



Een hommage aan de groenten en geïnspireerd op de 'gargouillou' van Michel Bras: witte kool, gestoofde worteltjes en gedroogde eend.



Peeter Pihel in de baai van Pädaste.

ESTLAND

EEN ESTSE SCHOONHEID

PÄDASTE MANOR, AL EEUWEN EEN OORD VAN VREDE AAN DE OOSTZEE, WERD EIND VORIGE EEUW OMGEVORMD TOT EEN KLEIN CHARMEHOTEL MET SPA. HET HERBERGT BOVENDIEN HET BESTE RESTAURANT VAN ESTLAND, MET CHEF-KOK PEETER PIHEL AAN HET ROER.

TEKST EN FOTO'S JEAN-PIERRE GABRIEL

De jongeman van het autoverhuurbedrijf in Tallinn waarschuwt: „In ons land zijn niet alle diensten verzekerd. We zijn maar met weinigen.” Estland is inderdaad een van de dunstbevolkte landen in Europa: 1.350.000 inwoners op 45.227 km². Het grenst aan Letland en Rusland en heeft een 3794 kilometer lange kustlijn die van de Oostzee zijn grootste ‘buur’ maakt. Het land is bezaaid met 1400 meren, waarvan Peipsi het grootste is (3555 km²) en telt zo’n 1500 eilanden, in allerlei formaten. Het grootste en verste is Saaremaa. Om het te bereiken moet je eerst per ferry (25 minuten) naar het eilandje Muhu, dat je dan doorkruist via de 15 kilometer lange nationale weg nr. 10. Het is op dit kleine paradijsje dat Pädaste Manor ligt, in een eenzame baai op het zuidelijke punt van Muhu. Elk seizoen levert hier schitterende tafereelen op, van het eerste lentegroen tot de overvloedige wintersneeuw. De herfst betovert met warme kleuren en laaghangende wol- →

ken die je bijna kunt aanraken. Bij heldere hemel zie je 's nachts de schittering van miljoenen sterren.

Dat dit afgelegen domein uit de veertiende eeuw in 1997 omgevormd werd tot charmehotel, met een wellnesscentrum en een toprestaurant, is te danken aan een toevallige ontmoeting tussen de visionaire Nederlander Martin Breuer, gepassioneerd door voeding en lifestyle, en de veelzijdige Est Sooäär Imre, die aan het eind van het sovjettijdperk naar Toronto was geëmigreerd. Tegenwoordig is Sooäär tegelijk een erkend componist, piloot, zakenman en parlementslid in Estland.

„Toen het land onafhankelijk was geworden”, vertelt Martin, „nodigde hij me uit om enkele dagen op ontdekking te komen. Onze tocht eindigde op Pädaste. We picknickten bij het water. Prachtig maar desolaat.” Het gebouw, dat in laatste instantie als bejaardentehuis werd gebruikt, was om veiligheidsredenen al een tijd gesloten. Jarenlang had de natuur vrij spel gekregen. De grasvelden waren verwilderd tot een klein bos. De daken van het landhuis waren bijna allemaal ingestort. Enkele jaren later hoorde Sooäär Imre, die inmiddels zijn eigen artistieke productiehuis had in Canada, van zijn moeder dat Pädaste te koop stond. „Ik belde meteen Martin en stelde hem voor mijn financiële partner te worden om van Pädaste te maken wat het nu is: een klein luxe hotel, een unieke cocon in een uitzonderlijke omgeving.”

TEGEN DE STROOM IN

Het duo pakte de restauratie stap voor stap aan: eerst werd het park in orde gebracht en in een deel van de oude gebouwen kwamen enkele kamers, een spa en een restaurant. Van meet af aan mikten Sooäär en Martin op kwaliteit en luxe, maar in de sfeer van de omgeving. Die visie lichtte Martin meesterlijk toe tijdens een conferentie *Inspired by ingredients* (Tallinn, 2010) onder auspiciën van de Nordic Council of Ministers.

„In a widening world best food is local”, luidt Martins motto. „Het was van het begin af duidelijk dat de natuur, de cultuur en de



Pädaste Manor werd in 1997 omgevormd tot charmehotel, met een wellnesscentrum en een toprestaurant.

tradities van het eiland een belangrijke rol zouden spelen, zowel in de keuken als in de spa. „Zo zijn we de pioniers geworden van wat nu 'de nieuwe Estse keuken' wordt genoemd. We hebben tegen de stroom in geroeid. Terwijl na de onafhankelijkheid de deuren naar de wereld werden opengegooid en er een zucht was naar de exotiek die we zo hadden gemist in de sovjetperiode, gingen wij uit van respect voor de seizoenen, lokale producten en producenten.”

