

**PAUSE**  
**VI ER TILBAGE 10:25**

# **HVAD TRENDER HOS DEN INTERNATIONALE PRESSE?**

## Aktuelle temaer

City guides

Gastronomi

Arkitektur



04-12-2023

**250 PRESSEBESØG  
ÅRLIGT  
FRA STORE  
INTERNATIONALE  
MEDIER**



**SKABE EN  
BREDERE  
DESTINATION  
MED SPREDNING**

# CARLSBERGBYEN

# Copenhagen's Carlsberg City District Is A New Reason To Visit The City

Ann Abel Senior Contributor @ I know the difference between expensive travel and the truly luxurious

Follow

Jun 27, 2023, 10:00am EDT



Cafes in the Carlsberg City District. JACOBUS DE WOUT

One reason to be impressed with Copenhagen's evolving Carlsberg City District is that you don't notice that you're entering it. Sure, it's a big new neighborhood, with plenty of vibrancy for visitors and quality of life for residents on land that had been off-limits. But at the same time, it feels like it's always been there, its boundaries feel porous (even though they're clear), and there's a sense that it's all evolved slowly and organically.

It's an example of a new approach to urban planning and livable cities—Istanbul's Galataport neighborhood is another good representation—that's also making cities more appealing to tourists. There's only so much of the fairy-tale beauty of historic city centers and the glee of old-timey amusement parks that a person can take in. It's often more satisfying to meet a city where it is today.

The Carlsberg City District is between Frederiksberg, Valby and Vesterbro, now central in the city but until recently, a closed industrial site. When the Carlsberg brewing company, which was founded on the site in 1847, decided to move its operations to another facility in 2008, the urban planners got to work.

PHOTOS: I&L

NOMOS Glashütte BRANDVOICE | Paid Program. NOMOS Glashütte: A Rich Heritage Of German Watchmaking Expertise.

UNICEF USA BRANDVOICE | Paid Program. For Every Child, Peace.

## Discover

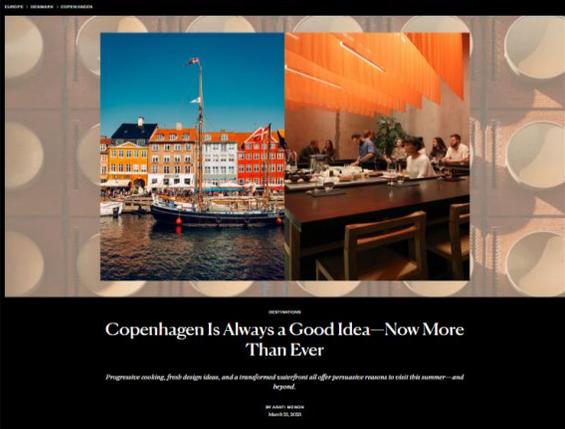


Copenhagen, Denmark April 2, 2023 Landmark elephant statues in a passageway in the Carlsberg Byen -- [4] G&TV

Spend time exploring the Carlsberg City District — known locally as Carlsberg Byen — and the newly launched Home of Carlsberg (scheduled to officially open in Dec 2023). The district, set in the Vesterbro area in Copenhagen, is a highly lauded urban planning project that transformed the former Carlsberg brewery site into a thriving mixed-use area, including residential buildings, offices, shops, and



Hotel Ottilia is currently the only hotel inside the Carlsberg City District. SPONDER MADSEN



## Copenhagen Is Always a Good Idea—Now More Than Ever

Progressive cooking, fresh design ideas, and a transformed waterfront all offer persuasive reasons to visit this summer—and beyond.



The Hotel Ottilia is located inside an old Carlsberg brewery. ANDREW BROWN

## Urban Renaissance

A stream of hotels, restaurants, and shops has made the industrial area of Carlsberg Byen the hippest place in town. Carlsberg Byen used to be accessible only to its workers. Now more than a decade after it opened to the public, the former brewery district wedged between Frederiksberg and Vesterbro has become a go-to destination for both locals and visitors. Set in an iconic building with round windows where Carlsberg beer was once brewed, Hotel Ottilia, a soaring contemporary hotel from local company Brochner Hotels, was one of the first to arrive. Following suit was a Copenhagen outpost of the global brand Aire Ancient Baths, which repurposed an 1881 building to house its collection of hot and cold pools. For the weekend crowd, there's Cadence, an easygoing coffee shop and bakery that serves up sweet-potato hotcakes and blackberry fastelavsbolles (cardamom buns), as well as Surt, a low-key pizza joint making wood-fired sourdough pies. At the Michelin-starred Studio, it's a slightly more upscale affair: Head chef Christophe Sorensen, winner of the Michelin Guide's Young Chef Award in 2021, whips up plates of scallops with green strawberries and borsariosh. Unsurprisingly there's no shortage of design shops (this is Copenhagen, after all), including Carl Hansen & Son, which stocks brands like Hans J. Wegner and Arne Jacobsen. Meanwhile, Von Barth, the first international outpost of the Swiss gallery, features contemporary artists such as Chaimae Greene.

Additional reporting by Mary Holland.

This article appeared in the April 2023 issue of Condé Nast Traveler. Subscribe to the magazine here.

BY CNN EDITORS

November 11, 2023

## Carlsberg City District in Denmark

Carlsberg City District in Copenhagen, Denmark



For 163 years, Copenhagen's sprawling Carlsberg brewery held its secrets behind closed gates. When Carlsberg moved away in 2008, a plan was hatched to transform the old site, with its patented spires and life-size elephant statues, into a showcase neighborhood. What attracts residents to the emerging Carlsberg District also draws visitors: options green space, easy public transit, and an evocative mash-up of contemporary and repurposed architecture, anchored by

TRAVEL



Uncover Copenhagen's best New Nordic restaurants (beyond Noma)

# CARLSBERGBYEN

Jacobsen's original Carlsberg brewery dating back to 1847. There's be no end of things to see, including interactive exhibitions, the famous Carlsberg horses, a massive beer bottle collection, the original cellars and carefully curated beer tastings and tours.

## Stay



# CITY GUIDES



Roof is perfect plek voor sunset cocktail

## NH Collection Copenhagen

### TOPLOCATIE

Met slechts een paar minuten lopen of fietsen van de Knippelsbrug slaag je midden in het centrum van Kopenhagen, en vanaf het hotel ben je ook zo in de andere wijken. Bij het hotel kun je fietsen met een handig mandje lenen voor je tripsjes. Maar niet alleen de locatie van het hotel is top; om de hoek zijn ook allemaal leuke plekken én twee *kidde* gens. De eerste is Rosforth & Rosforth waar je in de zomer, onder de brug aan lange tafels langs het water, heerlijk een wijntje kunt drinken – absoluut een hotspot onder locals. En op de Knippelsbrug, in het oude brugwachtershuisje, zit Kulturtårnet (cultuurtoren, red.), een plekkeuze zaak met meerdere verdiepingen waar pop-ups en concerten worden georganiseerd. Als je een plekje bovenin weet te bemachtigen, heb je een spectaculair 360-graden uitzicht over de stad.



Boven: luxe kamer in het NH Collection Copenhagen. Rechts: aan het luxe ontbijt.

