

DEUTSCH **FOOD** *and*

TRAVEL

TÜRKISCHE *Aromen*

Perfekter
SOMMER
GRILLEN
PICKNICKEN
EIS ESSEN
PRIORAT
SPANIENS BESTE WEINE

HEFT #93 D 7,99 €, A 8,90 €
03
4 191838 407997
CH 12,30 sfr./B/L 9,40 €, 19,40 €, E 9,00 €

KOKOS-HIMBEER-SEMIFREDDO-SCHNITTE

IMPOSANTE
KÜSTENSTRASSEN

Europas
RUHIGE INSELN

AUF NACH
DÄNEMARK
Nordseeland



FEINE BEUTE

Nur eine kurze Fahrt von Kopenhagen entfernt liegt Nordseeland. Das einstige königliche Jagdrevier ist heute Speisekammer für Dänemarks kreativste Köche – mit edlem Fleisch, alten Gemüsesorten und wilden Kräutern

TEXT: JO DAVEY FOTOS: SARAH COGHILL



Linke Seite, im Uhrzeigersinn von oben: Schloss Fredensborg; Lobster Roll mit Kaviar und Sauerampfer im Skipperhuset; Blick auf den Esromsee; Gillardeau-Austern im Sletten. Diese Seite: Schloss Frederiksborg mit seinem malerischen Garten





Diese Seite, im Uhrzeigersinn von oben: Victor und Francis Cardenau auf der Farm Lindegaarden Lille Lyngby; Badehäuschen in Rågeleje; Jens Bjerregaard Christensen; im Gilleleje Badehotel; Brunch im Munkeruphus. Rechte Seite, im Uhrzeigersinn von oben links: bunte Platte im Gilleleje Havn, Platte mit Käse, Fleisch und Fisch plus hausgemachtem Pesto im Torvets; die Lobster Dogs im Gilleleje Havn bestehen aus Räucherlachs, Spinatwaffel, Frischkäse und Oktopus-Ceviche; am Strand von Tisvildeleje



Jens Bjerregaard Christensen hat etwas Großväterliches an sich. Seine freundlichen Augen kommen mitsamt der Lachfältchen durch die runden Brillengläser gut zur Geltung. Sein orangefarbener Pullover wirkt kuschelig und die gewachste Jacke wettergegerbt. In seinem alten Wagen fährt er gemächlich über die Lichtungen von Gribskov. Das ist nicht unbedingt das Bild, das man von jemandem hat, der den klangvollen Titel des königlichen Hofjägermeisters von Dänemark trägt und bis zu seiner Pensionierung als Forstdirektor des Landes tätig war. Auf offiziellen Fotos steht Christensen in voller Montur neben König Frederik X.: Schirmmütze, Jacke mit Epauletten, gebügelte Hose, blank geputzte Stiefel. Heute macht der 73-Jährige da schon einen bodenständigeren Eindruck, während er durch Gribskov streift.

Der 5500 Hektar große Wald in der dänischen Region Nordsjælland, zu Deutsch Nordseeland, ist an der nächstgelegenen Stelle kaum zehn Kilometer von Kopenhagen entfernt. Doch in diesen ruhigen Wäldern rückt die Hauptstadt in fast unwirkliche Ferne.

Historisch betrachtet ist diese Landschaft von enormer Bedeutung: Gribskov inspirierte nicht nur Dänemarks großen Philosophen Søren Kierkegaard, sondern war über Jahrhunderte hinweg auch königliches Jagdrevier. Der Wald gehört zur UNESCO-Welterbestätte Parforcejagdlandschaft in Nordseeland, einem königlichen Jagdrevier aus dem 17. Jahrhundert. Die Wege in diesem Areal laufen an manchen Stellen wie Strahlen eines Sterns zusammen und erlauben weite Blicke in den Wald. So konnten der König und sein Gefolge das Wild besser im Blick behalten. „Dieses System sollte zeigen, dass die Monarchie nicht nur über die Menschen herrschte, sondern auch über die Landschaft, denn sämtliches öffentliches Land gehörte dem König“, erklärt Christensen.

