

# Tooraine on taldrikul täht

Kui paljud Eesti kokad ihkavad minna kätt proovima Berliini, Londonisse või mujale suurlinna, siis leidub ka neid, kes tahavad siia, maailma äärele. Sakslane **Matthias Diether** tuli Muhu saarele Pädaste mõisa restorani Alexander peakokaks.

TEKST **BRITT ROSEN**  
FOTOD **JAANUS LENSMENT, LAURI LAAN**

Äärepealt oleks viimased viis aastat Berliini nooblis restoranis First Floor peakoka kuulsust kogunud Matthias Diether praegu koos oma spanjeli Charliega kusagil Lõuna-Saksamaal ja seaks end sisse mõnes väikeses nukulikus maakohas. Ta lihtsalt väsis Berliini suurlinnakärast ja stressirikkast elust.

Mees on töötanud aastaid Saksamaa paremates, muu hulgas kolme Michelini tärniga pärjatud restoranides – Schwarzwaldstubes Baiersbronnis, Dieter Mülleris Bergisch Gladbachis ja Aquas Wolfsburgis kuulsate Saksa tähtkokkade käe all. Kahele viimasele restoranile, First Floorile Berliinis ja Seehotel Töferhausile Alt Duvenstedtis omistati tema

peakokkamisel üks Michelini tärn. Ka Dubais ja Abu Dhabis on ta peakoka ametit pidanud, kuid liiga kuum kliima peletas ta sealt sünnimaale tagasi.

«Kuigi mu kokakarjäär on olnud ka Berliinis suurepärase, tahtsin suurlinnast ära kuhugi maale, looduse keskele, et midagi oma elus muuta. Ka sellest unistasin, et mul oleks restoranis oma väike aed, kus köögi tarvis midagi kasvatada – Berliinis pole see võimalik, Pädastes aga küll,» põhjendab Diether, kõrval truu sõber Charlie, kes saadab teda igal pool. Restoranikööki on ainus koht, kuhu spanjel ei pääse.

Oli suur juhus, et Pädaste mõisa peremehed, **Imre Sooäär ja Martin Breuer**, Dietheriga just siis kokku juhtusid, kui ta

Toob Eesti restoranikööki värskaid tuuli: Matthias Diether Pädaste mõisa restorani talvekodus Nehis.



## HAPUKOORE-VAARIKA MOUSSE

Sõltuvalt portsjoni suurusest 4–8 inimesele

- 140 g 10–20% hapukoort
- 160 ml 35% vahukoort
- 60 g suhkrut
- 100 g (külmutatud) vaarikaid
- 2 lehte želatiini
- 30 g vaarikabeseed või -makroone

Sega želatiin väheste külma veega, lase paisuda ja sega keskmisel kuumusel, kuni želatiin on sulanud. Soojenda hapukoor suhkruga

60 kraadini, lisa pool želatiini kogusest ja sega, kuni suhkur lahustub. Lase jahtuda toatemperatuurini. Vahusta koor ja sega õrnalt jahtunud hapukoorega. Vala vormidesse ja lase külmikus tarduda.

Hõõru värsked või külmutatud vaarikad väheste suhkruga püreeks ja sega juurde teine pool sulazelatiinist. Vala vaarikapüree hapukoorevormidele ja kaunist tervete vaarikatega. Lase külmikus lõpuni tarduda. Serveeri purustatud vaarikabesee või makroonidega.

Saksamaa pealinnast lahkumas oli. Nood omakorda kuulsid Dietherist ühelt tuttavalt Saksa restoranikriitikult ja gurmee-festivalide korraldajalt. Ega pikka juttu polnudki. Matthias Diether kutsuti Eestisse.

