

Essen und Trinken



Was sind schon Namen?

Der Tag in Kopenhagen sollte mit dem *morgenmad* (Morgenmahl) beginnen, nicht mit dem *frokost* (Frühstück), wie die Dänen ihr vermeintlich kleines, aber oft recht üppiges und ihnen geradezu heiliges Mittagessen nennen. Konsequenter rutscht das *middag* (Mittagessen) als opulentes Dinner auf den Abend. *Aftensmad* (Abendmahl) bezeichnet ein einfaches, kaltes Abendessen, z. B. in der Familie. Und erwarten Sie in Cafés nicht nur Kaffee und Kuchen: Einige sind Bistro-Bars mit guter Küche und viel Bier am Abend, andere raue Brennpunktkneipen.

Frokost mit Smørrebrød

Dänemarks Beitrag zur Küche der Welt ist das *smørrebrød*: Auf einer Scheibe Brot wird ein kulinarischer Aufbau in Szene gesetzt – ein, zwei oder drei Lagen Aufschnitt, viel Grünzeug, ein Gurken hier, dort etwas Remoulade oder *sky*, wie die Dänen ihren Zieraspek nennen. Leberpastete mit gebratenem Speck ist eine rustikale Variante, Roastbeef mit Röstzwiebeln und frisch geriebenem Meerrettich gehört zur Mittelklasse und *dyrlægens natmad* ist ein Klassiker – das Brot ganz unten hält die Aufbauten bis zum ersten Gabelstich zusammen.

Smørrebrød isst man zum Frokost. Smørrebrød-Shops verkaufen die Brote in Pappschachteln, sonst sind sie Spezialität in Frokost-Restaurants, die meist

nur werktags zum Mittag öffnen. Üblicherweise bestellt man durch Ankreuzen auf einem *smørrebrødseddel* – als Rekord ist einer mit 178 Varianten auf 140 cm registriert. Für den kleinen Hunger genügt ein Smørrebrød, als Mahlzeit bestellt man drei. Typisch zum Frokost sind auch *frokostanretninger* oder *-platter* mit *kolde og lune retter*, kalte und lauwarne Speisen von Schweinefilet über Leberpastete bis zu Krabben und *jomfruhammer*, Kaisergarnelen.

Trends in den Töpfen

Die moderne dänische Spitzengastronomie begann mit der *dansk-fransk køkken*, die beste heimische Rohwaren mit französischem Know-how veredelt. Mediterrane Einflüsse folgten, dann fand Sushi viele Freunde und zuletzt in Gastropubs sogar die gehobene britische Küche mit Pies und Filet Wellington. Auch international wahrgenommen wurde die modern interpretierte Wiedergeburt der nordischen Küche auf der Basis ausgezeichneter Frischwaren aus der Region, sowohl aus Anbau wie aus freier Natur: Ökofleisch, Wild, Fisch, Schalentiere, Wildkräuter und die Vielfalt bei den Beeren. Und Kartoffeln kamen zu neuen Ehren, vor allem Frühkartoffeln aus dänischen Sandböden.

2012 ergatterten zwölf Kopenhagener Restaurants je einen Michelin-Stern, zwei erkochte sich Rene Redzepi, Superstar der neuen nordischen Küche, außerdem wählten Fachjournalisten

sein NOMA (s. S. 92) im wichtigsten globalen Restaurant-Ranking (www.theworlds50best.com) zum dritten Mal in Folge auf Platz 1. Zwölf weitere Lokale bekamen einen Bib Gourmand für kulinarische Qualität zu moderaten Preisen – für Gäste ohne Business-Budget die interessantere Auszeichnung.

Ganz oben, ganz unten und wo?

