



Beschaulich, idyllisch: Torshavn erlebt gerade eine spannende gastronomische Erweckung.

Foto: Krutoff

Ræst, KOKS, Barbara & Co. – spannende Konzepte von den Färöer Inseln

Frisch, frischer, fermentiert! – What's hot auf den Färöern!

Färöer Inseln? Wo sind die gleich noch? Fußballfans kennen die Inselgruppe auf halber Strecke zwischen Norwegen und Island spätestens seit der deutschen Beinahe-Blamage beim WM-Qualifikationsspiel 2003. Grad noch mit einem Treffer in der 89. Minute konnte ein 0:0 gegen die Mannschaft aus Fischern, Bauern und Elektrikern abgewendet werden. Aber wer denkt bei dem sturmumrauten Archipel im Nordatlantik an ein angesagtes „Must go“ Reiseziel mit einer spannenden Gastronomie-Szene? Im Frühsommer waren wir vor Ort und haben erlebt, wie die Färingier aus vergleichsweise wenig sehr viel machen.

„Einfach ist am schwersten“, diesen Satz hat Johannes Jensen, CEO von **Gist&Vist**, dem größten gastronomischen Unternehmen der Färöer Inseln, aus seiner Zeit in Hamburg mitgenommen. Daran erinnert er sich wieder, während er uns von seinem neuem Projekt erzählt: Das **Ræst** (gesprochen Rast) ist ein Restaurant mit fermentierten Speisen.

„Meine Mutter hält die Idee für total verrückt.“ Er schaut aus dem Fenster raus in den Regen und lächelt plötzlich. „Es ist zwei Uhr, um diese Zeit kommen jeden Tag die Schafe vorbei, lustig, oder?“ Tatsächlich, auf dem Rasenstück vor dem 4-Sterne Hotel **Føroyar**, in dem wir uns mit Jensen getroffen haben, steht ein triefendnasses Schaf mit seinem kleinen Lämmchen. Ganz normal für die Schafinseln – nichts an-

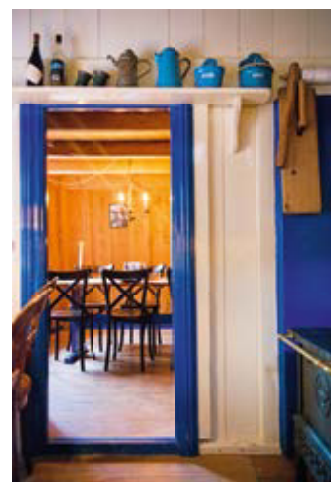
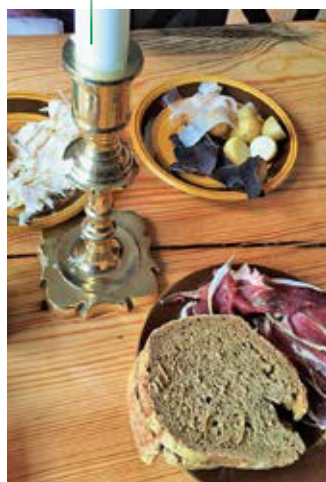
deres bedeutet der Name **Føroyar** in der Landessprache.

Auf den 17 bewohnten Inseln, die teilweise mit Brücken, Tunneln oder Dämmen verbunden sind, leben knapp 50.000 Färingier und fast doppelt so viele Schafe. Im Oktober werden die Schafe, die auf den Inseln frei lebend umherziehen, zusammengetrieben, aussortiert und geschlachtet. Nicht ausgeschlossen, dass das Lämmchen im nächsten Jahr als **Ræst Kjøt** (= fermentiertes Fleisch) in Jensens neuem Restaurant serviert wird. Ræst, der Name des Lokals, ist gleichzeitig der Name für ein Verfahren, mit dem die Färingier seit Jahrhunderten Fleisch und Fisch ohne Rauch oder Salz haltbar machen. Frischer Fisch, Seevögel, Schaf- und Walffleisch werden in einen luftdurchlässigen Schuppen (Hjallur) gehängt



Fotos: Gist&Vist

Wo der Name das Programm ist: Im neuen Restaurant Ræst werden fermentierte Spezialitäten serviert.





