

**K O P E N
H A G E N
F O O D**

TRINE HAHNEMANN

Recepten, tradities en verhalen

Fotografie: Columbus Leth

Spectrum



Dit schilderij van Vilhelm Hammershøi symboliseert voor mij het leven in Kopenhagen: de appartementen met de kamers op een rij, de sobere interieurs en de koele kleuren van Scandinavië. Hammershøi heeft dit appartement vele malen geschilderd. Van het schilderij gaat een tijdloze rust, stilte en tevredenheid uit. Het is een verbeelding van het dagelijks leven, maar dan op zo'n sobere manier dat ik er van alles bij ga verzinnen. Ik voel me zeer aangetrokken tot dit werk en kan er urenlang naar kijken, zittend met mijn handen gevouwen in mijn schoot. Hoewel dit doek meer dan honderd jaar geleden is geschilderd, heeft het een enorme diepgang en geeft het me een thuisgevoel. Ik zie mezelf zitten op die stoel, luisterend naar de stilte, terwijl mijn benen ritmisch heen en weer zwaaien, in afwachting van de dingen die komen gaan.

Dit boek gaat over Kopenhagen. Een gewone reisgids is het niet, het is meer mijn eigen verhaal over mijn eigen stad. Het gaat over mijn manier van leven in Kopenhagen. Ik ben geen jonge hipster; ik ben hier niet sinds kort komen wonen. Ik ben hier geboren en getogen, ik heb hier bijna mijn hele leven gewoond. Het is dus een heel persoonlijk boek over de stad waarin ik opgroeide en nog steeds woon.

Met de jaren zag ik hoe Kopenhagen zich ontwikkelde tot een kosmopolitische stad, die naam maakte met zijn restaurants, koffie, fietscultuur, vriendelijke sfeer en *hygge*. Hele buurten zijn totaal veranderd, ten goede maar ook ten kwade. Ook de restaurantcultuur is veranderd; we hebben nu goede wijnbars en cocktailbars, we serveren gerechten uit bijna alle landen ter wereld, en er zijn foodmarkets.

Ik heb niet alle interessante plekken genoemd; er zijn genoeg fantastische bezienswaardigheden en adressen die ik zelf nog moet ontdekken. Alles is in beweging en er is telkens iets nieuws te beleven. In dit boek heb ik geprobeerd die sfeer van vernieuwing te vangen en te verbinden met de geschiedenis zoals ik die ken. Daarmee geef ik niet een volledig beeld. Dit is mijn Kopenhagen.

Aangezien ik hier woon, heb ik zo mijn vaste gewoonten en veel gebeurt gedachteloos; in je eigen stad ben je niet voortdurend op zoek naar avontuur. Pas als ik thuiskom van een reis word ik me weer bewust van wat mijn leven hier voor me betekent. Ik merk dan dat ik dingen heb gemist, niet in de laatste plaats mijn ochtendwandelingen, de verschillende routes waar ik 's morgens een keuze uit maak.

Ik maak een wandeling rond de zes meren die de scheiding vormen tussen het centrum en de buitenwijken. Of ik wandel naar de waterkant, steek de voetgangersbrug bij Østbanegade over, loop langs de Kleine Zeemeermin en langs het water naar Nyhavn. In de haven steek ik de brug over naar Christianshavn voor een kop koffie, keer terug via Kongens Nytorv, langs de Gothersgade en loop door de koninklijke tuinen weer naar huis.

Of ik fiets vanuit mijn huis in Østerbro naar de waterkant, rijd naar Nyhavn, over de brug van Nyhavn, langs Strandgade, rechtsaf richting het water voorbij Knippelsbro, over de Cirkelbroen – de Olafur Eliassonbrug – naar Islands Brygge, tot de volgende voetgangersbrug, dan naar Sønder Boulevard naar het café van mijn vriend Keld, Kihoskh (te zien op het boekomslag). Na een kop koffie en een broodje fiets ik weer door langs de Værnedamsvej, ik neus even door de boeken bij Thiemers Magasin, en fiets terug langs de meren naar huis. Deze route voert me door drie wijken en Frederiksberg. Soms wijk ik even van de route af en rijd ik naar Sankt Hans Torv voor koffie bij Kaffeplantagen of Mirabelle.

