

FORMAFANTASMA
DAS EINFLUSSREICHSTE
KREATIVDUO DER WELT

SPECIAL: GASTLICHKEIT
PROFESSIONELLE HOSTS
VERRATEN IHRE TRICKS

HYPE UM HYROX
DER ERFINDER DES FITNESS-
KULTS IM INTERVIEW

GOODLIFE

Das Magazin für Wohnen & Design · Kultur & Kulinarik · Stil & Reise

DIE GROSSE SOMMEREDITION

*Living &
Design für
die schönste
Zeit*

KOPENHAGEN: DAS PERFEKTE WOCHENENDE · TRÄUMHAFTES WOHNEN
AUF MYKONOS · LOUIS VUITTON: 130 JAHRE DESIGNSPRACHE

MAI/
JUNI
2026

D 9,50 €
A 10,50 €
CH 15,20 sfr
LUX 10,90 €
I/E 12,80 €



#192 Gutes Leben seit 25 Jahren

Besonderes Licht für einen besonderen Ort: Für die Königliche Oper gestaltete der Künstler Ólafur Eliasson drei identische Lichtobjekte mit Elementen aus dichroitischem Glas



72h

Ein Wochenende in ... KOPENHAGEN

Besuch beim Klassenbesten: Die Hauptstadt Dänemarks setzt Trends in Design, Architektur und Kulinarik. Und bleibt trotz alledem angenehm bescheiden

Haben Sie eigentlich die Kleine Meerjungfrau schon mal aus nächster Nähe betrachtet? Sie ist das Wahrzeichen von Kopenhagen und – das ist Ihnen vielleicht auch aufgefallen – wirklich ganz schön klein. Noch winziger wirkt sie, wenn man andere Embleme wie die Freiheitsstatue, den Eiffelturm oder das Brandenburger Tor zum Vergleich heranzieht. Aber gerade deswegen passt sie so perfekt zur Hauptstadt Dänemarks.

Kopenhagen prahlt und blinkt nicht, sondern ist bescheiden und zurückhaltend. Manche würden sagen: nordisch gelassen eben. Hier sind die Menschen gut gelaunt und all die schönen Dingen des Lebens haben Platz, ja mehr noch: werden auf Welt-niveau betrieben. Ob Design, Architektur oder Kulinarik, in allen Bereichen spielt Kopenhagen vorne mit. Und zwar nicht einfach so, sondern oft noch auf besonders nachhaltige Art und Weise.

In Kopenhagen ist dadurch schon heute spürbar, wie ein zukunfts-gewandter Lebensstil aussehen kann. Er zeigt sich in der Pflege historischer Orte, zum Beispiel der bunten Giebelhäuser am Nyhavn, ebenso wie in spektakulären Neubauten, etwa dem CopenHill, einer revolutionären Müllverbrennungsanlage, die zugleich als Wander- und Skiberg funktioniert. Tradition und Zukunft, Heimatbewusstsein und Offenheit für Einflüsse aus aller Welt, das zeichnet Kopenhagen aus. Obendrein der Mut, mal etwas Verrücktes zu versuchen. Und guten Kaffee bekommt man hier auch noch.



+++ Nachmittag +++

Kopenhagen ist die Stadt der alternativen Verkehrsmittel. Das Fahrrad bleibt aber erst mal noch stehen: Die City entdeckt man am besten zunächst auf andere Weise. Etwa mit einem der komfortablen Elektroboote von **GoBoat**, mit denen man den Hafen erkundet. Die haben einen Picknicktisch an Bord, Speisen und Getränke kann man selbst mitbringen oder einfach dazubuchen. Zu langsam? Dann fahren Sie doch eine Runde Achterbahn im **Tivoli**, dem zweitältesten Vergnügungspark der Welt. Für sportlich ambitionierte (und erprobte) Besucher hält der **CopenHill** eine Challenge bereit: Damit meinen wir aber nicht die revolutionäre Müllverbrennungsanlage in seinem Inneren, sondern die 85 Meter hohe Kletterwand an der Fassade. Wer traut sich?