Atemberaubende Ausblicke auf Schritt und Tritt: National Geographic Traveller kürte die Färöer zu den „Top 5 Island Destinations“.

und für 3–9 Monate der stark salzhaltigen Luft und dem Wind ausgesetzt. Alles Weitere ist made by nature.

„Die Fermentation läuft völlig unkontrolliert ab“, erläutert Jensen. „Wie beim Wein entwickeln sich je nach Lage und Wetter sehr unterschiedliche Ræst-Aromen.“ Möglich ist diese Art der Haltbarmachung nur in dem besonderen Klima



„Einfach ist am Schwersten!“ Johannes Jensen hat ein neues Restaurant mit fermentierten Speisen an den Start gebracht.

der Färöer, das durch warme Winter (durchschnittlich 3 °C) und kalte Sommer geprägt ist. Das halbtrocken abgehangene Ræst Kjøt befindet sich nach drei Monaten Reife noch am Anfang der Fermentierung und ist weich und saftig. Schafkeulen lässt man gerne noch länger hängen. Nach 6–9 Monaten ist das Fleisch (genannt „Skerpi Kjøt“) hart und hat einen sehr strengen Geschmack, den so richtig zu lieben wahrscheinlich nur gebürtigen Färingern vorbehalten ist

„Fermentierte Speisen sind nichts Besonderes, 20% unserer Lebensmittel sind auf die eine oder andere Weise fermentiert“, führt Johannes Jensen die Idee seines neuen Restaurants aus. Er hat durchaus Grund, an den Erfolg zu glauben. Schließlich ist Ræst auch eine der Spezialitäten im Gourmet Restaurant **KOKS**, das Feinschmecker aus der ganzen Welt in den Nordatlantik lockt. Die Färöer als ein noch unentdecktes Gourmetparadies!

Im **KOKS** erleben die Gäste Ræst als eine moderne Interpretation von fermentierten Speisen, im neuen Restaurant Jensens geht es zurück zum Ur-

sprung. Während eines Tasting-Menüs mit 10–14 Gängen zum Teilen können die Gäste fermentierte Spezialitäten von den Färöer Inseln und aus anderen Ländern entdecken. Ergänzend stehen verschiedene Menüs auf der Karte, unter anderem eines mit Sauerkraut. Was man als Gast noch wissen sollte: Der Restaurantbesuch birgt nicht nur neue kulinarische Entdeckungen, sondern auch eine Herausforderung

Färöern schon seit dem 19. Jahrhundert eine hochgeschätzte Delikatesse. Also wurden die Köche nach Spanien ausgesandt, um die beste Zubereitung von Bacalao zu erlernen. Dabei entstand nicht nur die Speisekarte, auch die Tapas Idee wurde in abgewandelter Form aus Spanien mitgebracht: verschiedene Fischzubereitungen, Muscheln, Kartoffeln, Gemüse und Salat werden im **Barbara** als Einzel-



Fotos: Krutloff

Das Etika ist ein spannender Mix aus Teeladen und Sushi Restaurant

für die Nase. „Ræst hat einen markanten, strengen Geruch, die Haare und Kleidung riechen, jeder weiß, was du gegessen hast. In unserem neuen Restaurant riecht man das“, erklärt Johannes Jensen.

