

**MMM**  
— CLUB —

**EINLADUNG**

# Kopenhagen

**GRÜNE TRENDMETROPOLE  
& FOOD-KULTURHAUPTSTADT**



**MMM - STUDIENREISE**  
MIT MITGLIEDERVERSAMMLUNG

|

**31. AUGUST BIS**  
**3. SEPTEMBER 2023**

## EINLADUNG

# „Kopenhagen ist eine Stadt, die süchtig macht“

## LIEBE MITGLIEDER,

MMM-Reisen sind ein Pfeiler unserer geliebten Clubkultur. Der Austausch mit den teilnehmenden MMM-Mitgliedern und unseren Gastgebern vor Ort sowie das Eintauchen in neue Märkte und Kulturen – begleitet von kulinarischen Gaumenfreuden – sind seit Jahrzehnten ein Markenzeichen dieser Unternehmerreisen.

Ganz herzlich laden wir Sie auf diesem Weg zu unserer diesjährigen Studienreise mit Mitgliederversammlung ein, die uns in eine der spannendsten Städte Europas führt: nach Kopenhagen. Wer einmal dort war, der weiß: Diese Stadt macht süchtig!

### Mit MMM erleben Sie:

**1. New Nordic Cuisine, neue Food- und Retail-Konzepte:** Kein Land hat die Küche in den letzten Jahren so maßgeblich mitgeprägt wie Dänemark, das Zentrum der Nordic Cuisine. Restaurants wie das „Noma“ erlangten Weltruhm. Mit MMM erhalten Sie Einblick in aktuelle Trends und Entwicklungen, wir stellen Ihnen zukunftsweisende Handels- und Gastronomiekonzepte vor und besuchen Restaurants, die ein Erlebnis und Gaumenfreuden versprechen.

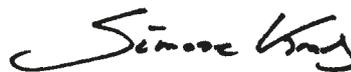
**2. Eine der nachhaltigsten Städte Europas:** Die Stadtplanung Kopenhagens ist konsequent darauf ausgerichtet, die Metropole grüner, digitaler und emissionsärmer zu gestalten. 2025 will Kopenhagen klimaneutral sein. 62 Prozent der Kopenhagener fahren mit dem Fahrrad. 2017 entstand hier das modernste Müllkraftwerk der Welt. Wir sprechen mit Insidern und schauen uns die Ergebnisse an.

**3. Wirtschafts- und Branchen-Insights:** Freuen Sie sich auf inspirierende Gesprächspartner, Landeskenner und Vordenker für Zukunftsthemen. Wir treffen vor Ort mit Unternehmern zusammen, bekommen Einblicke in die dänische Wirtschaft und betrachten Markteintrittschancen.

**4. Einzigartige Clubatmosphäre und Mitgliederversammlung:** MMM-Studienreisen bieten viel Raum für Kommunikation und Kulinarik. Gemeinsam mit Branchenkolleginnen und -kollegen erleben Sie ein Programm in bester MMM-Manier. Und Sie sind Teil der Mitgliederversammlung des MMM-Clubs, in der wir Ihnen über unsere Arbeit und Planungen für die Zukunft berichten und den Dialog mit den Mitgliedern pflegen.

**SEIEN SIE DABEI, WIR FREUEN  
UNS AUF SIE!**

Herzlichst



**Ihre Simone Krah**  
Präsidentin

### Das Präsidium



Simone  
Krah



Michael  
Durach



Karl Stefan  
Preuß



Prof. Dr. Utho  
Creusen



Thomas  
Gutberlet



Erich  
Harsch



Markus  
Kaser



Mariann  
Wenckheim



# HEJ!

## Herzlich willkommen in Kopenhagen!



### ZAHLEN & FAKTEN

KOPENHAGEN

# 645 Tsd.

EINWOHNER IN DER STADT

1,35 MIO. IN DER METROPOLREGION

### LEBENSQUALITÄT AUF TOP-NIVEAU

Kopenhagen ist Food-Kulturhauptstadt, grüne Metropole und ein Mekka für Architektur, Design und Lifestyle. Die dänische Hauptstadt zählt in puncto Lebensqualität und Nachhaltigkeit zu den führenden Destinationen der Welt.

