatte auch noch Streit mit Mads Refslund, seinem Souschef und engstem Freund, der nach den ersten zwei hektischen Monaten das Handtuch warf. „Meine Frustration nahm zu. Ich fand nicht, dass wir irgendetwas anders machten, und konnte mir nicht vorstellen, den Rest meines Lebens als Koch zuzubringen. Es war alles sehr unbefriedigend“, beschreibt René seine größte berufliche und persönliche Krise. Nun war er also erneut auf Grönland und machte seit Jahren zum ersten Mal wieder sogenannten Urlaub. Der Workaholic wollte den Jägern, die das Noma mit Wild belieferten, ins Inlandeis folgen und einen Moschusochsen erlegen.

Im Expeditionslager nahe dem Sønderstrøm-Fjord tat sich nicht viel, abgesehen vom Wechsel langer Nächte und kurzer Tage. René hatte alle Zeit der Welt, um darüber nachzudenken, was mit seinem Restaurant schief lief. Die wilde Umgebung tat ihm gut. Draußen vor der Hütte tobte ein Schneesturm, und René kam unmittelbar mit Grönlands fantastischer, fast unbewohnter Landschaft in Berührung. Er dachte an die übrigen Landmassen Skandinaviens und deren Bevölkerung von nur 25 Millionen Menschen. Nomas Gäste sollten diese einzigartige, unverdorbene Natur des Nordens kennenlernen. Sie sollten sich ein Bild machen können von der Zeit und dem Ort und den Bedingungen folgen, die über das Leben in diesen Regionen herrschen: den scharfen Übergängen der Jahreszeiten und dem, was die kurzen Wachstumsphasen hervorbringen, der Lichtflut im Sommer und Dunkelheit im Winter, der Überfülle an frischer Luft und dem Frost, der einem bis ins Mark geht.

„Mir wurde klar, dass wir die Jahreszeiten besser nutzen und im Hier und Jetzt nur ein bestimmtes Gericht anbieten sollten. Wir würden die Extreme der Natur zu erforschen haben, die Vielzahl essbarer Pilze, wilder Kräuter, Wurzeln und Pflanzen am Meeresufer. Solche Gedanken entwickelten sich zu einer Idee. Nomas Gäste sollten beim Essen Zeit und Ort in ihren Knochen spüren. Das war der Ausgangspunkt, der Kern, die unterste Schicht. Viele weitere Schichten konzeptioneller Gedanken sollten folgen, Gedanken über innovative Gerichte, Techniken der Zubereitung und geeignetes Personal“, erklärt René. In seinem Tagebuch skizzierte er Ideen, kreierte erste Gerichte, ausgehend von einem besonderen Produkt, das er dann mit Zutaten aus seinem natürlichen Lebensraum kombinierte. Wenn zum Beispiel Wild auf der Speisekarte stand, sollte das Fleisch mit Schnecken, Kiefernspitzen und Pilzen serviert werden. „Es fing an, Sinn zu ergeben. Eine Verbindung zeigte sich zwischen dem Habitat und der Art, wie wir das Essen garnieren und auftragen. Ganz unpräzise. So fühlte es sich richtig an.“

Laut René schaffte das Noma den Durchbruch, als er endlich die Last der Jahre im elBulli an der Costa Brava, im French Laundry in San Francisco, Le Jardin des Sens in Montpellier und dem Kong Hans in Kopenhagen abstreifte. Letzteres war mit einer französisch inspirierten Küche für viele Jahre die Nummer eins der dänischen Restaurants. „Mir war bewusst geworden, dass ich während der ersten Monate im Noma vieles falsch angepackt hatte. Ein erstklassiges Gericht muss nicht all das enthalten, was ich aus den Spitzenküchen anderer Erdteile mitgebracht hatte. Ich erkannte, dass ich mental nicht frei genug gewesen war und mich weiter befreien musste“, sagt er. Außerdem hatte sich herausgestellt, dass das Nordatlantes Brygge in Christianshavn doch keine günstige Adresse für das Noma war. Der geografische Bezug war zu wörtlich genommen worden und hatte den Spielraum der Küche begrenzt. Das Konzept war zu einengend, und darunter litten die Gerichte. Zum Beispiel hatte Heilbutt aus Grönland von Anfang an auf der Speisekarte gestanden, der natürlich tiefgefroren nach Kopenhagen geschafft werden musste. „Damit ist es vorbei“, sagt René. „Wir beziehen unseren Fisch nunmehr aus den Gewässern vor Dänemark, kaufen frisch gefangenen Steinbutt direkt von den Booten

n o m a

von Gilleleje, knapp 30 Kilometer nördlich von Kopenhagen. Es kommt schließlich darauf an, den Gästen den bestmöglichen Eindruck der aktuellen Jahreszeit zu vermitteln. Warum sollten wir also Fisch aus Grönland importieren, der womöglich schon vor acht Monaten gefangen wurde? Außerdem büßt Tiefgefrorenes an Geschmack und Konsistenz ein.“

Es waren vor allem die Überbleibsel aus seiner Zeit im elBulli, Le Jardin des Sens und Kong Hans, die René während der ersten Monate daran hinderten, der Speisekarte des Noma seinen eigenen Stempel aufzudrücken. Wie selbstverständlich komponierte er seine Gerichte so, wie er es in diesen Restaurants gelernt hatte. Dabei hatten sie zwar immer einen skandinavischen Dreh, was die Zutaten anbelangte, aber wirklich skandinavische Speisen waren sie nicht.

„Dabei hatte ich mich wie befreit gefühlt, als ich das elBulli verließ. Ich glaubte, tun und lassen zu können, was ich wollte. Als ich dann mein eigenes Restaurant aufmachte, begnügte ich mich mit ein paar neuen Ideen, anstatt meine Freiheit wirklich auszukosten. Wir hatten noch nicht unsere eigene Signatur gefunden, uns nicht einmal wirklich darum bemüht. Ich hatte mir selbst nicht aufmerksam genug zugehört und mich stattdessen auf die üblichen Routinen eingelassen, auf Bewährtes, das, was auch in den anderen Restaurants funktionierte. Im Le Jardin des Sens kommen fast immer reduzierte Flüssigkeiten zum Einsatz, und genau das habe ich ins Skandinavische zu übersetzen versucht, was sich für einzelne Gerichte auch anbietet. Aber einen reduzierten Geflügelfond über Topinambur zu schütten finde ich inzwischen witzlos. Der Topinamburgeschmack geht verloren, und anstatt einen Bezug zu Produkten aus der heimischen Umgebung herzustellen, hat man nur dieses fleischige Element. Ähnliches galt für viele unserer Suppen. In eine Kürbissuppe zum Beispiel kam fast automatisch Hühnerbrühe. Das passiert heute nicht mehr“, betont René.

