

Noma in Kopenhagen: Umstritten, berühmt und bald geschlossen

René Redzepi will nur noch ein Lebensmittellabor haben

René Redzepi verkündet nicht nur das Aus für sein Drei-Sterne-Restaurant Noma in Kopenhagen. Er sieht auch die Spitzenküche an einem Bruchpunkt, der nach Veränderung ruft. Eine Küche auf allerhöchstem Niveau mit zermürendem Arbeitseinsatz würde nicht mehr funktionieren und rechne sich nicht, man müsste Menüpreise von 500 € vom Gast verlangen. Der 45 Jahre alte dänisch-mazedonische Koch will Ende nächsten Jahres den Restaurantbetrieb einstellen und fortan nur noch ein Lebensmittellabor führen, das neue Gerichte und Produkte für seinen E-Commerce-Betrieb *Noma Projects* entwickelt. Er sieht seine Rolle künftig eher als *Chief Creative Officer* und weniger als Koch. Redzepi verkündet das auf seiner Seite und in der New York Times.

René Redzepi erregte weniger Aufsehen durch seine Kochkünste und fiel mehr wegen seines andersartigen Konzepts auf. Er setzte nicht auf Luxusprodukte aus Frankreich oder Italien, sondern auf heimische Naturalien. Aktuell wird gegrilltes Rentierherz auf einem Bett aus frischem Kiefernholz und Safraneis in einer Bienenwachsschale serviert.

Seit dem Start von Noma vor zwanzig Jahren mögen sich viele an extravagante Details erinnern, den in der Holzschatulle servierten Käfer oder Ameisen auf Crème fraîche. Das klingt nach „Dschungelcamp“ generiert aber regelmäßig Schlagzeilen.

Es fragt niemand, ob das alles den Gästen Spaß macht, aber auch den Mitarbeitern ist dieser oft genug vergangen. 16 Stunden Arbeitspensum zählten in der Hochzeit des Lokals zur Normalität. In der Küche durfte auch nur stumm gearbeitet werden, Heiterkeitsbekundungen wurden untersagt.

LF

Photocredit: reneredzepinoma