Aktuell gehören 3 Hotels, 1 Hostel und rund 10 Restaurants zur Gist&Vist Gruppe. Auch wenn sich die Restaurants konzeptionell unterscheiden, liegt der Fokus auf lokalen Produkten der Färöer Inseln: mal traditionell, mal modern interpretiert oder auch mal international belebt. „Wir haben die besten Produkte, die weltweit gefragt sind, aber das bedeutet nicht zwangsläufig, dass wir wissen, wie man sie am besten zubereitet“, resümiert Jensen. „Als wir letztes Jahr das Restaurant **Barbara** eröffnet haben – das erste reine Fischrestaurant in einem Land, in dem alle fast täglich Fisch essen – waren wir uns nicht sicher, welche Fische wir überhaupt servieren sollen.“

Eine Antwort fand er in Galicien. Dort ist Klippfisch von den

komponenten geordert, die man miteinander teilt. Das Geschirr ist ein buntes Sammelsurium, die Suppe wird aus der Teekanne eingeschenkt, eine Flasche des reinen Färöer Wassers steht immer gratis mit auf dem Tisch und der Bacalao ist einfach anerkennungswürdig! Ein must-go!

Vor dem ersten Fischrestaurant, hatte Jensen bereits vier Jahre vorher das erste Lammrestaurant auf den Färöern eröffnet. Das Restaurant **Årstova** befindet sich gleich nebenan, genau wie das neue Restaurant **Futastova**. Und ein paar Schritte weiter im Hafen steht das Grillhaus „**The Tarv**“ noch in den Startlöchern. Im Fokus steht „grill it yourself“ mit bestem fangfrischen Fisch von den Färöern und Fleisch aus der ganzen Welt.

Die erste Begegnung mit Gastronomie made by Johannes Jensen haben Reisende übrigens schon auf dem Flug von Kopenhagen nach Vágar. Das Catering der Air Atlantic Flüge gehört ebenfalls zu den Unternehmens-

GASTRONOMEN AUFGEPAST !!!!



*** AURES-HARDWARE ***
mit der bewährten
GASTRO-TOUCH-SOFTWARE
VIERTL
ergibt eine perfekte
PC-GASTRO-LÖSUNG
für alle Ansprüche und
jeden Geldbeutel.

EIN STARKES TEAM IHR KASSENSPEZIALIST SEIT 1978 IN BAYERN

**KASSEN-UND
WAAGENCENTER
MÜNCHEN**

81671 München, Friedenstr. 18
Tel. 089 / 45 06 24-0, E-Mail info@wsm-gmbh.com
Homepage: www.wsm-gmbh.com

bereichen von Gist&Vist. An die Mahlzeit, die es auf den meisten europäischen Flügen gar nicht mehr gibt, hat Jensen einen klaren Anspruch: „Die Fluggäste sollen schon während ihrer Anreise schmecken, dass wir auf den Färöern Zugriff auf die qualitativ besten und frischesten Produkte haben.“

Wir konnten diese Botschaft in Form von Sushi vernehmen. Nicht unbedingt die erste Assoziation, die man bei färöischen Spezialitäten hat, aber absolut schlüssig: Schließlich wird für Sushi nur der beste Fisch verwendet! So angefixt, kamen wir natürlich auch nicht am Restaurant **Etika** vorbei, eine interessante Mischung aus Sushi Restaurant und Teeshop. Die Eröffnung im Jahr 2009 beschreibt Jensen als den Schritt „from Zero to Sushi“.

In der protestantisch konservativ geprägten Gesellschaft des skandinavischen Landes traf man sich zu Hause, aß am heimischen Tisch und trank alkoholische Getränke allenfalls hinter zugezogenen Gardinen (die Prohibition endete erst 1992!). Die Anforderung an ein Restaurant

war schlicht: große Mahlzeiten für wenig Geld, man wollte vor allem satt werden. Die „kulinarische Erweckung“ der Färöer wurde erst vor rund 10 Jahren durch den Koch Leif Sörensen eingeleitet. Als er 2005 in der Hauptstadt Torshavns das erste Gourmet Restaurant eröffnete, wollte er seinen Landsleuten zeigen, dass Essen mehr als nur sattwerden ist.