Speisekarten in der gehobenen Gastronomie sind knapp, oft gibt's nur ein Menü, aus dem man sich ein paar Gänge aussucht – ab etwa 400 DKK für drei ist man in der oberen Preisklasse, die Michelin-Stern-Restaurants liegen noch darüber. Als das Geld mit der Finanzkrise knapp wurde und mehrere Sterne-Restaurants das Küchentuch werfen mussten, begannen einige Spitzenköche modern, aber bodenständig und mit weniger Schnickschnack zu kochen – das ist mit rund 200 DKK für ein Hauptgericht und etwa 300 DKK für ein Menü bezahlbarer. Auf der Sättigungsleiter ganz unten locken Billig-Büfets mittags ab ca. 50, abends ab ca. 80 DKK in Restaurants unter multikulturellen Flaggen »ad libitum« zur Stundenfltrate ans skandinavische Büfett – Kulinarisches darf man da nicht erwarten.

Man bekommt natürlich überall in der Stadt etwas zu essen, doch an einigen gastronomischen Hotspots liegen die Restaurants praktisch Tür an Tür, allen voran am nostalgischen Nyhavn (► H 5), aber auch um den idyllischen Gråbrødretov (► F 5), in der coolen Kødbyen, den alten Schlachthöfen am Halmtorvet (► E 7) oder in den Brückenvierteln wie in Nørrebro am Skt. Hans Torv (► E 3) und in der aufstrebenden Jægersborggade (► C 3).

Essen und Trinken

Cafés, Konditoreien, Bistros

Ganz klein – Kafferiet: ■ H 4, Esplanaden 44, 1263 Køb K, Tel. 33 93 93 04, www.kafferiet.net, Havnebus: Nordre Toldbod, Mo–Fr 7.30–18, Sa, So 10–18 Uhr. Kaffeespezialitäten um 30 DKK. Kopenhagens Kaffee-Maniac Rud gründete dieses Mini-Café, die Bohnen kommen aus exklusiver »Doppelröstung«. Alle Kaffeespezialitäten sowie Kuchen und Cookies gibt's *to go*. Sitzplätze sind jedoch rar.

Kuchen vom Feinsten – Konditori LaGlace: ■ Karte 2, F 5, s. S. 31.

Kaffee, Kuchen, Bücher – Paludan Bog & Café: ■ Karte 2, F 5, Fiols-træde 10–12, 1171 Køb K., Tel. 33 15 06 75, www.paludan-cafe.dk, Zentrum, Mo–Fr 9–22, Sa 10–22, So 10–20 Uhr, neben Kaffee und Kuchen gibt es Frühstück, Frokost und Sandwiches (ab ca. 75 DKK). Mit einer Kaffeecke im Antiquariat Paludan fing es an, inzwischen glaubt man sich eher in einem Café mit Bücherdeko – Bücher werden aber noch verkauft, gut 20 000 Titel sind auf Lager.

Smushi auf Edelporzellan – The Royal Café: ■ Karte 2, G 5, s. S. 31.

Mutter aller Kopenhagener Bistros – Café Sommersko: ■ Karte 2, G 5, Kronprinsensgade 6, 1306 Køb K, Tel. 33 14 81 89, www.sommersko.dk, So–Mi/Do/Fr/Sa 8–24/1/3/2 Uhr, Küche tgl. bis 22 Uhr, HG 150–220 DKK, Frühstück 30–70 DKK, Brunch, Lunch und Kleinigkeiten tgl. bis 17.30 Uhr, ca. 100–170 DKK; Fr ab 21 Uhr Livemusik. Die roten Ledersofas im Café haben alle Umbauten und Neuerungen überstanden, seit das Sommersko im Juni 1976 als Trendsetter für den französisch