### DÉ ROOFTOP BAR

De kwaliter van dit hotel is de rooftop slash restaurant. Bij ROOF op de bovenste verdieping kun je heerlijk



### PROEVEN BIJ DE FOODHALLEN

Reffen is een tolle creatieve broedplaats met streetfood, muziek en leuke feestjes. In omgebouwd oude containers bestel je gerechten als Louisiana sausbot van de barbecue, de beste Indiase curries en Argentijnse empanadas. Heel er een Deens bierje bij en plof neer op een van de terrassen. Tip: check vooraf ook even de event-agenda. [refren.dk/en/](#)



### ETEN BIJ ESMÉE

Hier eet je het lekkerste zuurdesembrood ever en dat is nog maar het begin. Reserveren is een must, want deze hotspot is altijd fully booked. Tip: vraag naar een plekje achterin het restaurant. Daar is het super knus en kun je dineren bij kaarslicht. [esmee.dk](#)



### MOOIE DINGEN BIJ OLIVER GUSTAV

Heb je interesse in design, dan is de Studio Oliver Gustav absoluut de moeite waard. Je vindt er sourced items van over de hele wereld, veel natuurlijke materialen, kunstobjecten en items die Oliver Gustav zelf ontwerpt. Er hangt een fine steer waarin je aan de ene kant tot rust komt en tegelijkertijd enorm geïnspireerd raakt. Online kun je vooraf een afspraak maken. [olivergustav.com](#)



*Kodbyen is een creatieve wijk vol galeries en restaurants*

# CITY GUIDES

schillen voor net hartstikke en een wandelingje te maken onder de

*new stads wijk op zoek naar de leukste restaurantjes, winkels, musea en meer.*

TEKST EMMA BERNHOJT  
FOTOGRAFIE ASTRID MARIA RASMUSSEN

### Fietsen naar Vesterbro

Het is fijn om een fiets te huren tijdens je verblijf. De stad heeft meerdere leuke wijken die je echt wilt zien – of waar je ten minste even doorheen wilt crossen. Vesterbro bijvoorbeeld, doet een beetje denken aan De Pijp in Amsterdam met veel leuke hippe tenten en het heeft meer een local vibe dan het centrum van Kopenhagen. Om de hoek van Vesterbro vind je het oude *meatpacking district* Kodbyen, dat is omgetoverd tot een creatieve wijk vol galeries, restaurants, cafés en bars. Maar ook het iets minder bekende Christianshavn en Holmen zijn te gek. Over de vernieuwde fietsbrug bij Nyhavn fiets je zo naar het oude industriegebied van de stad, van hotspot naar hotspot. Goed je ogen open houden onderweg, want je komt overal mooie dingen tegen.



### COPENHAGEN FASHION WEEK

Twee keer per jaar vindt de grootste Fashion Week van Noord-Europa plaats in Kopenhagen. Merken als Ganni, Stine Goya, Munthe, Gestuz, Baum und Pfortgarten, Rotato en Marimekko showen er hun nieuwe collecties op locaties door de hele stad. Copenhagen Fashion Week is powered by Zalando en naast het show-programma zijn er 'marketplace' waar je nieuwe



### Travel



### DESIGN SPOTTEN

Museum Danmark huist in een oud pand midden in de stad. In de gleecle natuurlijk heel veel bekend design, maar het museum heeft ook andere wisselende tentoonstellingen, museumshop en het café niet drink een koffieje in de prachtige ruim. [designmuseum.dk/en/](#)



### GLASKUNST VAN WELLE MARDALH

In het atelier van Helle Mardahl tref je een explosie van pasteleurige glazen sculpturen, vazen en tableware. Wij twifelen nog welke kleurcombinatie het moet



### CAPPUCCINO & CROISSANTS BIJ BADEN

Deze leuke koffiepunt in een oudes tram is perfect voor een stop tijdens een wandeling door Christianshavn. Echt zijn plek waar je op een regenachtige middag wilt hangen met een cappuccino en een boek. Bij mooi weer stink je naar op het terras aan de kade langs Christianshavne Kanal. Wolens pl. 15c, Kopenhagen

### BORREL BAR

om Week was Party's bij eer ook in het

is dit een dlike aarrade. Voor lunch, diner of een borrel op de binnenplaats. Leuk: de borrel bij het brood komt in een lage schepje, hoe Instagrammable! En behalve goed eten hebben ze een full bar beschikbaar



### SEPTEMBER

is voor een goede middels jarmmer sijn. Bij Astor elke zondagmiddag een ontbijtje en koffiestop.



Ben je midden in het centrum en op zoek naar een leuke plek voor de lunch? Bij Sunny is je superlekkere broodjes. De kaart is klein, maar alle wat erop staat is uitstekend. [sunnycof.dk](#)



### ZOETE BROODJES VAN HART BAGERI

Deze koffiezak met reukrijke zoete lekkertjes vind je op elke plekken in de stad: bij Refren Foodhallen, in de wijk Vestertorpe je hebt Hart Bageri Holmen. Vooral de laatste staat op een bijzondere plek, vlak bij de opera en het nieuwe open-park waar nog hard aan gewerkt wordt (ook iets om in de gaten te houden). De wijk was vroeger een havengebied, maar nu vind je er hippe kantoorpanden en fijne plekken als deze. [hartbageri.com](#)

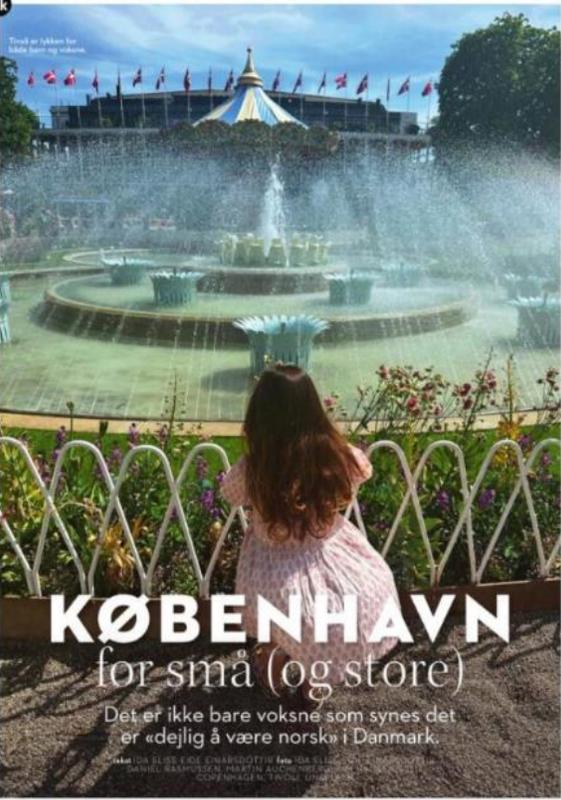


### LUNCHE

Onze favoriete trip. Een heerlijke kraskeuren vroege bo gemaakt wil je niet

# marie claire

## 6 sider



# KØBENHAVN for små (og store)

Det er ikke bare voksne som synes det er «dejlig å være norsk» i Danmark.



Den søte karusellen Den lille drage er populær blant de minste.



**BADETID**  
Hendler vist ligger et miniskap fra Tivoli. Og det har overvåkning. Han er i den syvende himmel? Faktisk kan vi se noen av forlystelsene fra bussen. Jeg har ikke hørt til i ferietid, men er det noe som er for barn? Men også for oss voksne er Tivoli et magisk sted, med fra eksempel pilsnik i Fredensborg, en lille strand i søen i Parkenshaven eller et besøk i Østergården. Det blir riktignok med tanken denne gangen, med en liten en som stort sett bare vil vandre. Det som er så fint med Tivoli, er at det er mye å gjøre også for de aller minste. De blir gjerne len gløtt på forlystelsene i løp av sommeren og tilbake. Men det er ikke problem her. Og med ett er hele dagen gått.

**PÅ FIRE HJUL**  
Det er stort sett ganske enkelt å komme seg rundt i København. Men det kan bli nokke lange turer for små barneløper. CPH Cash er derfor en god investering. Med den kan du rulle ubegrenset med kollektivtransport i hovedstadsområdet, innenfor et gitt område. De gir også fri adgang til en rekke ulike museer og utstillinger. Et godt alternativ, eller tillegg, er å leie en sykkel. Dessuten: Hvis du vel mer København enn det i en elektrisk kassekjøler er det faktisk plass til hele familien vår. Han sykler, mens vi to andre opp. Det gir utvilsomt. Faktisk har det vel aldri vært mer effektivt å komme seg rundt i den danske hovedstaden. Hele til i punktene.

Men for det har vi rukket innom en hel del. Etter frokost, eller morgentid om du vil, sykler vi over til Statens Museum for Kunst, SMK (Søstergade 48-50). Her er Danmarks største atelier for barn. Børnens Verdens, der en av mange barneaktiviteter er ver. Her står kreativitet og fantasi i fokus. Men gips, stoff, maling, lim, fargeløst og lim. Her står kreativitet og fantasi i fokus. Men gips, stoff, maling, lim, fargeløst og lim. Her står kreativitet og fantasi i fokus.



