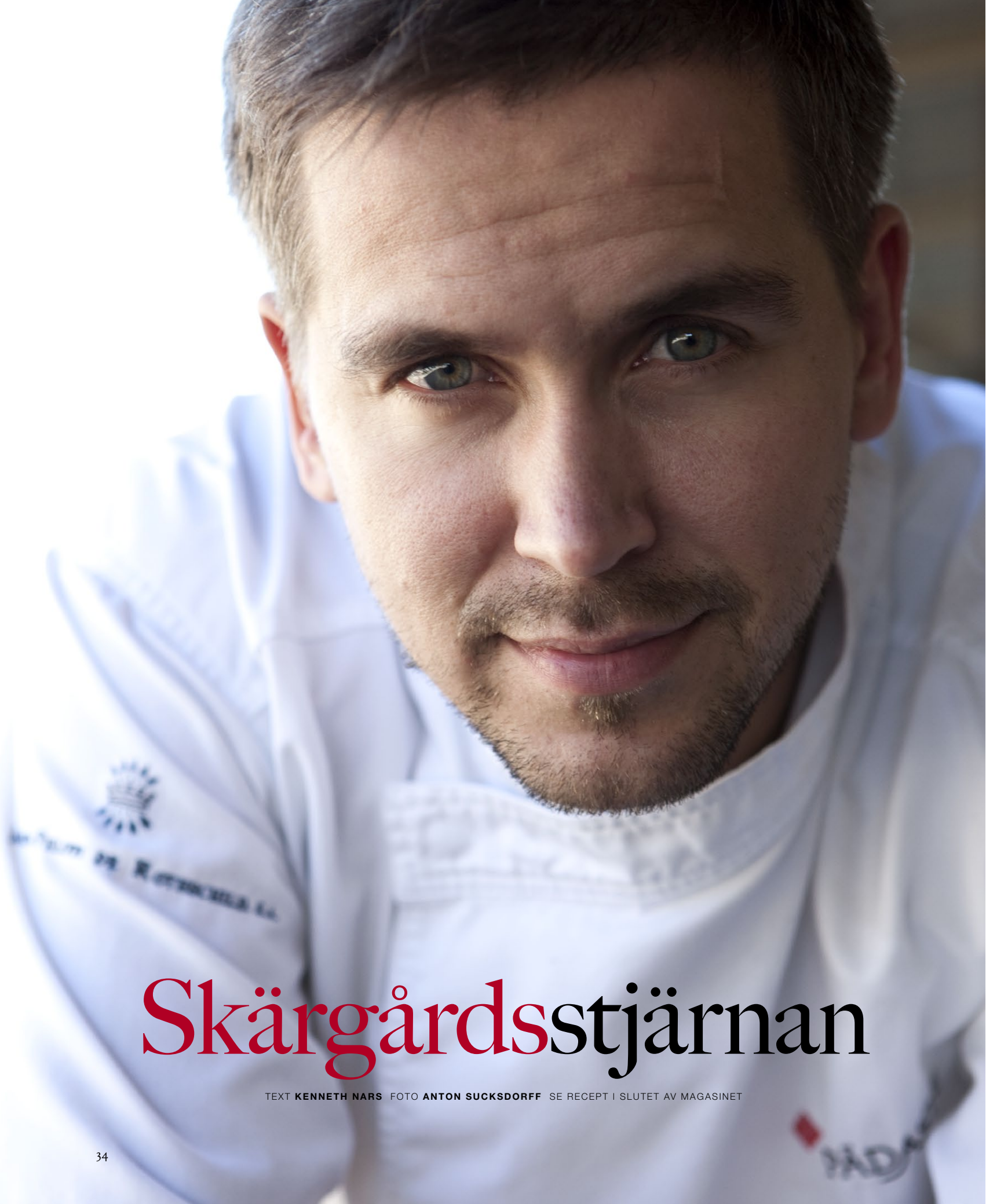
