

TEKST MARTA JAAKSON  
FOTOD MEELI KÜTTIM, ERAKOGU



## Menüü

Menüü sisaldab parimat valikut peakokast omas mahlas, millele annavad vürtsi tema praegused ja endised äripartnerid, ülemused ja alluvad. Jätku peakokka!

### *Kolm ühes taldrikus*

Nii OKO kui ka NOA, kahe kolmetähelise restorani taga seisavad kolm meest: Tõnis Siigur, Marko Zukker ja Martti Siimann.

Mehi ühendav lüli on Zukker, kes Siiguriga sai sinapeale kalalkäikudel ning tutvustas teda omakorda Siimanniga veiniklaasi taga. "Läksin naabri juurde korraks veini jooma ja Tõnis oli ka seal. Plaane pidades tuli neil jutuks Kaberneeme sadamasse restorani loomine. Ma ütlesin, et võiksin ka kampa tulla. Alguses, kui veel võõrad olime ja usaldust polnud, siis luurasime üksteist, aga nüüd on kõik OK," räägib Siimann.

Zukkeriga vesteldes lausub ta kohe, et Siigur on Gentleman suure algustähena. "Ta on hästi kasvatatud inimene. Sealt see kõik saab alguse. Ta on üdini hea inimene. Tal on köögis omad põhimõtted ja kui neid järgitakse, siis on kõik hästi," räägib Zukker. Ta lisab, et pole Siigurit mitte kunagi köögis kuulnud kurja häält tegemas, kuigi seda tuleks tema hinnangul aeg-ajalt teha. Siigur üritab tema sõnul inimesi aidata ja õpetada, isegi siis, kui ta on juba 20 korda sama jutu samale inimesele rääkinud.

### *Paul, kes haukas esimese tüki*

"Tõnis on erakordne persoon," ütleb Ameerika päritolu äriimees Paul Oberschneider, kelle juures Siigur töötas ligi kümme aastat, enne kui temast äriimees sai. Ka Siigur ise tunnistab, et härra Oberschneider oli tema esimene juriidiline äripartner ning mees, kes tegi peakokast äri-mehe.

Oberschneider meenutab, et kui nad omal ajal Schlössle-ga alustasid, ei olnud kellelgi suurt aimu, mida nad täpselt teevad, ent kõik olid pühendunud ja keskendunud. Siigur oli Schlössle algse meeskonna võtmetegelane. "Kõik, mis ma saan öelda, on see, et Tõnis oli seda tüüpi persoon, kes ei armasta nonsenssi ja töötab alati kõvasti ning on alati valmis õppima," ütleb ta. Oberschneideri sõnul on Tõnise kirg toidu vastu ja pühendumus see, mis teda kõikidest teistest eristab. "Isegi siis, kui asjad läksid keeruliseks, tegutses ta ilma kurtmata edasi, ma imetlen seda," ütleb ta.

Siigur on tema sõnul lisaks ka väga vastutustundlik, tema meeskonna eelarve on alati balansis. "Kui oli minu jaoks aeg osast oma varast loobuda, ei olnud mõttes mul kedagi teist peale tema, koos ühe tema toonase kolleegiga," meenutab Oberschneider, kes pakkus Siigurile osalust Kikka kõrtsis Tallinna sadamas.

# SEITSE KÄIKU

Kokk peab olema



Tõnis Siigurit peetakse au sees tema pühendumuse eest, ta tööpooldest veedabki suurema osa oma ajast restoranis.