**P FOR PANNEKAKER**  
Vi tillater videre til Adler Sæptember (Knutstrømsgade) hjørnet, den danske kokken Frederik Bille Børns sønn og nyelig flytter fra Gøteborg til Knutstrømsgade-likvarefilial i København eldre forandlingsret. Hellerapp. Her blir lams og lakser. Og selvfølgelig. Deres klassiske avokadotort er et utvilsomt en grøntalternativ med en masse grønne pannekaker som gjelder. Med bløtt og rause, masse kjøtt og litt som alltid kommer tilbake til. Men her kan man altså bød.

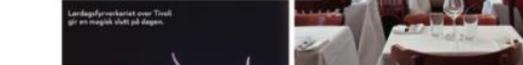


Museet Glyptotek har en imponerende samling av kunst og antikviteter.

Det kalles ikke København nye kulturverner uten å ligge sykkelt ut til mot vannet i en kilometer fra Rindøstrøm, og er et rekket kort sykkelrute utna. Det tidligere er huset skulptorer Børnstein & Wain, som i sin største største arbeidsplass fra 1872 til 1996. Og det som før var et er nå åpent for publikum. Her kan du spise på galleriet, små lokale pop-ups, bade i havet, ta badstue, kjøpe lommebøker og besøke Københavns mest populære matstamme med mat fra hele verden. Her er også Copenhagen Contemporary Københavns internasjonale kunststasjon. Det holder til i B&W-hallen, som viser installasjonskunst laget av samtidige verdenskjente og også nye talenter (Refshalevej 17A). De åpner utstillinger for barn. Her var både Nanna og nå også utstillinger av kunst og antikviteter. Her er det en restaurant med utvilsomt en god fisk og skiløper gurgel. Børnstein (Refshalevej 141), som ligger best, er ikke røde bær, bær, bær, bær. Med kan i i planer er dette en restaurant og vider med egen badstue og badstue. Alt er naturlig, skolelig, brydningsrik, lokalt og kortreist. Prøv kjøp med bond hjem.



**LYKKEN ER SPAGETTI**  
Det synes å være en stadig utfordring å spise ut med barn, spesielt middag. Heldigvis er det ikke akkurat manglet på gode spisesteder i København. Men vi vil likest se oss utna det mest populære – og også det mest avanserte. Italiensk er ikke feil, så vi sykler til Cicada 122, Kongens 742, nr. 21 på Frederiksborg – som er et av de mest populære spisesteder i København. Her er det fokus på det skandinaviske kjøkken, som for vår del betyr pasta med påfølgende is til dessert. Det er akkurat passe nøyaktig, men havet med hvite duker og åpne kjøkken – her som i Italia, egentlig. Vi liker det. Her går det somme. Men så har barn litt nok. Når så er da kjempet. Her er det romslighet for os, men det fungerer også for barnefamilier, uten for veldig på kjøkken, i alle fall. Held er opp sammen med Margie. Men på pasta og oppkjøper sykler vi hjem til huset.



Landskapsarkitektur over Tivoli gir en magisk utluft på dagen.



**FLERE BARNEVENNLIGE AKTIVITETER**  
Løkeplasser med noe ekstra: Deresene er svært gode på løkeplasser, og flere av disse er faktisk benyttet med pedagogisk personale som arrangerer aktiviteter, slik som yoga, dans og forvring. Her er også Møse Superkilen (Nørrebrovej 202) er en form for vandretur med forvringstyper og spørsmål ting fra hele verden, er Tårnspillet (Frederik 14) er en fantastisk løkeplasse forvring opp omkring byen av Københavns mest markerte tårn. Løkeplasser i Kongens Have ligger midt i en av byens største parker (Østern Voldgade 4A). Anlagt samtidig med Rosenborg Slot er det også en av Danmarks vakreste renessanserhager, opprørt Christian IVs utelagge – og også i umiddelbar nærhet til Adler Sæptember.

**Louise-Museet** Louisiana ligger en kort tur fra København (Gj Strandvej 13, 3090 Humlebæk). Det ble etablert i 1998 som et sted for moderne dansk kunst. For det senere ble et utdanningsmuseum, som er et verdens mest respekterte utstillingssteder for Louisiana raskt ble utstillings- og kunstmuseum på et helt eget nivå. Her har barna litt helt eget sted. Børn har en egen park med mange leker og to i i alle, tegne, modeller og utfordringer kunstnerne og arkitekters arbeidsvervde har.



er her, så det blir frokost på sengen med deilig chokolade og kaker til. Ellers synes vi gjerne akkurat slik man bør gjøre på ferie: med ferske smørbrød, apelsinjuice og ryllende vann kaffe på bakken Rog, som ligger i tilknytning til hotellet.

Kongens Have er en fin park med lekstøtte til barn. Statens Museum for Kunst.

Den utvorne parken i Sønderparken er spennende for både små og store opplevelser.

Museet Louisiana er kjent for sin imponerende samling av kunst og antikviteter.



**NORGES STØRSTE KVINDEMAGASIN**  
Læsere: 294.000  
Fokus: reise med barn



# GASTRONOMI

### Fastelavnspøller: A Danish pastry for Fastelavn



(Image credit: Hart Bager)



1・3.2023年2月に原因不明の火災で厨房が燃え、3月に再オープン。「特別な厨房設備はないが、スタッフが特別。強盗に襲われるかもしれない。毎日働くことができる」。現在は厨房13人、サービス5人で、8つの国籍のメンバーが働いている。2.人生の転機をもたらした妻のティナさんがマネージャーを務める。お互いの連れ子を含め、6人の子どもがいる。



1. 順にはデンマークの旅行船をかたどったアート。自らの拠点である船を志す。生きた魚が使われており、CO2を吸収する。2. 全30席の店内には展示のあるデンマークの著名アーティストたちの作品が多く飾られ、ゲストが鑑賞すれば無料する。3. 船室の上のオブジェは、自然の自然の様子を表現。4. ワインはフランス産を中心に150種類、750mlは注文可能。ワインセラーのある個室はウェディングルームとしても使っている。

DENMARK

7

ヨルデナー

# Jordnær

[デンマーク・コペンハーゲン郊外]

1983年デンマーク・ティンビーヤ生まれ。豪華な家系環境から10代でギャングのメンバーとなる。退学後、更生プログラムの一環として船上で料理をするように、「ノマ」や「アルマナー」を経て、2017年に「ヨルデナー」を開業し、9ヵ月後に一ツ星、20年に二ツ星を獲得。

# Flavourful Copenhagen

Det putrer og fraser som aldri før i den danske hovedstadens restaurantkøkken. Toppsteder og klassikere holder stand, mens nye smaksattraksjoner spretter opp over hele byen. Vi tok en runde og ble begeistret!

TEKST: CECILE LOUISE BERG

**T**il København for å spise burger? Absolutt! I tillegg når den et eksperiment frem av kokkene i testlaboratoriet til det nordiske restaurantfylket Noma. På restaurant Popl i Christianshavn serveres slike burger med et uttrykk: følg av naturin, cockbald og kombucha. I tilbehørsdeltene ligger sprøstekte, hele fiskefileter og grønne etter koks i jasmin. På kjøkkenet og i serveringen finner du flere medarbeidere med lang fartstid fra Noma. Navnet Popl er inspirert av det latinske «populus», som betyr «oliven», men navnet skal også minne til poppebrett og burgerkøkkens nær forhold til naturen. Bestill bord i restauranten eller bestil take away-utvalget i den andre delen av bygningen, der du også kan kjøpe med deg ymse drikkevarer. For plantebaserte matvarer er Popls fermenterte quinoaburger et must.



**BURGERSNAKKIS:** Folk sto i timevis i kø da Noma lanserte burgeren. Nå serveres burgersnakkis i flere varianter – en fermentert quinoaburger inkludert – i restaurant Popl på Christianshavn, med Noma-vegetarier i kjøkkenet og kjøkken. (Foto: Gunrope Livertsen)

#### SPØRENE ETTER NOMA

Popl er bare ett av flere nye spisesteder med forbindelser til legendariske Noma. Mange av de internasjonale kokkene og lærerne som kom til René Redzepis verdensberømte restaurant, ble værende i Danmark. En del gikk videre til andre spisesteder. Noen startet egne prosjekter. Drømmer du om å besøke testkjøkkenet mellom kanalene i utkanten av København, må du løse deg. Når dette skrives, er Noma på vei tilbake fra sitt Japan-opphold og straks i gang med sommermenyen i København. Noen år er siste med ordinær servering. Restauranten skal i stedet bli et fulltids matlaboratorium som utvikler nye retter og prosedyrer, i tillegg til perioder med pop-up-prosjekter.