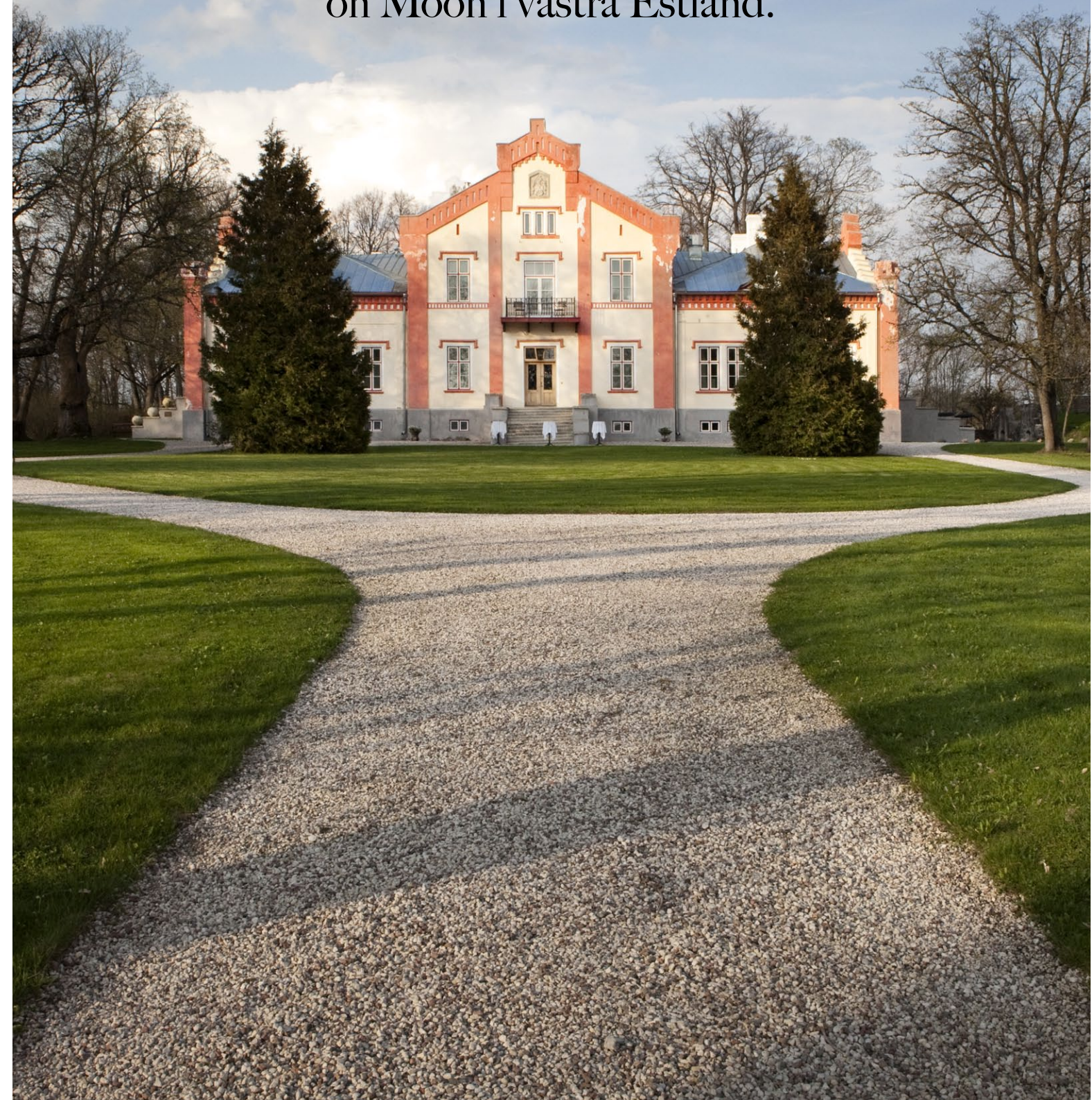