Kopenhagen, direkt am Wasser gelegen, ist von Kanälen sowie breiten Radwegen durchzogen. Im Stadtbild harmonieren historische Gebäude mit wegweisenden modernen Bauten. Kulturell begeistert die Stadt mit einer riesigen Bandbreite an Schlössern, Kirchen, Museen, Galerien, Designausstellungen und lebendiger Subkultur bis hin zu einem großartigen Opernhaus am Wasser.

### „HAFEN DER KAUFLEUTE“

Erleben Sie den besonderen Charme dieser Stadt und den entspannten Lebensstil ihrer Bewohner. Begleitet von der Kunst des „Hygge“, dieses besonderen Glücksgefühls, das die dänische Tradition und Lebensweise prägt.

Kulinarisch lassen sich in Kopenhagen neben Gourmet-Hotspots von Weltruhm eine Reihe inspirierender, innovativer Gastronomie-Konzepte entdecken. Und die himmlisch guten Zimtschnecken zaubern ein Lächeln auf das Gesicht.

MMM weist Ihnen mit Unterstützung führender Experten den Weg durch die diesjährige Welt-hauptstadt der Architektur, deren Name übrigens „Hafen der Kaufleute“ bedeutet.

# UNSERE KOPENHAGEN-EXPERTEN



## PIERRE NIERHAUS

ist Trend- und Change-Experte für die Hospitality- und Lifestylebranche und internationaler Gastroexperte. Pierre wird in Kopenhagen seinen aktuellen Trendreport präsentieren und uns in die Kopenhagener Food- und Gastroszene einführen, die zu den markantesten und innovativsten der Welt zählt. Nachhaltigkeit und Regionalität sind hier große Themen. Gemeinsam lernen wir spannende Unternehmer und Gastronomen kennen. Ob kreatives Bakery-Konzept, neue Fine-Dining-Konzepte mit einem Fokus auf die vegetarische Küche oder auch Trend-Konzepte im Szene-Stadtviertel Vesterbro/Meatdistrict – Pierre stellt sie uns vor und begleitet uns während der Studienreise, die er mit seiner Expertise bereichert.



## BO ASMUS KJELDGAARD

gehört zu den Pionieren für nachhaltige Stadtentwicklung. Als langjähriger für das Thema zuständiger Bürgermeister Kopenhagens sowie als Vorstandsvorsitzender und Verantwortlicher großer Umweltunternehmen hat er zahlreiche Kernprojekte mitentwickelt und ihre Umsetzung vorangetrieben. Die Transformation des alten Kopenhagen zu einer modernen Stadt mit Windkraftanlagen, Hafenschwimmbekken, Superradwegen, der Pflanzung von 100.000 Bäumen, Klimaanpassung und dem Ziel, die erste CO<sub>2</sub>-neutrale Hauptstadt der Welt zu werden, hat er maßgeblich mitgestaltet. Heute führt Bo Asmus die Greenovation Holding mit dem Ziel, gemeinsam Lösungen zu finden, die Nachhaltigkeit und Lebensqualität vereinen.



## ANDREAS WENZEL

ist Geschäftsführer der Deutsch-Dänischen Handelskammer in Kopenhagen und wird den MMM-Mitgliedern einen Überblick über die Wirtschaft Dänemarks, Trendthemen und die deutsch-dänischen Handelsbeziehungen geben, die sehr eng sind. Deutschland hat seit 2002 teils deutliche Handelsbilanzüberschüsse mit Dänemark erzielen können. Doch auch die dänischen Exporteure haben in den letzten Jahren zunehmenden Erfolg auf dem deutschen Markt, vor allem dank der Energiewende. Deutschland ist Dänemarks größter und wichtigster Außenhandelspartner. Der deutsch-dänische Handel nimmt stetig zu. Dänemark gehört bei Themen wie Carbon Capture & Storage, Energie und Digitalisierung zu den Innovationsführern in Europa.



## Dänemark ist das wettbewerbsfähigste Land der Welt

Laut dem „World Competitiveness Ranking“ des International Institute for Management Development (IMD) aus dem Juni 2022 nimmt Dänemark weltweit den ersten Platz in Sachen Wettbewerbsfähigkeit ein. Führend ist Dänemark dabei in der Kategorie „Business Efficiency“, die misst, inwieweit Unternehmen innovativ und profitabel agieren.

