

Noma, das [Kopenhagener Drei-Sternrestaurant](#), welches zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde, wird geschlossen. Zumindest für seine Gäste. Mitarbeiter dürfen noch zur Arbeit kommen.



Das Gebäude in Kopenhagen, in dem sich das Restaurant Noma befindet. (Foto: depositphotos.com)

„Um weiterhin NOMA zu sein, müssen wir uns verändern“, verkündete Küchenchef und Miteigentümer Rene Redzepi in einem Instagram-Video. „Das Noma, wie ihr es kennt, schließt, während wir ein neues Kapitel beginnen. Noma 3.0.“

Das Restaurant, das seit 2003 nordische Küche verfeinert, wird im Winter 2024 seine letzten Reservierungen annehmen, sich jedoch ab 2025 einem neuen Konzept widmen, so die [Pressemitteilung](#) von Redzepi und seinem Team.

Die Betreiber des Restaurants haben Erfahrung mit der Schließung und Wiedereröffnung ihrer exquisiten Lokalität. Im Jahr 2016 wurde Noma geschlossen und 2018 in seiner jetzigen Form wiedereröffnet.

In der nächsten Phase wird es zu einem „riesigen Labor“, das der Küchenchef als „eine bahnbrechende Testküche, die sich der Arbeit an der Lebensmittelinnovation und der Entwicklung neuer Geschmacksrichtungen widmet, und die die Früchte unserer Bemühungen mehr als je zuvor mit anderen teilen wird“ beschreibt.

Das Noma hat drei Michelin-Sterne und einen grünen Michelin-Stern, der an Restaurants vergeben wird, die Nachhaltigkeit leben.

Das Restaurant stand nicht nur 2010, 2011, 2012 und 2014 auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt, sondern wurde auch zum „besten Restaurant der Welt“ gewählt. Nach der letzten Umbenennung im Jahr 2021 wurde es erneut auf Platz 1 gewählt.



Noma. (Foto: Rachel Lovinger)

Im Jahr 2019 hatten sich die Regeln des Restaurant-Rankings geändert – diejenigen, die zuvor den ersten Platz belegt haben, sind nicht mehr teilnahmeberechtigt. Weshalb im Jahr 2022 ein anderes Restaurant den 1. Platz für sich beanspruchen durfte: Das [Geranium](#), ebenfalls aus Kopenhagen.

Letztes Jahr wurde „Noma Projects“ eingeführt, eine neue Projekte-Reihe, die vom Verkauf spezieller eingelegter Speisen bis zu Umweltprogrammen reichen.

Das erste Produkt, das daraus entstand, nennt sich Garum, eine fermentierte Sauce, die traditionell aus Fisch gemacht wird, Noma ersetzt diesen jedoch mit Pilzen, um ein veganes Produkt entstehen zu lassen. Wer mehr darüber erfahren möchte, Noma Projects verrät auf seiner [Website die Rezepte](#).

Im Oktober gab Redzepi bekannt, dass er nach Kyoto, Japan, reise, um die Kaiseki-Küche zu

studieren - ein traditionelles mehrgängiges japanisches Abendessen - und dass er im Frühjahr zurückkehren werde.

Bei der Ankündigung der Umbenennung sagte Redzepi, er werde weiterhin reisen, um zu lernen und möglicherweise Noma-Pop-ups an verschiedenen Orten eröffnen. Er sagte: „Ein Restaurant zu sein, wird uns nicht länger definieren“, sondern „wir werden einen Großteil unserer Zeit damit verbringen, neue Projekte zu erforschen und viele weitere Ideen und Produkte zu entwickeln.“

Mehr Themen aus [Kopenhagen](#).

Unser Wer-Was-Wann-Wo-Dänemark-Bilderquiz

[Das Wer-Was-Wann-Wo-Dänemark-Bilderquiz](#)