

TOP 10



GASTRO-TRENDS AUS KOPENHAGEN



K

openhagen hat sich in den letzten 15 Jahren zum Mekka für Foodies und Gastronomen entwickelt. Besonders in der Getränke-Gastronomie setzt die Stadt Maßstäbe, von denen sich deutsche Individualgastronomen einiges abschauen können. Was macht Kopenhagen so spannend? Und wie lässt sich der „New Nordic“-Spirit auch im deutschen Gastro-Alltag nutzen? Der Trendexperte und Hospitality-Berater Pierre Nierhaus verrät seine Top-Tipps.

1 Regionalität und Nachhaltigkeit als Basis

Vor etwa 15 Jahren begann in Skandinavien eine kulinarische Revolution. Nach Jahrzehnten mit Industrie-Food und wenig Bezug

zur Natur erklärten Kopenhagener Gastronomen: „Wir wollen zurück zur Natur, zu lokalen Produkten.“ Mit dem „Nordic Manifesto“ schlossen sich nicht nur dänische Köche, sondern auch Ministerien aus Finnland und Schweden an. Nachhaltigkeit wurde zum verbindlichen Leitprinzip, unterstützt von der Industrie, die erkannte, dass sie die Köche fördern muss, um die Zukunft der Esskultur zu sichern. Für deutsche Gastronomen bedeutet das: Wer heute erfolgreich sein will, muss Regionalität und Nachhaltigkeit glaubhaft leben – und das nicht dogmatisch, sondern attraktiv.

2 Naturweine und Bio-Getränke als Trendsetter

In Kopenhagens Gastronomie sind Naturweine längst kein Nischenprodukt mehr, sondern etablierte Favoriten. Biogetränke, hausgemachte Limonaden und zuckerfreie Cocktails mit herben, frischen Zutaten wie Gurke oder Minze dominieren die Barszene. Vor

einigen Jahren noch ein Umding, sind alkoholfreie Cocktails heute oft Teil der Signature-Drinks. Ein Beispiel? Der erste Gurken-Tonic wurde in einer Kopenhagener Bar serviert – ein Geschmackserlebnis, das nachhaltig inspiriert. Auch das Restaurant noma hat bereits vor 15 Jahren als Alternative zu Wein eine Saftbegleitung mit hochwertigen, frischgepressten Säften angeboten. Für deutsche Gastronomen heißt das: Mut zu kreativen, nachhaltigen Getränken, die auch alkoholfrei überzeugen.

3 Casual, aber kosmopolitisch – junge Gastro-Helden prägen das Bild

Kopenhagen ist eine junge Stadt mit vielen internationalen Studierenden, die nebenbei in Restaurants arbeiten. Die Gastfreundschaft hier wirkt natürlich und ungezwungen. In einfacheren Lokalen bestellt man oft an der Theke, was den Service entschlackt, aber das Essen wird dennoch mit viel Sorgfalt zubereitet.



Diese nordischen Ideen lohnen sich für deutsche Gastronomen.

Pierre Nierhaus ist Berater, Keynote-Speaker und Trendforscher für Gastronomie, Hotellerie und Lifestyle. Der frühere Unternehmer gilt als Spezialist für Guest Experience, Innovation und Change-Management. Er führt regelmäßig Trendreisen durch – nach New York, London, Shanghai, Kopenhagen – und zeigt Gastronomen die spannendsten Konzepte vor Ort.

Instagram: [pierre.nierhaus](#) | Website: [nierhaus.com](#)

Dieses Selbstbewusstsein gegenüber der eigenen Küche – egal ob regional oder mit Fusionsansätzen – ist typisch skandinavisch und sorgt für Authentizität. Für deutsche Individualgastronomen ein Ansporn, auch mit unkomplizierten Konzepten zu punkten.

4 Fusionsküche mit Maß und Klasse

Während in Deutschland oft wild fusioniert wird, zeigen Kopenhagener Köche Zurückhaltung. Zwei Küchen – etwa italienisch und regional – werden kombiniert, um neue, stimmige Rezepte zu schaffen. Das Ergebnis wirkt niemals überladen, sondern authentisch und durchdacht. Dieses Prinzip lässt sich leicht übertragen: weniger ist mehr, Qualität vor Quantität.