# Fachliches, Inspirierendes & Spannendes –

## UNSERE TRENDTOUR DURCH KOPENHAGEN

Kopenhagen ist eine der attraktivsten Metropolen Europas, Pilgerstätte für Food-Liebhaber, Städtebau- und Design-Enthusiasten. Hier werden Trends gemacht. Gemeinsam werden wir mit MMM die dänische Metropole entdecken. Wer möchte, kann dabei auch das Fahrrad nutzen, ganz im Stil der Einwohner. Einen Teil der Eindrücke werden wir auch vom Wasser aus per Boot sammeln – ein Muss in Kopenhagen, das von seiner besonderen Lage in unmittelbarer Nähe zum Meer profitiert. Das Stadtgebiet selbst liegt auf vielen kleinen Inseln.

MÄRKTE . KONZEPTE . TRENDS .  
SPANNENDE ORTE ...

**M  
A  
R  
K  
T**



### TORVEHALLERNE

Die „Speisekammer von Kopenhagen“. Ein Besuch dieses Food-Marktes lässt nicht nur die Herzen von Gourmets höher schlagen. Mehr als 115.000 Besucher lockt dieser Genuss-Tempel wöchentlich an. Alles strotzt nur so vor Frische. Zudem bieten kleine Gastro-Konzepte schnelle, genussvolle Happen an.

**B  
A  
K  
E  
R  
Y**



### JUNO THE BAKERY

Der ehemalige Koch des „Noma“, Emil Glaser, vermisste seit Langem Kardamom-Schnecken in den Bäckereien von Kopenhagen. Das Gebäck aus seiner Kindheit in Schweden sollte Teil des Sortiments seiner 2017 eröffneten Bäckerei „Juno“ sein. Hier wird alles aus sorgfältig ausgewählten und biologischen Zutaten hergestellt. Alles wird mehrmals am Tag frisch gebacken – ob Sauer-teigbrot, Pistazien-Croissants, köstliche Zimt- und die kultigen Kardamom-Schnecken.

**F  
A  
R  
M**



### URBAN FARMING

ØsterGro – eine Dachfarm auf einem ehemaligen Parkdeck erzeugt Gemüse und Kräuter, die lokal vertrieben und konsumiert werden. Unter anderem im Restaurant „Gro Spiseri“ direkt nebenan auf dem Dach. Wir treffen die Macher hinter diesem Projekt.

S  
T  
R  
E  
E  
T  
F  
O  
O  
DREFFEN  
STREETFOOD-MARKT

Auf dem ehemaligen Werftgelände der Halbinsel Refshaleøen reihen sich rund 70 Container mit Streetfood, Bars und kreativen Werkstätten aneinander. Eine Spielwiese für Kreative, Designer und die Gastro-Szene. Hier erleben Sie eine kulinarische Weltreise mit mehr als 40 Küchen. Wichtig: Alles ist möglichst biologisch, lokal und umweltfreundlich.

T  
R  
I  
F  
T  
I  
M  
P  
O  
D  
E  
R  
N  
ESMØRREBRØD  
AAMANN'S

Der Koch Adam Aamann eröffnete 2006 einen kleinen Imbiss – mit dem Ziel, Smørrebrød, das Traditionsgericht der Dänen, wiederzubeleben. Im Vordergrund stehen seither Geschmack und Qualität im Zusammenspiel mit überraschenden Zutaten und neuen Geschmackskombinationen.

R  
E  
T  
A  
I  
L

## RETAIL-KONZEPTE

Wussten Sie schon? Dänemark ist die Bio-Nation Nr. 1. Der Wunsch der Bürgerinnen und Bürger, verantwortlich mit der Umwelt und den zur Verfügung stehenden Ressourcen umzugehen, schlägt sich auch im täglichen Leben nieder. Nachhaltigkeit und Regionalität sind Trendthemen. Über 50 Prozent der Dänen kaufen mindestens einmal pro Woche Bio-Lebensmittel. Mit einem Anteil von 13 Prozent (Stand 2021) ist Dänemark das Land mit dem weltweit höchsten Marktanteil für Bio-Lebensmittel. Wir schauen uns Handelskonzepte vor Ort an.

# UNSERE ABENDE

## KOMMUNIKATION & KULINARIK

IN ABSTIMMUNG MIT UNSEREN FOOD-EXPERTEN PRÄSENTIEREN WIR IHNEN RESTAURANTKONZEPTE, DIE GAUMENFREUDEN VERSPRECHEN UND HINTER DENEN SICH SPANNENDE UNTERNEHMER VERBERGEN.