In het midden van de jaren 1990 leek deze visie haast utopisch. Het rurale weefsel was bijna volledig verwoest, iedereen produceerde min of meer hetzelfde en dat was niet meer dan enkele gestandaardiseerde producten. „Anderzijds moesten we vandaag wel rekening houden met de hygiënevoorschriften opgelegd door de industrie. Gelukkig kunnen we opnieuw het lokale Muhubier aanbieden, wat tot nu toe verboden was. We serveren ook weer scharreleieren van de boerderij, met een intens gele dooier, hoewel dit nog steeds semi-illegaal is.” Het resultaat van hun inspanningen krijgt het duidelijkst gestalte in het werk van

chef-kok Peeter Pihel. Hij slaagde erin een netwerk uit te bouwen van lokale leveranciers, zoals de paddenstoelenverzamelaar die hem verse maar ook gedroogde exemplaren levert. „Die laatste hebben immers een hoog umamigehalte.” Hij beschikt ook over een netwerk van bioboeren, stevig uitgebouwd op het eiland Saaremaa, waar Peeter geboren is. Marju en Olev Müür zijn goede voorbeelden. Deze vroegere stedelingen – hij was brandweerman, zij verpleegster – kwamen zo'n 15 jaar geleden terug naar hier om de familieboerderij over te nemen. Ze specialiseerden zich in de teelt en de verwerking van minder courante graansoorten, zoals spelt en boekweit. Ze kochten een stenen molen, gebouwd door Waldner, een specialist uit Tirol (Oostenrijk), en produceren nu meel en griesmeel dat wordt verwerkt tot ontbijtpap en vlokken. En nu wil het koppel op de boerderij ook een winkel beginnen, waar Marju zelfgemaakt brood en koekjes zal verkopen. „Die zijn nu al erg populair”, zegt Peeter Pihel. „Alle meel dat we hier in Pädaste gebruiken, komt trouwens van hun molen.” →

SPA MET LOKALE RECEPTEN

Pädaste Manor vertoont een coherente esthetiek, zowel qua concept als in de praktijk. Je vindt hetzelfde raffinement, dezelfde zorg voor persoonlijk comfort terug in het interieur van het hotel en de kamers maar ook in de buiteninrichting. De hedendaagse ingrepen, zoals de kunstcollectie, sluiten wonderwel aan bij de locatie. Dezelfde aandacht voor details zie je ook in de spa. Van zodra je de deur open doet, voel je een soort intimiteit, alsof je in een privévertrek bent gestapt. Alle behandel- en relaxatiekamers zijn gebouwd volgens hetzelfde principe. Het grote houten bad op het buitenterras kijkt uit op het water.

Voor de behandelingen lieten Martin Breuer en Leela Sala, die aan het hoofd staat van de spa,

zich inspireren door de lokale cultuur en de streekproducten. Leela maakt bijvoorbeeld massagecrèmes op basis van geitenmelk uit een naburige bioboerderij. Er zijn ook drie baden met een uitgesproken lokale touch: een Muhubierbad, een hooibad en een zeemodderbad. Het lichaam wordt volledig ingepakt en ligt op een waterbed, wat een zwevend gevoel geeft. Elke behandeling heeft zijn specifieke voordelen. De modder is heilzaam tegen reuma. Het artisanale gebrouwen streekbier, dat rijk is aan mineralen en vitamine B, kalmeert en zuivert het lichaam. Terwijl het hooi al sinds mensenheugenis in deze streek wordt gebruikt vanwege diverse genezende krachten.



In het houten buitenbad (rechts) geniet u van een rustgevend waterpanorama.

