

# falstaff TRAVEL

## HOTEL-IKONE

Das legendäre „The Chelsea“ in New York feiert sein Comeback.

## MARRAKESCH

Das „Maison Brummell Majorelle“ ist der Place to be.

## FOOD & TRAVEL SPECIAL

Auf Gourmetreise durch  
Bordeaux, Lyon, Athen,  
Rom, Kopenhagen  
und die Alpenregion

## GREAT ESCAPES

Die neuen Trend-Destinationen Mexiko, Namibia und Hawaii.  
Plus: Reisen mit Nicole Kidman, Jason Momoa und Erwin Wurm.



FOOD & TRAVEL SPECIAL

# KOPENHAGEN

VON SMÖRREBRÖD BIS  
STERNEKÜCHE



Die dänische Hauptstadt zählt zu den *aufregendsten Food-Destinationen* Europas, wenn nicht der gesamten Welt – daran wird sich auch dann nichts ändern, wenn in naher Zukunft der berühmteste, einflussreichste und für viele auch beste Koch der Stadt sein Restaurant schließt.

von GEORGES DESRUES



**Bunt und fröhlich**

Die pittoresken, farbenfrohen Häuser am Nyhavn zählen zu den beliebtesten Fotomotiven der Besucher Kopenhagens.

BEST OF

# KOPENHAGEN

## WHERE TO EAT



**FISKEBAREN** Mitten im angesagten Viertel des ehemaligen Kopenhagener Fleischgroßmarkts liegt eines der spannendsten Fischlokale der Stadt: In „Kødbyens Fiskebar“ reicht die beeindruckende Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten von Fish and Chips über gedünstete Miesmuscheln bis hin zu fünf verschiedenen Sorten Austern. Dazu gibt's Naturweine, Craftbeer – und ausgelassene Stimmung. [fiskebaren.dk](https://fiskebaren.dk)

**KADEAU** Das Allermeiste, das im Zwei-Sterne-Restaurant „Kadeau“ serviert wird, stammt von Bornholm, der Heimatinsel von Wirt und Küchenchef Nicolai Norregaard. In der kalten Jahreszeit arbeitet man nach alter skandinavischer Tradition mit allerhand Eingelegtem, Geräuchertem, Fermentiertem und natürlichen Konservierungsmethoden. [kadeau.dk](https://kadeau.dk)

**AAMANN'S 1921** Wiederbelebt hat Adam Aamann die alteingesessene Tradition des Smørrebrøds, als er 2006 sein erstes Lokal eröffnete und auf saisonales und biologisches Gemüse, lokalen und nachhaltig gefangenen Fisch, artgerecht gehaltene Landtiere und hochqualitatives Vollkorn- und Sauerteigbrot setzte. Die belegten Brote sind regelrechte Kunstwerke, ihr teils sehr kreativer Belag wechselt mit den Jahreszeiten. [aamanns.dk/en/](https://aamanns.dk/en/)

**SCHÖNNEMANN** Das im Jahr 1877 gegründete „Schønnemann“ ist gewissermaßen die große alte Dame der dänischen Smørrebrød-Kultur – ein Besuch in dem Kultlokal mit der riesigen Auswahl an belegten Broten zählt zu den Pflichtpunkten jedes Kopenhagen-Aufenthalts. Einige Brote sind nach Starköchen benannt, die sie speziell für das „Schønnemann“ kreiert haben. Nur mittags geöffnet. [restaurant-schoennemann.dk](https://restaurant-schoennemann.dk)



**KOAN** Im Frühjahr 2023 eröffnete Kristian Baumann sein Restaurant in einem ehemaligen Lagerhaus direkt am Meer – bereits kurz darauf vergab der Guide Michelin zwei Sterne. Der Küchenchef und Wirt wurde in Korea geboren und kreiert Gerichte, in denen sich die Küche des Landes seiner Vorfahren genauso widerspiegelt wie jene seiner skandinavischen Heimat. Einzigartig! [koanph.dk](https://koanph.dk)

**Kleine Kunstwerke**  
Die Smørrebrød-Kreationen des „Aamanns 1921“ in Kopenhagen.



## WHERE TO STAY

**COCO HOTEL** Freundliches, sehr zentral gelegenes Boutiquehotel ohne überflüssigen Luxus, dafür mit geschmackvoller Einrichtung, begrüntem Innenhof, Kaffeebar in der Lobby und an Wochenenden DJ-Sets. Nachhaltigkeit wird großgeschrieben, das Bettzeug ist aus biologisch erzeugtem Leinen, Strom wird von einem eigenen Sonnenkraftwerk in Jütland bezogen. [coco-hotel.com](https://coco-hotel.com)



**KANALHUSET** Ein besonderes Hotel ist das im Inselviertel Christianshavn gelegene „Kanalhuset“: Das imposante, denkmalgeschützte Gebäude stammt aus dem 18. Jahrhundert und diente einst als Internat für Marinekadetten. Eingerichtet wurde es mit dänischen Vintagemöbeln. Zu den besonderen Attraktionen des Hauses zählt das Restaurant, in dem man wie in Hotels früherer Zeiten an Gemeinschaftstischen isst. [kanalhusetcooh.com](https://kanalhusetcooh.com)

**25 HOURS** Zweiter und funkelneuer Ableger der beliebten Hamburger Hotelkette in Kopenhagen auf der sogenannten „Papierinsel“, wo gerade ein lebendiges und architektonisch sehenswertes neues Stadtviertel entsteht. Die Atmosphäre des Hotels ist jener eines typischen dänischen Sommerhauses nachempfunden, sodass sich unmittelbar Urlaubsfeeling einstellt. [25hours-hotels.com/en/hotels/copenhagen/paper-island](https://25hours-hotels.com/en/hotels/copenhagen/paper-island)



**HOTEL SANDERS** Gleich hinter dem Königlich Dänischen Theater liegt dieses Boutiquehotel, das der ehemalige dänische Balletttänzer Alexander Kalpin im Jahr 2017 eröffnet hat. Gestaltet wurde es vom Londoner Designstudio Lind + Almond, das sich bemüht hat, die Atmosphäre eines dänischen Wohnhauses zu erzeugen, „dessen Besitzer weit gereiste Leute sind“, wie es heißt. [hotelsanders.com](https://hotelsanders.com)

**HOTEL KONG ARTHUR** Nahe einer Brücke zum angesagten Viertel Nørrebro und unweit der lebhaften Markthalle Torvehallerne liegt dieses elegante Hotel, untergebracht in einem herrschaftlichen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert. Besonders beeindruckend ist der Spa-Bereich; außerdem gibt es eine Bar, gleich drei Restaurants und ein auch bei Nicht-Hotelgästen beliebtes Frühstücksbuffet. [arthurhotels.com/hotel-kong-arthur/](https://arthurhotels.com/hotel-kong-arthur/)