Net zo fijn vind ik een tochtje naar de bossen van Dyrehaven. Vanuit de stad ben je er met de trein in 20 minuten. Het hele jaar door kun je daar prachtig wandelen en je vind er rust, ruimte, mooie uitzichten en oude bomen. Voor mij is een plek je thuis als je blij bent er weer terug te zijn en je je oude gewoonten weer kunt hervatten. In Kopenhagen hoor ik thuis, in goede en slechte tijden.

Hiernaast: Vilhelm Hammershøi, *De vier kamers*, 1914

Ik ben geboren in het ziekenhuis dat ik elke dag kan zien vanaf het eind van mijn straat, al kijk ik er nu vanaf de andere kant van de meren op uit. De straat waar ik opgroeide ligt niet ver van waar ik nu woon. Hoewel ik het langst in Kopenhagen heb gewoond, heb ik mijn kinderen grootgebracht in Amerika en Engeland. Ik mijmerde graag over waar ik nog meer zou kunnen en willen wonen, maar toch keerde ik altijd weer terug naar Kopenhagen. Anders gezegd: ik heb mijn hele leven nagedacht over wat het betekent om ergens thuis te horen, over wat het karakter van een stad met je doet. Dit boek is deels een poging die vraag te beantwoorden, deels een verkenning van mijn schitterende geboortestad.

Een stad verandert mee met de tijd. De geschiedenis laat haar sporen en verhalen na in de architectuur, de mensen, de markten – en niet in de laatste plaats in de eetcultuur. Zo heeft elke stad ter wereld zijn eigen unieke tempo, geuren, geluiden en gebruiken.

Als je, zoals ik, bijna vijftig jaar midden in een stad hebt gewoond, dan zie je in die tijd gebouwen én de bewoners veranderen. Er vertrekken mensen, er komen andere voor in de plaats. Maar de stad blijft, de ziel en identiteit van de stad veranderen nooit.

Toen ik klein was, droomde ik ervan om zodra ik oud genoeg was te ontsnappen naar New York. En dat deed ik ook. Ik voelde me er direct thuis, op een nieuwe en andere manier dan in Kopenhagen. Dat komt misschien ook doordat ik niet zelf voor Kopenhagen had gekozen. In mijn jeugd was het een provinciale stad, eigenlijk nogal saai; er gebeurde niet veel. Er woonden bijna alleen Denen. Als ik op straat een andere taal hoorde spreken, draaide ik me om en keek ik wie die mensen wel niet waren – ik vroeg nog net niet om hun handtekening! In die jaren verlangde ik naar iets groots. Dat verlangen is nu verdwenen: in slechts enkele jaren heeft Kopenhagen zich ontwikkeld tot een spannende, dynamische wereldstad, waar achter elke hoek een juweeltje schuilgaat. De hele wereld komt nu naar ons toe.

Ik heb altijd in steden gewoond en ging ervan uit dat het platteland niets voor mij was. Ook dat is veranderd. Ik geniet nu van het landleven, de stilte, het kalme tempo, de wilde natuur, de wisseling van de seizoenen en bovenal van het gevoel dat de natuur zoveel groter is dan wij mensen. Dat komt doordat ik anders ben gaan denken over eten. Inmiddels begrijp en respecteer ik het platteland en de mensen die daar wonen en werken. Zij produceren het voedsel voor de stedelingen en leveren zo de brandstof voor de steden waarin het zo prettig leven is.

Als kind fantaseerde ik vaak dat ik in een andere familie thuishoorde. Ik hield er een paar schaduwlevens op na. Als het donker werd, zat ik op de vensterbank, keek bij andere huizen naar binnen en droomde dat ik bij die gezinnen hoorde. In mijn fantasie richtte ik de kamers in, ik verzon verhalen over de familieleden, over wat we deden, wat we tegen elkaar zouden zeggen, wat we aten, en hoeveel taarten ik zou bakken ...

Het leven kan ons langs allerlei wegen voeren. Gedroomde levens kunnen ons net zozeer inspireren als echte ontmoetingen. Van elke kans die ons wordt geboden kunnen we iets leren. We maken keuzes, goede en slechte, maar ik geloof wel dat het stadsleven extra veel mogelijkheden biedt. De kans dat er iets gebeurt is gewoon groter, omdat we in een stad veel meer mensen ontmoeten.