Vom elBulli hatte er auch das modische Faible übernommen, klassische Gerichte zu dekonstruieren. Das katalanische Restaurant servierte etwa eine Speise, die wie Fettuccine Carbonara aussah, doch bestanden die Nudeln in Wirklichkeit aus geliertem Hühnerfond. Auch die Küchenchefs des Noma definierten einen dänischen Klassiker um, nämlich gekochten Kabeljau. Traditionell wird er mit eingelegten Roten Beeten als herzhafter Garnitur serviert. In den frühen Tagen des Noma indes gestaltete man aus verschiedenen Gemüsen die Illusion einer lebendigen Umgebung für den Fisch, und die Roten Beeten kamen in Gestalt einer Sauce auf den Teller, wo sie die zerlassene Butter ersetzten.

„Wir haben eine Menge in dieser Art gemacht und so zum Beispiel auch biksemad angeboten [eine Art Resteessen aus Fleisch und Kartoffeln vom Vortag], aber natürlich aufgemotzt mit norwegischem Hummer. Das schien uns damals das Richtige zu sein“, sagt René.

Ein typisches Beispiel dafür, wie René dem, was er andernorts gelernt hatte, eine skandinavische Note zu geben versuchte, war seine Crème brûlée, der er einen Klecks Sanddorn hinzufügte. Sie hat wahrscheinlich wunderbar geschmeckt, war aber definitiv nicht das Original, geschweige denn ein Dessert, das zu den geografischen Breiten passte. „Es hatte einen allzu starken Bezug auf einen anderen Hintergrund, eine andere Geschichte“, räumt er sechs Jahre später ein.

Während im März 2004 ein Schneesturm über Grönland wütete, setzte René sein persönliches Brainstorming fort. Seite um Seite kam zusammen mit Ideen für neue Gerichte, kritischen Reflexionen und Versuchen, das Besondere an Noma zu definieren. Im Wesentlichen aber hielt er an seinen ersten beiden Ideen fest: an der Vorstellung von Zeit und Ort sowie der Rekonstruktion von Lebensräumen.

„Wir sorgten für mehr Transparenz und Gradlinigkeit. Für ein bestimmtes Fleischgericht kamen nunmehr ausschließlich Zutaten aus dessen natürlicher Umgebung infrage, zum Beispiel Getreide und Wildbeeren für einen Wildschweinbraten. Nur das ergab Sinn für mich, und ich war von diesem Zeitpunkt an überzeugt, dass

n o m a

wir damit Erfolg haben würden. Wir boten nicht mehr nur Essen auf einem Teller an, sondern die ganze darin enthaltene Geschichte. Diese Gedanken erinnerten mich an meine Kindheit, an Sommertage in Mazedonien, als wir uns fast ausschließlich von Gemüse ernährten. Meine Familie war arm, und wir aßen, was wir selbst angebaut hatten.“

Die neue Gradlinigkeit drückte sich auch in den völlig unpräntösen Namen aus, die die Köche ihren Gerichten gaben. In der ständig wechselnden Speisekarte steht nur Klartext: Ein Gericht, das hauptsächlich aus Milch und Dill besteht, heißt schlicht und ergreifend „Milch und Dill“. „Was wir anbieten, sollte für sich selbst sprechen“, erklärt René. „Der größte Genuss stellt sich ein, wenn der Gast seine eigene Erfahrung macht, anstatt von uns durch hochtrabendes Wortgeklänge beeinflusst zu werden. Er sollte sich ein eigenes Bild machen, denn dann wird seine Erfahrung mehr sein als ein netter Geschmack auf der Zunge.“

Im August 2004 gab René seinem Tagebuch der Nordatlantikkreise den Titel „Der perfekte Sturm“. „Diesen Ausdruck verwenden Fischer für Stürme, wenn Himmel und Meer ineinander übergehen. Sie wissen dann, dass sie glimpflich davonkommen werden. Auch wir waren mit Noma in schwere See geraten, aufgewühlt von großen Herausforderungen und dem Druck der Erwartungen. Unsere Brecher und Böen bestanden aus Zutaten, Geschirrspülern, auszubildendem Personal und so weiter. Man könnte sagen, unsere Studienreise war der Auftakt zu einem Sturm, der immer noch tobt, und ich liebe es, mich mitten darin zu befinden.“

Ungefähr ein Jahr nach Renés lehrreichem Aufenthalt im grönländischen Eis wurde dem Noma der erste Michelin-Stern zuerkannt. Es war eine willkommene Belohnung für das Küchenteam, für seine Pionierarbeit von einer solch illustren Institution gewürdigt zu werden. Redzepi und Partner wussten zu dieser Zeit längst, dass sie das Schlimmste hinter sich hatten und auf einem guten Weg waren. Denn das Noma machte in internationalen Gastronomiekreisen von sich reden und besetzte ein neues Thema, das bald als „nordischer Weg“ apostrophiert wurde. Die Gäste beklagten sich nur noch selten, und es gab umso mehr Lob. Das war für alle im Team eine Erleichterung, vor allem für René Redzepi, dem man hundertmal auf die Schulter klopfen muss, bevor er ein einziges Kopfschütteln vergessen kann.

„Die Begeisterung der Leute fiel sehr unterschiedlich aus“, sagt er. „Wenn wir Rindertatar servierten, war der Effekt ein ganz anderer als im Fall einer Topinambursuppe auf Hühnerbasis mit Jakobsmuscheln. Mir fiel auf, dass die meisten Gäste in unserem Essen etwas aus ihrer Kindheit wiederentdeckten. Jeder ist schon einmal um einen See herumgewandert und hat trockenes Laub unter den Füßen knistern hören. Vielleicht war der eine oder andere auch schon mal auf einem Bauernhof. Ein Besuch im Noma sollte solche Erfahrungen widerspiegeln. Viele Skandinavier haben mir gesagt, dass sie beim Essen in unserem Restaurant an Dinge erinnert wurden, die längst vergessen schienen. Vielleicht haben sie als Kind in den Wäldern ganz ähnliche Stachelbeeren gekostet. Auch für Fremde ist es plötzlich interessant, ein Restaurant mit skandinavischer Küche zu besuchen. Sie machen hier eine Erfahrung, die sie zu Hause nicht machen können. Manche Gäste meinen, bei uns sei es, als hörte man eine neue, aber auf Anhieb verständliche Sprache.“

