

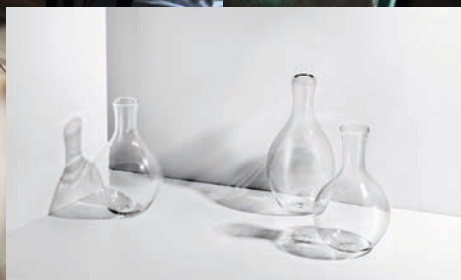
Nordische Transparenz

Die dänische Glasbläserin Nina Nørgaard stattet nicht nur das Noma mit individuellen Gläsern aus.

Text: Anna Burghardt



Organisch. Teller für das Damindra in Kopenhagen.



Lebendig. Kaffeeset und Dekanter für das Noma entstanden in Kooperation mit Sommelier Mads Kleppe.

Kanne und zwei unterschiedlich großen Gläsern besteht. Bauchig, mit neckisch eingeschnürter Taille und mit fast weicher, weil nicht perfekter Oberfläche liegen sie wunderbar in der Hand. Auch drei Dekanter entstanden im Rahmen der Kooperation, und für den neuen Standort des Noma - ab nächstem Jahr in einer ehemaligen Lagerhalle - erarbeitet Nina Nørgaard gerade Weingläser.

Finishing. Die Technik des Glasblasens erlernte sie in der renommierten Glasschule im schwedischen Kosta. Allein die Objekte für das Noma zeigen die unterschiedlichen Herangehensweisen: Die Dekanter sind ohne Negativform entstanden, freihand geblasen, mithilfe von Holzblöcken und nassem Zeitungspapier. Letzteres sei „die Hand des Glasbläfers“. Auch Rotation sei beim Glasblasen essentiell. Für das Kaffeeset indes hat Nina Nørgaard hölzerne Modeln fertigen lassen, mithilfe derer das flüssige Glas in Form gebracht wird. Zehn Minuten braucht es pro Glas - aber 15 Stunden Abkühlzeit. „Nicht in jedem Glas steckt mein Atem, aber an jedem Glas war meine Hand“, erzählt sie über die Arbeitsweise - das Glasblasen lagert sie also mitunter aus, das Finishing erfolgt in ihrem Atelier. Das Noma war zwar das erste Lokal, für das die Glasbläserin gleichsam maßschneidert, ist aber bei Weitem nicht das einzige: Unter anderem hat sie für das Restaurant Søren K in der Königlichen Bibliothek und das Damindra mit seiner sri-lankisch-japanischen Küche produziert. ☆

Tipp

Nina Nørgaard lebt und arbeitet in Kopenhagen. vetrobynina.dk

Über den Kaffee im legendären Noma (im jüngst erschienenen „Guide Michelin“ für die nordischen Länder übrigens weiterhin „nur“ mit zwei Sternen bewertet) gibt es einiges zu erzählen. Über die Kaffeegläser aber auch. Als man sich 2013 dazu entschlossen habe, den norwegischen Barista Tim Wendelboe an Bord zu holen, dessen fruchtiger und säurebetonter kenianischer Kaffee am besten zur Küche des Kopenhagener Restaurants passe, wollte man auch spezielle Trinkgefäße dafür, erzählt Mads Kleppe, der Sommelier des Noma. Eigens entworfene. Dass sie aus Glas sind, ist ungewöhnlich - während maßgeschneidertes Geschirr mittlerweile für die Spitzengastronomie fast eine Selbstverständlichkeit ist, ist eigens produziertes Glas noch selten. Nicht zuletzt aus dem praktischen Grund, dass es deutlich weniger Glasbläser als Keramiker gibt. Für die Kaffeeambitionen des Noma schien die Glasbläserin Nina Nørgaard, mit ihrem Label Vetro ebenfalls in Kopenhagen ansässig, die ideale Partnerin. Sie entwarf gemeinsam mit Mads Kleppe ein Set, das aus einer