Zwölf Jahreszeiten, ein Versprechen: Das Noma in Kopenhagen startet neu durch

Kopenhagen bekommt seinen legendären Gourmettempel zurück: Das weltberühmte Noma öffnet nach turbulenten Monaten wieder seine Türen – mit einem frischen Führungsteam, einem revolutionären Gourmet-Konzept aus zwölf Mikro-Saisonen und einem klaren Bekenntnis zur Wertschätzung seiner MitarbeiterInnen. Eine Wiedergeburt, die die Haute-Cuisine-Welt in Atem hält.

Copyright: Rasmus Hjortshoj

FüNFMAL WELTBESTE: WAS DAS NOMA ZUR LEGENDE MACHTE

Seit seiner Gründung im Jahr 2003 hat das Kopenhagener Noma die kulinarische Welt revolutioniert wie kaum ein anderes Restaurant. Was René Redzepi und sein Team damals mit einem schlichten Anspruch begannen – wilde, lokale Zutaten durch Sammeln neu zu entdecken und den Jahreszeiten zu folgen – entwickelte sich zur einflussreichsten Gourmetbewegung der vergangenen zwei Jahrzehnte. Das Konzept der 'New Nordic Cuisine' inspirierte eine ganze Generation von KöchInnen weltweit dazu, regionalen Zutaten, Fermentation und nachhaltigen Methoden Vorrang zu geben. Fünfmal kürte die Fachzeitschrift 'Restaurant Magazine' das Noma zum besten Restaurant der Welt, dreimal würdigte der Michelin Guide das Restaurant mit vollen Sternen, erstmalig 2021. Dazu kamen bahnbrechende Pop-up-Restaurants auf allen Kontinenten, ein eigenes Forschungslabor und ein kultureller Einfluss, der weit über die Gastronomie hinausreichte. Dieser Ruf ist ungebrochen – und er ist es, der dem neuen Kapitel seinen ganz besonderen Glanz verleiht.

KRISE ALS KATALYSATOR: REFLEXION, VERANTWORTUNG UND EIN NEUES MITEINANDER

Im Frühjahr berichtete die 'New York Times', dass mehrere Dutzend ehemalige Angestellte René Redzepi vorgeworfen hatten, ihnen zwischen 2009 und 2017 physischen und psychischen Schaden zugefügt zu haben. Redzepi stellte sich der Kritik und erklärte öffentlich: "Obwohl ich nicht alle Details in diesen Berichten wiedererkennen kann, sehe ich genug meines damaligen Verhaltens darin, um zu verstehen, dass meine Handlungen Menschen, die mit mir gearbeitet haben, geschadet haben. Jenen, die unter meiner Führung, meinem schlechten Urteil oder meinem Zorn gelitten haben, bitte ich aufrichtig um Entschuldigung – ich habe seither hart daran gearbeitet, mich zu verändern." Daraufhin trat er von seiner Position als Küchenchef zurück. Was folgte, war keine Auflösung, sondern eine echte Transformation: Das Noma begann systematisch, die Arbeitsbedingungen seiner MitarbeiterInnen zu verbessern – von reduzierten Arbeitszeiten über die vollständige Bezahlung von PraktikantInnen ab 2022 bis hin zu einem neuen Selbstverständnis als Arbeitgeber. "Über HR nachzudenken, darüber nachzudenken, wie man sein Personal behandelt, war in der Branche vielleicht lange Zeit eine Frage zweiter Priorität", räumte Mette Brink Søberg, Leiterin für Forschung und Entwicklung, im Reuters-Interview ein. Diese Offenheit darf als echte Stärke gelten: Das Noma hat aus einer schwierigen Zeit gelernt und sich dabei grundlegend neu erfunden.