Heute ist Gribskov ein Staatswald mit Wegen für Radfahrer, Reiter und Spaziergänger. Bald sollen 1300 Hektar eingezäunt und der Natur überlassen werden – für Hirsche, Rinder und wieder angesiedelte Elche. Es ist ein umstrittenes Projekt, für das sich Jens Bjerregaard Christensen begeistert. Einen Widerspruch zwischen seiner Rolle als Jäger und der eines modernen Waldmanagers scheint er darin nicht zu sehen.





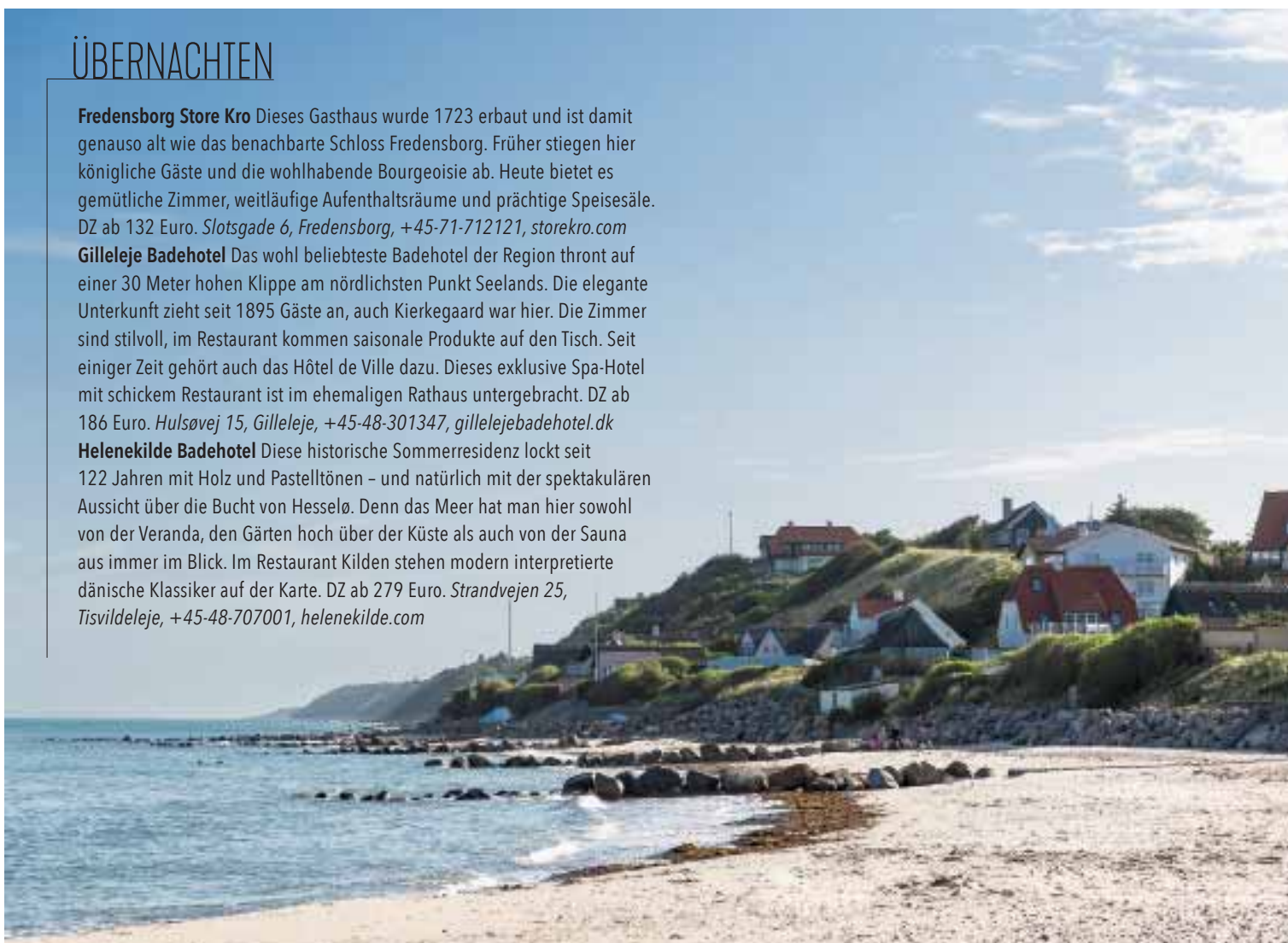
„Historisch betrachtet ist diese Landschaft von enormer Bedeutung: Gribskov inspirierte nicht nur Dänemarks großen Philosophen Søren Kierkegaard, sondern war über Jahrhunderte hinweg auch königliches Jagdrevier“