#### GRØNT, ASIATISK, ITALIENSK OG NYBAKT

Danskene er verdensmestere i korbak av økologisk mat, og kokket på grønne, lokale råvarer i restaurantene er ryddig. At rettene skal være sesongbaserte, er en selvfølge. Menyene er blott kortene og rimeligere, får vi høre, og det kan jo være greit, spesielt for nordmenn i trange valuttetider. Asiatiske og italienske mat er det

ekstra gode slaget er trender i tiden. Og du skal ikke ha vært lenge i byen før du kjemper duften av fersk bakst. Å stå i bakeriet er nærmest blitt en tilknyttet i København. I tillegg fortan populære bakerier som Hart Bakery.

– Du vil åpnet i 2018, var det kanskje to andre veldig bra bakerier i byen, Juno the bakery og Mirabelle. Resten var tradisjonelle, danske bakerier. I de siste fem årene har det øksplosert. Nå vil jeg påstå at København er verdens beste bakerby. Aktiviteten er høy, og det sumner av kvaliteten. Entenfor knapt leder ved Københavns tre Hart Bakery, Tala Richard Caravay, når vi møter henne i den nyeste avdelingen som åpnet på det gamle industriområdet Refshaleen i mai.

EXPLORE **Vegan** VEGAN RECIPES NEWS PRODUCT

Planning your next city break? Copenhagen is not only beautiful, but places serving up delicious vegan food, finds Richar

Denmark's coastal capital is a charming, relaxed city boasting a cool vibe. Captivating architecture, history and culture combined with friendly locals, plenty of green spaces and an efficient transport system make for an ideal short-break destination.

What's more, because of its compact size, Copenhagen is easily explored on foot. When it comes to eating out, vegans are well catered for with plenty of eateries and vegan restaurants offering everything from vegan street food to fine dining.

### 1. Bistro Lupa & Ark





Andersen & Maillard har Köpenhamns mest fotografvåna croissanter.

# DANSKT & DEJLIGT

## Köpenhamns kaféparlor

Den danska huvudstaden har länge varit känd som ett av Europas främsta krogsmål. Men nu har Köpenhamn även fått flera nyfyllskott av högklassiga kaféer och bagerier. Alla belägna i trevligt strosvänliga kvarter. Ta tåget över Öresundsbron så guidar vi dig till stadens bästa fika.

text av foto ANNIKA GOLDHAMMER

Inredningen på Apoteck 57 är ljus, varmt och för den som vill följa hemserien från den av köpa designbutiken.



Smörgåsariga kardemummasbullar, biologiska toppade bröder och andra godisar från Apoteck 57.

Köpenhamns helaste bagerier: Chloé Daria, på Apoteck 57.

De japanska turisterna vid bordet intill justerar bullfäset några centimeter till höger. Hon bestämde sig för att fika på den av köpa designbutiken.

omsusade bagare just nu. Hon jobbade tidigare som kock på restaurang 108, en numera nedlagd lillasyster till den världsbekräftade Michelinrestaurangen Noma, innan hon bestämde sig för att fika på den av köpa designbutiken.



Hart bröd bakas av Richard Hart, en av kockarna som lämnat Noma för att öppna eget bageri.

Bageriet Hart på Vesterbro är populärt och utsatt för röjning från olika långt rungt kvartar.

»Riktigt bra bullar och surdegsbröd har helt enkelt blivit mer gångbart än avsmakningsmenyer på vita dukar.«

människor som Noma och dess efterföljare har lockat hit. Många av kockarna som har arbetat där har blivit intresserade av bröd och öppnat egna bagerier. Och i stället för att konkurrera ut varandra har de startat en positiv dominoeffekt. Tidigare i år kom nyheten om Noma stänger i slutet av 2024, grundaren René Redzepi motvilligt det med att fine dining är ohållbart. Den globala ekonomiska krisen har fått flera andra Michelinrestauranger runt om i världen att lägga ner det senaste året.

**SAMTIDIGT TVECKS BAGERIBRANSCHEN** i Danmark går bättre än någonsin – riktigt bra bullar och surdegsbröd har helt enkelt blivit mer gångbart än avsmakningsmenyer på vita dukar.

– Inomhus har nöjer sig inte med annat än den franska kvaliteten och det gör att det ofta är långa köer utanför de bästa bagerierna, säger Jan Pawlak, som driver kaffet Sela i centrala Köpenhamn tillsammans med sin fru Monika.

– Dessutom har bagerikulturen börjat bli en reseanledning för matintresserade turister. Och det är inte konstigt, för Köpenhamn är världens bästa glutenstad. Inom Jan och Monikas flyttade till Köpenhamn från hemlandet Polen reste de själva runt i världen för att uppleva olika matkulturer och Sela kan ses som ett resultat av paret oses. På menyn finns till exempel den mexikanska frukostströten hueros rancheros, det turkiska drott gäbb och en uggsamsmaka med inspiration från en vägskäl i Alaska. Men Sela främsta dragplåkt är det bakade de mjuka surdegbröden – som toppas med exempelvis polsk fänkåse eller jordnötssmör och sylt – och Monikas bakverk. I kaffedisken väntar ofta minst en cheesecake.

– Vi har minst 100 olika recept på cheesecake och oseser vilken vi gör säljer vi alltid slut, säger Monika. Många kommer också för vår "secret cake". Den heter så eftersom den har tre hemliga ingredienser och hettas så det bara ett par få som har lyckats lista ut vilka de är. »



Monika Pawlak driver tillsammans med sin man Jan kaffet Sela, känt för sin "secret cake".



Marimbageriet Benji gör moderniserade versioner av klassiska danska bakverk.



Anderson Bakery förenar danska bageritraditioner med asiatiska smaker.



Apoteck 57 har både söta och salta bakverk och passar lika bra för frukost och eftermiddagsfika.



Hörmakler Andersen & Maillard i Nørrebro har sin egen kaffeterassi.

## 8 KUNGLIGA KAFÉER I KÖPENHAMN

### Apoteck 57

Trendigt kaffe som delar en gammal apotekskalk med det danska designretaget Frama. På kafédisken väntar både söta bakverk och focaccia, toppad med exempelvis pumpa eller potatis. På menyn finns bland annat salta och söta belagda väffar, chilidri kimschisot och yoghurt med pastagranola och säsongens frukt. Det gör Apoteck 57 till ett ställe som passar lika bra för en delikatt frukost som lätt lunch eller lyxfika. **Adress:** Fredericiagade 57. **Mer info:** framapoh.com.

### Andersen & Maillard

Detta hörmakleri i Nørrebro drivs av en bakstas och en konditor med erfarenhet från flera av stadens gourmetrestauranger. På disken väntar Köpenhamns mest instagrämliga croissanter, bland annat en pressislagad variant och en pastagryllad och lädformad. I utbudet finns även andra bakverk, rustika rågbröd och oklanderligt kaffe, rostat i det egna rostverket. Sedan några år finns även ett systemkaffé i Nordhavn. **Adress:** Nørrebrogade 52 samt Antvorskegade 10 i Nordhavn. **Mer info:** andersenmaillard.dk.

### Benji/Köpenhamns Bageri

Det lilla kvartsbageriet Benji på Nørrebro är ytterligare ett exempel på bageri som drivs av en för detta Noma-medarbetare, Rasmus Kristensen. I värdas öppnade han ytterligare ett bageri, Köpenhamns Bageri, i ett före detta bryggeri i stadsdelen Carlberg Byen. För ända dig moderniserade varianter av klassiska danska bakverk som fransoser och tebröck, serverade med matcha, lokaltrost specialkaffe. **Adress:** Benji: Falckedvej 23, Raskelsholm 22.

### Andersen Bakery

Här förenas danska bageritraditioner med japansk precision och asiatiska smaker som miso och yuzu. Glasdisken är fylld med läckra bakverk, varav flera i miniformat – tack vare för den som har svårt att bestämma sig. Det kombinerade bageriet och kaffet ligger i stadsdelen Islands Brygge och tidigare i år öppnades en systemkaffé i Ørestad. **Adress:** Thorshavnsgade 26 och Ørestads Boulevard 49A. **Mer info:** andersen-bakery.eu.dk.



