



# KÖPENHAMNS BÄSTA ASIATER

*Minimalistiska, eleganta och internationella – men framför allt asiatiska. Den danska matscenen kryddas just nu av mängder med spännande krogar med japansk och koreansk signatur.*

TEXT SARA BERG FOTO MIRIAM PREIS



Rätktoasten på Goldfinch görs på pilgrimsmusslor istället för räkor. Det är svårt att få tag på lämpliga räkor i Köpenhamn.



**D**et kändes ödesmättat när Noma meddelade att restaurangen skulle stänga nästa år. För finns det någon mer symboltyngd institution än denna när det gäller det nordiska köket? Noma uppfann det – kommer de också att ha ihjäl det?

Självklart inte. Idag är nordisk mat lika etablerad och välkänd som fransk eller italiensk. Men det stränga och asketiska vis den presenterades på för 20 år sedan är inte aktuellt idag. Även om lokalproducerade råvaror i säsong blivit närmast standard på de flesta medvetna krogar väljer kockarna numera att titta utanför den egna trädgården när det gäller smaker och influenser.

Det pratades en tid om att de sydamerikanska köken skulle booma, men det har ännu inte hänt. Även om såväl Sanchez olika mexikanska restauranger, Bottega Estadio som blandar latinamerikanskt med Medelhavet och mexikansk-peruanska Donda, alla ligger i Köpenhamn. Många lagar mat över öppen eld.

Och så har de östasiatiska köken, kanske lite oväntat, fått en revival i den danska huvudstaden. Sedan tidigare finns flera koreanska eller koreanskinspirerade restauranger: Kristian Baumanns **Juju** och **Koan**, som nyöppnar i annan lokal under våren, och **Propaganda** som



**Youra Kim är kökschef på Propaganda. Hennes mat bottnar i det koreanska köket, men styrs av de danska råvarorna. Hennes koreanska friterade kyckling smakar dock som i Korea.**

drivs av den italienske sommelieren Riccardo Marcon från Barabba och kocken Youra Kim, född i Korea.

– Det är toppen att vara korean just nu. Folk är så otroligt intresserade av koreansk kultur, och många kommer hit för att uppleva köket. Pojkbandet BTS har gjort mycket för mig. Men det är bara den friterade kycklingen som serveras precis som den gjorde när jag var liten, i övrigt vill jag sätta min egen prägel på maten, säger hon.

På minimalistiskt inredda **Jatak** kombinerar förre Relæ-kocken Jonathan Tam sitt kulinariska arv med danska råvaror. Man kan få kål med ostron och mexikansk tagetes eller pilgrimsmussla med sichuanpeppar

– Jag är född i Kanada men hemma åt vi bara kantonesiskt och vietnamesiskt. Jag blev kock för att jag var trött på att äta kantonesiskt hela tiden. Plötsligt insåg jag att man kunde äta annat än ris, nudlar och wokat. På papperet låter vår meny galen. Folk kallar maten för ”modernt kinesisk”, men jag vet inte riktigt vad det innebär. Jag använder nästan bara danska råvaror, och mycket går att odla här: shiso, chili, tomat, örter, säger Jonathan Tam.

Även den australiske kocken Will King-Smith lagar kinesiskt. Hans nyöppnade **Goldfinch** ligger intill Kongens Nytorv och har lånat namnet från en restaurang i Wong Kar-wais film ”In the mood for love”.

En liten neonröd fågel på fasaden visar vägen, och efter att ha gått genom en passage kommer man till restaurangen på innergården. Här är maten ganska straight-up kantonesisk. Inne i preppköket hänger danska, ekologiska ankor från norra Jylland i krokar och väntar på att tillagas och serveras som pekingankor med pannkakor. Hela processen tar fyra dagar.

– Jag gillar inte begreppet autentiskt, men jag försöker att vara så

traditionell som möjligt när jag tillagar mina rätter. Jag vill representera det kantonesiska köket så bra det går. Det är ett både djupt och brett kök, men jag är en nörd och har lagt över fem år på att lära mig bemästra det, säger Will King-Smith.