Copenhagen Food Tours

Der Startpunkt an den neuen **Markthallen** (s. S. 101) ist perfekt für die kulinarische Tour durch Kopenhagen. Schon am ersten Stand großes Staunen: Dänen können Käse! Lakritz, Kekse und ein Aufgesetzter aus Bornholm folgen – die Insel wird immer mehr zum Gourmet-Lieferanten für die Hauptstadt. Im Botanischen Garten zaubert der Guide dann einen dänischen Dessertwein aus der Tasche, im Land wächst Wein kommerziell! Aber das ehrwürdige Palmenhaus, vor dem wir sitzen, sei mit Geld eines Bierbrauers entstanden – so füllen Proben und Geschichten rund um Essen und Trinken vier kurzweilige Stunden, die der Spaziergang mit allen Stopps dauert. Satt wird man auch, gibt's doch noch Smørrebrød von Aamanns (s. S. 96), Bier im Nørrebro Bryghus (s. S. 108) und einen Bio-Hotdog vom Ökologisk Pølsemand (s. S. 94), ehe die Tour wieder an den Markthallen endet mit einem Edel-Schokokuss von Summerbird, Kopenhagens Trend Chokolaterie. Details: www.cphfoodtours.dk, Buchung auch im i-Büro (s. S. 18) oder Tel. 50 12 36 45, 3–5 x wöchentl. ca. 10–14 Uhr, max. 12 Pers., 600 DKK.

inspirierten Bistro-Stil die Türe öffnete. Vom Morgen an gibt's zu besten Kaffee-Spezialitäten Kuchen, Cookies und Sandwiches, abends bis zur späten Stunde Bier und Cocktails.

Treff der schwul-lesbischen Szene – Heaven: ■ F 6, Rådhuspladsen 75, 1550 Køb K, Tel. 33 33 08 06, www.heaven-copenhagen.dk, Zentrum, So-Do/Fr, Sa 10–2/5 Uhr, Küche tgl. bis 23 Uhr; Gay-Treff mit schnellem Frühstück oder ausgiebigem Brunch (70–150 DKK), was Süßem am Nachmittag und solidem Steak abends (HG ca. 90–170 DKK), freitags und samstags Disco, sonntags Kater-Frühstück – auf dänisch: *Tømmermandsflæsk* – den ganzen Tag. Ist es hier zu voll, ist **Oscar Bar & Café** nebenan eine Alternative.

Gourmetlokale

Fischbar der Fleischstadt und ihre Nachbarn – Kødbyens Fiskebar: ■ E 7, Flæsketorvet 100, 1711 Køb V, Tel. 32 15 56 56, www.fiskebaren.dk, Bus-

se/S-Bahn: Dyppebro, Di-Do/Fr, Sa 17.30–24/2, Küche bis 23 Uhr. Von Fish & Chips bis Austern und Hummer gibt's mitten in den Schlachthöfen alles, was die nördlichen Meere bieten (HG ab ca. 100 DKK) – leider hat man kaum Chancen, spontan einen Platz zu bekommen. Originelle Nachbarn wären dann: **Nose2Tail**, Flæsketorvet 13A, www.nose2tail.dk. Die ›Madbodega‹ mit leicht zu übersehendem Kellereingang tischt in einer ehemaligen Leberpasteten-Fabrik modern interpretierte Hausmannskost auf: Fisch des Tages, Tier des Tages, Innereien des Tages (HG ab 140 DKK). Außerdem: **BioMio**, Halmtorvet 19, www.biomio.dk, wirkt auf den ersten Blick wie eine Kantine, kocht aber originell und ausschließlich mit lokalen Bio-Rohwaren oder – bei Fisch – aus zertifiziertem Fang und hat viel Platz an langen Tischen. HG ab ca. 165 DKK.

Nordische Küche in Perfektion – Noma: ■ H 5, Strandgade 93, 1401 Køb K, Tel. 32 96 32 97, www.noma.dk, Busse/Metro: Christianshavns Torv, Di-Sa 12–16, 19–0.30 Uhr, Reservierung

ca. drei Monate vorab sinnvoll. Preise? Darüber spricht man in dieser Kategorie nicht mehr. Seit 2007 mit zwei Michelin-Sternen geadelt und 2012 von Gourmetkritikern zum dritten Mal hintereinander zum besten Restaurant der Welt gekürt. Küchenchef René Redzepi gilt als Querdenker am Herd und als Star des Nordisk MAD, der nordischen Küche, die auf heimische Rohwaren setzt und dem Angebot der Jahreszeiten folgt. Redzepi hat Porree, Radieschen und Rote Beete gourmetfähig gemacht, liebt Pilze aus Nordseeland, forscht ständig im Umland nach neuen Genüssen und lässt sie ungewohnt servieren, wie eine sublimen Suppensensation, die optisch Hafenbrackwasser ähnelt. Und man muss ihm vertrauen, denn Blaubeeren mit Ameisen isst nicht jeder gleich mit Begeisterung.