Foto: Massimo Pizzotti/Alamy Stock Photo



Vom Kettenkarussell im Freizeitpark Tivoli genießt man einen 360-Grad-Blick auf die Stadt. Wenn man denn schnell genug gucken kann. Der Park wurde bereits 1843 eröffnet. tivoli.dk

Foto: Daniel Rasmussen/Visit Copenhagen



Die Kletterwand am CopenHill ist nur eine der Attraktionen dieses Gebäudes. Auf seinem Dach kann man auch noch wandern und im Winter sogar skifahren. copenhill.dk

+++ Abend +++

Haben Sie schon von der New Nordic Cuisine gehört? Zugegeben, ganz neu ist sie nicht mehr. Anfang der 2000er startete diese Bewegung, die skandinavische Zutaten mit einer modernen Küche verband, auch aus Kopenhagen heraus. Und sie lebt heute noch, beispielsweise im **Restaurant Mark**, in dem saisonale und regionale dänische Lebensmittel in gehobene Bistrogerichte verwandelt werden. Im **Restaurant Vækst** dreht sich alles um frische nordische Kräuter und Gemüse, passend dazu sitzt man direkt in einem grünen Gewächshaus. Aber auch hochwertiges Fleisch, Fisch und Seafood spielen hier eine Rolle. Im **Restaurant Bobe** serviert Spitzenkoch Bo Bech seine ehrliche, fast romantische Küche in einem Haus von 1731.

Foto: Restaurant Mark



Solche Local Heroes treten im Restaurant Mark auf: Die kreativ getoppten Austern stammen aus dem Wattenmeer rund um die dänische Insel Rømø. restaurantmark.dk

Foto: Chris Tommesen



Ein Essen im Restaurant Vækst soll sich anfühlen wie ein dänischer Sommerabend, der niemals endet. Selbst dann, wenn man im Winter dort einkehrt. cofoco.dk/en/restaurant/vaekst

SAMSTAG

+++ Abend +++

So bescheiden sich Kopenhagen gelegentlich auch geben mag – beim Essen geht man hier auch gerne in die Vollen. Die Stadt ist nicht umsonst eine der Hochburgen des Fine Dinings in Europa. Nordisch-französisch geht es meist zu, so auch im **Restaurant Epicurus**. Aber Kopenhagen ist zudem eine Hafen- und Weltstadt. So bekommt man auch gehobene asiatische Küche: im **Restaurant Superbon** in Form von dampfenden Bao Buns, gegrilltem Hummer oder knusprig gebratenen Soft Shell Crabs. Und dann wäre da noch das **Alchemist**, ein Restaurant wie kein anderes auf der Welt. Sternekoch Rasmus Munk gestaltet das Dinner als sechsstündiges holistisches Erlebnis. Zeitweise sitzt man in einer Art Planetarium. Wenn man einen Platz bekommt.

Foto: Emil Stegemejer



Der griechische Philosoph Epikur stand beim Restaurant Epicurus Pate, mit seinem Namen wie mit seinem Lebensmotto: lustvoll und schmerzfrei zu leben. epicurus.dk

Foto: Alchemist

Foto: Emma Sejersen



Im Superbon im einstigen Fleischerviertel der Stadt finden die 1970er-Jahre mit asiatischem Design zusammen. Die Speisen sind aufregend und innovativ. cofoco.dk/en/restaurant/superbon

SONNTAG

+++ Vormittag +++

Nur weil man gut zu Abend gegessen hat, muss man sich beim Frühstück doch nicht einbremsen, oder? Schließlich gibt es noch so viele Delikatessen zu verkosten, dänische und andere. Seien es die handwerklich hergestellten Roggen- oder Sauerteigbrote der **Københavns Bageri**, in der man den Bäckern bei der Arbeit zusehen kann. Sei es ein üppiger Brunch in einer der Filialen von **Mad&Kaffe**, mit Filterkaffee oder Matcha Latte in der Hand und Croissant oder gegrilltem Broccoli mit Miso-Mayo auf dem Teller. Oder Sie bleiben in der **Rug Bakery** einfach sitzen und gehen vom Frühstück direkt zum Mittagessen über, von Granola auf Focaccia, von French Toast auf Flank Steak. Weil: warum nicht?

Foto: Tamara Horn



Mit den eigenen Händen arbeiten ist nichts für Sie? Vielleicht aber anderen Menschen zusehen, die manuell tätig sind? Versuchen Sie es in der Københavns Bageri. [Instagram: @koebenhavns_bageri](https://www.instagram.com/koebenhavns_bageri)

Foto: Visit Copenhagen



Kommen Sie näher, kommen Sie ran – und betreten Sie mit uns den Zimtschneckenhimmel im Mad&Kaffe! madogkaffe.dk