ZWöLF JAHRESZEITEN, EIN VERSPRECHEN: DAS NEUE NOMA öFFNET HEUTE IN KOPENHAGEN

Am heutigen 5. August 2026 öffnet das Noma in Kopenhagen wieder seine Türen – und mit ihm beginnt ein neues Kapitel für die Haute Cuisine weltweit. Auf der offiziellen Noma-Homepage hält das Team selbst fest: "In dieser neuen Iteration des Noma öffnen wir unseren kreativen Prozess für einen neuen saisonalen Rhythmus. Das sind die 12 Jahreszeiten des Noma. Wir schaffen einen kontinuierlichen Fluss kreativer Arbeit, der sich von Monat zu Monat entfaltet. Jeder Monat trägt seinen eigenen saisonalen Rhythmus, geformt durch subtile Verschiebungen bei Zutaten, Wetter und Landschaft." Statt der bisherigen drei Saisonen – Meeresfrüchte im Winter, Gemüse im Frühjahr und Sommer, Wald und Wild im Herbst – wird die Karte künftig monatlich gewechselt und spiegelt stets wider, was die Natur gerade hergibt: Den Anfang machen Beeren, Blüten, Gemüse und süße Meeresfrüchte; im Oktober folgen Wildpilze, Wild, Steinobst und rote Krustentiere. Die operative Führung liegt in den Händen von Executive Head Chef Pablo Soto, CEO Annika de Las Heras und Mette Brink Søberg als Leiterin für Forschung und Entwicklung; Redzepi selbst bleibt dem Noma als Kreativdirektor verbunden. "Wir vertrauen den Menschen, die schon viele Jahre hier sind, das Wesen dessen, was wir tun wollen, in die Zukunft zu tragen", erklärte Soto im Reuters-Interview.

Für das rund 100-köpfige Team steht nun auch ein grundlegend anderes Arbeitsklima im Vordergrund: MitarbeiterInnen sollen ausdrücklich ein erfülltes Leben außerhalb des Restaurants führen können – mit Zeit für Familie, Hobbys und persönliche Projekte. "Es war unglaublich hart. Es gab sehr viel Medienaufmerksamkeit und viele Fragen zu dem, was wir tun – aber wir stehen noch immer hier", erklärte Soto gegenüber Associated Press, und fügte hinzu: "Wir haben eine Krisenzeit durchgemacht. Das bedeutet, dass wir jedem und jeder Einzelnen viel aufmerksamer begegnen müssen." Das Menü kostet 4.500 dänische Kronen pro Person (rund 600 Euro), das Weinbegleitpaket kommt mit weiteren 2.000 Kronen (rund 265 Euro) hinzu. "Menschen bezahlen viel Geld für ein Fußballspiel, einen Theaterbesuch oder ein Konzert. Man sollte das vielleicht eher mit solchen Erlebnissen vergleichen, als es einfach als eine Mahlzeit zu betrachten", empfahl Søberg im Reuters-Interview. Und die Nachfrage gibt ihr recht: Das Restaurant ist für die ersten drei Monate nahezu ausgebucht.

ÜBER DAS NOMA

Das Noma – ein Kunstwort aus den dänischen Begriffen 'nordisk' (nordisch) und 'mad' (Essen) – wurde 2003 von René Redzepi und Claus Meyer in Kopenhagen gegründet und gilt als eines der einflussreichsten Restaurants der Welt. Es wurde fünfmal zum besten Restaurant der Welt gewählt und hält drei Michelin-Sterne; nach der Wiedereröffnung im August 2026 ist das Restaurant zunächst nicht im Michelin-Guide vertreten, da es die zeitlichen Anforderungen für das Jahr 2026 noch nicht erfüllt. Das Noma ist bekannt für seinen kompromisslosen Fokus auf nordische Zutaten, Wildpflanzen, Fermentation und kulinarische Forschung sowie für seinen weltweiten Einfluss auf die zeitgenössische Hochküche.

(kjz)

noma Homepage {https://Noma.dk/}
New York Times Artikel zu den Vorwürfen gegen Rene Redzepi {https://www.nytimes.com/2026/03/07/dining/rene-redzepi-noma-abuse-allegations.html}
Associated Press Artrikel zur Wiedereröffnung {https://apnews.com/article/noma-rene-redzepi-denmark-e9e481a441da952b54f1b87afc65d511}

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet

Copyright: Audrey Ma

Copyright: Audrey Ma