Romantik in Christianshavn – Restaurant Kanalen: ■ H 6, Wilders Plads 2, 1403 Køb K, Tel. 32 95 13 30, www.restaurant-kanalen.dk, Busse/Metro: Christianshavns Torv, Mo–Sa 11.30 bis 24 Uhr, Frokost-Kleinigkeiten ab ca.

85 DKK, abends Menü ab 360 DKK. Das mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnete Restaurant liegt romantisch an einem der Kanäle in Christianshavn. Das Frokost ist dänisch, abends merkt man französische Einflüsse. Immer gibt's ein vegetarisches Menü.

Grüße von der Sonneninsel – Restaurant Koefoed: ■ Karte 2, G 5, Landgreven 3, 1301 Køb K, Tel. 56 48 22 24, www.restaurant-koefoed.dk, Busse/Metro: Kongens Nytorv, Mo–Sa 11.30–15 u. 17.30–22 Uhr, Frokost-Kleinigkeiten ab 85 DKK, abends HG ca. 200–270 DKK. Hier wird die ›regionale Esskultur der Ferieninsel Bornholm, die in ganz Dänemark für ihre hochwertigen Agrarprodukte sowie geräucherten und marinierten Fisch berühmt ist, nach Kopenhagen importiert. Dazu gibt's Bornholmer Bier – zu dem rat ich dir – und Bornholmer Wein – den lass lieber sein.

Die Stadt verschwindet – Restaurant Orangeriet: ■ Karte 2, G 4, Kronprinsessegade 13, 1306 Køben-

Design auf dem und um den Teller herum: Gourmetküche in Kopenhagen



Pølser für alle

Mobile **Würstchenbuden** stehen an Brennpunkten des Lebens, wo genug los ist sogar die ganze Nacht. Der des Dänischen Unkundige setzt gerade an zu »En pølse og en brød meg begge dele!«, da liegt das Würstchen mit angetoastetem Brötchen und je einem Ketchup- und Senfklecks schon vor ihm (ab ca. 25 DKK). Alle Würstchenkreationen hängen als Bilder aus, darauf zeigen reich. **Den Økologiske Pølsemand** ■ **Karte 2, F/G 5**, neben dem Rundetårn (s. S. 78) hat leckerste Biowürstchen auf dem Grill, manchmal sogar mit Lamm- oder Ziegenfleisch. Bei ihm kosten die Würstchen etwas mehr, aber das lohnt!

havn K, Tel. 33 11 13 07, www.restaurant-orangeriet.dk, Busse: Kronprinsessegade, Di–Sa 11.30–24 Uhr, So (Smørrebrød und Kuchen) 12–16 Uhr; zum Frokost u. a. Smørrebrød um 70 DKK/Stück, abends HG um 200 DKK. Ein strahlend heller Raum fast ganz in Weiß sorgt für die Atmosphäre eines Ausflugslokals und dazu passt das Grün vor den Fenstern, denn man sieht fast nichts von der Stadt, nur sehr viel vom Kongens Have. Bei schönem Wetter kann man natürlich auch draußen sitzen. Eine Oase, kulinarisch zudem seit 2011 mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet.