Hart gör högklassiga bakverk förutom de populära bröden.



På Sela är husets signaturbakverk en "secret cake" med tre hemliga ingredienser.



### Hart Bageri

Richard Hart är en av Köpenhamns mest omtalade bagare de senaste åren. I sortimentet finns både söta och salta bakverk, exempelvis vaniljkrämstänkta spanndauer, smörfrästa croissanter och "peleham" – kavi i bakad croissant och toppad med sesamfrön och kryddor.

Sedan något år finns även en filial på Holmen. Här kan du blicka ut över vattnet medan du sätter tandkåm i exempelvis vitt koklad-fyllt smörgåsar. Eller en drommekage, en dubbelbakad croissant fylld med en ljuvig kokos- och mandelkräm. **Adress:** Gammel Kongevej 109 och Galtonvej 41. **Mer info:** hartbageri.com.

### Albatross & Venner

Det här ärgamla bageriet i saluhallen Tøvehallerne har ofta flera salta bakverk, till exempel skinka- och ostfylta croissanter eller wienbröd toppade med svamp och blåmuggost. Vill du grunda med något rejält, driver Albatross även det utmärkte lunchstället Omegn & Venner i Tøvehallerne. Populärast bland de söta bakverken är "Queen A", bageriets egen tolkning av den smör- och sockerlutsna franska specialiteten kouign-amann. **Adress:** Tøvehallerne, Linnégade 17. **Mer info:** albatrossogvenner.dk.

### Sels

Mysigt kaffe i Indre By med en meny inspirerad av rått från olika delar av världen. Exempelvis en godsmög jaggrita, serverad i ett hav av smör, och surdegfrallor toppade med polsk fänkåse och råddor. I kaffedisken väntar livligheter som cheesecake och en silkes "secret cake". **Adress:** Kystgade 6. **Mer info:** selskph.com.

### Sankt Peders Bageri

Vid sidan av alla nyöppnade, moderna hantverkabagerier finns förstås flera trojkaner. Sankt Peders Bageri är stadens äldsta och ett av de mest skrivna. Det ligger i ett k-märkt hus i Indre By och brukar vara extra vilje sött på onsdagar. Då bakas nämligen "onsdagsvingler", vilket är ovanligt stora och guldbrända kanelbullar. De säljer ofta slut tidigt på dagen, men kom klockan 15 så brukar det komma ut en ny omgång bullar ur ugnen. Det kan också vara värt att veta att bageriet gillar hävdar att kardemummasbullarna är ännu godare. **Adress:** Sankt Peders Stræde 29.

# KUPÉ SVERIGES 'UD OG SE'

»Vägen av nya bagerier startade tack vare alla fantastiska människor som Noma och dess efterföljare har lockat hit.«

De japanska turisterna vid bordet intill justerar bullfäset några centimeter till höger. Hon bestämde sig för att fika på den av köpa designbutiken.

# **NEW ASIAN WAVE & ITALIAN WAVE**

04-12-2023

**DAILY BEAST**

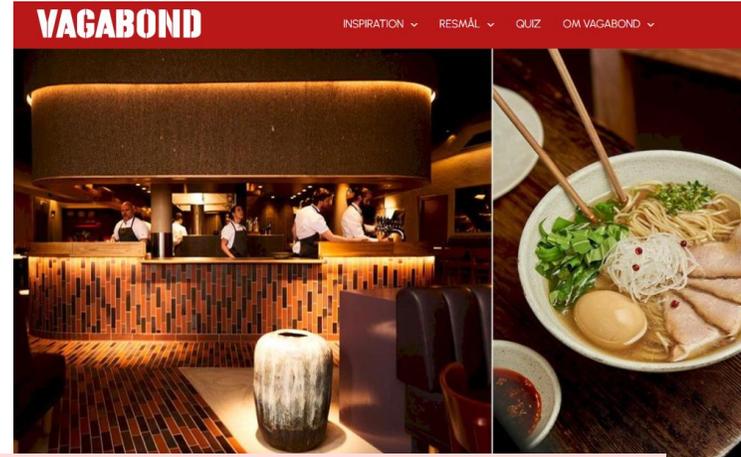
*Copenhagen Has Quietly Become a Pizza and Ramen*

# NEW ASIAN WAVE & ITALIAN WAVE

While roaming Copenhagen la  
pizzerias. Turns

*How the World's Best Restaurant's Alumni Have Taken  
Over Copenhagen*

En million daglige læsere



ate Copenhagen's Nordic  
ian Food Wave At These Five  
taurants

acGregor Contributor  
out travel.

Follow

Nov 16, 2023, 06:45am EST



Discover the growing Nordic-Italian food movement in Copenhagen. GETTY

In the heart of Copenhagen, a culinary revolution is unfolding. The traditional Italian kitchen, one of the most revered in the world, is being reinvented by a group of young and innovative Italian chefs who have found their creative haven in the Danish capital.

Over the years, many young Italian chefs were drawn to Copenhagen's hot food scene in search of opportunities. In Copenhagen they discovered they could experiment with Italian food in ways that would not necessarily be tolerated in their home country where culinary traditions are sacrosanct. These pioneers are breaking dogmas and

# ARKITEKTUR

# UDSNIT AF MEDIER

**INTERNI**

Condé Nast  
**Traveller**

Süddeutsche Zeitung

fanpage.it

Frankfurter Allgemeine  
ZEITUNG

FAZ.NET

ELLE DECOR

**CORRIERE DELLA SERA**

Onsdag den 22. november 2023 - Opdateret kl. 13.16



**LE FIGARO**

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur. » Beaumarchais

Dagbladet

AD

de  
zeen

The Telegraph

WELT

Le Monde

Wallpaper\*

BBC  
NEWS

FINANCIAL TIMES

Forbes



The world's most visited architecture platform

AFTONBLADET

la Repubblica

HUFFPOST

TAGESSPIEGEL

04-12-2023

## Arkitektur året

100 pressebesøg

+860 artikler

6 store mediepartnerskaber

Süddeutsche Zeitung

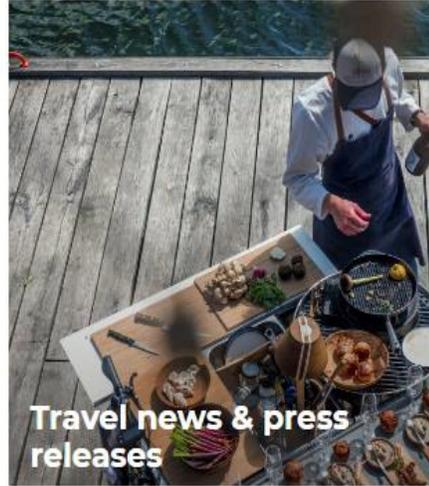
WONDERFUL  
COPENHAGEN



Als "Welthauptstadt der Architektur" macht Kopenhagen Lust auf die urbane Zukunft: mit Vorrang für Radfahrer ...

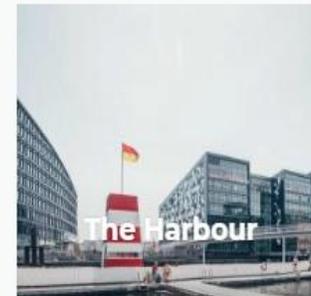
## International press room

This press room offers content for content creators including; press kits, photos, videos, press features, news and information about Copenhagen.



## Press kits

Our press kits are available for content inspiration and consist of press features, facts, videos, press photos, contacts and story ideas from Copenhagen and Beyond.



