

Trendreisen mit Pierre Nierhaus:

New Nordic Cuisine

Pierre Nierhaus ist Berater, Trend- und Innovationsspezialist in der Hospitality Industrie und Gastronom. Er ist weltweit unterwegs und auf der Suche nach neuen Konzepten und innovativen Ideen, die sich profitabel in Gastronomie und Hotellerie nutzen lassen.

In seiner Begleitung befinden sich regelmäßig Hoteliers und Gastronomen. Nierhaus veröffentlicht das, was ihm bei seinen „Trendreisen“ besonders auffiel, exklusiv in MEXpress. Heute beschäftigt er sich mit der „New Nordic Cuisine“. Seine Feststellung: Hier gibt es keinen Mainstream.



Mein aktueller Top-Tipp für alle Gastro-Profis heißt Skandinavien und die „New Nordic Cuisine“. In Scharen pilgern Feinschmecker

aus allen Nationen in den Norden Europas, hingerissen von der ultimativen Frische, radikalen Konsequenz und der kreativen Freiheit der Küche und ihren jungen Küchenchefs. Einer der Verantwortlichen für den Nordic-Hype ist René Redzepi vom „Noma“ in Kopenhagen, das

dreimal als bestes Restaurant der Welt ausgezeichnet wurde. Redzepi wird als größtes Talent seit Bocuse gefeiert. Gemeinsam mit seinem Partner Claus Meyer und führenden Küchenchefs hat er im Jahr 2004 in einem 18-stündigen Workshop das Nordic Manifesto formuliert, das heute als Grundlage der New Nordic Cuisine gilt.

Im Grunde handelt es sich dabei um eine regionale Küche mit originellen Ideen, zeitgemäß interpretiert mit Wildkräutern und teilweise für uns Mitteleuropäer mit unbekanntem Produkten. Viel Wert wird auf die

Qualität der Zutaten gelegt. Überwiegend werden Produkte aus der Region oder dem Land selbst verwendet und dafür innovative Zubereitungsformen und Rezepturen entwickelt. Die Küche folgt den ausgeprägten Jahreszeiten mit ihrem saisonalen Angebot. Gesunde Ernährung ist ein wichtiges Thema: Vegetarische oder auch vegane Kost liegen im Trend.

Inspirierend für uns als Gastro-Profis sind neben der Küche die trendigen, häufig eher kleinen Restaurants und Szenebars mit ihren ungewöhnlichen Konzepten und nordischen Designs. Es gibt unzählige neue Produkte und Marken zu entdecken. Spannend ist die Interpretation von Service, denn in Skandinavien dominiert die Selbstbedienung. Der Gast bestellt an der Theke und nimmt seine Getränke mit zum Tisch. Das Essen wird ihm später gebracht. Das Bemerkens-

werte daran ist: Es funktioniert prächtig! Für uns ist es äußerst lehrreich zu sehen, wie man Distribution ganz anders angehen und damit trotzdem Erfolg haben kann.

Nachdem ich drei skandinavische Hauptstädte – Kopenhagen, Stockholm und Helsinki – in den letzten Jahren auf mehr als 15 Reisen intensiv kennen gelernt habe, steht für mich fest: Hier gibt es keinen Mainstream. Skandinavien hat etwas

von einem Rohdiamanten an sich: Land, Städte und die Menschen sind voll ungebremster Energie, jung, übermütig, natürlich, direkt und auch ein wenig verrückt. Und sehr, sehr liebenswert.

Vorankündigung: Im nächsten MEXpress beschreibt Pierre Nierhaus die Gastro-Szene von Helsinki, wohin eine Trendreise vom 5. bis 8. September führt. Infos: www.nierhaus.com



Ein Muss für jeden Helsinki-Besucher ist ein Bummel durch das Vorzeigekaufhaus Stockmann und seinen Restaurantbereich F8 in der obersten Etage des historischen Gebäudes.