ÜBERNACHTEN

Fredensborg Store Kro Dieses Gasthaus wurde 1723 erbaut und ist damit genauso alt wie das benachbarte Schloss Fredensborg. Früher stiegen hier königliche Gäste und die wohlhabende Bourgeoisie ab. Heute bietet es gemütliche Zimmer, weitläufige Aufenthaltsräume und prächtige Speisesäle. DZ ab 132 Euro. *Slotsgade 6, Fredensborg, +45-71-712121, storekro.com*

Gilleleje Badehotel Das wohl beliebteste Badehotel der Region thront auf einer 30 Meter hohen Klippe am nördlichsten Punkt Seelands. Die elegante Unterkunft zieht seit 1895 Gäste an, auch Kierkegaard war hier. Die Zimmer sind stilvoll, im Restaurant kommen saisonale Produkte auf den Tisch. Seit einiger Zeit gehört auch das Hôtel de Ville dazu. Dieses exklusive Spa-Hotel mit schickem Restaurant ist im ehemaligen Rathaus untergebracht. DZ ab 186 Euro. *Hulsøvej 15, Gilleleje, +45-48-301347, gillelejebadehotel.dk*

Helenekilde Badehotel Diese historische Sommerresidenz lockt seit 122 Jahren mit Holz und Pastelltönen – und natürlich mit der spektakulären Aussicht über die Bucht von Hesselø. Denn das Meer hat man hier sowohl von der Veranda, den Gärten hoch über der Küste als auch von der Sauna aus immer im Blick. Im Restaurant Kilden stehen modern interpretierte dänische Klassiker auf der Karte. DZ ab 279 Euro. *Strandvejen 25, Tisvildeleje, +45-48-707001, helenekilde.com*





Im Uhrzeigersinn von oben: Café des Weinguts Garbolund; Smørrebrød im Café Vaabengaard; Charlotte Nowak; bunte Teller im Vaabengaard



Linke Seite, obere Reihe von links: Schlosspark von Fredensborg; Gebäck im Mangholm; das ehemalige Wohnhaus des Polarforschers Knud Rasmussen ist heute ein Museum; Tine Hage vom Hof und Restaurant Mangholm. Diese Seite, von links: Tisvildeleje; Garten-salat im Mangholm; entspanntes Essen auf der Terrasse dort



Noch immer organisiert er hier Jagden, um den Hirschbestand zu regulieren. „Ursprünglich ging es bei der Jagd nicht um Nahrungsbeschaffung“, erklärt er. „Das Tier stand durch den Einsatz von Pferden und Hunden unter Stress, und sein Fleisch war aus diesem Grund nicht genießbar. Heute erlegen wir die Tiere waidgerecht mit Gewehren und können das Fleisch auch verkaufen. Nur so hat die Jagd in einer modernen Gesellschaft eine Zukunft.“