En dan zijn er nog al die mensen die je niet ontmoet en alle keuzes die je in je leven voorbij hebt laten gaan. Ze vormen de basis voor nieuwe verhalen. Ik vertel mezelf verhalen terwijl ik door Kopenhagen loop. Dat gaat vanzelf; ze komen spontaan bij me op als ik 's morgens door de drukke stad wandel en om me heen kijk.

Kopenhagen is een inspirerende stad voor romantische zielen. Wie hier ronddwaalt, op zoek naar verhalen, wordt royaal beloofd. Welkom in mijn Kopenhagen.





Mazarincakejes met chocoladeglazuur

Deze verrukkelijke cakejes kocht ik als kind in de winkel op de hoek van onze straat. Vreemd genoeg ben ik ze pas nu, meer dan dertig jaar later, zelf gaan bakken. Gebruik een mini-muffinplaat (van metaal of siliconen) met holten van circa 3 cm doorsnee.

Voor 24 stuks

Voor de cakejes

250 g licht gezouten boter op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten

250 g marsepein met minstens 60% amandelen, geraspt (zie blz. 82 voor zelfgemaakte marsepein)

250 g fijne kristalsuiker

5 eieren

70 g bloem

50 g pure chocolade, fijngenhakt, ter garnering

Voor de getempereerde chocolade

200 g pure chocolade, in stukjes

Verwarm de oven voor op 190 °C. Gebruik je een metalen muffinplaat, vet die dan licht in.

Klop in een mengkom de geraspte marsepein en de suiker door elkaar, liefst met een elektrische mixer. Klop de boter erdoor tot je een glad mengsel krijgt. Voeg de eieren een voor een toe en klopf steeds goed na elk toegevoegd ei tot het mengsel weer glad is. Spatel de bloem erdoor.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit het in de holten (of schep het erin met een lepel). Vul de holten tot vlak onder de rand.

Bake de cakejes 10 minuten in de oven, neem de bakplaat eruit en laat de cakejes afkoelen in de vormpjes.

Nu ga je de chocolade tempereren; gebruik hierbij een suikerthermometer. Smelt 140 g van de chocolade in een hittebestendige kom op een pan met zachtjes kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Neem de pan van het vuur als de chocolade een temperatuur van 50 °C heeft bereikt en voeg de resterende 60 g chocolade toe. Schep de chocolade om tot hij is gesmolten. Verwarm de chocolade zoals tevoren tot een temperatuur van 31 °C. Hij is nu klaar voor gebruik. Zorg dat de temperatuur van de chocolade stabiel op 31 °C blijft. Neem de cakejes uit de vormpjes, doop elk cakeje in de chocolade en strooi er ter garnering wat fijngehakte chocoladestukjes over.



Hakkebøf met hasselback-aardappelen

Op en top Deens! Hasselback-aardappelen zijn weer helemaal in, en terecht.

Voor 4 personen

Voor de hasselback-aardappelen

12-16 middelgrote aardappelen
40 g gezouten boter
4 el olijfolie
grof zeezout

Voor de hamburgers en uien

ca. 60 g gezouten boter
2 grote uien, in ringen
2 el water
zeezout en versgemalen zwarte peper
300 g cantharellen
600 g rundergehakt van goede kwaliteit

Voor de bieten

2 el balsamicoazijn
1 tl honing
400 g bieten, geschild en grof geraspt

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Schil de aardappelen en maak hierin om de 3 mm flinke inkepingen, maar let op dat je ze niet doorsnijdt. Verhit 40 g boter met de olie in een steelpan met dikke bodem tot het mengsel sist maar nog niet bruin kleurt. Leg de aardappelen in een braadslee, met de inkepingen naar boven, en schenk het botermengsel erover; zorg dat de aardappelen en de bodem van de braadslee goed met vet zijn bedekt. Bestrooi de aardappelen met grof zeezout. Bak ze 40-50 minuten, of tot ze gaar zijn. Bedruip ze tussendoor twee- of driemaal met de jus.