Han har en bakgrund på fine dining-krogar i både Australien och Danmark, dit han flyttade för drygt tio år sedan, lockad av den köpenhamnska matscenen som hade börjat bubbla vid den tiden. Han var först på Mielcke & Hurtigkarl och sedan på Geranium i några år, innan han bestämde sig för att börja servera maten han själv ville äta – och laga.

– Att vara kock på en finkrog handlar mycket om att organisera och inte så mycket om att utföra.

Efter att ha serverat kinesiska nudlar i gatumatformat öppnade han den betydligt större Goldfinch.

– Det kantonesiska köket är det jag växte upp med. Och så är det enkelt att kombinera med vin och cocktails. Sichuanköket är betydligt svårare.

Han tror att hans bakgrund var avgörande för att han valde att satsa på just kinesiskt. Många av de asiatiska restauranger som öppnat i Köpenhamn den senaste tiden drivs av kockar som är födda någon annanstans än i Danmark.

– De danska kockarna har inte samma kunskap och erfarenhet av den här typen av kök, säger Will King-Smith.

En annan australisk kock är Edward Lee, som driver japanska **Gaijin**. Han är inne på samma spår:

– Det handlar mycket om var man vuxit upp, varifrån ens familj kommer och om vad man har för kulinarisk bakgrund.

Precis som King-Smith hamnade han i Köpenhamn lite av en slump.



Edward Lee på Gaijin. Han har rötter i Hongkong, men lagar nu japansk mat.



Matchatarte till dessert.



– Jag ville jobba i Europa men inte i London. Den billigaste flygbiljetten jag hittade inkluderade en mellanlandning i Köpenhamn, så det var så jag hamnade här. Jag skulle bara stanna i ett år på semestervisum, men nu har jag både en egen restaurang och en dansk flickvän.

Edward Lee började också med nordisk finmat: först på Studio, sedan på Jordnær. När han skulle öppna sin första egna restaurang tittade han bakåt. Han är född i Hongkong men flyttade till Sydney med familjen när han var fem. Där finns en stor japansk community.

– Jag minns en fantastisk liten izakaya. En kväll såg jag en full japansk affärsman vingla ut därifrån och jag tänkte att ”detta måste vara bra”.

Hans avskalade restaurang Gaijin – främling på japanska – serverar japanska rätter som yakitori, misosoppa, sashimi och ris med laxrom, men det nordiska är ändå närvarande. Han använder ingredienser som svartvinbärsblad, fläderblommor och krusbär. Kött, fisk och skaldjur är för det mesta lokala.

Även om han har lämnat den mer extrema fine dining-miljön säger han att den typen av bättre asiatiska krogar som Gaijin tillhör hade varit omöjliga utan den internationella atmosfär som existerar på finkrogarna.

– Ja, många av kockarna har tidigare arbetat på restauranger där personalmaten är en viktig del av jobbet. Oftast lagade folk rätter från sin uppväxt, vilket blev ett sätt att testa dem på en publik. Om maten var bra kunde den bli en snackis. De danska stjärnkrogarna har bidragit med mer mångfald på krogscenen, och jag tror att vi kommer att få se andra kök framöver, som indiskt. Jag hoppas också på en bra vietnamesisk restaurang.



Gaijins sashimiservering.



Levi blandar det japanska köket med det italienska – båda är produktdrivna och avskalade.

#### Vad brukade du laga för personalmat?

– Kantonisk comfort food, som mapu tofu eller char siu-fläsk.

#### Skulle du inte kunna stoppa in lite kantoniska influenser på Gaijin?

– Jag vet inte, det japanska köket är så lätt och elegant medan kantoniskt är mer robust. Och jag vill inte laga fusion; jag har varit rädd för det ända sedan jag sökte mitt första jobb i Australien och köksmästaren frågade vad jag ville laga för mat. ”Fusion”, svarade jag. ”Fusion confusion”, sa han. Jag fick inte jobbet.

