

Das international bekannte Restaurant Noma in [Kopenhagen](#) dürfte nun noch ein wenig bekannter werden: Es wurde gestern nämlich mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet, was man als wirklich außergewöhnlichen Erfolg bezeichnen kann.



Das Reataurant Noma in Kopenhagen. (Foto: Rachel Lovinger)

Das Noma kämpfte sich seit seiner Eröffnung im Jahr 2003 schnell in die Weltspitze der Kochkunst. Schon 2010 wurde es vom einflussreichen Restaurant Magazine als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet. Ein Titel, den das Restaurant 2011 und 2012 verteidigen und 2014 nochmals gewinnen konnte.

Nur mit dem dritten Michelin-Stern sollte es bis dato einfach nicht klappen, was Noma-Chef René Redzepis laut [Euronews](#) fast in den Wahnsinn getrieben haben dürfte. Denn schließlich war er es, der die nordische Küche binnen weniger Jahre fest auf der kulinarischen Weltkarte verankert hat.

Seit gestern Abend alles vergeben und vergessen: Bei einer Gala in der Konzerthalle im norwegischen Stavanger wurde der neue Michelin Guide Nordic Countries 2021 der staunenden Öffentlichkeit präsentiert - sogar im TV.

Neben Dänemark deckt der Guide auch Finnland, Island, Norwegen und Schweden ab. Das volle nordische Programm also. Und das Noma wurde dank des dritten Sterns zum gefeierten Star des Abends.

In einer Würdigung von Michelin heißt es: Das Noma bietet „eine starke Verbindung zur Natur. Es präsentiert ungewöhnliche saisonale Zutaten in kreativen und komplexen Gerichten.“

Und was sagte Noma-Chef Redzepi zum dritten Stern? „Ich bin völlig verblüfft und überrascht. Ich weiß nicht, wie ich diesen Moment in Worte fassen soll.“

Wer mal einem verblüfften Koch bei der Arbeit zuschauen will, kann dies also ab sofort im Noma tun. Hier der Link zur [Webseite des Restaurants](#).

QUIZ

[Wie gut kennen Sie Dänemark?](#)

sh