### BARR

Ein Casual-Dining-Restaurant mit nordischer Küche im weiteren Sinne in den ehemaligen Räumlichkeiten des „NOMA“, direkt an der Waterfront gelegen. Geführt wird das Restaurant von Thorsten Schmidt, einem engen Freund von „NOMA“-Gründer René Redzepi. Eingerichtet in nordeuropäisch-skandinavischer Ästhetik ist das „Barr“ ein Ort, den man gerne mit Familie und Freunden besucht – einladend, gemütlich und köstlich.



### Sticks 'n' Sushi

Das Restaurant wurde 1994 von den Brüdern Jens und Kim Rahbek und Thor Andersen gegründet. Es liegt inmitten des berühmten Tivoli-Gartens. Inspiriert von ihrer halb japanischen, halb dänischen Herkunft schufen sie eine einzigartige Küche, die zwei kulinarische Traditionen miteinander verbindet. Ergebnis ist eines der erfolgreichsten Restaurantkonzepte in Dänemark, das neue Maßstäbe auch bei der Ausbildung des Personals, der Unternehmensführung und beim Design setzt.



### VeVe

In den Räumlichkeiten einer ehemaligen Brotfabrik im Stadtviertel Østerbro befindet sich dieses ausgezeichnete vegetarische Restaurant. Hier trifft innovative Küche auf minimalistisches dänisches Design und entspannte, gastliche Atmosphäre. Das Menü wechselt mit den Jahreszeiten und überzeugt mit phantasievollen Kombinationen.



# MITGLIEDER- VERSAMMLUNG

**ORT** – Danish Architecture Center (DAC)

**DATUM** – Samstag, 2. September 2023

**START** – 9:00 Uhr

Die alljährliche Mitgliederversammlung ist für uns als Verein stets ein ganz besonderer Termin. Das Präsidium berichtet hier über das abgelaufene Clubjahr und legt Zukunftsplanungen offen. Wichtig sind den Verantwortlichen hierbei die große Transparenz und der intensive Austausch mit den anwesenden Mitgliedern, der zentraler Teil der gelebten Clubkultur ist. Die offizielle Einladung zur Mitgliederversammlung samt Tagesordnung wird allen Mitgliedern satzungsgemäß und rechtzeitig im Vorfeld übermittelt. Vorträge zu Politik, Wirtschaft und Gesellschaft Dänemarks runden den Vormittag ab.



## PASSEND ZUR WELTHAUPTSTADT DER ARCHITEKTUR 2023 – DAS DANISH ARCHITECTURE CENTER (DAC)

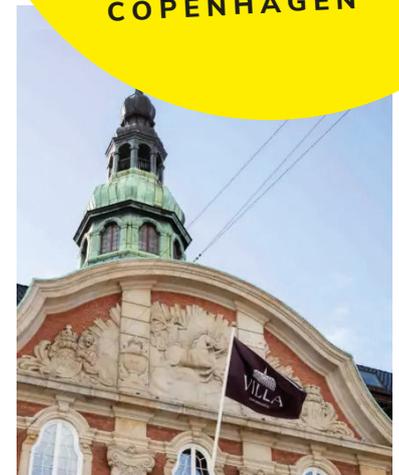
Das Danish Architecture Center (DAC) ist ein führendes Zentrum für Architektur, Design und Städtebau. Es beschäftigt sich mit den neuesten Branchen-Entwicklungen und bietet Ausstellungen, Veranstaltungen, Workshops und Führungen. Die Ausstellungen des DAC präsentieren eine breite Palette von Themen, von lokalen Architekten und Bauwerken bis hin zu globalen Trends in der Architektur und im Städtebau. Ein idealer Ort, um gemeinsam Zukunftspläne des MMM-Clubs zu besprechen.

## UNSER HOTEL



# VILLA COPENHAGEN

„DENMARK'S  
NEWEST  
GRANDE DAME“  
CONDE NAST  
TRAVELLER  
ÜBER DIE „VILLA  
COPENHAGEN“



### VILLA COPENHAGEN

Die Villa Copenhagen, inspiriert von den großen Kopenhagener Residenzen, ist ein 2019 eröffnetes Luxushotel in einem neobarocken Bau von 1912, dem ehemaligen Dänischen Post- und Telegrafenamnt. Es liegt ideal zwischen den Vierteln Vesterbro und Frederiksberg mit ihrem jungen und designorientierten Publikum sowie dem eleganten, historischen Stadtzentrum. Die Philosophie des Hauses strahlt Nachhaltigkeit, Luxus, Design, Lebensfreude und Vielfalt aus – und spiegelt so das heutige Kopenhagen wider.