Solche Erfahrungen teilen längst auch Kollegen und Gastronomieexperten. Die renommierte Rangliste der Fachzeitschrift Restaurant führt das Noma an erster Stelle der 50 besten Restaurants der Welt. Der französische Gastronomiekritiker Andrea Petrini ist einer der Juroren, die über diese Rangfolge entscheiden. Ihn überrascht diese Spitzenstellung nicht. „Das Noma war zur rechten Zeit am rechten Ort, während 90 Prozent der sogenannten gastronomischen Elite auf Autopilot geschaltet haben und sich nur noch selbst zitieren“, sagt er. Im Sommer 2004 besuchte er das Noma zum ersten Mal, seitdem liegen seine Wiederholungsbesuche im zweistelligen Bereich. Er fand schon auf den ersten Eindruck alles perfekt und mochte kein einzelnes Gericht oder eine besondere Erfahrung hervorheben. „Das wäre viel zu simpel“, erklärt er. „Im Grunde verdient alles Beifall: das Konzept, die Zusammenarbeit, die Philosophie. Der Autor Ian McEwan würde in diesem Zusammen-

n o m a

hang vom ‚Trost der Fremdartigkeit‘ sprechen. Das Noma hat meine Vorstellung dessen, was ein Restaurant leisten kann, entschieden erweitert – so wie 1950 das Restaurant von Pierre Gagnaire oder 1991 Ferran Adriàs elBulli.“ Petrini hält Redzepi für einzigartig und fasst dessen Handwerk wie folgt zusammen: „Es ist elegant und frisch, führt zurück zu den Wurzeln und zur Erde. Seine kulinarische Kunst zeichnet sich aus durch kristalline Klarheit und ‚Lesbarkeit‘.“

Wie so vielen anderen war ihm vor seinem ersten Besuch im Noma die skandinavische Küche fast unbekannt; er wusste nur von Mathias Dahlgren, dem schwedischen Koch. Nun glaubt Petrini an eine Zukunft für das Noma und daran, dass dieses Restaurant Schule macht. Gleiches haben die Kollegen aus dem elBulli schon vor einigen Jahren vorhergesagt. „Das Noma wird hoffentlich eine nie endende Geschichte sein; ich glaube, wir lesen gerade erst das erste Kapitel. Ferran Adrià sagte halb im Scherz, dass die neue kulinarische Kunst aus den Ländern im Norden kommen wird. Er hat Recht behalten.“

Wenn der Samstag in den Sonntag übergeht und nur noch ein paar wenige Gäste nach einer Mahlzeit von zwölf bis 16 Gängen im Restaurant sitzen, versammeln sich die Köche des Noma vor der in fünf Posten gegliederten Küche. Obwohl sie schon einen Zwölfstundentag hinter sich haben, konzentrieren sie sich noch einmal. Die rund 25 Beteiligten wollen sich dieses Ritual auf keinen Fall entgehen lassen, und das aus gutem Grund. Zum einen bietet es ihnen die Gelegenheit, dem in der ganzen Welt gefeierten Team der Küchenchefs ihre eigenen Kreationen vorzustellen, zum anderen gewinnen sie weitere Einsichten darüber, wie in René Redzepis Kopf neue Gerichte entstehen.

Das gesamte Personal des Noma widmet sich in den nächsten Stunden einem gemeinsamen Ideenfindungs- und Verkostungsprozess, an dem sich jeder mit eigenen Beiträgen beteiligt, von der Aushilfe angefangen, bis zur stellvertretenden Leitung. Es geht der Reihe nach: In jeder Nacht von Samstag auf Sonntag präsentiert der Chef eines jeweiligen Postens ein neues Gericht, sodass in vier oder fünf Wochen jeder zum Zug gekommen ist, bevor die Runde wieder von vorn beginnt.

Diese Zusammenkünfte sind mittlerweile auch zu einer Attraktion für Stammgäste geworden. Sie versammeln sich vor der gläsernen Trennwand und schauen den Köchen zu, die sich so sehr auf ihre Sache konzentrieren, dass sie nach der anstrengenden Woche alle Müdigkeit vergessen zu haben scheinen.

Die Samstagsrunde findet seit Herbst 2005 regelmäßig und für alle verbindlich statt. Für René ist sie einer der wichtigsten Fixpunkte im hektischen Alltagsbetrieb, der mit dem Erfolg des Noma immer aufreibender wird. „Mir ist es sehr wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter weiterentwickeln und nicht nur Leistung abliefern“, sagt er. „Wenn gute Leute nach Kopenhagen kommen, um sich an unserem Projekt zu beteiligen, sollten sie auch etwas davon haben.“ Blaine, der Gardemanger aus den USA, stellt in dieser Märznacht 2010 die erste von sechs Kreationen vor. Er hat eines der Netze, in denen die Muscheln geliefert werden, in einen Eisblock einfrieren lassen und rohe Muscheln sowie Seetang und eingelegten Kohl darauf arrangiert. Alle können davon probieren.

Sofort werden Kommentare laut. René hält sich zurück, um die anderen in ihrer Meinung nicht zu beeinflussen. Sie sollen ihren Geschmack verfeinern und ihre Eindrücke in Worte zu fassen lernen. „Wir bilden unsere Mitarbeiter immer weiter aus. Das kommt ihnen zugute, nicht zuletzt auch unseren Gäste, die sich mit den Köchen austauschen möchten. Es hat mich überrascht, dass viele Köche, die aus den besten Restaurants der Welt zu uns kommen, nicht wirklich erklären können, was ihnen schmeckt und was nicht. Man hat ihnen beigebracht, zu funktionieren und nicht unabhängig über bestimmte Gerichte oder Zutaten zu urteilen. Sie wenden Rezepte an, anstatt diese lediglich als Ausgangspunkt zu betrachten. Das ist ein Problem, denn nur der erfahrene Koch verleiht einem Gericht das, was man Magie nennen könnte“, so René.

n o m a

Er legt auch Wert auf die Feststellung, dass es in den samstäglichen Besprechungen nicht um Ideenklau geht. Tatsächlich landen die wenigsten der hier vorgestellten Gerichte auf der Speisekarte. Vielmehr besteht der eigentliche Zweck dieser Treffen darin, die Küchenmitarbeiter dazu zu bringen, eine eigene Haltung zum Essen zu entwickeln und kompetent zu kommentieren. „Bessere Köche bereiten bessere Speisen zu – so einfach ist das“, sagt der Chef, dem es missfällt, wenn sich ein Koch dieser Weiterbildungsmöglichkeit verschließt. „Das stinkt mir. Man muss die Chance ergreifen, sich zu verbessern. Noma darf nicht stillstehen, also auch der Einzelne in der Küche nicht. Wenn jemand ein neues Gericht mit den Worten vorstellt, ‚Mir selbst schmeckt’s nicht‘, erinnere ich ihn daran, dass ich eine Familie zu Hause habe und am Sonntagmorgen ganz gern eine oder zwei Stunden mit meiner Frau und meinem Kind zubringen würde.“

Aber dazu kommt es selten, die Köche sind engagiert. Blaines Muschelarrangement trifft auf Zustimmung. Der Amerikaner erntet Beifall. Die Kritik ist konstruktiv und bleibt es auch, wenn vereinzelt negative Kommentare fallen. René äußert sich ausführlich. Er lobt an dem Gericht die poetische Note, seinen Geschmack und den Bezug zum Winter, der draußen immer noch vorherrscht und die Produktauswahl limitiert, etwa auf Kohl und Muscheln. Aber er kommentiert auch, wie das Gericht angerichtet ist, und sagt, es sehe etwas „schütter“ aus. Er hätte gern mehr Tang und Zweige in der Komposition.