På Goldfinch hittar man däremot såväl char siu som fiskdoftande aubergine och räkoast, fast här görs den på pilgrimsmusslor.

– Det går inte att få tag på den typ av räkor som passar i den här rätten, så jag testade med pilgrimsmusslor och det funkar bra. En annan skillnad från det klassiskt kantoniska är att jag bakar mitt baobrod på surdeg och gör en sweet and sour pork där jag använder havtorn i såsen, säger Will King-Smith.

En restaurang som inte är rädd för fusion är **Levi**, där man blandar japanskt med italienskt i en lyxigt designad matsal. Bara toaletten en trappa ner är en upplevelse – som ett rosa art déco-möter-Barbie-rum. Förra året fick de utmärkelsen Byens bedste restaurant av tidningen Berlingske.

Här äter man rätter som sashimi med olivolja, rå tonfisk med bagna cauda och pistasch och signaturren som består av den friterade risbollen arancino gömd under ett lakan av mycket tunt skivad wagyubiff och wasabi.

– Jag hade haft idén till den här restaurangen i tio år. Jag ville förena det italienska med det japanska, två kök som bygger på enkelhet

och perfekta råvaror. Kärleken till en tomat eller en fisk. Kvaliteten är avgörande – det går inte att gömma något, säger ägaren Jesper Boelskifte.

Men istället drev han sushibaren Umami, grillrestaurangen Mash och finkrogen Le Sommelier. Efter att ha sålt Umami och ramlat över den perfekta lokalen, bland modebutikerna i Indre byn, kände han att det var nu eller aldrig.

– Köket är inte dogmatiskt; det måste inte finnas inslag av båda länder i varje rätt. Min kökschef Andrea Calducci är italiensk, men jag har även japanska kokkar i köket.

Var för sig är det italienska och det japanska två kök som är tydligt närvarande i Köpenhamn. Det italienska tack vare alla restauranger som öppnats av italienare de senaste åren, varav de flesta lagar rustika pastarätter snarare än pillig finmat. Det japanska har väl aldrig riktigt lämnat stan sedan sushin anlände, även om kvaliteten har skiftat genom åren.

– På Michelinivå hittar man mycket japanska tekniker, med fermentering och liknande. Vi kanske börjar tröttna lite på det nordiska nu, men det har ju även utvecklats till något annat än det var från början. Nu är det ett av världsköken. Jag tror att det är bra att det uppstår komplement till det renodlat nordiska, som det italienska som har mer substans.

Däremot tror han att det kommer att dröja innan vi får se en strikt japansk restaurang i Köpenhamn.

– Vi har varken den paletten eller samma förståelse för kökets historia som man har i Japan. Det är lite för mycket *acquired taste*.

Omakase-restaurangen **Sushi Anaba**, som ligger på Nordhavn, är



Pistaschglass med olivolja och flingsalt.



Sashimi med olivolja.

kanske inte direkt krävande för smaklöckarna men ändå så nära en japansk sushibar man kan komma. Här presenterar kocken Mads Battefeld Hansen hantverkssushi för bara ett fåtal gäster varje kväll. Han är även en av grundarna bakom **Kappo Ando**, som drivs av paret Henrik Ando Levinsen som är sommelier och Akiko Ando Levinsen som är kock. De träffades när Henrik var i Japan för att jobba på ett sakedestilleri.

– Min passion för Japan är livslång. Bland annat jobbade min morfar med japanska antikviteter. Först tänkte jag bli jurist, men detta är mycket roligare.

Redan för ett decennium sedan ville han öppna en yakitorirestaurang, men folk sa åt honom att det aldrig skulle funka i Köpenhamn. När han och hans fru flyttade tillbaka till Danmark för några år sedan bestämde de sig för att förverkliga restaurangen ändå. Det skulle vara ett öppet kök och speak easy-känsla.