Betrachtet man die landwirtschaftlich geprägte Landschaft von Nordsjælland, ist Modernität nicht unbedingt das Allererste, woran man denkt. Doch hinter den Küstenorten mit ihren gestreiften Badehäuschen, den Dünen und den Fischerbooten ist etwas in Bewegung geraten. Seit Jahrhunderten beliefern die Höfe und Wälder der Region die wichtigsten Küchen Dänemarks – das hat Nordseeland den Beinamen „Kopenhagens Speisekammer“ eingebracht. Was früher für die Festtafel des Königs bestimmt war, geht heute an einige der besten Restaurants der Welt. „Der Adel hat hier schon immer sehr gut gegessen“, sagt Louise Koster, Leiterin des Rabarbergaarden, eines etwa 13 Kilometer nördlich des Waldes gelegenen Hofes mit Restaurant. „Wir haben das Meer, den Wald, Ackerland, Seen – und die Hauptstadt ist auch ganz nah. Aber viele Jahre lang war diese Gegend vor allem von Agrarbetrieben geprägt, die Futter für Tiere angebaut haben. Wir machen nun wieder Essen für Menschen und holen so ein Stück Geschichte zurück.“

Louise und ihr Mann Thomas, der als Koch arbeitet, setzen konsequent auf Selbstversorgung. Auf der Karte findet man in erster Linie Gerichte mit Zutaten aus dem eigenen Anbau, ergänzt durch Produkte aus der Umgebung. „Manchmal ruft Jens an und sagt, dass seine Jäger gerade drei Hirsche erlegt haben“, erzählt Thomas. „Dann setzen wir sie sofort auf die Karte.“

Diese radikale Saisonalität hat allerdings auch ihre Tücken. 2023 gingen ihnen nach einem langen Winter die gepökelten und fermentierten Vorräte aus. Zwei Wochen lang blieben ihnen praktisch nur Zwiebeln und Karotten. Jetzt ist davon nichts mehr zu spüren. Das Abendessen überzeugt mit kunstvoll komponierten Gerichten: Da sind Pfifferlinge, Ziegenkäse, Mangold, bestreut mit knusprig geröstetem Buchweizen, erdige gelbe Bete und zarte Makrele. Aus übrig gebliebenem Roggenbrot wurde *Knækbrød* (Knäckebröt), aus Kuchenresten wurden köstliche Dessertkugeln mit Bio-Mandeln, Alkohol und Friis-Holm-Schokolade. Und zum Schluss werden auch noch Zimt- und Kardamomschnecken serviert.

Thomas und Louise geben ihre Passion für die Produkte aus Nordseeland in Hofkursen gerne an Schulkinder weiter – und auch an ihr Team. Ein ehemali- ➤

ESSEN

Sofern nicht anders angegeben, gelten die hier genannten Preise pro Person für drei Gänge, ohne Getränke

Café Vaabengaard Von diesem Café im alten Zollhaus aus blickt man auf den Fischereihafen von Gilleleje, schlemmt Brunchgerichte mit Wurst und Fisch und trinkt Kaffee und Schokolade aus der Region. Brunch etwa 15 Euro. *Nordre Havnevej 7, Gilleleje, +45-20-326716, cafevaabengaard.dk*

Gilleleje Havn & Krostue Hier gibt es riesige Platten mit feinsten Meeresfrüchten und Roggenbrot, das in ganz Dänemark berühmt ist. Etwa 53 Euro. *Havnevej 14, Gilleleje, +45-48-303039, gillelejehavn.dk*

Knud Spisehus Jens Hedding gilt als Food-Botschafter, Kunstliebhaber und Küchenmagier. In seinem Lokal macht er alles selbst, sogar die Cola, und der Fisch kommt direkt aus dem Meer vor der Tür. Etwa 60 Euro. *Havnegade 18m Hundested, +45-40-483390, knud.biz*

Louisiana Café Im hellen Café im Louisiana Museum of Modern Art setzt Küchenchef Michael Willumsen auf Nachhaltigkeit und verzichtet auf Rind, Lamm und Fisch aus Schleppnetzfang. Mittagsgerichte etwa 25 Euro. *Gl Strandvej 13, Humlebæk, +45-49-190719, louisiana.dk*