Verhit intussen 30 g boter in een pan met dikke bodem op matig tot laag vuur. Bak hierin de uienringen goudbruin. Draai het vuur wat hoger, sprenkel de 2 eetlepels water over de uien, strooi er $\frac{1}{2}$ theelepel zout over en bak de uien zachtjes tot alle vloeistof is verdampt. Schep ze uit de pan en houd ze warm.

Veeg de paddenstoelen zorgvuldig schoon met een droog borsteltje, bak ze in 15 g boter goudbruin en voeg ze toe aan de uien.

Vorm vier hamburgers van het gehakt en bestrooi ze aan beide kanten met zout en peper. Verhit de resterende 15 g boter in de koekenpan en bak de hamburgers aan beide kanten tot ze medium-rare (of naar keuze well done) zijn.

Klop de balsamicoazijn en de honing door elkaar, schep de geraspte bieten erdoor en voeg zout en peper naar smaak toe.

Serveer de hamburgers met de gebakken uien en cantharellen erop en geef er de hasselback-aardappelen en de bieten bij.

Kreeftsalade

Als je een levende kreeft koopt, weet je zeker dat hij vers is; maar het vergt wel lef om hem te koken. Check of de kreeft vers ruikt en of zijn staart snel weer oprult als je hem uitrekt.

Voor 4 personen

2 levende kreeften

Voor het pocheerwater

5 liter water

sap van 1 citroen

3 plukjes dille

1 el zeezout

Voor de vinaigrette

1 el fijngesneden sjalot

4 el citroensap

2 el extra vergine olijfolie

1 tl honing

zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de salade

2 stronkjes witlof

1 venkelknol

15 g gezouten boter

10 plukjes dille

bosje waterkers

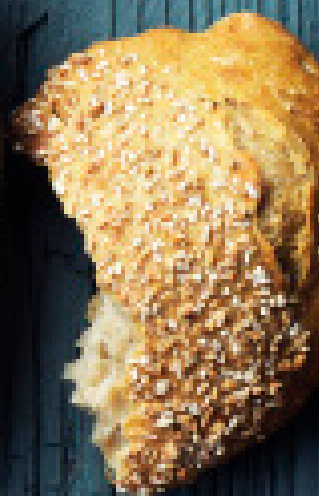
Breng in een grote pan het pocheerwater met het citroensap, de dille en het zeezout aan de kook op hoog vuur.

Steek de kreeften dood met een mes: steek de punt van een scherp mes in de kop en doorklief vlug het pantser. Laat de kreeften in het kokende water glijden en kook ze 8 minuten. Neem ze uit de pan, rek de staarten uit en laat ze afkoelen.

Klop intussen alle ingrediënten voor de vinaigrette goed door elkaar.

Neem het kreeftenvlees uit de staarten en scharen en snijd het in kleinere stukken. Snijd het witlof in lange, dunne repen. Snijd de venkel in heel dunne reepjes en doe ze in een kom met ijskoud water, zodat ze oprullen.

Verhit de boter in een koekenpan en bak de repen witlof aan beide kanten tot ze kleuren. Leg ze op vier borden en schep de stukjes kreeft ertussen. Sprenkel de vinaigrette erover en garneer met de venkel, dille en waterkers. Bestrooi met peper en serveer direct.





Hotels

Bij wijze van research voor dit boek besloot ik een nacht te logeren in een van de leukste hotels van Kopenhagen, dus ik vroeg een vriendin om me gezelschap te houden en 24 uur de toerist te spelen in onze eigen stad. **Hotel Babette** ligt perfect: heel centraal, maar in een groene wijk, vlak bij de haven. Hotel Babette kiest heel bewust voor een groene, duurzame werkwijze en maakt deel uit van de keten Guldsmeden, die verschillende uitstekende hotels in de stad heeft.

Zodra ik een hotel binnenstap, beland ik in een aparte wereld zonder dagelijkse verplichtingen, zoals boodschappen doen of de afwas. Ik vind het heerlijk een hotelkamer in bezit te nemen, al mijn spulletjes een plek te geven en hier en daar wat te verschuiven, zodat de kamer echt van mij voelt tijdens mijn verblijf. Ik kan helemaal ontspannen en krijg weer nieuwe energie.

