

SMØRREBRØD

Das klassische Mittagessen der Dänen ist ein leckeres Butterbrot. In Kopenhagen sehen die taufrischen Köstlichkeiten aus wie Kunstwerke.

Smørrebrød ist die dänische Versuchung. Üppigere und appetitlichere belegte Brote gibt es nirgendwo auf der Welt. Das ist natürlich meine ganz persönliche Meinung. Komme ich nach Kopenhagen, strebe ich zu Ida Davidsen, die im Restaurant, das ihren Namen trägt, bereits in 5. Generation genau wie schon ihr Urgrossvater Oskar eine Meisterin im Arrangieren von Smørrebrød ist. Klassischerweise wird Smørrebrød auf dünnen Scheiben guten Graubrottes angerichtet, wie zum Beispiel die Kreation «Sonne über Gudhjem», die mit geräuchertem Hering, Zwiebeln, Schnittlauch, Radieschen und Eidotter einen Hügel bildet, dem man am besten mit dem Besteck zu Leibe rückt. Geübte Dänen schaffen es trotzdem irgendwie lässig, jedes noch so hoch aufgetürmte Smørrebrød mit zwei Fingern ohne zu kleckern in den Mund zu bugsieren. Lassen Sie es! Smørrebrød ist das klassische dänische Mittagessen, und man versuche bitte nicht, auch abends so was zu bekommen. Nichts geht. Kein noch so

schmachtender Blick hilft. Ein Smørrebrød ist immer handgemacht und besteht aus allerbesten frischen meist dänischen Zutaten. Nur eine «Smørrebrødsjumfru», was man mit Butterbrotjungfrau übersetzen kann, weiss über die fachgerechte Zubereitung der lukullischen Nationalspeise Bescheid. Es dürfen natürlich auch Männer Smørrebrøds belegen. Wer allerdings den schönen Titel tragen will, muss eine dreijährige Berufsausbildung an einer Schule für Butterbrote absolvieren, heisst es. Nun gibt es jede Menge Smørrebrøds in Kopenhagen, auch in modernen Variationen, wie die sogenannten Smushis im schnuckeligen «Royal Café» des Porzellanherstellers «Royal Copenhagen». Smushis sind dort eine

Symbiose aus Sushi und Smørrebrød. Sie kommen darum auch etwas grösser daher. Das allererste Smushi – Hering, Ei und Kaviar auf Röstbrot – hat sein Erfinder Rud Christensen an mich verfüttert. Der besitzt längst auch ein «Royal Smushi» in Japan. Einmal Smørrebrød, immer Smørrebrød.



Man kommt nicht davon los. Früher gab es ja die sogenannten Butterfahrten auf der Ostsee. Auf denen konnte man zollfrei Schnaps und Zigaretten einkaufen. Ich bin ein paar Mal an Bord gewesen, bloss wegen der zur Stärkung ausgelegten Smørrebrøds. Seit es die Touren nicht mehr gibt, begeben sich gleich nach Kopenhagen. Bei Ida Davidsen habe ich die Qual der Wahl aus 178 Variationen und bin immer wieder hin und her gerissen zwischen taufrischen Nordseekrabben mit Dill, Remoulade und einer Scheibe Zitrone als Segel obenauf oder Leberwurst mit Speck und Apfelschuppen. Smørrebrøds sind eine Legende, die es in den 1970er-Jahren sogar in die ebenso legendäre Muppet Show

schaffte: Smørrebrød Smørrebrød rööpööpööpööm... Ich kann inzwischen auf Anhieb zehn tolle Adressen für das dänische Mittagessen hervorsprudeln, wie zum Beispiel das Deli «Aamanns», in dem Adam Aamanns mit seiner Küchencrew auch Smørrebrøds zum Mitnehmen bereitet. Wer den Deckel der tannengrünen Box öffnet, der schaut auf krosse Röstzwiebeln, goldgelbes Rührei, geschabte Radieschen, mangofarbenen Lachs oder ein Bett aus grünem Spargel. Lauter kleine Kunststücke, als seien sie von Paul Klee gemalt. Na ja. Jetzt sind erst mal beide Hände gefragt, ein ausreichend grosses Mundtuch und am besten ein geschütztes herrliches Fleckchen für die kleine Gier.