Dann ist der nächste Koch an der Reihe, der an seinem Vorschlag noch ein wenig arbeiten muss, und fünf Präsentationen später wird endlich Schluss gemacht. Es ist fast drei Uhr. Manche trinken vor dem Nachhausegehen noch ein Bier. René und seine Souschefs bleiben zurück und lassen die Woche Revue passieren, ehe auch sie schließlich aufbrechen. René fährt mit dem Fahrrad zur schlafenden Familie nach Hause auf der anderen Seite der Brücke, die Christianshavn mit der Innenstadt verbindet.

Nomas Köche müssen nicht nur den Kollegen ihre Kreationen vorstellen können. Allabendlich werden sie dazu eingeteilt, die Gäste im Restaurant zu bedienen. Alle, ohne Ausnahme. Zwar sind die Kellner für den Service verantwortlich, doch wenn ein Gericht am Tisch präsentiert wird, trägt es häufig der auf, der es kreiert hat. Diesen Brauch führte René schon in den Anfangstagen des Restaurants ein. Persönlich hält er nicht viel von dem Ritual, hinauszugehen und den Gästen die Hand zu schütteln, wenn sie mit dem Essen fertig sind. Das ist ihm zu künstlich, steif und förmlich. „Ich will aber trotzdem Hallo sagen und bediene deshalb auch an den Tischen, ohne mich vorzustellen. Wenn ein Gast besonders angetan ist und nach dem Chef verlangt, überrascht es ihn meist, mich zu sehen, den er für einen Kellner gehalten hat. Atmosphärisch profitieren beide Seiten. Beim Servieren gewinne ich außerdem den besten Eindruck davon, ob an den Tischen alles so ist, wie es sein sollte“, erklärt René.

Diese unpräzise Art, Gerichte vorzustellen, ist charakteristisch für das Noma und, wie René glaubt, vielleicht auch richtungsweisend. „Ich halte nicht viel von einem Großaufgebot an Kellnern mit Krawatte und Smoking, die durch ein luxuriöses Ambiente tänzeln. Wenn ich zum Essen ausgehe, will ich das erleben, was das Restaurant meiner Wahl einzigartig macht. Im Fall des Noma ist dies seine Bodenständigkeit. Obwohl viele uns für die gastronomische Avantgarde halten, bleiben wir lässig in dem Sinn, dass jeder bei uns willkommen ist und auf unseren Tischen keine Decken liegen. Das Noma ist nicht piekfein. Wir hoffen, dass unsere Gäste eine unverstellte, ungekünstelte Erfahrung machen. Unser Personal trägt dazu bei, indem es ihnen auf Augenhöhe begegnet. Dadurch, dass die Köche ihre Gerichte selbst servieren, soll gezeigt werden, dass wir Handarbeit leisten und keine Konfektionsware abliefern. Vielleicht riskieren wir dann und wann auch einmal einen kleinen Fauxpas, der einem perfekten Kellner nicht unterlaufen würde, aber das wirft uns nicht zurück. Im Gegenteil, ich glaube, wir setzen damit einen Trend, denn unsere Gäste begrüßen es.“

n o m a

René glaubt auch, dass die Kontakte zu den Gästen, wie die Besprechungen in der Nacht zum Sonntag, dazu angetan sind, die Fähigkeiten der Köche zu verbessern. „Sie sind eher zu einer konzentrierten Anstrengung bereit, wenn sie nicht nur zwischen Küchenmöbeln aus Edelstahl Kartoffeln schälen, sondern Gelegenheit haben, den Gästen in die Augen zu schauen. Die langen Arbeitstage, der Stress und die permanente Konzentration auf höchstem Niveau werden für einen Koch erst dann sinnvoll, wenn er das einfachste und zugleich wichtigste Element unserer Zunft kennenlernt, nämlich das befriedigende Gefühl, anderen etwas zu geben. Außerdem erfährt er auf diese Weise die Würdigung seiner Arbeit“, erklärt René.

Von Monat zu Monat, manchmal im Wochenrhythmus oder auch täglich ist das Noma den Launen der Jahreszeiten ausgesetzt. Es muss darum an seiner Speisekarte immer wieder Veränderungen vornehmen. Darüber entscheidet die Verfügbarkeit frischer Produkte. Trotzdem ist René um ein gewisses Maß an Beständigkeit bemüht. „Ich mag es, wenn sich bei einem Gast angesichts der Speisenfolge Spannung aufbaut. Gleich zu Anfang muss viel passieren, damit die Leute merken, dass sie sich in einem dynamischen Restaurant befinden. Darum legen wir Wert auf eine Fülle kleiner Stimmungsaufheller in Form von Amuse-geules, derweil die Gäste ihre Menüauswahl aus vier bis 16 Gängen treffen.“

Während der skandinavischen Wintermonate ist es oft schwer, ein derart reiches Angebot bereitzustellen, insbesondere das Repertoire an Meeresfrüchten, mit denen ein Menü gern eröffnet wird. Für gewöhnlich folgen dann Gänge, die einfacher zuzubereiten, zum Teil auch vorgekocht sind und vornehmlich aus Gemüse bestehen. Schließlich führen Desserts zum Finale.

„Unsere einzelnen Gänge sind nicht mächtig oder sättigend“, sagt René. „Natürlich ist ein Stück Schmorbraten auf den Punkt zubereitet, bleibt aber dank der Zutaten in seinem Gesamteindruck leicht und saftig. Ein Gast, der das Noma verlässt, sollte rundum zufrieden sein, aber zwischen einem Völlegefühl und dem Gefühl, angenehm gesättigt und noch beschwingt zu sein, besteht ein großer Unterschied. Unser Menü ist so konzipiert, dass dieser Zustand Schritt für Schritt erreicht wird. Wir verwenden viel mehr Gemüsearten, Beeren, Kräuter und Wildpflanzen als die meisten anderen Restaurants, die Eindrücke von Frische und herber Säure hinterlassen, wie sie vielen Pflanzensäften eigen sind. So mag ich es selbst am liebsten. Und wenn ich die Zeit hätte, würde ich auch meiner Familie täglich ein solches Menü zusammenstellen.“