Gut und günstig

Küche warmer Länder – Atlas Bar: ■ **Karte 2, F 5**, Larsbjørnsstræde 18, 1454 Køb K, Tel. 33 15 03 52, www.atlasbar.dk, Zentrum, Mo–Sa 17.30–24, Küche bis 22 Uhr (HG Frokost ab 115, abends 140–210 DKK). Die Küche definiert sich oft neu, immer exotisch und mit vielen vegetarischen Gerichten. Mal dominiert Thaiküche, mal steht Lamm pakistanisch oder Huhn philippinisch an der großen Tafel neben der Theke. Publikumshit sind Fischfrikadellen – die gibt's nirgendwo in Kopenhagen besser.

Bürgerliche »Hygge« – Det lille Apotek: ■ **Karte 2, F 5**, St. Kannikestræde 15, 1169 Køb K, Tel. 33 12 56 06, www.detlilleapotek.dk, Zentrum, tgl. 11.30–24, Küche bis 22 Uhr, Frokost-Platten ca. 100–220 DKK, abends HG ca. 110–190 DKK. Seit 1720 wird hier serviert, so lange wie in keinem anderen Lokal der Stadt, und die Küche agiert dem angemessen bürgerlich und etwas altmodisch. Beim Stone Beef grillt man sich ein Rumpsteak auf einem heißen Granitstein selbst – die Spezialität des Hauses.

Kinderfreundlichkeit ist Konzept – Jensen's Bøfhus: ■ **Karte 2, F 5**, Gråbrødretorv 15, 1154 Køb K, Tel. 33 32 78 00 plus fünf weitere: www.jensens.com, Zentrum, So–Do/Fr, Sa 11–22.30/23.30 Uhr, HG mittags ab 60, abends ab 100 DKK, Kindermenüs ab 35 DKK. Nicht kulinarisch, aber deftig, preiswert und familienfreundlich; Beilagen stellt man sich am Salatbüfett zusammen. Kinder lieben das Softeis-Büfett mit Streuseln und süßen Soßen.

Bretonische Crêpes – La Galette: ■ **F 5**, Larsbjørnsstræde 9, 1454 Køb K, Tel. 33 32 37 90, Zentrum, Mo–Sa 12–22, So 16–22 Uhr, Küche bis 21 Uhr, je Pfannkuchen ca. 50–80 DKK. Eine Obelix-Figur weist den Weg in den Hinter-

hof, in dem sich die kleine »Crêperie Bretonne« versteckt, in der dünne Buchweizen-Pfannkuchen Spezialität sind – auch viele vegetarische Varianten.

Öko-Suppenküche – Soupanatural:

■ **Karte 2, F 5**, Sankt Peders Stræde 31, 1453 Køb K, Tel. 32 15 27 35, www.soupanatural.dk, Zentrum, Mo–Mi/Do/Fr, Sa 11.30–22/24/2 Uhr, Suppen ab 40 DKK. Neben ausgezeichneten Biosuppen gibt's ab dem späten Nachmittag auch Cocktails to go, so weit möglich alles aus Ökoquellen.

Szene und Ambiente

Franchise-Klassiker – Hard Rock Café:

■ **Karte 2, E 6**, Zugang aus dem Tivoli oder von Vesterbrogade 3, 1620 Køb V, Tel. 33 12 43 33, tgl. min. 10–24, Do bis 1, Fr, Sa bis 2 Uhr, »Burger« ab ca. 150 DKK. Überall dasselbe: Rock-Memorabilien an den Wänden, Burger auf dem Tisch und ein Merchandising-Shop.

Einzig, aber nicht artig – Spiseloppen: ■ **J 6**, s. S. 51.

Sie machten Sushi populär – Sticks 'n' Sushi:

■ **Karte 2, E 4**, Nansensgade 59, 1366 Køb K, Tel. 33 11 14 07, plus acht weitere Filialen: www.sushi.dk, Busse: Søtorvet, Kernzeit tgl. 10–23,

Küche bis 22 Uhr, kleine Menüs ab 90, als HG ab ca. 200 DKK. Erst Trend, dann Kult, inzwischen bei den *locals* fest verwurzelte Kette: japanische Küche gehobener Qualität für jeden Geldbeutel.