### KASVAS KÖÖGIS

Juba lennukiaknast imetles ta Eestimaa metsi. «Aga Pädastes – mõis ja lumi ... See oli uskumatult ilus vaatepilt. Sõidad praamiga üle vee justkui kuhugi teise maailma. Üks maailm lõpeb ja algab täiesti teine, muust eraldatud koht, kust sa niisama lihtsalt ära ei pääse,» kirjeldab Diether esimesi muljeid.

Mida sakslane Eesti restoraniilma ühes

tippkohas Alexanderis pärast selle talvepuhkuselt naasmist märtsi teises pooles pakkuma hakkab, ta pisiasjadeni veel ei tea. Küll aga on selge, et mees jätkab seal Peeter Piheli alustatud ja Yves Le Lay jätkatud moodsa Põhjala saarte köögi ideed, mis keskendub kohalikule toorainele. Midagi ekstra saksapärasest sealt tulemas ei ole, kuigi mõisa ajaloost võiks baltisaksa intriigi restoranikööki tuua – «Saksa köök on liiga rammus ja raske, Pädaste hoiab kergemat Põhjala joont,» laudab uus peakokk naerupahvakuga selle mõtte maha.

Tema enda lapsepõlvkөөk Lõuna-Saksamaal Stuttgardi kandis on seejuures olnud nii saksapärase, kui olla saab. Ta meenutab heldimusega ema tehtud Saksa kar-

tulisalatit, kus kuumad kartulid segati õli, äädika, loomapuljongi ja sinepiga. Üldse – ema oli tal imehea kokk ja kogu koduelu keerles köögi ümber. «Võib öelda, et kasvasin köögis. Vaatasin, mida ema teeb, eks ma sealt selle kokapisiku saingi,» meenutab Diether ja õhkab siiani ema liha-köögiviljahautiste järele.

Kõigepealt tahab ta enesele Pädastes selgeks teha, mida pakuvad Muhu talunikud, muidugi ka ümberkaudsed metsad, põllud, aasad ja meri – esimesed talunikega kohtumised on juba olnud ja ka turulkäigud tehtud. Talle on muljet avaldanud kitsepiimasaadused, köögiviljad, eriti peet, lillad porgandid, pastinaak ja naeris. Samuti maitseb sakslasele Muhu





Näited Saksa kokandus-  
talendi käekirjast: vasakul  
«Keel põske» ehk vasikakeel  
vasikapõses, paremal tuvi, mis  
on Nehi degustatsioonimenüüs.



leib – magusa noodiga must leib sobib tema arvates ideaalselt mõne tugeva-  
maitselise juustuga.

Koos Pädaste mõisa taimetarga ehk hortikulturisti **Anna-Liisa Piirajaga** on tal samuti rohkelt avastamist, mida kõike söödavat võib metsast ja rannataimes-  
tikust saada. Näiteks noorte kuusevõrse-  
te kasutamisest köögis ei teadnud Diet-  
her enne midagi, see on tema jaoks üks  
erilisi uusi leide.

Kui kohalikud toorained selged, hak-  
kab ta neid oma kokakäekirjaga sobitama  
ja maitseid kokku mängima. «Minu aus-  
tus kuulub toorainele – see on staar. Selle  
ümber hakkab kõike muud ehitama ja see  
ehk iseloomustabki mu kokakunsti kõige  
rohkem,» kirjeldab Diether elavalt žesti-  
kuleerides ja silmade särtsudes.

Ta ei mõtle kunagi sellele, mida teha,  
vaid millest teeb. Samuti ei keskendu ta  
toidu ilule, vaid selle maitsele ja tekstuur-  
rile – et toiduaine kõneleks ise ja parim  
sellest saaks esile toodud. «Ei ole nii, et

minu kui koka ego või köök on taldrikul  
kõige tähtsam – hoopis porgand on täht-  
tis,» kõlab tema loosung. Tal ei ole resto-  
raniköögis ka kunagi ühtki toidulemmikut  
või midagi sellist, millega kokakunst kõi-  
ge paremini välja tuleks – «Kõik on suu-  
repärane!» hõiskab ta. Seda aga mainib ta  
küll, et üle kolme-nelja komponendi ei ole  
tal kombeks taldrikule kuhjata ja iga asi  
peab olema seal põhjusega.