Etwa zeitgleich mit Sörensen kehrte auch Johannes Jensen nach 20 Jahren im Fischgroßhandel in seine Heimat zurück. Er stieg als Direktor in den elterlichen Hotelbetrieb ein und baute drum herum das Gastro-Imperium Gist&Vist auf. Als gemeinsames Kind der beiden Gastro-Visionäre wurde 2011 das Restaurant KOKS geboren. In einem Land, in dem außer Gras nur wenig wächst, hat Sörensen rund um Fisch und Schaf eine kreative Küche mit den ungewöhnlichsten Zutaten geschaffen.

Das mehrgängige Menu im KOKS endet für jeden Gast mit der Erkenntnis, dass der Teller von Mutter Natur reich gefüllt ist und viel mehr bietet, als wir



Abriss-Ambiente im Kafehusid.

uns vorstellen können. Seeigel, Eissturmvogel, Seetang, Sandkraut und Moos sind nur einige der ganz normalen Zutaten in der KOKS Küche. Aber nicht nur der Gaumen erlebt manche Überraschung, auch den Augen wird was geboten. Jeder Gang ist eine kunstvolle Inszenierung, die von der Natur und Kultur der Färöer spricht: Dorsch Chips aus der Haut, serviert auf einem Bett aus ausgekochten Dorschknochen, Lammherz auf einem Kissen aus Moos...

Sörensen ist inzwischen fürs „Research and Development“ verantwortlich und hat das KOKS 2014 an seinen jungen Sous-Chef Poul Andrias Ziska übergeben. Unter dessen Leitung wurde das Restaurant im gleichen Jahr mit dem Nordic Prize als „Bestes Restaurant in den Nordischen Ländern“ ausgezeichnet. Wen wundert es da noch, dass es die Feinschmecker aus der ganzen Welt nach Torshavn zieht. Von Dezember bis Mai war das KOKS allerdings geschlossen und hat

Zwei Kultstars haben ZAPFHAHN-PREMIERE.



- Die **Top-Marken** afri cola und Bluna jetzt auch in **20 l KEG Premix** und **Postmix**
- **Überzeugender** Geschmack
- **Vielfältige** Gebindeauswahl
- **Modernste** Kühl- und Zapftechnik

Kontakt: mgd.gmbh@ab-inbev.com



afri cola



afri cola
ohne zucker



Bluna Orange



Bluna Zitrone



Bluna Mix
Cola Orange



Mit dem mobilen „Trocknungshaus“ hat das Gourmetrestaurant KOKS Station in Kopenhagen gemacht.



Beim G! Festival kommt die Wärme aus dem Bottich.

sich auf den Weg zu den Feinschmeckern gemacht.

So gab das KOKS im Februar ein vierwöchiges Gastspiel im Feinschmecker Restaurant Ikarus im Hangar-7 in Salzburg. Anschließend war das Restaurant 9 Wochen lang im Kopenhagener Hafen anzutreffen. Mit

jetzt neugierig geworden ist, aber nicht gleich in den Nordatlantik fliegen will: Im September ist Poul Andrias Ziska während der Chefsache in Köln live on stage.

Einer der ganz großen Fans von Ræst ist übrigens der dänische Craft Bier Brauer Mikkel Borg Bjergsø. „Eines Tages rief er mich an und schlug vor, ein Bier zum Ræst zu brauen“, erzählt Johannes Jensen. Zwei Biere sind es geworden. Eines mit Algenzusatz zum Fisch und eines mit Zusatz von Vodka zum Schaf. Wenn das nicht genial ist!