Munkerpuphus Aus dem historischen Haus wurde eine Galerie mit Café. In der Küche steht Charlotte Nowak, die Erfahrung aus der Michelin-Gastronomie mitbringt. Zwei kleine Gerichte etwa 24 Euro. *Munkerp Strandvej 78, Dronningmølle, +45-49-717906, munkerpuphus.dk*

Rabarbergaarden Slottet Rabarbergaarden hat im alten Schlossstall einen neuen Ableger eröffnet. Hier prägen saisonale Produkte und der Zero-Waste-Gedanke die Küche. Mittagsmenü etwa 53 Euro. *Frederiksborg Slot, Møntportvejen 5, Hillerød, +45-53-717201, rabarbergaarden.dk*

Restaurant Fyrkroen Hoch über der Küste gibt es hier exzellente Varianten des berühmten Smørrebrøds. Zwei-Gänge-Mittagsmenü inklusive Wein etwa 32 Euro. *Fyrvejen 29a, +45-48-300225, fyrkroen.dk*

Restaurant Sletten Das Duo hinter dem Kopenhagener Michelin-Restaurant Formel B betreibt auch dieses Lokal. Im Mittelpunkt stehen Meeresfrüchte und Fisch aus der Region. Etwa 70 Euro. *Gl. Strandvej 137, Humlebæk, +45-49-191321, formelfamily.dk/sletten/en*

Skipperhuset In der alten Wäscherei von Schloss Fredensborg werden kreative Gerichten aus lokalen Produkten serviert. Etwa 43 Euro. *Skipper Allé 6, Fredensborg, +45-48-481012, skipperhuset.dk*

Torvets Café & Vinbar Jeanett Korch Elong und Gitte Høyer sind nicht nur beste Freundinnen, sondern auch die guten Seelen dieser lässigen Weinbar mit episch langer Weinkarte. Glas Wein etwa 6,50 Euro. *Torvet 6, Hillerød, +45 25 566656, torvetscafeogvinbar.dk*



Diese Seite: Tisvildeleje. Rechte Seite, oben von links: gebratene Scholle mit Kapernbutter im Knud; Garnelen, Hummer und Jakobsmuscheln im Museumscafé Louisiana; Küchenchef Michael Willumsen; Ausstellung mit Werken von Louise Bourgeois

Rechte Seite, im Uhrzeigersinn von der Mitte: Hafen von Gilleleje; Meeresfrüchte im Knud; Makrele mit Pfifferlingen im Rabarbergarden; im Fyrkroen

„Der Höhepunkt im Torup Spisehus aber ist die Zucchini, die zuerst leicht in Petersilienöl geschwenkt und dann auf Ricotta mit fermentiertem Bärlauch aus dem Garten der Kirche darauf serviert wird“

ger Mitarbeiter ist Johannes „Jost“ Lund. Er führt heute sein eigenes Restaurant, das Torup Spisehus auf der westlichsten Halbinsel von Nordseeland. „Wir arbeiten in unserem Restaurant mit hyperlokalen Produzenten, das heißt für uns: Wir beziehen unsere Zutaten aus einem Umkreis von sieben Kilometern“, erklärt Lund.

Es ist ein radikaler Ansatz, der anderswo kaum vorstellbar wäre. Im Gespräch mit anderen Köchen hat Lund allerdings festgestellt, wie hoch die Dichte an Produzenten hier ist. Doch natürlich gibt es Grenzen. Manche Zutaten, Salz oder Olivenöl etwa, bezieht er von weiter weg. Doch gerade diese Beschränkung macht seine Gerichte spannend. Da wäre beispielsweise sein Kombucha aus Feigenblättern, bei dem sich am Gaumen Aromen von Vanille, Zimt und Estragon entfalten, obwohl tatsächlich keine dieser Zutaten enthalten ist. Hier wachsen übrigens viele Feigenbäume, seit Seeleute einst von ihren Reisen Samen aus der Ferne mitbrachten. Der Höhepunkt aber ist die Zucchini, die zuerst leicht in Petersilienöl geschwenkt und dann auf Ricotta mit fermentiertem Bärlauch aus dem Garten der Kirche darauf serviert wird. Jedes