ONTBIJTCAKE MET VOSSENBESSEN

Nodig:

500 G VOSSENBESSEN
OF LINGONBERRIES
500 G BOTER
250 G SUIKER
250 G BRUINE SUIKER
10 EIEREN
700 G BLOEM
25 G BAKPOEDER
5 G ZOUT
3 ZESTES VAN
SINAASAPPELEN

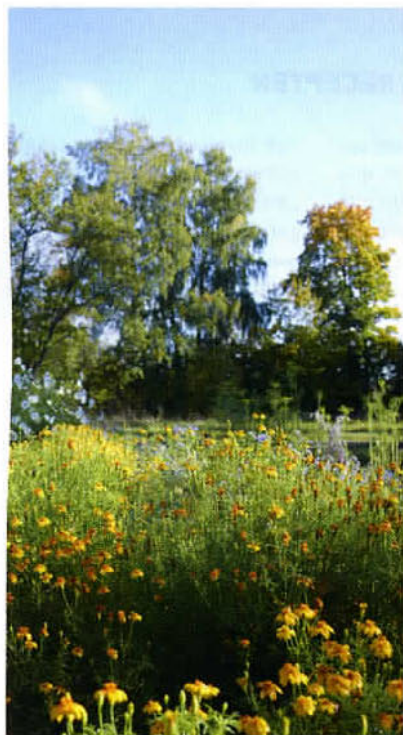
Verwarm de oven voor op 180°C. Bedek de bodem en zijanten van een cakevorm (20 x 40 cm) met bakpapier.

Klop met een elektrische klopper in een grote kom de eieren, suiker en boter (op kamertemperatuur) tot het mengsel dik en schuimig is.

Meng bloem, zout, bakpoeder en sinaasappelzeste. Zeef de ingrediënten, spatel ze voorzichtig door het deeg om bloemklonters te vermijden. Giet het mengsel in de klaargemaakte vorm en strijk het oppervlak glad.

Bestrooi het deeg met de bessen. Zet tien minuten in de oven, verlaag vervolgens de oventemperatuur tot 160°C en bak nog 20-25 minuten of tot het deeg goed gezezen en goudbruin is.





De moestuin van Pädaste met de laatste herfstbloemen en Anne-Lisa Piiraja, terwijl ze atgen oogst voor in de keuken

EXPEDITIE OP DE EILANDEN

Het verhaal van Martin Breuer en de culinaire aanpak van Peeter Pihel doen vanzelfsprekend denken aan het Deense Noma van René Redzepi, en aan de visie van de nieuwe Scandinavische keuken, ontstaan uit het *Manifest van de nieuwe Noordse keuken*.

„Begin 2009,” zegt Martin, „hebben Peeter, Imre en ik een tiendaagse expeditie ondernomen op de Oostzee, om een onderzoek te doen naar de keuken van de eilanden, met name de Ålandarchipel (6500 eilanden tussen Finland en Zweden), Bornholm (Denemarken), de Zweedse eilanden Gotland, Öland en Zealand (het meest oostelijke eiland van Denemarken). We bezochten restaurants die focussen op de lokale keuken en we legden contacten met leveranciers. In de geschiedenis van ons land hebben Muhu en Saaremaa altijd dicht bij de andere eilanden gestaan dan bij het vasteland.”

Na deze reis, waarbij het drietal heel wat kennis opstak over culinaire technieken en over methoden om voedsel te bewaren in de winter, was de wil om verder te gaan groter dan ooit. Het leveranciersnetwerk werd uitgebreid, ze verdiepten zich in de wilde flora en begonnen met de teelt van groenten en fruit op het domein. Voor deze laatste activiteiten werd een beroep gedaan op Anna-Lisa Piiraja. Zij studeerde aan de tuinbouwschool en zorgt zowel voor de inrichting van het park als voor de moestuin en de serres, en ook voor de oogst van wilde planten, met inbegrip van algen. Peeter Pihel gebruikt ze in zijn recepten, onder meer in de vorm van as om zijn aperitiefcrackers te aromatiseren. Hij heeft vaak zeer specifieke verzoeken. „Van het duizendblad bijvoorbeeld wil hij de zeer jonge blaadjes. Hij werkt ook graag met bloemen, zoals bernaagie die hij gebruikt tot aan de eerste vorst. Ook de vruchten van de rozenbottel, die je hier overal vindt, verwerkt hij in zijn gerechten.”