Die Zutaten der Gerichte sind ihrem natürlichen Lebensraum gemäß arrangiert – wild und unverkünstelt. Renés Meinung nach ergibt es keinen Sinn, Gemüsewurzeln zu sezieren, nur damit der Koch zeigen kann, wie präzise er mit dem Messer umgeht. „Ich sehe einfach keine Beziehung zur natürlichen Umwelt eines Gewächses, wenn es auf dem Teller wie ein Schachbrett aussieht. Wir bereiten unsere Lebensmittel so zu, dass man auch auf dem Teller noch erkennt und schmeckt, woher sie kommen.“

Obwohl sich René nach wie vor einer Vielzahl von Problemen gegenüber sieht, so etwa vonseiten der Zulieferer, blickt er nun weniger besorgt der Zukunft des Noma entgegen als vorher. Die Gewohnheiten und Denkmuster seiner früheren Arbeitsstellen wirken nicht mehr nach, und das ist für ihn absolut entscheidend: „Wir haben längst unseren eigenen Weg gefunden und wissen, welches Geschmackserlebnis wir unseren Gästen vermitteln möchten. Alles Weitere liegt in unserer Hand. Unsere größte Herausforderung wird über die nächsten Jahre darin bestehen, innovativ zu bleiben und uns weiter inspirieren zu lassen, um nicht im Kreis zu gehen und uns zu wiederholen. Der Autopilot ist unser ärgster Feind. Während der ersten drei oder vier Jahre haben wir uns Monat für Monat weiterentwickelt, Woche für Woche, manchmal von Tag zu Tag. An einem einzigen Abend wurden mehrere neue Gerichte kreiert. In einem solchen Tempo kann es nicht weitergehen, obwohl wir immer noch große Befriedigung darin finden, neue Territorien zu entdecken und zu erkunden. Für unsere Gäste hat sich das Noma klar verbessert; sie sprechen davon, konsistentere, abgerundete Erfahrungen zu machen. Wenn wir

n o m a

heute auf neue Produkte stoßen, fällt es uns leichter, sie zu dekodieren. Trotzdem und zum Glück bleiben wir gefordert.“

Produkte der Jahreszeiten

Wenn man sich über skandinavische Naturprodukte Gedanken macht, hat es keinen Sinn, bei einer Jahreszeit zu verweilen. Jedenfalls nicht in nostalgischer Manier. Jede Jahreszeit hat ihren Charme und ihre Charakteristika, was die Küche des Noma so dynamisch macht. „Ich habe Freude am Winter, bin ihn aber auch irgendwann leid“, gesteht René. „Der Frühling bringt Erleichterung, doch Mitte bis Ende Mai sehne ich mich nach dem Sommer und dem Aroma von Erdbeeren. Und plötzlich fehlt einem der Geschmack von Nüssen und Pilzen.“ Naturprodukte sind untreue Geschöpfe, die uns verlassen, sterben und Platz machen für neue Bekanntschaften. Zu einem Großteil legitimieren sie die Existenz des Noma; sie sind Schwachstelle und Segen zugleich.

René hat sich mit den harschen, wetterabhängigen Realitäten arrangiert. Er will es im Grunde gar nicht anders. Der ständige Wechsel lässt das Restaurant nie stillstehen und bewahrt ihn und seine Kollegen in der Küche davor, über der Arbeit einzuschlafen. „Es ist natürlich eine Plattitüde, wenn ein Küchenchef sagt, dass man ohne Naturprodukte nichts in der Hand hat. Aber für uns trifft das sehr wohl zu. Sie sind das A und O, weshalb wir von denen, die sie anpflanzen, sammeln und transportieren, abhängig sind. Wir brauchen die allerbesten Produkte, die, gerade weil wir sie simpel zubereiten, besonders schmackhaft sein müssen“, erklärt er.

Im Laufe der ersten sechs Jahre hat das Noma ein Lieferantennetz aus 60 bis 70 Sammlern, Fischern, Molkerieen und Landwirten geknüpft, die sich regelmäßig melden und bekanntgeben, was sie anbieten beziehungsweise besorgen können. „Sie sind alle mit Herz bei der Sache, ohne sie würden wir uns nicht von anderen Restaurants unterscheiden. Darum träume ich noch davon, einen engagierten Souschef einzustellen, der nur für den Einkauf zuständig ist, jemanden, der dafür sorgt, dass wir beste Beziehungen zu unseren Lieferanten unterhalten. Wir wollen diesen unverzichtbaren Leuten besonders gute Partner sein“, sagt René.

Der Frühling bringt für das Noma große Veränderungen mit sich. Das erste Zeichen der neuen Jahreszeit kommt meist vom Händler für Seehasenrogen, wenn er die ersten ergiebigen Fänge meldet. Das heißt, die Meerestemperatur ist gestiegen, und René weiß, dass nun bald der Bärlauch sprießen wird. „Bärlauch ist der Frühlingsbote schlechthin. Er wächst wild, und wenn er aus dem Boden kommt, sagt Mutter Natur: ‚Jetzt ist es Zeit, in die Gänge zu kommen.‘ Für einen Küchenchef ist dies einer der schönsten Tage im Jahr.“

Viele der Produkte, die das Repertoire des Noma so einzigartig machen, werden von den Mitarbeitern selbst geerntet. An Märztagen macht sich das Team schon in der Dämmerung auf den Weg durch den halb verwilderten Park, der nur zehn oder 15 Fahrradminuten vom Restaurant entfernt ist und mit einer Fülle von Waldfrüchten aufwartet. Bei Temperaturen um acht bis zehn Grad pflücken die Mitarbeiter die ersten zarten Bärlauchtriebe, die nach Knoblauch und Schnittlauch duften – eine sensorische Wohltat nach dem langen Winter. „In diese Blätter zu beißen ist fantastisch. Mit ein bisschen Glück findet man gleich daneben auch die ersten Märzveilchen.“

Ein paar Wochen später schleppen die Köche des Noma Beutel voller Grünzeug an, Wildgewächse, die für Unkraut erachtet werden. Der gelbe Milchstern sprießt jetzt, und die Vogelmiere hat gerade angefangen, Süße zu entwickeln. Anderes sogenanntes Unkraut wie die Knoblauchsrauke zeigt sich, und die Köche pflücken, bis ihnen vor Kälte die Finger streiken und das Verlangen nach einem heißen Getränk in der Küche übermächtig wird. „Solche Expeditionen habe ich in anderen Restaurants nie erlebt. Es ist ungemein faszinierend, von Jahreszeit zu Jahreszeit zu leben und einen Sinn für den Wechsel von Wetter und Temperaturen zu entwickeln,

sich daran zu erfreuen, wenn es drei Tage lang in Folge wie aus Kübeln schüttet“, schwärmt René. „Denn dann schießen die Pilze.“

Als Nächstes bringt der Frühling Gemüse hervor. Bauern rufen an, vielleicht um zu sagen, dass der Spargel in spätestens drei Wochen gestochen werden kann oder die ersten Erbsenschoten zu sehen sind. Auch die Fischer haben Neuigkeiten für das Noma. In die Fjorde sind Massen besonders aromatischer Garnelen eingezogen, daneben werden Steinbutt und Zander angeboten. Ein Besuch auf Seeland führt zu der Erkenntnis, dass die Lämmer groß genug sind und die Milch nun besser schmeckt, weil die Kühe im Freien grasen.