Gericht zeugt von Lunds Einfallsreichtum – er stellt erfolgreich seinen eigenen Mozzarella her und versucht sich inzwischen sogar im Anbau von Szechuanpfeffer. Außerdem erzählt seine Küche von den Produzenten der Region, die sich mit Begeisterung auf sein außergewöhnliches Konzept eingelassen haben.

Als Gast vergisst man ziemlich schnell, welchen Einfluss diese kleine Region inzwischen hat – in Dänemark ebenso wie auf der internationalen Kulinarikbühne. Nordseeland wirkt zwar recht beschaulich, zieht aber doch immer wieder neue Macher mit innovativen Ideen an, die Teil dieses Netzwerks werden wollen. Der Ziegenkäse von Tothaven dagegen ist längst ein fester Bestandteil der regionalen Küche. Westlich von Torup betreiben Jakob Feilberg Olsen und Pernille Feilberg den Tothaven-Hof. Das Paar ist tief in der Gegend verwurzelt. Pernille arbeitet mit Jugendlichen, die sich in schwierigen Lebenssituationen befinden, und Jakob hat sich mit Erfolg der Käseerei verschrieben, denn seine Käse sind gefragt.

Der Lille Hvide zum Beispiel hat den cremigen Schmelz eines Camemberts, aber ohne Stallnote. Der vom Gouda ———>





Linke Seite, im Uhrzeigersinn von oben links: Jonas Jensen vom Restaurant Kilde; Terrasse vom Helenekilde Badehotel; Weg zum Strand; Seehecht mit Fenchel im Kilde; alte Tomatensorten; Tische mit Aussicht; vom Helenekilde zum morgendlichen Bad; die Hotelfassade; gebeizte Jakobsmuscheln mit Aguachile-Sauce; Zimmer im Helenekilde; Tomaten im Kilde. Diese Seite: Die Küste unterhalb des Hotels



Die Trauben hier brauchen deutlich mehr Zeit und werden erst im Oktober gelesen. Doch die Geduld zahlt sich aus: Garbolund keltert eine spannende Auswahl an Naturweinen, darunter ist sogar ein Rotwein

inspirierte Kikhavens Aftensol bringt ein nussiges Aroma mit. Doch der eigentliche Star ist sein Frischkäse mit Rosmarin und rosa Pfeffer: Der kommt wie ein Feta daher, schmeckt blumig und ist völlig zu Recht auf fast jeder Käseplatte der Region zu finden.

Er taucht beispielsweise bei einer Verkostung in der Garbolund Natural Winery auf, wo er sich als perfekter Begleiter zu den Naturweinen erweist. So weit im Norden würde man ein Weingut gar nicht erwarten. Garbolund wurde 2003 gegründet und hat heute 7350 Rebstöcke mit Pinot Noir, Pinot Gris, Gewürztraminer und ungarischem Ezerjó. Dass Garbolund immer erfolgreicher wird, liegt laut Mitinhaber Bertel Baagee daran, dass man hier nicht versucht, südlichere Weinregionen zu imitieren. Stattdessen arbeitet das Team mit dem, was das nordische Klima hergibt. „Als die Dänen anfangen, Wein zu produzieren, wollten sie, dass er wie französischer Wein schmeckt. Wir machen das anders: Wir lassen die Traube den Ton angeben“, sagt Baagee. Das bedeutet unter anderem, dass die Trauben hier deutlich mehr Zeit brauchen und erst im Oktober gelesen werden. Doch die Geduld zahlt sich aus: Garbolund keltert eine spannende Auswahl an Naturweinen, darunter ist sogar ein Rotwein. Dieser Appassimento – ein Wein, der aus getrockneten Trauben entsteht – ist ein kleiner Triumph.