Skärgårdsstjärnan

TEXT KENNETH NARS FOTO ANTON SUCKSDORFF SE RECEPT I SLUTET AV MAGASINET

För **Peeter Pihel** gick vägen till att bli Estlands bästa kock via Tallinn, Skåne och tv-rutan. Idag reser allt fler till hans kök på den avlägsna ön Moon i västra Estland.





Lätrökt vit sparris med lufttorkat ankbröst. T h: Peeter Pihel, som är uppvuxen på Ösel, blandar traditionell estnisk mat med nya tekniker.

Matresan till Estland. Det låter som plockat ur en 90-talssketch av Killinggänget. Men ironiskt nog är det just 90-talisterna som fortfarande inte rest till Estland som går miste om så mycket. Att Estland sedan självständigheten 1991 byggt upp sin gastronomi med rasande fart, och idag uppnått en spirande matkultur för både hög och låg, är något få vet om i Norden. Den estniska landsbygden och kusten med sin traditionella självhushållning levde en tynande tillvaro under sovjettiden och idag, då de estniska restaurangerna gått igenom sin värsta pubertet, är det det estniska matarvet man visar intresse för. Glädjande nog kan så gott som alla av landets bästa restauranger stoltsera med lokala råvaror och en gastronomi med estnisk identitet. Även om merparten av landets restauranger ligger i Tallinn, får man resa en längre väg för att nå landets bästa restaurang. Den ligger i västra Estland, på den stora ön Ösels lilla granne Moon. På färjan mellan fastlandet och Moon har man gott om tid att föreställa sig sjöresan för 500 år sedan, då danska, balttyska och svenska riddare slog ihjäl varandra för makten på ön och dess tillgångar. Ett av herresätena hette Pädaste, som

ägdes av släkter som von Buxhoeveden och von Knorring. Efter hundratals år av välfärd, krig och bråd död följde en tid av stilla förfall på gården, tills den köptes av holländaren Martin Breuer och esten Imre Sooäär år 1995. Efter 15 års satsning på hotellet och på dess restaurang, har ryktet nu börjat sprida sig bland ester, nordbor och foodies på jakt efter något helt nytt. Förutom det charmigt lyxiga herrgårdshotellet och den slumrande landsbygden, är det Pädastes restaurang Alexander som är det stora dragplåstret. Att restaurangen valts till Estlands bästa restaurang och att köksmästaren Peeter Pihel i vintras fick stå på scenen på det exklusiva kockspektaklet Paris des Chefs talar för sig självt. Pädastes långa historia ligger som en spännande inramning till det besökaren möter idag. Peeter Pihel är själv från grannön Ösel, men har jobbat som kock i bland annat Tallinn och på

Efter 15 års satsning på hotellet och på dess restaurang har ryktet nu börjat sprida sig bland ester, nordbor och foodies...



OXSVANSRAGU MED HEMSALTAD LARDO OCH BENMÄRGSMÄJONNÄS



Ekonomibyggnaderna på Pädaste, som omvandlats till lyxiga hotellrum, vittnar om gårdens välfärd för 100 år sedan.

Bloom i Malmö. I Estland är han dessutom populär tv-kock och i vintras, då Pädaste sov sin vintersömn, kunde Tallinnborna äta hans mat i nyöppnade restaurangen Neh.

Hurdan är då denne Peeter Pihels estniska kök? Främst formas hans kockande av hembygden på de estniska öarna. »En stor del av rätterna vi serverar har sin bakgrund i enkel estnisk bondmat, och i vissa fall har vi bara gjort moderna versioner av de traditionella recepten. Men jag vill inte vara alltför bunden vid det traditionella; maten måste kunna utvecklas med nya tekniker, intryck och smaker«, säger Peeter Pihel.

Alexander har ända från början satsat på estniska råvaror, vilket inte alltid har varit lätt. Men genom långt samarbete med lokala producenter och en egen trädgård, slår kökets råvaror den genomsnittliga stadsrestaurangen. Men att kocka estniskt för ester var ingen självklarhet i början, berättar grundaren Martin Breuer.

»Då vi på den tiden valde att lyfta fram det nya estniska köket ville esterna inte ha det; de ville ha internationella smaker. Men nu har tiderna ändrats, och både ester och utlänningar är nyfikna på de estniska smaker som våra förfäder åt.«

Den driftige holländaren Breuer har inte dragit sig för att

hoppa på gastronomiska trender. Då Estland inte råkar höra till Norden, har han myntat ett eget nytt nordiskt kök, kallat Nordic Island's Cuisine, nordisk ömat. Idén bygger på sjöfartstraditionen och ökulturen, som förr förenade Östersjöns öar med både språk, handel och matkultur. Fiskarna och sjömännen från Moon figurerade inte helt ologiskt regelbundet på marknaderna i Stockholm, Riga och Helsingfors. I praktiken innebär det att Alexanders kök fyller på det lokala skafferiet med allt från åländskt speltmjöl och salami till bornholmska blåmögelostar och gotländska tryfflar. Arbetet med råvarorna har gjort Peeter Pihel till en duktig råvarujägare, som vet vad han vill ha och känner till medlen att få dem.