### ZIMMER

#### Standard Room

ab 17 m<sup>2</sup>, hohe Decken, Parkett, zeitloses dänisches Design, mit Queen- und Kingsize-Bett

#### Superior Room

mindestens 20 m<sup>2</sup>, Parkett, größeres Bad mit Rainforest-Dusche

weitere Kategorien auf Anfrage

# ORGANISATORISCHES

## ANMELDUNG

Die Anmeldung bleibt exklusiv MMM-Mitgliedern vorbehalten. Eine frühzeitige Anmeldung ist mit Blick auf die Platz- und Zimmervergabe empfehlenswert.

## TEILNAHMEGEBÜHR STUDIENREISE

Grundpreis im DZ Hotel „Villa Copenhagen“,  
Kategorie Standard: 2.990,- Euro p. P. zzgl. Flug



**WEITERE INFORMATIONEN,  
ANMELDUNG & DETAILS ZUR  
PREISGESTALTUNG**

[www.mmm-club.de/Kopenhagen](http://www.mmm-club.de/Kopenhagen)

## ANMELDESCHLUSS

21. Juli 2023

## ANREISE & FLUGVERBINDUNG

### Lufthansa-Direktflug ab/bis Frankfurt

Hinflug: 31. August 2023 Frankfurt – Kopenhagen (1:20) 12:45 – 14:05 Uhr  
Rückflug: 3. September 2023 Kopenhagen – Frankfurt (1:30) 14:50 – 16:20 Uhr

### Lufthansa-Direktflug ab/bis München

Hinflug: 31. August 2023 München – Kopenhagen (1:35) 10:35 – 12:05 Uhr  
Rückflug: 3. September 2023 Kopenhagen – München (1:35) 12:45 – 14:20 Uhr

Wir haben ein begrenztes Flugkontingent für Sie geblockt. Die Preise entnehmen Sie dem Anmeldeformular unter [www.mmm-club.de/Kopenhagen](http://www.mmm-club.de/Kopenhagen).

## ANMELDUNG

Die **Anmeldung** nehmen Sie bitte über die oben genannte Website vor. Für weitergehende Fragen steht Ihnen gerne unsere **Partneragentur** zur Verfügung:

### Cebra Event GmbH

Patricia Pavlic Office3@cebra-event.de  
Liebigstraße 7 Telefon 089 21 88 90-0  
80538 München www.cebra-event.de

– Änderungen im Programm vorbehalten –

### BILDNACHWEISE

1.1 shutterstock (Sergii Figurnyi), 1.2 iStock (Viacheslav Chernobrovin), 1.3 VeVe (veve.dk), 3 iStock (luchezar), 4.1 Shutterstock (RAW-films), 4.2 Unsplash (Annie Spratt), 4.3 Unsplash (Dorien Beernink), 5.4 iStock (balipadma), 6.1 shutterstock (Kiev. Voktor), 6.2 shutterstock (Cloudy Design), 6.3 ØsterGro, 7.1 iStock (ValleraTo), 7.2 Smørrebrød Aamanns (aamanns.dk), 7.3 Shutterstock (Matyas Rehak), 8.1 Barr (restaurantbarr.com), 8.2 Sticks'n'Sushi (sticksnsushi.com), 8.3 VeVe (veve.dk), 9.1-9.3 DAC Dansk Arkitektur Center, 10.1-10.4 Villa Copenhagen (villacopenhagen.com)

|

”

Zu  
reisen  
ist  
zu  
leben.



“

**HANS CHRISTIAN ANDERSEN**

BERÜHMTESTER DICHTER UND  
SCHRIFTSTELLER DÄNEMARKS,  
BEKANT WURDE ER VOR ALLEM  
DURCH SEINE RUND 160 MÄRCHEN,  
DARUNTER „DES KAISERS NEUE KLEIDER“  
ODER „DIE KLEINE MEERJUNGFRAU“.

|