Der Sommer kommt, und das Noma richtet seine Aufmerksamkeit auf die vielen Wildpflanzen Dänemarks und Schwedens. Im Sommer wird außerdem eingekocht und sauer eingelegt. Die Köche helfen, Rosenblüten entlang der Küste zu sammeln, insgesamt an die 100 Kilo. Außerdem schaffen sie 70 Kilo unreifer Holunderbeeren und 60 Kilo Bärlauchfrüchte heran. Und dann wären da natürlich noch die dänischen Erdbeeren, mit nichts anderem als Sahne genossen, seit Jahrhunderten eine Art Nationalgericht.

Der Herbst ist Kandidat Nummer eins für Renés persönliche Lieblingsjahreszeit, denn er bietet fast die meisten Möglichkeiten. Der üppige skandinavische Sommer liegt zurück, und nun schießen überall an morschen Bäumen und auf dem Waldboden die Pilze hervor. Wer Glück hat, kann den Küchenchef durch den Dyrehaven-Park im Norden Kopenhagens streifen sehen, wo er große Austernpilze erntet, die in Kolonien in zwei bis drei Meter Höhe an Baumstämmen wachsen. Im nährstoffreichen Boden hält sich Wurzelgemüse warm, Büsche und Bäume tragen schwer an Beeren und Nüssen. Salate gedeihen, das Gemüse ist berstend voll von Saft und Energie, die Kürbisse blähen sich auf.

Der Herbst ist in den skandinavischen Breiten eine wahrhaft fruchtbare Zeit, der Winter dagegen sehr viel weniger vorhersehbar. Wenn die Kälte zuschlägt, bleibt der heimischen Küche nicht viel. „Dann ist fast nichts zu finden“, bestätigt René. Und doch, in den Wäldern rund um Kopenhagen, selbst in Stadtgärten wachsen noch Sauerampfer, Waldsauerklee, Rauke und Nesseln. „Man muss nur wissen, wo“, fügt er hinzu. Die Köche des Noma – ein zunehmend international zusammengesetztes Team – pilgern mit dem Chef hinaus auf die Felder, an die Strände und durch die Parks, um nach Zutaten für ihre Gerichte zu suchen. „Darauf sind alle Köche, woher sie auch kommen, inzwischen ganz scharf. Hinauszugehen und eigenhändig zu ernten ist in der internationalen Gastronomie kaum denkbar, was ich schade finde.“ Die Erfahrung draußen auf dem Feld verändert laut René die Einstellung zur Arbeit in der Küche. Wenn man die Rohstoffe berührt, wenn sie noch eins sind mit der Natur, an Ort und Stelle davon kostet, lernt man, sie zu respektieren. Und dann kommt man auch gar nicht mehr auf die Idee, so lange an ihnen herumzupfuschen, dass, wenn sie schließlich auf dem Teller serviert werden, nichts mehr von ihrer Beziehung zur Herkunft übrig geblieben ist.

„Die Geschichte des Naturprodukts wird einem auf diese Weise bewusst, ebenso die Arbeit des Bauern, der seinen Acker bestellt. Begegnungen dieser Art führen dazu, dass man im Traum nicht mehr daran denkt, solche Produkte bis zur Unkenntlichkeit zu manipulieren. Es geht darum, die Verbindung zum Erzeuger nachzuvollziehen, sei es die Natur selbst oder der Landwirt. Wir machen unsere Arbeit nur dann gut, wenn es uns gelingt, ein Gericht auf den Tisch zu bringen, dessen Zutaten ihre Entstehungsgeschichte erzählen und im natürlichen Kontext zueinander stehen. Ohne diese Verbindung ergibt alles keinen Sinn“, beteuert René.

Copyright:

Dieser Text stammt aus dem Buch „René Redzepi: NOMA – Zeit und Ort in der Nordischen Küche“, 2011; Abdruck mit freundlicher Genehmigung durch Phaidon/Edel.

Bei Interesse an Verwendung eines umfangreicheren Zitats wenden Sie sich bitte an den Verlag

Der Stab

Pierre Deschamps – Regie

Pierre Deschamps ist Mitbegründer der im britischen Brighton ansässigen Documentree Films Ltd. Geboren in Frankreich arbeitete er in den frühen 1990ern für das französische Fernsehen, in dieser Zeit betreute er mehr als 1500 Unterhaltungsshows als Regieassistent.

Als passionierter Filmemacher möchte Deschamps Geschichten über Menschen erzählen – Geschichten, die Menschen und Gemeinschaften auf lokaler und globaler Ebene verbinden und ihre Gleichheit statt ihre Unterschiede betonen; Geschichten, die sich auf gewöhnliche Protagonisten in außergewöhnlichen Umständen konzentrieren. Das visuelle Kennzeichen von Pierre Deschamps ist dabei sein sensibles Auge, das die ungewöhnlichen Details in Alltagssituationen entdeckt.

Pierre Deschamps' Filme wurden bereits weltweit ausgezeichnet und für ihren universellen Anspruch, ihr poetisches Storytelling und ihre visuelle Kreativität anerkannt.

Seine Filmographie umfasst Produktionen wie *Looking North for a Gastronomic Revolution* (2008), *Man of the Soil* (2009), *Rugby, the Lifeblood of New Zealand* (2011) und *Insight* (2013). *Man of the Soil* wurde 2010 im Rahmen der Berlinale gezeigt, beim Sila Fest International Film Festival 2010 für den besten Schnitt ausgezeichnet und beim IFFF/United Nations Film Festival 2011 zum besten Kurzfilm gekürt. NOMA ist Pierre Deschamps' erster abendfüllender Film.

Pierre Deschamps ist mit Produzentin Etta Thompson Deschamps verheiratet, sie haben drei gemeinsame Kinder: Cassius, Lou and Namaste.