»Visst finns det små och duktiga producenter som levererar

»Men nu har tiderna ändrats, och både ester och utlänningar är nyfikna på de estniska smaker som våra förfäder åt.«



MÖRK BRÖDSOPPA MED BORNHOLMSK STOUT
OCH FILMJÖLKSGLASS



För att få de rätta råvarorna har Peeter Pihel samarbetat med lokala producenter som mejerier, fiskare och odlare.

fina råvaror av hög standard. Men vi stöter fortfarande på grundläggande hinder, som att slaktarna inte vet hur man tar ut de mindre detaljerna som vi vill ha, som exempelvis kinder. Att det finns väldigt få fiskare på vår ö är också synd, men där har vi lockat några kontraktsfiskare genom att bekosta deras fiskekort mot att få köpa upp hela deras fångst.»

Restaurang Alexander ligger i det vackra karaktärshuset på Pädaste. För bara två år sedan renoverades den från totalt förfall till en elegant sal med stämningsfull vinterträdgård. Peeter Pihels måltider består av välkomponerade menyer med två till sju rätter. Rätterna bygger i hög grad på teman från landsbygd och skärgård. På menyn finns rätter som gravad brisling (skarpsill) med halmrökt vaktelägg och tunt skivad älgstek med grön sparris på ett rykande spån av eneträ. Att Pihel gjort sin nordiska hemläxa är klart, och åren i Skåne har också lämnat sina klara spår i form av ett skickligt hantverk, ett rikligt bruk av vildörter och snygga presentationer. Det är en hel del naturliga syror, rätt kött och traditionella smaker av rökt, inlagt och torkat. På dessertsidan är man i stor utsträckning det lokala köket trogen. En krämig kamamousse bygger på en gröt av torkade ärter och spannmål med en nötköttig smak, som serveras med torkade svarta vinbär och örtiga vinbärsblad.

Att Pihel gjort sin nordiska hemläxa är klart, och åren i Skåne har också lämnat sina klara spår av ett skickligt hantverk.

Husets dessertversion av hapurokk, en i sin ursprungsversion föga aptitlig röra av surmjölk, potatis och mjöl, får nytt lyft med ett tunt bränt marängtäck.

Att duktiga unga estniska kockar frestas av restaurangjobb utomlands har blivit ett litet problem i branschen. Men Peeter Pihel ser ingen orsak att lämna sin vardag på Pädaste.

»Visst har livet för min generation gått på högvarv och vi unga kockar har ofta försökt uppnå alltför mycket på alltför kort tid. Det är då det känns skönt att vara här på ön, med det lugna tempot och de lite sävliga, lokala människorna. Den här livsstilen ger mig också tid och möjlighet att koncentrera mig och fördjupa mig i det jag gör här, på restaurangen, i den här unika miljön.»

www.padaste.ee

Springbreak!

75958
LES FUMÉES
BLANCHES ROSÉ
75 CL. 75 KR

LES FUMÉES BLANCHES ROSÉ ÄR ETT **FYND** ENLIGT DAGENS NYHETER OCH **BÄSTA KÖP** OM MAN FÅR TRO ALLT OM VIN. NU FORTSÄTTER FRAMGÅNGEN I ROSA! BESTÄLL PÅ SYSTEMBOLAGET.SE

IMPORTERAS AV THE WINEAGENCY • 08-660 84 16



75958
LES FUMÉES
BLANCHES ROSÉ
3 LIT. 212 KR

LES FUMÉES BLANCHES ROSÉ FINNS I SYSTEMBOLAGETS BESTÄLLNINGSSORTIMENT

Alkohol kan skada din hälsa