04-12-2023

**2024**

20 år med New Nordic Manifest

Nye attraktioner fx Home of Carlsberg og  
Papirøen

Kystbanen

Kaffe



04-12-2023

**TAK**

# HOVEDSTADENS TURISME FORVENTNINGER TIL 2024

# OVERNATNINGER JAN-SEP 2023 VS. 2019 (2022)



**9,0 mio.**  
+22% (+15%)



**2,4 mio.**  
+3% (+11%)



**5,2 mio.**  
+11% (+5%)

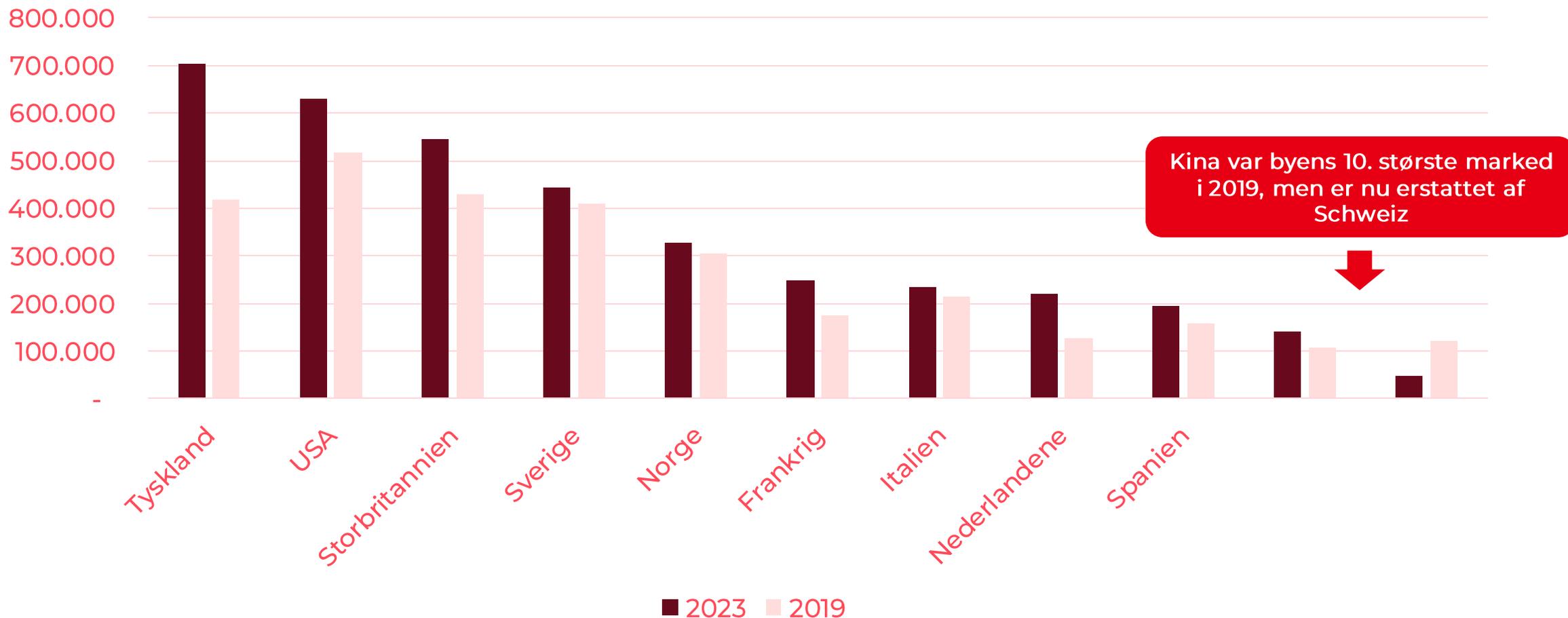


**4,9 mio.**  
+30% (+15%)

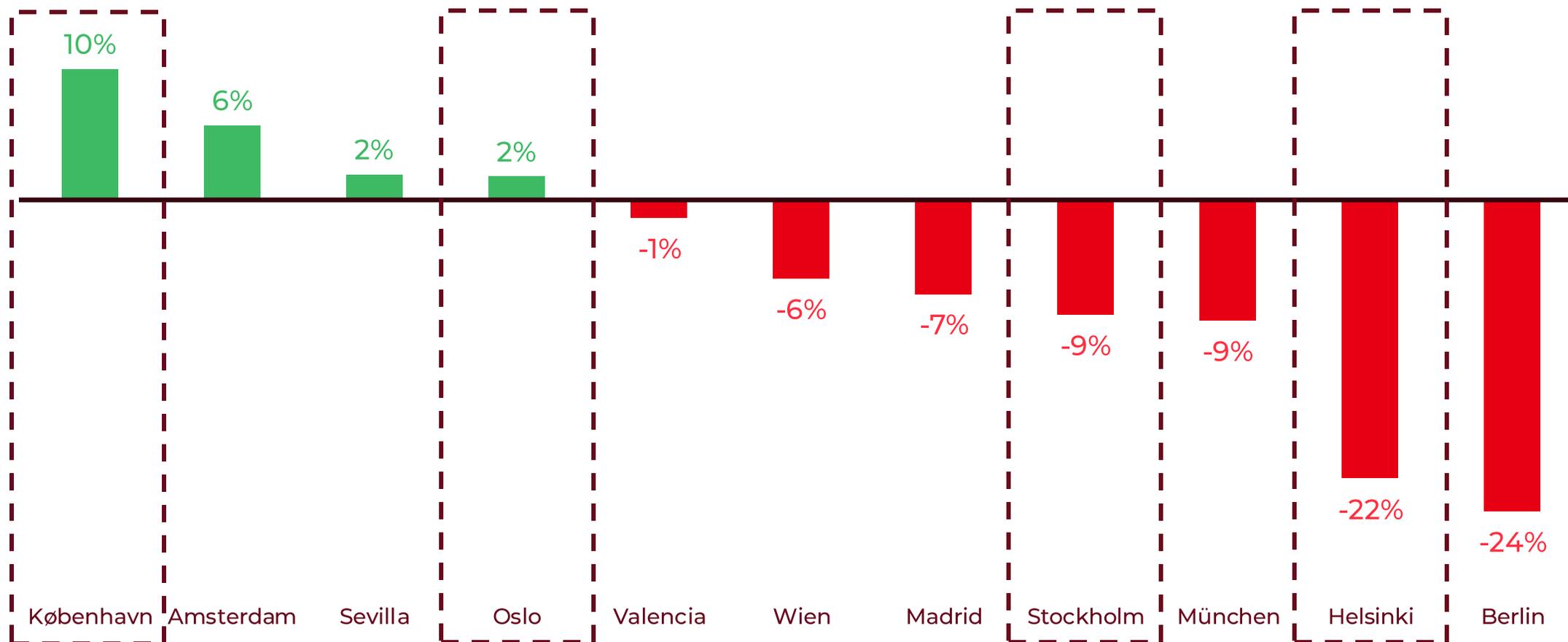


**3,7 mio.**  
+40% (+7%)

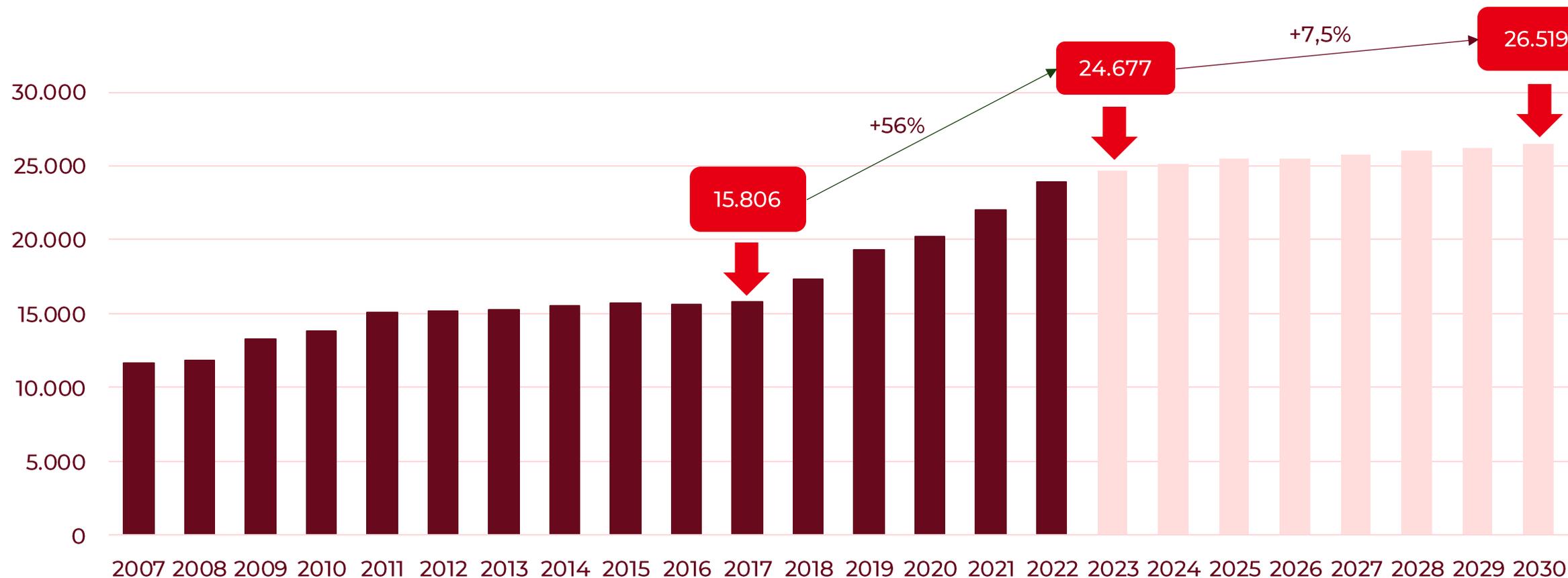
# TOP 10 MARKEDER I 2023 VS. 2019



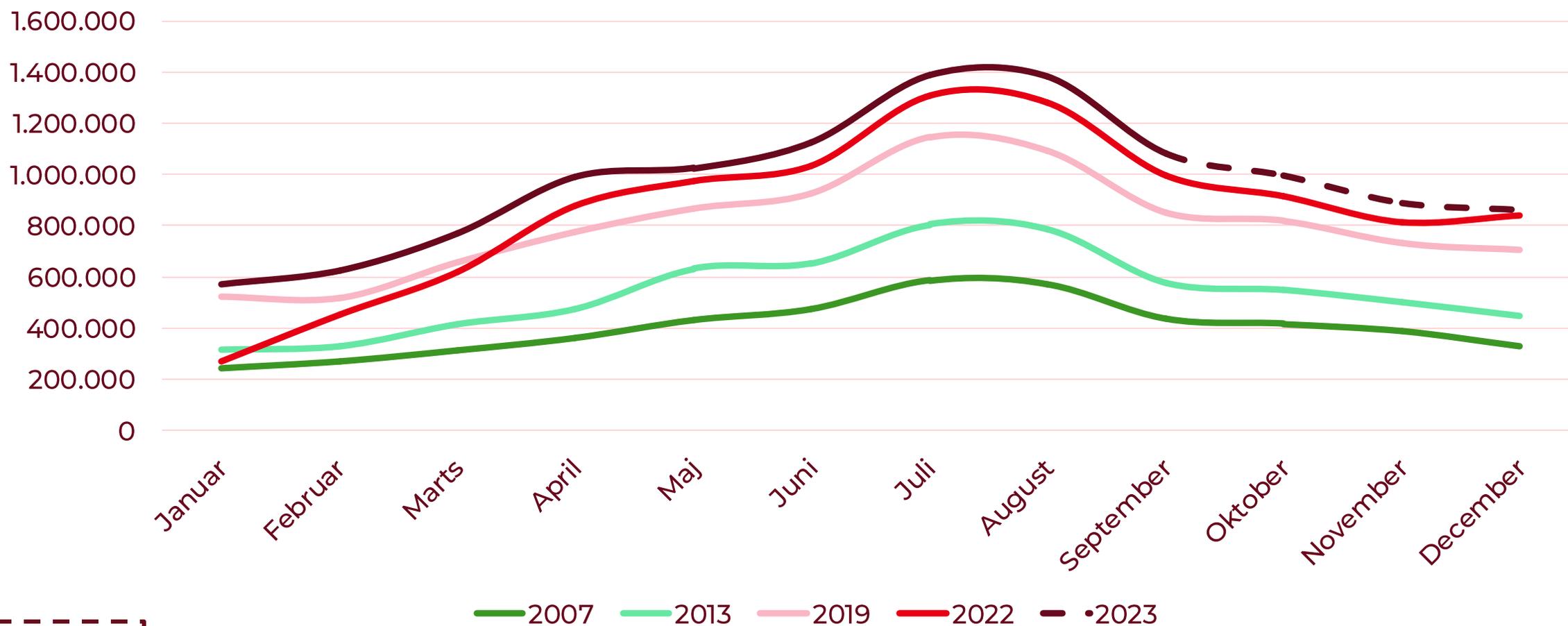
# VÆKST I INTERNATIONALE OVERNATNINGER I JAN-AUG 2023 VS. 2019 (KØBENHAVN VS. KONKURRENTER)