Und waschen kann man auch – The Laundromat Cafe:

■ **E 3**, Elemegade 15, 2200 Køb N, Tel. 35 35 26 72, www.thelaundromatcafe.com, Busse: Elmegade/Nørrebrogade, Mo–Fr/Sa, So 8/10–24 Uhr, Frühstück ca. 90 DKK, Sa, So Brunch bis 16 Uhr ca. 140 DKK, abends HG ca. 100–160 DKK. New York Times, Time Magazine und das Nordis Magazin berichteten über das Café, in dem man nebenbei seine Wäsche waschen und Bücher lesen oder kaufen kann. Die Kaffees sind exzellent, auf der Speisekarte Sandwiches, Gourmetburger und Salate.

Typisch Kopenhagen

Urdänische Frokost – Pilekælderen:

■ **Karte 2, G 5**, Pilestræde 48, 1112 Køb K, Tel. 33 33 00 26, www.pilekaelderens.dk, Zentrum, Di–Sa 11.30–17 Uhr. Dänischer geht Frokost nicht: Hering, Hühnersalat, Leberpastete, rohes Tatar und alles frisch vor Ort zubereitet – *hjemmelavet*, also hausgemacht. Kleinigkeiten ab ca. 65 DKK, große Platte bis 240 DKK.

Bei Dänen zu Tisch

Was es zu essen gibt, sieht man erst, wenn es auf dem Tisch steht, denn Familie Nielsen oder Jensen hat keine Speisekarte. Sie kochen aber dänisch. www.dinewiththedanes.dk vermittelt **Besuche bei Dänen zum Mittag- oder Abendessen** (inkl. Getränke 400 DKK/Erw., 200 DKK für 8- bis 14-Jährige). Damit gemeinsame Interessen und Sprachkenntnisse zusammenkommen, sollte man frühzeitig buchen. Www.meetgaycopenhagen.dk organisiert Dinner bei **schwulen oder lesbischen Gastgebern** (590 DKK).



Die Smørrebrød von Ida Davidsen sind berühmt wie die Promis, nach denen sie benannt sind

Heringsbüfett am Nyhavn – Nyhavns Færgetro: ■ Karte 2, H 5, Nyhavn 5, 1051 Køb K, Tel. 33 15 15 88, www.nyhavnsfaergetro.dk, Zentrum, tgl. 9–24, Frokost ab 11.30 (Smørrebrød ab 70 DKK; Heringsbüfett 119 DKK), Abendküche ab 17 Uhr (ca. 170–225 DKK). Typisches Nyhavn-Restaurant mit einem an dieser Kneipenzeile eher seltenen guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Das Heringsbüfett ist mittags eine gute Wahl – genial der gebratene *Stegte sild*. Zum Runterspülen gibt's Kräuterschnaps, der am Tisch aus neutralem »Öko«-Klaren und Kräuterbrand gemixt wird.

Die Institution am Gråbrødretov – Peder Ox: ■ Karte 2, F 5, Gråbrødretov 11, 1154 Køb K, Tel. 33 11 00 77, www.pederaxe.dk, Zentrum, tgl. 11.30–1 Uhr, Küche bis 23 Uhr, HG

135–240 DKK. Das Restaurant am Gråbrødretov ist eine Institution. »Fisch und Fleisch nach Marktlage« heißt das Konzept. Zu allen Hauptgerichten kann man optional vom Salatbüfett nehmen (Aufpreis 59 DKK) – diese Art, Beilagen zu servieren, soll hier erfunden worden sein. Klassiker ist der *okseburger*, ein Rinderhacksteak aus Ökofleisch mit Backkartoffel. Mittags sind die Smørrebrød zu empfehlen, drei nach Wahl des Kochs für 140 DKK.

