

Das „Nordische“ an der *Barr*-Küche erkennt man nicht nur an der Auswahl der Gerichte. Es ist auch die Art und Weise, wie sie präsentiert werden. Man könnte es als rustikale Ästhetik bezeichnen. Das betrifft sowohl die Anordnung der Zutaten am Teller als auch die verwendeten Materialien. Der schon erwähnte Knochen mit dem Mark liegt etwa auf einem dunklen Teller mit rauer Oberfläche, wie er jetzt häufig in der Top-Gastronomie zu sehen ist. Als einziges Esswerkzeug liegt ein fein geschliffener Holzlöffel dabei.

Überhaupt spielt Holz eine zentrale Rolle im *Barr*. Mit der Gestaltung des Innenraums wurde das avantgardistische, norwegische Architekturbüro *Snøhetta* beauftragt. Die Veränderung im Raum wirkt dabei überraschend unaufgeregt. Die massiven, historischen Holzbalken blieben erhalten, ebenso der Eichenboden. Auch die Frontküche durfte bleiben, sie wurde sogar noch eine Spur größer und einsichtiger. Für die Möbel, also für die Stühle, Tische und den wuchtigen Holztresen in der Mitte des Lokals, ist der Tischler Malte Gormsen verantwortlich, der schon vor Jahren die legendären Stühle des *noma* angefertigt hat.



Keine Tiroler Berghütte, sondern klassisches skandinavisches Design.

Der Name *Barr* ist ein altnordischer Begriff und steht für Gerste oder Gerstenkorn. Das gibt einen Hinweis, was man im Lokal getränkemäßig erwarten kann. Neben den vielen Craft Beers gibt es noch eine stattliche Auswahl an Gin, Korn und Aquavit sowie ein paar ausgeflippte Weine mit orangem Hintergrund. Das Wichtigste aber bleiben die Biere – zehn offene vom Hahn und eine immens lange, einzigartige Bierkarte. Sowohl die Breite des Angebots als auch die Sortimentstiefe sind erstaunlich. Bei einer derart umfangreichen Auswahl kann der Service aus dem Vollen schöpfen, wenn es darum geht, passende Porters, Ales oder Stouts zu den Gerichten auszuwählen.

Die Mitarbeiter im Service kennen die Biere wie ihre Westentasche, erzählen auf Wunsch die Geschichte der Brauereien und sind darüber hinaus ziemlich treffsicher, wenn es um stimmige Speisenbegleitung geht. Zum Knochenmark – immer ein schwieriger Fall – wurde ein außergewöhnliches Gebräu empfohlen, ein Bier namens *Night Train*, ein tiefdunkles Porter mit cremigem Schaum. Das stark geröstete Malz bringt intensive Noten von Kaffee und dunkler Schokolade – eine perfekte Kombi.

Schon 2014 sagte Thorsten Schmidt in einem Gespräch mit der „Allgemeinen Hotel-Gastronomie-Zeitung“, wie er sich die Zukunft der Gastronomie vorstellt. „Sie wird weniger luxuriös anmuten und menschlicher werden. Es scheint, als hätte er den richtigen Riecher gehabt.♥“

Fotos SOPHIA SCHILLIK

SCHLUCK-Fotografin Sophia Schillik war im neuen *noma* schnell was essen. Geschrieben haben eh schon alle anderen mehr als genug. Wie hieß der Koch noch schnell? Rezpeteringer? So? Oder?



Eingang



Eingang mit Gewächshaus

KEIN  
KOMA  
AUCH IM  
NEUEN  
*noma*

Eingelegte Meeresalgen

