

Laborparty

Das renommierte Kopenhagener Sternerrestaurant Noma will sich als großes Labor für innovatives Essen grundlegend neu aufstellen. »Um weiterhin Noma zu sein, müssen wir uns verändern«, teilten Küchenchef René Redzepi und sein Team am Montag mit, wie die dänische Zeitung *Berlingske* berichtet. Die Wintersaison 2024 werde deshalb die letzte Saison des Restaurants in seiner bisherigen Form sein. 2025 werde es als »Noma 3.0« in eine große Testküche verwandelt, die sich der Lebensmittelinnovation und der Entwicklung neuer Aromen widmen werde. Das Bedienen von Gästen werde weiterhin Teil der Noma-Identität sein, allerdings werde man sich nicht mehr darüber definieren, ein Restaurant zu sein. Das Noma trägt drei Michelin-Sterne und ist fünfmal zum besten Restaurant der Welt gekürt worden, zuletzt 2021. Sein Name setzt sich aus den ersten Silben der dänischen Begriffe »nordisk« (nordisch) und »mad« (Essen) zusammen. (dpa/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/442588.gastronomie-laborparty.html>