5 Design trifft auf Hygge – minimalistisch, aber gemütlich

Kopenhagen bietet zwei klare Designrichtungen: einmal den puristisch-minimalistischen Stil mit klaren Linien, und zum anderen das „Hygge“-Konzept – eine gemütliche, warme Atmosphäre mit natürlichen Materialien, Kissen und Deko, aber ohne Kitsch. Für Gastronomen bedeutet das: Das Ambiente sollte zum Konzept passen und ehrlich wirken – das erhöht die Wohlfühlatmosphäre.

6 Craft Beer als starke Säule

Kopenhagen ist eine echte Craft Beer-Stadt. Brauereien und Bars experimentieren mit rauchigen, gegrillten Aromen und kreativen Sorten. Angefangen hat es mit Mikkel Borg Bjergsø, der vor rund 20 Jahren anfang, in seiner eigenen Küche zu brauen. Daraus entstand die globale Marke Mikkeller, die den „Gypsy Brewing“-Ansatz verfolgt, bei dem die Biere in anderen Brauereien gebraut werden. Er hat ein Craft Beer-Festival ins Leben gerufen, das europaweit seinesgleichen sucht. Der Trend zu lokal gebrautem, handwerklich hergestelltem Bier ist groß – für deutsche Gastronomen eine klare Einladung, das eigene Bierangebot kreativ zu gestalten.

7 Authentizität als Erfolgsrezept

Ganz gleich, ob vegan, vegetarisch oder klassisch – wichtig ist, dass die Gerichte und Getränke ehrlich sind und ihre Geschichte erzählen. Authentizität schätzen Gäste in Kopenhagen besonders. Die Generation Z legt Wert auf Transparenz, Herkunft und klare Botschaften, ohne dass diese belehrend wirken.

8 Nachhaltigkeit sexy verpacken

Die dänische Szene ist nicht dogmatisch, sondern zeigt Nachhaltigkeit als Lifestyle-Element. Das

erste müllfreie Restaurant in Berlin, FREA, ist ein gutes Beispiel, wie man Nachhaltigkeit hip und attraktiv macht. In Kopenhagen gelingt das schon lange: Man isst nicht nur gesund, sondern stilvoll und selbstbewusst – ein wichtiger Impuls für die deutsche Szene.

9 Fokus auf pflanzenbasierte Küche

Der Anteil an veganen und vegetarischen Angeboten ist hoch. Doch anstatt auf Ersatzprodukte zu setzen, wird Gemüse kreativ inszeniert – gegrillt, mit Umami-Aromen veredelt und zum Star des Gerichts gemacht. Also: Mut zur Gemüseküche mit Pfiff, ohne dogmatische Vorgaben.

10 Kopenhagen – ein lebendiger Gastro-Spielplatz

Für Trendreisende wie mich sind neben den berühmten Restaurants wie Noma auch Orte wie das Ark mit grünem Michelin-Stern, die Kødbyens Fiskebar und das Høst mit fairer, nachhaltiger Küche Pflichtbesuche. Auch „The Union Kitchen“ ist für Frühstück und lockeres Zusammensein ein Hotspot. Diese Mischung aus High-End, Casual und internationalem Flair macht Kopenhagen einzigartig.

Interview/Text: Stefanie Unbehauen

FAZIT für deutsche Individualgastromomen:

Kopenhagen ist aufregend, natürlich und lässig kosmopolitisch – eine Stadt, die Nachhaltigkeit und Lifestyle auf eine ganz neue Weise verbindet. Deutsche Gastromomen können hier lernen, wie man Regionalität und Nachhaltigkeit sexy macht, ohne belehrend zu wirken. Wie man mit kreativen, alkoholfreien Drinks und Craft Beer punkten kann. Und wie man durch einfache, ehrliche Gastfreundschaft Gäste begeistert. Es lohnt sich, Kopenhagen als Trendmarkt im Blick zu behalten – und bei einer Trendreise vor Ort die Inspirationen aufzusaugen.



Bilder: Pierre Nierhaus

DIE NÄCHSTEN TRENDTOUREN 2026:

Kopenhagen
05.-07. Mai 2026

New York
Oktober / November 2026

Tokio
Anfang Dezember 2026

Next Level Hospitality Berlin
mit Pierre Nierhaus und Digitalexperte Markus Wessel, Juni 2026