Nadat we waren ingecheckt, maakten we een wandeling langs de kade naar Amaliehaven en we stopten voor koffie met koek bij het café op Sankt Annæ Plads. Daarna keerden we terug naar het hotel en gingen we naar de sauna op het dak, met een fantastisch uitzicht over Kopenhagen. Na een heerlijke maaltijd sliepen we uitstekend in onze comfortabele bedden. Al waren we gewoon in onze eigen stad, het voelde als een mini-vakantie.

In een internationale hoofdstad als Kopenhagen heb je natuurlijk veel uitstekende hotels. In het luxesegment zijn er bijvoorbeeld **Sander**, **Hotel d'Angleterre** en **Nimb** in Tivoli. Heel grappig is het kleinste hotel ter wereld, met slechts één kamer, in Vesterbro (zie blz. 184). **Nyhavn 71** biedt schitterend uitzicht over de haven, **Hotel Kong Artur** ligt bij de meren. Met een kleiner budget kun je terecht bij het moderne hostel **Steel House**.

Restaurants

Er zijn veel restaurants in Frederiksstad en omgeving: Franse bistro's, klassieke Deense of Italiaanse restaurants, eetcafés, hamburgercafés en nog veel meer. Ik kan **Restaurant Palægade** en **Restaurant Amalie** aanbevelen.

Aan Bredgade vind je **Salon**, een nieuw restaurant van de legendarische chef-kok Claus Christensen, die bekendstaat om zijn klassieke Deens-Franse kookstijl met seizoensproducten. Hij is ook zeer geïnteresseerd in kunst en cultuur, zoals je zult merken als je zijn restaurant bezoekt.

Ga op zoek naar het verborgen steegje aan het eind van **Sankt Annæ Plads**, van **Bredgade** naar **Store Kongensgade**. Je komt dan op een klein pleintje, **Landgreven**, bij een benzinepomp en **Gasolin Grill**. Bestel hier een van hun beroemde hamburgers. Het is mij nooit gelukt er een te bemachtigen, ze waren telkens op voordat ik aan de beurt was. Je moet er vroeg bij zijn!

Kafferiet

Koffiebars horen bij het leven in Kopenhagen en wie hier op bezoek is, moet er beslist een paar uitproberen. Kafferiet is een gezellige kleine koffieketen. Het is een wereldje op zichzelf, met mooie kleuren, een royale keuze aan lekkernijen en wat belangrijker is: uitstekende koffie. Het is een soort mengeling van Hans Christian Andersen en Deens design. Er zijn vijf vestigingen in Kopenhagen; hiernaast zie je de oorspronkelijke vestiging.

Christiania

Christiania is een zelfverklaarde autonome wijk in **Christianshavn** en een van de topattracties van Kopenhagen. Het was een verlaten militair terrein maar werd in de geest van de hippiebeweging in 1968 bezet door krakers, die hier een alternatieve, parallelle en zelfvoorzienende maatschappij oprichtten, met gelijkheid voor allen, een eigen vlag en een eigen belastingstelsel. De oprichters van Christiania behoorden tot een beweging die zich tegen het establishment keerde. Ze eisten uitbreiding van vrouwenrechten, gelijkheid, meer sociale woningen en woonruimte voor degenen die niet precies in het stramien van de maatschappij pasten.

Slaagde Christiania erin vast te houden aan de oorspronkelijke utopische idealen? Waarschijnlijk niet (wie zou dat wel hebben gekund?), maar momenteel vechten de bewoners nog steeds voor hun voortbestaan.

Toen wij klein waren, was Christiania een enorme speeltuin waar we alle vrijheid hadden. We vonden het heerlijk dat onze ouders niet voortdurend een oogje in het zeil hielden!

Sinds mijn jeugd ben ik regelmatig teruggeweest in Christiania. Ik bezoek er concerten, ga bij vrienden langs, drink er koffie, wandel langs het kanaal en loop over de **kerstmarkt**. Ik kom de wijk vanaf de andere kant in en vermijd Pusher Street (je kunt waarschijnlijk wel raden waar deze straat zijn naam aan dankt: drugshandelaars). Ik loop liever over de kade en eet een hapje bij

Morgenstedet, met lekkere biologische en vegetarische gerechten. Het eten is er totaal anders dan bij noma. Het is traditioneler en doet denken aan de jaren zeventig toen ik jong was – maar alles is vers en lekker. Een maaltijd van soep en salade geeft me altijd een voldaan gevoel.