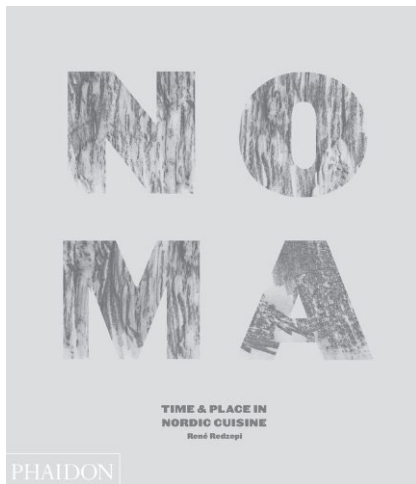
FILMOGRAPHIE

- 2015 NOMA (Dokumentarfilm)
- 2013 Insight (Dokumentarfilm)
- 2011 Rugby, the Lifeblood of New Zealand (Dokumentarfilm)
- 2010 The Tree Fern Mask Carver (Dokumentar-Kurzfilm)
- 2009 Man of the Soil (Dokumentar-Kurzfilm)
- 2008 Looking North for a Gastronomic Revolution (Dokumentar-Kurzfilm)
- 2006 What if they were all gone (Kurzfilm)
- 2002 What's up in heaven (Kurzfilm)

Documentree Films – Produktion

Documentree Films ist eine preisgekrönte unabhängige Produktionsfirma mit internationaler Ausrichtung mit Sitz in Brighton, England. Sie wurde 2011 von Regisseur Pierre Deschamps und Produzentin Etta Thompson Deschamps gegründet. Mit Blick besonders auf die Themen Kultur, Ernährung, Sport und „Human Interest“ produziert Documentree Films Dokumentarfilme in Kurz- und Spielfilmlänge für den internationalen Markt.

Literatur zum Thema



NOMA – ZEIT UND ORT IN DER NORDISCHEN KÜCHE

Von René Redzepi

Fotografiert von Ditte Isager

Phaidon by Edel

368 Seiten | ISBN 978-3-84190-120-0

49.95 Euro (D)

Noma widmet sich der Philosophie und Kochkunst von René Redzepi, Küchenchef im innovativen Kopenhagener Restaurant Noma. Redzepis Konzept scheint so simpel und ist doch genial: Er kombiniert einfache saisonale Zutaten aus der Umgebung und bereitet sie auf außergewöhnliche Art und Weise zu. Neben den über 90 verblüffenden Rezepten beschreibt das Buch Redzepis Entdeckung der saisonalen nordischen Produkte und seinen Erfolg, diese in eine Küche auf Weltklassenniveau einzubinden. Auch Redzepis beste Lieferanten, die mit Leidenschaft und Hingabe Zutaten von höchster Qualität produzieren, werden vorgestellt. Illustriert mit 200 beeindruckenden Fotografien von Ditte Isager, bietet das Buch, das in Kooperation mit dem PHAIDON Verlag erscheint, einen spektakulären Einblick in das Restaurant Noma und die nordische Spitzenküche.

Für Rezensionsexemplare und Fragen zum Buch kontaktieren Sie bitte:

Edel Books – Ein Verlag der Edel Germany GmbH

Lena Borowski

Tel. 040 89085119

Mail: lena.borowski@edel.com

Pressestimmen zum Buch:

„Eher Kunstobjekt als Kochbuch lässt NOMA einen in den spektakulären Kreationen des dänischen Starkochs René Redzepi schwelgen.“ LIVING AT HOME

„Diese Koch-Bibel bietet einen Einblick in den Feinschmecker-Olymp.“ DONNA

„Wenn Ihnen Rezepte wie Steinkrabbe mit Meersenf und Herzmuschelgelee oder Schweineschwänze mit Apfelholz-Chips doch zu aufwendig sein sollten: ‚Noma‘ ist auch ein wunderschönes Coffeetable-Buch.“ DER FEINSCHMECKER



A WORK IN PROGRESS

Von René Redzepi

Fotografiert von von Ditte Isager

Sprache: Englisch

Phaidon Verlag

608 Seiten | ISBN 978-0-7148-6691-8

49.95 Euro (D)

A Work in Progress: Notes on Food, Cooking and Creativity, eine Trilogie – mit einem 200-Seiten-starken Tagebuch von René und einem gebundenen Kochbuch mit über 100 Rezepten aus dem NOMA – befasst sich mit komplexen und faszinierenden Themen wie Kreativität, Ehrgeiz und Zusammenarbeit und wirft so einen einzigartigen Blick hinter die Kulissen des NOMA und in die Gedankenwelt seines Meisters, René Redzepi.

Ausgehend von den Erfahrungen und Erkenntnissen, die René machte, als die Erfolgsgeschichte des NOMA begann, untersucht das Tagebuch alle Bereiche seiner beruflichen Karriere und gibt so einen einzigartigen Einblick in die Triumphe, Schwierigkeiten und Auswirkungen, die es hat, wenn man ein weltbekanntes Restaurant in die Welt setzt, es führen und weiterentwickeln muss. In einer Einführung erklärt René, was es mit seinen Aufzeichnungen auf sich hat: „Ich habe mir ein Jahr Zeit genommen, um die Kreativität des NOMA zu steigern. Auf diesen Seiten habe ich festgehalten, wie ich das anstellen könnte. Indem ich täglich Tagebuch schrieb, lernte ich eine Menge über Kreativität, aber die praktischen Erfahrungen, die ich in dieser Zeit machte, haben mir auch viele Erkenntnisse eingebracht.“

Mit einem Vorwort von Lars Ulrich von Metallica und Abbildungen der bekannten Fotografin Ditte Isager stellt das Kochbuch eine großartige Fülle von neuen Rezepten zusammen, in denen sich das kreative Potenzial von René Redzepi und seinem Team aus Top-Köchen entfaltet. Gerichte wie Langsam sautierter Sellerie und Trüffel-Sauce und das Dessert Erdbeeren und Kamille bieten dem Leser eine Fülle neuer Zutaten, Aromen und Kreationen.

Im Set enthalten ist darüber hinaus ein Buch mit bislang unveröffentlichten Schnappschüssen, die René Redzepi und sein Team aufgenommen haben. Die Fotografien zeigen weitere Facetten eines der einflussreichsten Köche unserer Zeit, seines Restaurants und seines hochgradig kreativen Teams. Das ist der Mann, der hinter dem NOMA steht.