#### STAMBIVABA EESTI TOIT

Igatahes Pädaste mõisa restorani talve-  
kodus Tallinnas Nehi restoranis on Diet-  
her juba paari töönalalaga suutnud pub-  
liku südamed võita ja selle Tripadvisori  
Eesti restoranide edetabelis kümne ko-  
ha võrra ülespoole tõsta. Eriti kiidavad  
koka toidukunsti maitsta saanud inimesed  
tema erilist annet võtta traditsiooni-  
lised Eesti toiduained ja panna need kok-  
ku nii, nagu Eesti kokad pole kunagi tei-  
nud – tuttavatest toiduainetest tekivad  
uued maitsekooslused. See on stambiva-  
ba lähenemine ja kõrvalseisja pilk Eesti  
toidule. Ta pakub näiteks hirveliha äkist  
ehk *carpaccio*'t tatra ja austerserviku-  
ga; roog nimega «Keel põske» tähendab  
vasikakeelt vasikapõses. Külalisi on vai-  
mustanud ka karamellistatud Eesti kit-  
sejuust ja hapukoore-vaarika *mousse*,  
mille retsepti Diether lugejaile annab.

Matthias nimetab, et mõned kindlad  
kooslused lihast, kalast, magusast ja ha-  
pust koos puuviljadega võivad anda harul-  
daselt hea maitsepaleti. «Merivähk, var-  
julill ja metsmaasikas – kokku imeline,»  
toob ta näite. Aga lisab, et hea maitstva toi-  
du puhul ei ole küsimus kunagi koka hul-

lumeelsetes kombineerimiseideedes, vaid  
ikka mõõdutundes ja lihtsuses.

Suund lihtsuse poole iseloomustab ka  
restoranimaaailma üldiselt, kui kõnelda  
Dietheriga nendest trendidest, mis Berli-  
ni söögikohti puudutavad. Valgetes kin-  
nastes kelderitega restorane kohtab jär-  
jest vähem: kuigi ka moodne söögikoht  
võib olla elegantne, puudub seal ametlik  
õhustik ja ranged käitumisreeglid. «See  
on ainult hea ja meeldib mulle,» ütleb ta.

Selle juurde käib tema arvates ka ko-  
ka isiklikum, vahetum ja avatum suhtle-  
mine oma kundedega. Dietherile näiteks  
meeldib minna restoranis söögilauda ja  
küsida külaliselt, mida too kõige rohkem  
süüa tahaks. Mitte nii, et teeb anonüüm-  
selt köögis süüa lauale number kaks. Selle  
vahetu suhtluse pärast on teda Saksamaal  
isegi mõnikord nahutatud: milline brutaal-  
sus, kokk tuleb lauda ja suhtleb minuga!

Tähtsamaks isegi restoranimaaailma  
Oscaritest, Michelinei tärnidest peab ta  
võita avatusega restoranikülaliste süda-  
meid ja hoolitseda selle eest, et neil oleks  
hea. Jah, tärn on küll kokale kõrgeim tun-  
nustus ja kompliment, kuid Michelinei ins-  
pektori hinnang aitab kaasa pigem söögi-  
koha turundamisele.

Igatahes on praegu Nehi igaõhtune  
peakoka laud kokale tõsine väljakutse –  
igal õhtul ise menüü. Mida ta aga ise ko-  
ju jõudes sööb? «Ei midagi. Pärast kella  
kümnet õhtul ma ei söö, muidu ei saaks  
magada. Pinge maandamiseks pigem jalu-  
tan värskes õhus. Joon vett, mõnikord ka  
midagi magusat. Mu kodukülmkapis on-  
gi põhiliselt vaid koeratoit ja limonaad,»  
muigab Diether. **E**