Toen ik kind was, nam mijn moeder me een keer mee naar **Spiseloppen**, een restaurant in Christiania dat erg in trek was in de jaren tachtig. Als toetje aten we **Fru Eckersberg-taart**, en hij was zo lekker dat we een stuk meenamen voor mijn stiefvader, die thuis was gebleven. Na ons restaurantbezoek gingen we nog naar een heleboel bars, met het stuk taart, maar uiteindelijk raakte mijn moeder het toch kwijt op de Knippelsbro, de brug tussen Christianshavn en het centrum van Kopenhagen.

Eckersberg was een belangrijke schilder uit de eerste helft van de negentiende eeuw, het gouden tijdperk van de Deense kunst en cultuur. Dit was de tijd van beroemde schilders als Købke en Lundby, schrijvers als Hans Christian Andersen en Søren Kierkegaard, en nog veel meer beroemdheden die minder bekend zijn buiten Denemarken. Ze lieten zich inspireren door de Duitse en Engelse romantiek. Hun schilderijen zijn te zien in het **Thorvaldsens Museum** (naast Christiansborg). Zou Fru (mevrouw) Eckersberg deze taart voor haar man hebben gebakken? Ik hoop het voor hem!

Hiernaast: de kerstmarkt op Bådsmundsstræde, Christiania





Salade en soep

In de jaren zeventig, toen ik opgroeide, vond men dit soort vegetarische gerechten met oosterse specerijen (iets ongekends) iets voor hippies en geitenwollensokkentypes. Slechts een paar eethuizen in Kopenhagen serveerden dit hippiegerecht, waaronder Morgenstedet in Christiania. Ik houd van hun kookstijl, die lekker, puur en ongecompliceerd is.

Beide recepten zijn voor
4 personen

Knolselderij-sinaasappelsalade

600 g knolselderij
2 sinaasappels
50 g hazelnoten
50 ml sinaasappelsap
2 el hazelnotenolie
6 el fijngesneden munt
zeezout en versgemalen zwarte
peper

Spinazie-kikkererwtensoup

300 g gedroogde kikkererwten
1 el druivenpittenolie
1 ui, fijngesneden
2 tenen knoflook, fijngesneden
2-3 el garam masala
1 groene Spaanse peper
75 g verse gemberwortel,
fijngeraspt
200 g courgettes, in de lengte
gehalveerd, in plakjes
2 liter groentebouillon
zeezout en versgemalen zwarte
peper
500 g spinazie, goed gewassen
sap van een halve citroen

Knolselderij-sinaasappelsalade

Schil de knolselderij en rasp of snijd hem in julienne. Schil de sinaasappels en snijd ze in schijfjes. Doe de knolselderij en sinaasappels in een grote kom.

Rooster de hazelnoten 3-4 minuten in een koekenpan zonder vet en laat ze afkoelen. Hak ze grof en voeg ze toe aan de salade.

Schep er het sinaasappelsap, de hazelnotenolie en munt door. Voeg zout en peper naar smaak toe.

Spinazie-kikkererwtensoup

Doe de kikkererwten in een kom, giet er koud water over en laat ze een nacht weken. Giet ze de volgende dag af en zet ze met schoon water op in een grote pan. Breng ze aan de kook op matig vuur. Kook ze 30 minuten, of tot ze gaar zijn, en giet af.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem op matig vuur. Voeg de knoflook, ui, garam masala, Spaanse peper en gemberwortel toe en bak alles al roerend 3-4 minuten. Schep de courgettes door het mengsel en bak ze 2-3 minuten mee. Let op dat ze niet aanbakken.

Schenk de groentebouillon erbij en breng hem aan de kook. Draai het vuur laag en laat de courgettes 5 minuten trekken. Voeg de kikkererwten toe en verwarm ze 5 minuten in de soep. Voeg zout en peper naar smaak toe, schep de spinazie erdoor en laat hem in 2 minuten slinken. Breng de soep op smaak met citroensap. Serveer hem met de salade.