Für Rezensionsexemplare und Fragen zum Buch kontaktieren Sie bitte:

Phaidon Verlag

Nadja Hempel

Tel. 030 28040835

Mail: nhempel@phaidon.com

n o m a

Pressestimmen zum Buch

„Der dänische Koch René Redzepi gewährt in seinem neuen Buch Einblicke in die Arbeit eines Jahres. ‚A work in progress‘ enthält auf knappem Raum so viel Interessantes wie kein anderes derzeit erhältliches Werk.“

FRANKFURTER ALLGEMEINE ZEITUNG

„Kurzum: Ein fanatisches Projekt, kein Kochbuch mit Rezepten zum Nachkochen, vielmehr Werkschau und intimer Einblick in eines der besten Restaurants der Welt und den treibenden Kopf dahinter. Uneingeschränkte Empfehlung. Für Köche, Foodies, Gourmets, aber auch für alle Menschen die im kreativen Umfeld tätig sind, denn viele der Bilder und Vorgänge lassen sich auch auf ganz andere Branchen und Themen übertragen.“

KOCHFREUNDE

„Aber auch für Menschen außerhalb der professionellen Küchen ist dieses Buch schon gerade wegen der wunderbaren Erzählweise im Tagebuch ein Garant für viele sehr unterhaltsame Stunden.“

SPEISEMEISTEREI

„Ein Bericht über die unkonventionelle kulinarische Welt von René Redzepi – ein unglaubliches Buch. Zugleich eine ehrliche und erschreckende Erzählung darüber, wie es sich anfühlt, wenn man ganz oben ist und die ganze Welt auf einen blickt. Lies es und du wirst heulen. Fang deine Tränen auf und dünste etwas Fisch darin.“

Hugh Fearnley-Whittingstall



Die Gerichte aus dem Film

Gegrilltes Herz vom Romanasalat und Sommerkräuter

Apfel auf Eis

Tatar vom Rind mit Sauerampfer, Estragon und Wacholder

Knochenmark und Gewürzblumen

Ente, Birne und Herbstkräuter

Eingelegter Sommerkürbis

Tintenfisch, Fenchel und Brokkoli

Patterson's Rose

Rippe vom Rind

Kräuterbouquet und Dip aus schwarzen Ameisen

Kürbis und Kaviar

Fermentierte Stachelbeeren und Holunderblüten

Kürbis, Gerste und Seetang

Kartoffeln, Seetang und Gerste

Kohlrabi in Kohlrabi

Krosse Rentierflechte, Kräuter und Crème fraîche

Zwiebel und geschmorte Birne

Brot und gegrillte Rosen

Glasierter Kopf vom Zander

Blumentorte

Wilde Blaubeere und Ameisen

Süßwasserhecht mit Sommerkohl gegrillt

Langsam karamellisierter Blumenkohl und Schlagsahne

Brot aus Sauerteig, Virgin Butter, Schweinefett

Hefe-Karamell mit Skyr

Geräucherte Wachteleier

Kartoffel und Pflaumen



Die wichtigsten Protagonisten

René Redzepi	
Hanne Redzepi	Ehefrau von René Redzepi
Ali Rami Redzepi	Vater von René Redzepi
Claus Meyer	Koch, Mitbegründer und Mitinhaber des Noma
Ferran Adrià	Koch (elBulli), Mitbegründer der Molekularküche
Tor Nørretranders	Wissenschaftsjournalist und Autor
Paul Cunningham	Koch
Søren Ledet	Koch und Sommelier, Mitinhaber des Kopenhagener Restaurants Geranium 2004–2005 Assistenz-Chefkoch im Noma
Anders Selmer	Ehemaliger Sommelier im Noma, Betreiber des Kopenhagener Restaurants Fiskebar
Philippe Houdet	Koch
Matt Goulding	Ehemaliger Food-Redakteur bei Men's Health, Koautor der New York Times-Food-Kolumne „Eat this – Not that“
Andrea Petrini	Autor, Vorstand der französischen Sektion von „Die 50 besten Restaurants der Welt“, Mitorganisator von GELINAZ!, einer Kollektive von Spitzenköchen, der auch René Redzepi angehört
Leonardo de Sousa	Koch
Roland Rittman	Zulieferer von wilden Kräutern, Pilzen und Beeren
Søren Wiuff	Bauer und Zulieferer des Noma und anderer Einrichtungen der Kopenhagener Spitzengastronomie
Roderick Sloan	ehemaliger Koch, der sich mittlerweile auf den Fang von Seeigeln spezialisiert hat und Zulieferer des Noma
Tage Rønne	Waldarbeiter
Daniel Giusti	Küchenchef im Noma
Rosio Sanchez	ehemalige Pâtissière im Noma
Lars Williams	Leiter Research & Development im Noma
Thomas Frebel	ehemaliger Chef de Partie im Noma
und das Team des Noma	

n o m a

Stab

Regie	Pierre Deschamps
Produzentin	Etta Thompson Deschamps
Executive Producers	Anders Holck Malte Udsen Ricardo Ceballos Etta Thompson Deschamps Malene Blenkov
Produktion	Documentree Films Ltd.
Koproduzent	Red Rental A/S Good Rolling Films
In Zusammenarbeit mit dem	SWR
Kamera	Pierre Deschamps
Schnitt	Mike Brook
Musik	Frans Bak Keld Haaning Ibsen
Ton	Juan Diego Sanchez, Mikkel Groos, Maximilien Holland
Ton-Design	Brian Dyrby, Kristoffer Salting
Ton-Mischung	Thomas Jæger
Music Supervisor	Simon Astall, Earworm Music

Technische Daten

Produktion	Großbritannien, 2015
Bildformat	2K DCP Cinemascope
Tonformat	5.1
Laufzeit	99 Minuten

Finding diamonds in the dark

NFP SUBMARINE DOKS bringt Dokumentarfilme aus aller Welt nach Deutschland, ins Kino, auf Video, zum Abruf, 'On Demand' oder ins TV.

Dokumentarfilme, die in jeder Hinsicht außergewöhnlich sind. Die die besonders faszinierenden, geheimnisvollen oder brisanten Facetten unserer Welt beleuchten.

Engagierte Filme, die uns herausfordern hinzusehen und Stellung zu beziehen, wie DIE YES MEN: JETZT WIRD'S PERSÖNLICH, IRAQI ODYSSEY, HOW TO CHANGE THE WORLD, BLACKFISH, THE UNKNOWN KNOWN, CHASING ICE.

Filme, die den Blick auf besondere kulturelle Phänomene richten (AN DEN UFERN DER HEILIGEN FLÜSSE oder DIE THOMANER), die herausragende Künstler vorstellen (WOODY ALLEN: A DOCUMENTARY, NAS: TIME IS ILL-MATIC, BEWARE OF MR BAKER, FINDING VIVIAN MAIER, ALTMAN) oder die einen filmischen Zugang zu anderen künstlerischen Disziplinen eröffnen (DIOR UND ICH, PINA, STATION TO STATION, MARINA ABRAMOVIC: THE ARTIST IS PRESENT, DAS SALZ DER ERDE, THE HUMAN SCALE oder KATHEDRALEN DER KULTUR).

Dabei immer Filme, die begeistern, überraschen, uns zu denken geben, und die – hoffentlich – etwas verändern.

Wir freuen uns mit Submarine Entertainment New York einen Partner gefunden zu haben, mit dem wir gemeinsam das Label NFP SUBMARINE DOKS gegründet haben und Ihnen künftig spannende Kinounterhaltung zur Verfügung stellen können.

Mehr Informationen unter www.nfp-md.de

NFP SUBMARINE DOKS