Um unseren Rundgang durch Torshavns Gastronomie abzuschließen: Absolut sehenswert ist auch das **Kaféhusid** mit seiner interessant kunstvollen Abriss-Architektur. Die Deckenverkleidung wirkt, als käme sie gleich runter. Die teilweise nackten Betonwände sehen aus wie ausgeschlagen, sie unterteilen das Cafe in kleine Nischen, jede in einem anderen Stil eingerichtet. Das reicht vom „Herrenzimmer“ mit dunklen Ledersesseln bis zum Ikea-Küchenlook. Die Regale in den kleinen Nischen sind wie ein Supermarkt mit

unterschiedlichsten Produkten zum Kaufen gefüllt: Saft und Kaffee oder Aquarelle von lokalen Künstlern.

Wer auf die Färöer reist, stellt sich unweigerlich auch die Frage: Wie leben die Menschen hier eigentlich? Solche Einblicke bietet **Heimabliðni** (übersetzt Gastfreundschaft). Dabei handelt es sich um eine organisierte Einladung in das Wohnhaus von Insulanern, die ihren Gästen traditionelle Hausmannskost servieren. So laden z. B. Onnu und Óla zu einem 5-gängigen Menu ein, mit Lamm von der eigenen Farm als Hauptgericht. Dazu gibt es Geschichten aus dem Leben der Gastgeber und man kann all die Fragen loszuwerden, die einem unter den Nägeln brennen.

Hierzulande würde vermutlich jeder Wirt die Hände über dem Kopf zusammenschlagen und schimpfen, wie das Tourismusbüro solche Art von Schwarzgastronomie unterstützen kann. Deshalb wollten wir von der Tourismus-Direktorin Guðrið Højgaard wissen, ob die Restaurants nicht erobert sind über die Konkurrenz. Ihre Antwort: „Es sind ja nur einige wenige Heimabliðnis, die den Menschen in den Dörfern ohne Gastronomie, die Möglichkeit bieten, mit einem kleinen Geschäft etwas dazu zu verdienen. Da entsteht kein Konkurrenzdruck.“

Die Übernachtungszahlen auf den Färöern sind in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Es wurden neue Hotels gebaut und neue touristische Angebote geschaffen. In Vestmanna kann man z. B. zu einem

Grottenkonzert rausfahren. Das Livekonzert findet in schaukelnden Booten in einer Grotte statt. Ein jährliches Highlight ist auch das G!Festival am Strand von Göta. Specials des dreitägigen Open Air Musik-Events sind eine finnische Sauna und große beheizbare Badezuber, in denen sich die Musikfans aufwärmen können, wenn sich das Wetter wieder mal von seiner unberechenbaren Seite zeigt.

Das New York Times Magazin beschrieb die Inselgruppe letzten Oktober als „The next great Scandinavian Destination“, lebendig und hip, landschaftlich eine spektakuläre nordische Version von Hawaii. Besser können wir es auch nicht sagen.

Dagmar Krutoff

Infos aus dem Internet

Offizielle Tourismuseite:
visitfaroeislands.com

Atlantic Airways:
atlantic.fo

Restaurant Koks:
koks.fo

Restaurant Àarstova:
aarstova.fo

Fischrestaurant Barbara:
barbara.fo

Sushi Restaurant Etika:
etika.fo

Restaurant Ræst, Futastova, The Tarv und Kaféhusid via facebook

Top aktuell!

**„BARCA“
Barservietten**
im Trendformat 10 x 10 cm!

TOP SERVICE GmbH
081 65/94 87 30
www.topservicegmbh.de

im Gepäck hatten sie auch ein Hjallur auf Rädern, eine Art Mini Ræst-Restaurant. Mitten im Menu hieß es für die Gäste, bitte einmal anziehen, es geht raus. Vor dem Hjallur erwartete sie dann ein junger Färing in Jeans und braunem Wollpullover, der sie in das Universum von getrockneten und fermentierten Lebensmitteln einführte. Wer

**Sie möchten neue Gäste
und mehr Umsatz
für Ihr Restaurant?**

Wir helfen Ihnen dabei!

www.bookatable.de
info.de@bookatable.com

Bookatable
ein Unternehmen der Michelin Gruppe