→

PÄDASTECHUTNEY VAN APPELEN EN VOSSENBESSEN

Nodig:

900 G APPELEN, IN DOBBELSTEENTJES
100 G VOSSENBESSEN (AIRELLES)
125 G CIDERAZIJN
150 G GEDROOGDE VEENBESSEN (CRANBERRY'S)
100 G FIJNE KRISTALSUIKER
100 G BRUINE SUIKER
10 G FIJNGESNIPPERDE KNOFLOOK
25 G GERASPTE GEMBER
1 G GERASPTE MUSKAATNOOT
4 G GELETTE JENEVERBESSEN
2 G KANEELPOEDER
1 G KRUIDNAGELPOEDER

Doe de appels en de vossenbessen in een kookpan met de helft van de ciderazijn. Laat koken, zet op laag vuur en laat sudderen tot de appels beetgaar zijn. Voeg de rest van de azijn en alle andere kruiden en ingrediënten toe. Laat nog 10 à 15 minuten sudderen. Bewaar de chutney in bokaal.





Het jaar rond maakt Pihel zure en zoetzure marinades aan voor later gebruik.

RECHT UIT DE NATUUR

De chef speelt een sleutelrol in de belevenis van Pädaste Manor, via de menu's die hij presenteert in restaurant Alexander. Peeter is nauwelijks dertig jaar, maar werd al uitgeroepen tot de beste kok van Estland. Zijn signatuur is een seizoenkeuken, gebaseerd op verse en zelfs ultraverse producten, recht uit de tuin of de natuur, maar ook op ingrediënten die hij zelf inlegt, zoals scheutjes van Thuja of spar, vruchten van berberis, paardenbloemen of wilde zure appeltjes. De bewaarmiddelen variëren. De klassieke Scandinavische marinade, bekend als 1/2/3 (1 deel suiker, 2 delen azijn en 3 delen water), wordt het vaakst toegepast. Daarnaast wordt ook gewerkt met warme suikersiroop of bewaring in alcohol, vooral wodka. Droogtechnieken zijn aangewezen bij vlees en wild, zoals rendierham. Zuurzoete marinades worden dan weer toegepast voor vis, vooral haring en sprot.

„Onze gasten zijn vaak verbaasd over het kleine aandeel van visgerechten. De reden is simpel: er zijn hier niet zoveel vissers, in dit deel van de Oostzee zit trouwens weinig vis. En de aanvoer van vis of schelpdieren uit het noorden van Noorwegen, een van de beste visgebieden, zou te veel tijd vergen.”

Eerder dan een beroep te doen op bekende en gestandaardiseerde producten en smaken, exploreert Peeter het culinaire patrimonium dat hij ter beschikking heeft, van de vruchten van de duindoorn en rozenbottel tot het lamsvlees en de kaas van de eilanden in de Oostzee. Typisch voor hem is de manier waarop hij lichtheid brengt in de gerechten door te spelen met bitteraccinten, al dan niet uitgesproken. Het zure, en dus ook de frisheid, komt van de groentemarinades.

Zo kadert wat in het bord komt perfect met de totaalervaring die je beleeft op Pädaste, een haven van rust te midden van de natuur.

- Pädaste Manor ligt aan de zuidkust van het eiland Muhu. www.padaste.ee.
- Het trio Breuer, Pihel en Sooäär opende onlangs ook een restaurant in de Estse hoofdstad Tallinn, in een voormalige kunstgalerie. Alle gebruikte geconserveerde voedingsmiddelen werden bereid in restaurant Alexander in Pädaste. (www.neh.ee)
- Vanuit Tallinn duurt de reis ca. twee uur, inclusief de overtocht met de ferry vanuit Virtsu (www.laevakompanii.ee).

SOEP VAN GEBAKKEN POMPOEN

Nodig:

750 G POMPOEN,
GESCHILD EN IN STUKJES
5 GROTE APPELEN,
GESCHILD EN IN STUKJES
3 FIJNGESNIPPERDE
SJALOTTEN
4 À 5 FIJNGEHAKE TEENTJES
KNOFLOOK
4 EL KOUDGEPEERSTE
KOOLZAADOLIE
1 EL CIDERAZIJN
60 CL GROENTEBOUILLON
ZWARTE PEPEER, ZOUT
2 EL DUBBELE ROOM

Verhit de olie in een kookpan. Voeg de pompoen, appelen, sjalotten en look toe. Verlaag de temperatuur en laat de pompoen 20 à 30 minuten stoven op laag vuur. Giet er de warme groentebouillon bij en mix tot de soep glad is. Breng op smaak met zout, peper en appelazijn. Voeg de room toe (optioneel).

Serveer met snippers halfzachte geitenkaas, geroosterde pompoenpitten en plakjes gedroogde ham of eland.