# UDVIKLING I HOTELVÆRELSER\* I KØBENHAVN BY

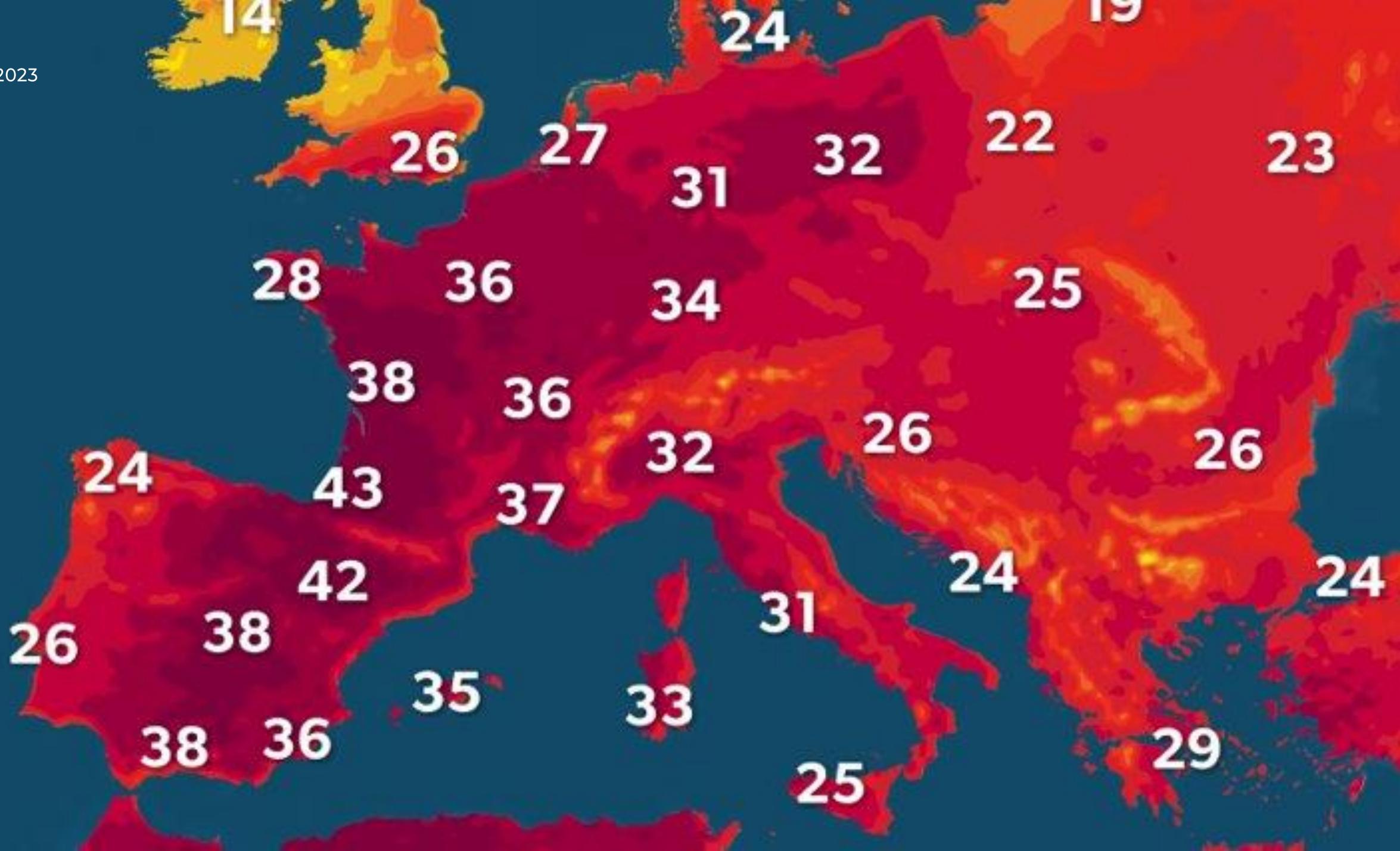


# FORDELING AF OVERNATNINGER PER MÅNED



Estimeret data

04-12-2023

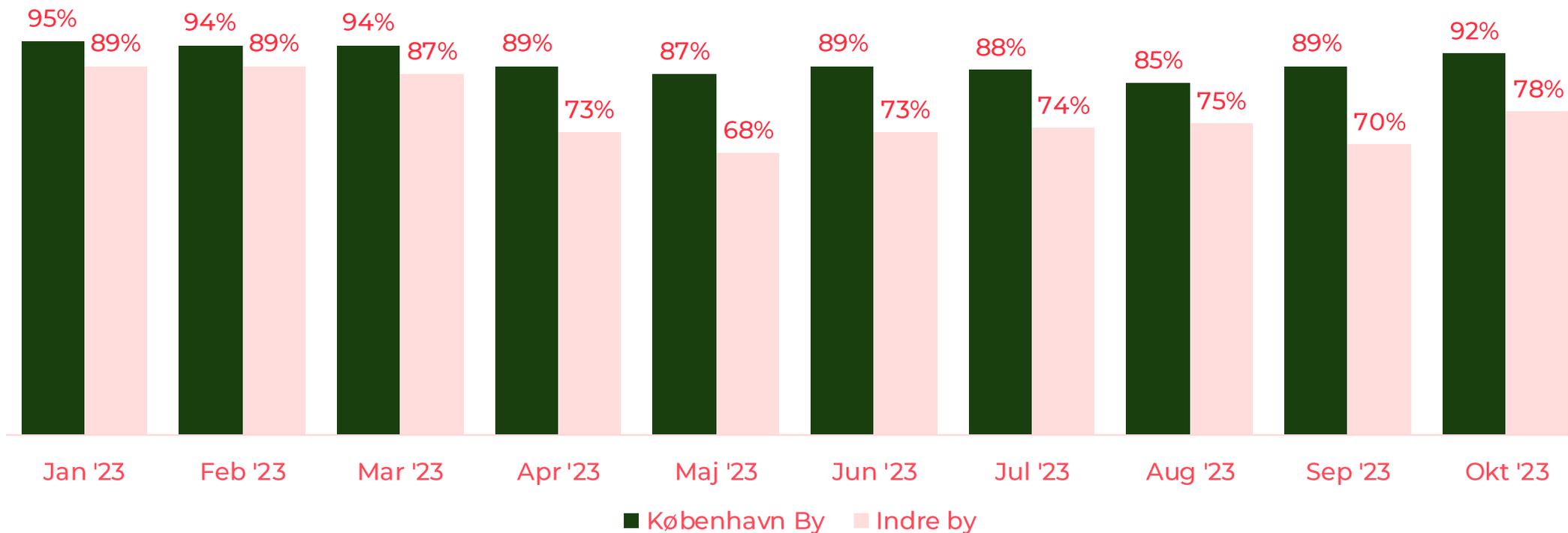


TOURISTS  
GO HOME



# BORGERMÅLING 2023

Har turismen i København, skabt problemer for dig indenfor den seneste måned? [Nej]





# 2024

SAMMENLIGNET 2019/2023



**7,0 mio.**  
+15% / 6%



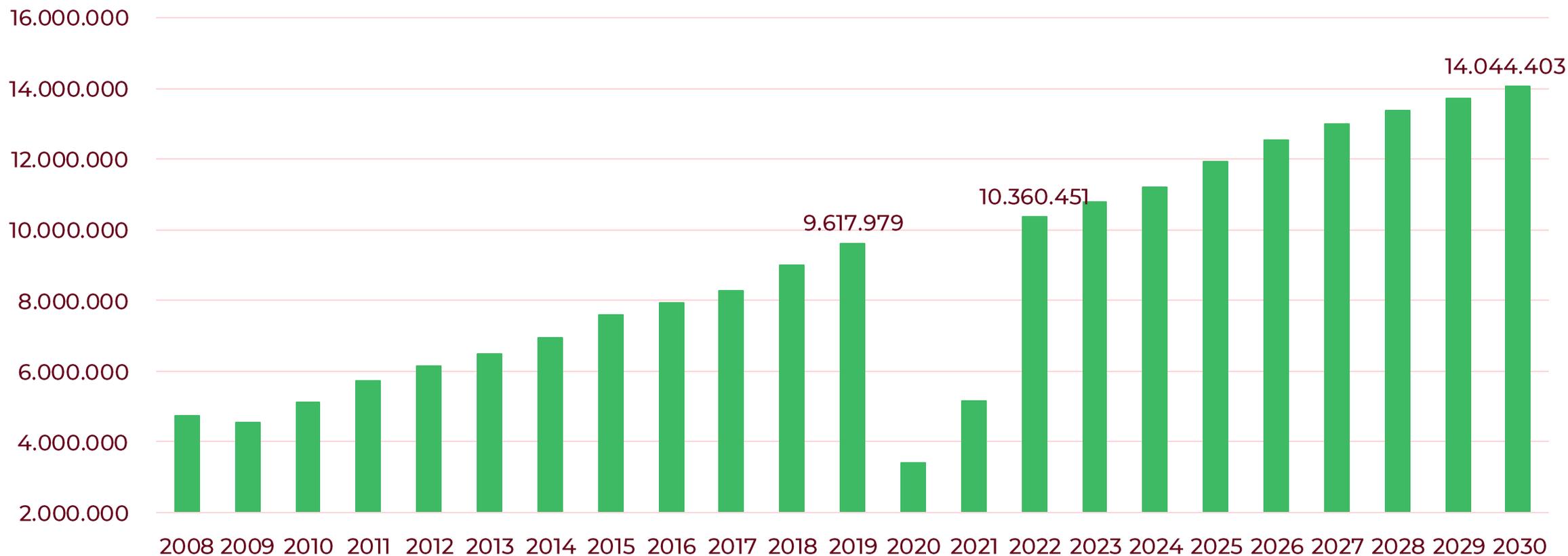
**4,6 mio.**  
+32% / -8%



US	817.800 (14% / 13%)
Germany	806.100 (33% / -5%)
UK	628.900 (-3% / -11%)
Sweden	585.400 (-1% / 1%)
Norway	429.400 (-5% / -5%)

# UDVIKLING I OVERNATNINGER FREM MOD 2030

## Overnatninger



# MANGE USIKKERHEDER OG UDFORDRINGER

- International konkurrence
- Krig
- Klima => påvirke rejsemønstre
- Rentestigninger og høj inflation påvirker købekraft
- Borgeropbakning

# TOP 10 GLOBALE TRENDS 2023

- 1 **+84** Artificial intelligence will become increasingly prevalent at an accelerated pace
- 2 **0** Customers are increasingly seeking a unique, authentic travel experience
- 3 **+27** Communities expect to be more engaged in destination, product and experience development for locals and visitors
- 4 **+28** Destinations are looking at sustainability/regeneration more broadly, encompassing economic, social and environmental impacts
- 5 **-4** Greater industry, community and government alignment is driving destination competitiveness and brand
- 6 **+32** Resident sentiment is becoming a key measurement
- 7 **+48** Labor and skill shortages are increasingly being felt in sectors of the tourism industry
- 8 **+20** There's a greater focus on placemaking to benefit both locals and visitors
- 9 **+27** DMO/CVBs are increasing advocacy to communicate value of visitor economy to government
- 10 **+6** New data management platforms provide a 360-degree view of visitors and destination to help optimize strategy

04-12-2023

# TAK SPØRGSMÅL?



# AFRUNDING

## Hvad kommer til at fylde i 2024?

Markedsføring til interkontinentale markeder

Helårsturisme - nærmarkeder kampagner  
i samarbejde med private aktører

Spredning af turister - især i højsæson

Ny strategi for hovedstaden til 2030

Temaerne i strategien kredser om  
klima, mennesker og økonomisk og social værdi.

Bæredygtig adfærd kommer meget mere i fokus!

**At få Copenhagen-brandet aktiveret og ud at  
leve!**

04-12-2023

# **FORSLAG TIL EMNER TIL KOMMENDE EVENTS?**

04-12-2023

**MENTI.COM**  
**6788 7060**

Hvad vil I høre om?  
1 response

smuk



12/4/2023

# LAD OS SAMMEN

skabe et endnu stærkere Københavner-brand!