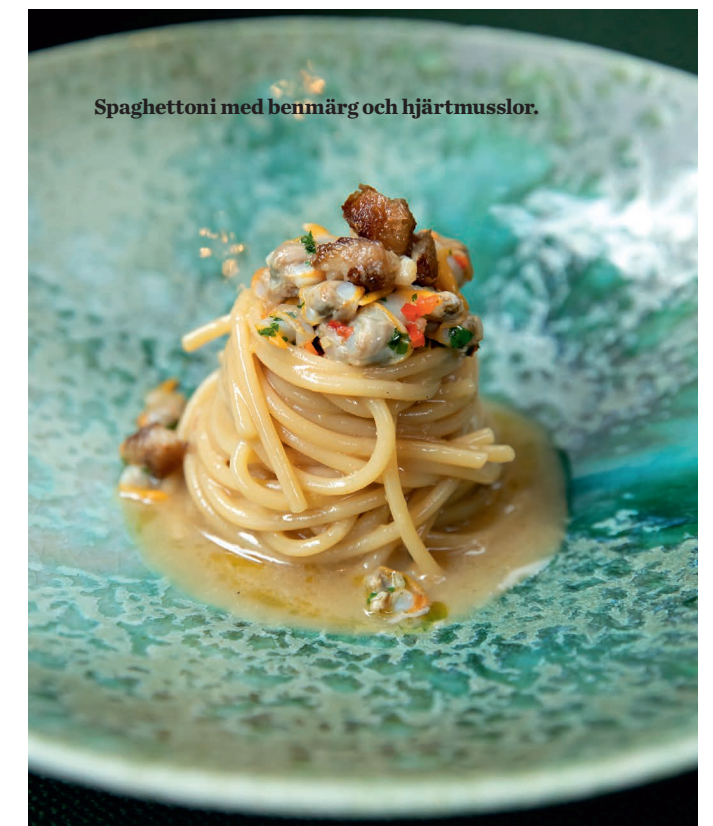
På Kappo Ando ryker det från yakitorigrillarna. De är specialimporterade från Japan och väger 50 kilo styck.

– Många köper fel typ av grill, en BBQ-grill istället för en äkta yakitorigrill.

Henrik Ando Levinsen är noga med de japanska detaljerna – bland annat är allt porslin japanskt och mellan 40 och 200 år gammalt – men vill ändå sätta sin egen prägel på restaurangen. Och vill han sätta något vietnamesiskt på menyn så är det helt okej.

– Vissa frågar varför vi inte spelar japansk musik eller serverar japanskt öl, men det gör man ju inte i Japan heller. I Tokyo finns allt, och det är populärt med fusion.

Ordet kappo signifierar en typ av restaurang som befinner sig



Spaghettoni med benmärg och hjärtmusslor.



Teriyakin på Kappo Ando.

Hotellobbyn till Rosselli AX från ovan.



Sommeliern Henrik Andö Levinsen är delägare till Kappo Ando.

» LÄT SOM EN OND DRÖM MEN SMAKADE FANTASTISKT PÅ SITT EGET PERVERSA VIS. «

mellan den enklare izakayan och den finare kaisukin i nivå.

– Kappo betyder ”skiva och tillaga”, och det är den roligaste sortens krog som finns i Japan just nu. Det finns mycket inom det japanska köket som är utforskat här i Danmark, men många adderar även japanska inslag till maten; man kan till exempel hitta katsubushi på en i övrigt fransk krog.

På Kappo Ando har de en galen osträtt, som består av japansk omelett med en kräm på camembert och vit tryffel och kakisylt på toppen. Den danske matkritikern Søren Frank beskrev den som något som ”lät som en ond dröm men smakade fantastiskt på sitt eget perversa vis”.

– Vi har haft recensenter här som säger att det är skönt att slippa burrata, tartar och ceviche nu, säger Henrik Andö Levinsen. Det börjar bli lite tjatigt med den typen av rätter, folk vill ha någonting annat.



Osträtten består av omelett med ostsås och tryffel.



En tallrik från grillen, framför allt olika delar av en kyckling.