Smørrebrød

Gourmet-Smørrebrød modern – Aamanns: ■ F 3, Øster Farimagsgade 10–12, 2100 Køb Ø, Tel. 35 55 33 44, www.aamanns.dk, Busse: Søltovet. Im **Take away** (Mo–Fr 10.30–20.30, Sa,

So 11–16.30 Uhr, wenige Sitzplätze) Smørrebrød ab 50 DKK und preiswerte, bodenständige Tagesgerichte. Im Restaurant **Etablissement** (Tel. 35 55 33 10, Mi–So 12–16 u. Mi–Sa 18–23 Uhr) Frokoststeller ab ca. 170 DKK, abends Menü ca. 290–400 DKK. Aamanns steht für die Renaissance des Smørrebrød in der modernen nordischen Küche: Nur frische Rohwaren nach Jahreszeit und alles hausgemacht – besser geht's nicht. Drei Smørrebrød sind eine solide Mahlzeit – unbedingt auch die Fisch-Varianten probieren!

Frauen dürfen jetzt allein rein – Husmanns Vinstue: ■ Karte 2, F 5, Larsbjørnsstræde 2, 1454 Køb K, Tel. 33 11 58 86, www.husmannsvinstue.dk, Zentrum, Mo–Fr 11.30–18, Sa 12–17 Uhr, Küche bis 16 Uhr, Smørrebrød ab ca. 50 DKK. Klassisches Kellerlokal seit 1888 mit exzellenten Smørrebrød: Der geschmorte Räucheraal mit Rührei ist Spezialität. Frauen dürfen hier erst seit 1953 hinein, anfangs nur in Begleitung erwachsener Männer, seit 1981 auch allein. In der Vorweihnachtszeit zum Julefrokost »weltberühmt« in Dänemark, aber fast immer ausgebucht.

Smørrebrød old-fashioned – Ida Davidsen: ■ Karte 2, H 4, Store Kongensgade 70, 1264 Køb K, Tel. 33 91 36 55, www.idadavidsen.dk, Busse: Fredericiagade, nur Mo–Fr 10–17 Uhr, Küche

bis 16 Uhr, Juli Sommerpause, Smørrebrød ca. 60–130 DKK. Oskar Davidsen machte Ende des 19. Jh. das Smørrebrød berühmt, inzwischen führt die fünfte Generation das Lokal – eine Legende, die man sich honorieren lässt. Auf dem *smørrebrødseddel* lernt man bekannte Dänen kennen – etliche Promis wurden Namenspatrone einer Edeltulle.

Inoffizielle Parlamentskantine – Slotskælderen Hos Gitte Kik: ■ Karte 2, G 5, s. S. 45.

Vegetarisch

Rein vegetarische Restaurants sind selten, viele andere haben jedoch eine Auswahl an vegetarischer Kost wie die **Atlas Bar** (s. S. 94), **Spiseløppen** in Christiania (s. S. 51), **Kanalen** (s. S. 93).

Christiania pur – Morgenstedet: ■ J 6, Fabriksovrådet 134, 1440 Køb K (Christiania, S. 49), www.morgenstedet.dk, Bus 66: Bodenholms Plads 250 m, Di–So 12–21 Uhr, HG ab 75 DKK. Hippie-Charme und vegetarischer Kost – Salate, Suppen, Eintöpfe – alles ökologisch und trotzdem günstig. Warum das Mini-Restaurant bei einer Öffnungszeit von 12–21 Uhr übersetzt »Morgenstätte« heißt, ist wohl nur mit Christiania-Logik zu erklären.

Picknick mit den Dänen

Restaurants sind Ihnen zu teuer? Dann machen Sie's wie die Kopenhagener, kaufen Sie in einem Supermarkt ein Paket Grillfleisch, einen Fertigsalat und einen Einmalgrill. Passable Weine gibt's ab 40 DKK die Flasche, oft mit Rabatt à la »2 Flaschen zu 59 Kronen für 79 Kronen«. **Beliebte Grillplätze** sind Frederiksberg Have (Familien, ältere Jahrgänge, s. S. 55), Fælledparken (Jüngere, s. S. 79) oder auf den Grasflächen am Bellevue (s. S. 63) und Charlottenlund Strand (s. S. 20).