



Prächtig: In einem Park liegt Schloss Dragsholm, wo Spitzenkoch Claus Henriksen seine Gäste verwöhnt

In die Kartoffeln

Wer die innovativste Küche Europas genießen möchte, muss jetzt nach Dänemark. Etwa ins **Gourmet-Restaurant auf Schloss Dragsholm** bei Kopenhagen, wo „essbare Landschaften“ serviert werden. Mit „Ballerinas“ – besonderen Kartoffeln, goldgelb und winzig klein

Fünf Spargelköpfe in einem Blumentopf voll schwarzer, glänzender Erdkrumen oder Creme-betupfter Möhrenkuchen, darüber etwas Mutterboden gebrösel: Die neue „nordische Küche“ ist eine erdverbundene Angelegenheit. „Essbare Landschaften“ nennt das Spitzenkoch Claus Henriksen vom Gourmet-Restaurant „Slotskøkkenet“ im Schloss Dragsholm. Verwendet werden ausschließlich skandinavische Zutaten wie Moltebeeren, Muscheln oder diverse Wildpflanzen. Kein Olivenöl, kein Pfeffer.

Der Sterne-Anwärter mit der wilden Troll-Mähne serviert heute selbst – einer dänischen Großfamilie am Nebentisch und mir. Seine junge Brigade sei auf einem Rockfestival, sagt er. „Iss ordentlich Kartoffeln mit Soße und Fleisch, dann kannst du im Leben alles erreichen“, hat seine Großmutter ihm gepredigt. Doch Henriksen erntet im eingedeichten Lammefjord lieber glasmurmekleine goldgelbe „Ballerina“-Kartoffeln, eine alte dänische Sorte.



Wenn Sie wirklich tafeln möchten:

Reservieren Sie rechtzeitig – am besten gleich mit Übernachtung

SCHLOSS DRAGSHOLM. Der weiße Bau, eine gute Stunde von Kopenhagen entfernt, ist mit rund 800 Jahren eines der ältesten Schlösser Dänemarks und in Familienbesitz. Man kann hier nicht nur sehr gut essen, sondern auch wohnen – in eleganten Zimmern mit Parkblick (DZ/F ab 268 Euro; Dragsholm Allé, DK-4534 Hørve, Tel. 00 45/59/65 33 00, www.dragsholm-slot.dk). Streifzug durch den Kräutergarten mit anschließender Verköstigung: nächster Termin 16. Oktober, 10 Uhr (Wanderung 7 Euro, Imbiss 13 Euro, Anmeldung im Schloss). – **GOURMET-RESTAURANT SLOTSKØKKENET.** Im historischen Schlossgewölbe. Menü mit fünf Gängen ab 88 Euro, unbedingt reservieren! (Tel. siehe oben) – **BRASSERIE LAMMEFJORDENS SPISEHUS.** Hier gibt es z. B. gegrillten Fisch mit Kräutern aus dem Schlossgarten ab 27 Euro (Tel. siehe oben). – **TOURISMUS-INFORMATION ODsherred** in Nykøbing, Tel. 00 45/59/91 08 88 (www.visitodsherred.dk). Für eine originelle Ausflugsrouten die Broschüre „Spis Godt“ (Gut essen) bestellen und im nordwestlichsten Teil Seelands (Odsherred) besondere Gasthöfe, Gärten und Brauereien besuchen. **MEHR NORDISCHE KÜCHE** Wer auf den Geschmack gekommen ist, setzt mit der Autofähre von Kalundborg oder Odde nach Aarhus in Jütland über (www.mols-linien.dk) – und bestellt einen Tisch bei **MALLING & SCHMIDT.** Das Restaurant von Thorsten Schmidt, dem besten Kochs Dänemarks,

Oder winzige Karotten, nicht größer als ein Kinderdaumen, die den leicht herben Geschmack des Muschelkalkbodens angenommen haben. Hier, acht Meter unter dem Meeresspiegel, wächst, womit die Dänen den katalanischen Avantgardisten Ferran Adrià (Platz 1 der gastronomischen Weltrangliste bis 2009) entthront haben. 800 Kritiker haben das Kopenhagener „Noma“ von Sternekoch René Redzepi zum besten Restaurant der Welt gewählt. Claus Henriksen war dort bis 2007 Sous-Chef.

Jetzt spürt er rund um das Schloss junge Tannentriebe mit zartem Mandarinen-Aroma auf, dazu Austernblatt, Wildsauerklee, rote Minze und Gundermann. Am Strand zupft er See gras, das ähnlich wie Koriander schmeckt, und Löffelkraut, das früher Seeleute vor drohendem Skorbut bewahrt hat, am Waldrand Brombeeren und Steinpilze. Kommt alles mit Fisch oder Fleisch auf den Tisch – und schmeckt verführerisch nach Ursprung.

Nachdem er mir seinen Garten mit 109 verschiedenen Kräutern gezeigt hat, ist der Mann mit der leisen Stimme und dem Faible für asketische Kulinarik plötzlich verschwunden. Unterwegs zu seinen Geheimplätzen. Ein Büschel Weißer Gänsefuß wird später in der Schloss-Brasserie „Lammefjordens Spisehus“ auf dem gegrillten Fisch triumphieren.

LISA SCHÖNEMANN

Ungewöhnlich:
Der Spargel
kommt im
Töpfchen auf den
Tisch – für die
„Erde“ werden
Bier, Malz- und
Haselnussmehl
geröstet



liegt etwas außerhalb, ein Laden für Küchenutensilien und Zutaten gehört dazu. Drei-Gänge-Menü ab 47 Euro (Grenåvej 127, DK-8240 Risskov, Tel. 00 45/86/17 70 88, www.mallingschmidt.dk). – **NORDISK SPISEHUS.** Im etwas günstigeren „Malling & Schmidt“-Ableger gibt's z. B. Muscheln mit Kräutern für 16 Euro (MP Bruunsgade 31, DK-8000 Aarhus, Tel. 00 45/86/17 70 99, www.nordiskspisehus.dk). – Gleich nebenan ist der Keramik-Design-Flagshipstore von **KÄHLER.** Tolles Geschirr! (www.kahlerdesign.com) – **HOTEL VILLA PROVENCE.** Liebevoll gestaltet mit schönem Innenhof in der Altstadt. DZ/F ab 185 Euro (Fredens Torv 12, DK-8000 Aarhus, Tel. 00 45/86/18 24 00, www.villaprovence.dk). – **VISITDENMARK.** Dänemarks Tourismuszentrale, Tel. 018 05/32 64 63 (14 Cent/Min.), www.visitdenmark.com ▷

bleibt
**BLACK IS
BEAUTIFUL.**



Ideal für Schwarzes – und Dunkles.

Das neue Persil Black-Gel mit Langzeit-Schwarz-Formel.
Für perfekte Reinheit und optimalen Farbschutz.

Qualität &
Verantwortung **Henkel**

Mehr Infos auf www.persil.de oder
www.facebook.de/persil

Persil
Da weiß man, was man hat.