Hinter Garbolunds Reben beginnt die Weidelandschaft von Mangholm, wo Tine und Torben Hage sich auf alte Nutztierassen spezialisiert haben. Ihr biologisch bewirtschafteter Hof ist eine Welt aus Wildblumen, Ställen und Wiesen. Heute lebt hier auch eine

Herde ursprüngliches dänisches Rotvieh, eine Rasse, die in den 1960er Jahren beinahe der industriellen Milchproduktion zum Opfer fiel. Die Tiere liefern Fleisch für das Farm-to-Table-Restaurant des Hofes und düngen die 3000 Quadratmeter großen Gärten.

In Mangholms Beeten wimmelt es von Schmetterlingen, die zwischen essbaren Blüten, Bio-Kräutern, Obst und Gemüse umherflattern. Zu Mangholms Kunden zählen gefeierte Michelin-Adressen wie beispielsweise Alchemist, das inzwischen geschlossene Noma und das Geranium. Viele der Pflanzen werden oft eigens für die Restaurants angebaut: scharfe Radieschenblüten oder alte Tomatensorten, die aufgeschnitten in Rosa- und Grüntönen leuchten.

Ihre Leidenschaft für regenerative Landwirtschaft und längst vergessene Sorten teilen Tine und Torben mit einem Nachbarn, den man hier vielleicht nicht gleich vermuten würde: einem französischstämmigen Spitzenkoch mit Michelin-Vergangenheit. Francis Cardenau wohnt mit seiner Familie genau 15 Autominuten entfernt. Cardenau ist auf seinem Hof Lindegaarden Lille Lyngby im wahrsten Sinne so richtig aufgeblüht, befreit vom ewigen Druck der Michelin-Sterne. Während sein Sohn Victor durch die Gärten führt, huscht Francis wie eine Biene zwischen Beeten, Bäumen und Folientunneln umher, pflückt Beeren und Bohnen und erklärt mit Leidenschaft seine Anbauweise. Trotz seiner französischen Wurzeln ist Francis seit Langem ein Botschafter der dänischen Gastronomie. Sein Ziel ist es, die dänische Küche positiv mitzuprägen – und diesem Ziel hat sich längst die gesamte Familie verschrieben. —————>>



Im Uhrzeigersinn von oben links: Zimtschnecken im Rabarbergarten; Mangold mit geröstetem Buchweizen; Thomas und Louise Køster; Eis von Tothaven; Feige mit Dulce de Leche; auch Feigen sind hier heimisch; Pernille und Jakob Feilberg; bei Tothaven; zickiger Hofbewohner; Leuchtturm in Hundested; Räucherkäse-Sandwich; Gilleleje; Jeanett und Gitte sind die Inhaberrinnen von Torvet; Boot vor dem Skipperhuset; Käseplatte bei Tothaven mit Lille Hvide und Kikhavens Aftensof

Das Team von Lindegaarden Lille Lyngby denkt auch Produkte neu, die nicht so zum kühleren Klima Dänemarks passen. Kiwis etwa, die hier aufgrund von fehlender Sonne und Wärme nie ganz ausreifen

„Wir laden Köche aus Kopenhagen und aller Welt ein“, erklärt Victor. „Es waren auch Sterneköche hier, denen wir vorab gesagt haben, dass sie alles, was im Garten wächst, nutzen dürfen.“ Sie stimmten zwar auch zu, brachten dann aber doch alles von zu Hause mit. „Wir konnten nicht einmal eine Blüte darauflegen. Die hatten sie nämlich auch selbst mitgebracht“, sagt er und lacht.

Dass auch Spitzenköche manchmal neu lernen müssen, ist Teil dieser Philosophie – ebenso wie die Kreativität der Cardenaus. Lindegaarden ist ein Familienprojekt, und das merkt man vor allem dann ganz besonders, wenn man an einem der langen Dinnerabende an der gemeinsamen Tafel sitzt. Tochter Claire kümmert sich ums Marketing, Ehefrau Henriette und Sohn Victor empfangen die Gäste, Francis steht am Herd. Das Team denkt auch Produkte neu, die eigentlich nicht so recht zum kühleren Klima Dänemarks passen. Kiwis beispielsweise, die hier aufgrund von zu wenig Sonne und Wärme nie ganz ausreifen. Doch klein gewürfelt, als Brunoise, passen sie perfekt zu Austern. Francis gab sie an Restaurants wie etwa das Kadeau in Kopenhagen weiter – in der Hoffnung, dass die Küchen dort spielerischer mit den Zutaten umgehen und Lindegaardens Ansatz auf eine größere Bühne tragen.

„Wir wollen dänische Produzenten sichtbar machen und gastronomisches Wissen weiterentwickeln“, erklärt Victor. „Das tun wir durch Zusammenarbeit und indem wir den Blick stärker nach innen richten statt nach außen. Wir wollen Gewohnheiten verändern, aber nicht mit Druck, sondern indem wir inspirieren.“ Dann reicht Francis ein goldglänzendes Croissant über den Tisch. Beim Reinbeißen knuspert es; das Geräusch erinnert an raschelndes Herbstlaub.

Victor nennt das Konzept der Cardenaus gerne „die neue dänische Philosophie“ – ein passender Begriff für eine Region, die einst den größten Denker des Landes inspirierte. Doch während Kierkegaard allein in der Natur seinen Gedanken nachhing, setzt die Familie Cardenau auf Gemeinschaft. Sie kennen sowohl die Erzeuger und Manufakturen vor Ort, wie etwa Tine, aber auch die Stars der internationalen Gastronomie. Mit ihrem Konzept wollen sie Dänemarks kulinarisches Erbe zugleich bewahren und in die Zukunft führen. „Alleine verändern wir nie etwas“, sagt Francis lächelnd zum Abschied, und während er winkt, fallen die letzten Croissantkrümel von seinen Fingerspitzen ins weiche Gras. *Food and Travel* reiste mit freundlicher Unterstützung von Visit Nordsjælland nach Nordseeland. visitnorthzealand.com





Im Uhrzeigersinn von oben: Esromsee; Sundowner im Skipperhuset; Sonnenuntergang über dem See; Essen direkt am Ufer im Skipperhuset; Tatar vom Thunfisch in Pani-Puri-Bällchen; Blaubeertarte mit Hagebuttensorbet im Sletten; stilvolle Snacks, darunter auch Pilzcreme mit Trüffel



REISEINFORMATIONEN

Die Region Nordseeland (auf Dänisch: Nordsjælland) liegt im Norden der dänischen Insel Seeland. Auf der größten Insel der Ostsee befindet sich auch die Hauptstadt Dänemarks. Die Währung ist die Dänische Krone (DKK). Der nächstgelegene Flughafen ist der Flughafen Kopenhagen-Kastrup. Wer nicht selbst mit dem Auto anreist, bucht dort am besten einen Mietwagen, um Nordseeland flexibel erkunden zu können.

INKOMMEN

SAS fliegt von Hamburg, Frankfurt a. M. und München mehrmals täglich nach Kopenhagen. [flysas.com](https://www.flysas.com)

Eurowings bietet Direktflüge von Düsseldorf in die Hauptstadt Dänemarks an. [eurowings.com](https://www.eurowings.com)

WEITERE INFORMATIONEN

VisitNordsjælland ist das Tourismusportal der Region. Hier findet man weitere Tipps zu Unterkünften und Restaurants sowie aktuelle Infos zu Märkten, Festivals und Ausstellungen. [visitnorthzealand.com](https://www.visitnorthzealand.com)

