

SIIGUR: toit on eelkõige kütus,

Teisipäeva keskpäeval kohtun NOA peakoka Tõnis Siiguriga tema restoranis, mis on avatud olnud tunnikeseks. Restorani sisse astudes tervitab meid hulk rõõmsatujulisi teenindajaid, mahe valgus ja mõnus muusika. Siigur on parasjagu hõivatud, ent see annabki meile võimaluse restoranis vabalt ringi piiluda, vabamalt ehk kui külastaja rollis. Saame korra ka tavaliselt külastajatele keelatud kokkade alale – kööki piiluda.

Kui Siigur töökohustustest pausi teeb ja meil tema ajarõõvliteks lubab hakata, võtame istet Peakoka saalis suure ümmarguse laua ääres. Akna taga on hall sügis üle minemas talvele. Õhk on külm ja karge, ent niiske, nagu ikka mere ääres. Siigur võtab istet, avab veepudeli ja on valmis vastama, kuigi eelistaks samal ajal ilmselt midagi asjalikumata teha. Ta olek on väljapeetud, ta on rahulik ja vastab küsimustele väga kaalutletult.

Oma esimest rooga ta ei mäleta, ent meenutab, et see pidi midagi kodust olema. Üheksa- või kümneaastasena sai ta igatahes juba kringli valmistamisega hakkama. “Ma lihtsalt tegin süüa, kuna see meeldis mulle. Tol ajal ju iidoleid absoluutselt ei olnud,” meenutab ta. Kui küsin temalt, mida ta arvab tänapäeva kodukokkade iidolist Jamie Oliverist, siis tema kui ärimeeskoka kohta leidub Siiguril vaid kiidusõnu: “Üliettevõtlik ja üliedukas mees. Maailmas vist lausa teisel kohal, kui vaadata tema finantsõnnestumisi. Ta ei sea end raamidele, ta on suunanud end rahvale, enamusele.”

Siigur märgib, et pole vahet, mida Oliver teeb. Ta oskab end ära elatada, omab ettevõtteid, restorane, lihapoode. Eestis Siiguri sõnul sellise karakteriga kokka polegi. Pärast väikest järelemõtlust pakub ta, et ehk Imre Kose suudaks sarnast rolli kanda. “Eestlased on suhteliselt kinnised inimesed, aga Imre on hea artist ja näitleja ja ka hea kokk,” arutleb ta.

KOKAKS NIISAMA EI SAA

Kokaks saamiseks peavad olema Siiguri sõnul eeldused. “See on teatud mõttes kunstivaldkond. Seda ei ole võimalik õppida, seda on võimalik täiustada. Midagi peab loomu poolest juba sees olema. Nagu maalimist ei ole võimalik õppida, kuid alati saab filigraansuse poole püüelda,” selgitab ta.

Et vau-efekti luua, tuleb silmad lahti teha ja enda ümber vaadata. Siiguri sõnul ei otsi ta kunagi terviklikku toitu, vaid pisidetaile. Mõnes kohas võib leida juba iseenesest nii laheda taldriku, et pole vahet, mida selle peal serveeritakse. “Ka väga halbades toidukohtades võib leida detaile, mida pole osatud ära kasutada, aga hea silmaga vaataja keerab selle enda kasuks tööle,” lausub Siigur. Ta lisab, et detaile otsib ta puhtalt visuaalsel teel nii kaubanduskeskustes, turgudel, internetis kui ka raamatuid vaadates. Kui midagi silma jääb, arendab ta seda edasi.

Toidutrendidega on nagu riidemoega. Liidrid kujundavad stiili ning see võib kas jääda või kaduda. Siigur ütleb mõtiskledes, et kindlasti on temagi midagi turule toonud, näiteks nisupärlid, mi-

da ta hakkas kasutama juba ligi kümme aastat tagasi. Ta üritab alati olla sammu võrra teistest ees. “Kui tarbimine muutub, siis trend kaob,” ütleb ta ja lisab, et seda, mis parasjagu popp on, saab teada ainult katse ja eksituse meetodil. Tal endal on silmad-kõrvad vastukaja jaoks alati lahti. Näiteks Eestist väljas inspiratsiooni- ja mõttekogumisreisidel käies on tal tihti tulnud tunnistada, et teised on meist ees. Ees ollakse nii kaupade kättesaadavuse ja sortimendi, restoranide kujunduse kui ka sisustuse poolest.

Mõtteid, mida endaga kaasa tuua, on seejuures palju, kuid enamikku ideid Eestis teostada on keeruline. Näiteks vajab kõrgemat logistilist mõtlemist, kuidas tuua siia mõne kindla piirkonna üliküpseid puuvilju või näiteks teatud kalu, mida on väga värskest vaja kätte saada. Üks selline reisilt saadud ja siin juurutatud idee on NOA restorani Peakoka saali avatud köök. Siiguri hinnangul teist nii avatud kööki Eestis ei ole. Nimelt valmistab ta toidud otse osa küllastajate silme all.

Siigur toob veel näiteks, et kvaliteetne *sushi* liigub vaid Jaapanis ja teistele saadetakse sabad. “Kui sa aga seda viimast põlisjaapanlasele pakud, siis ta ütleb: kuulge, poisid, see pole see.” Siigur märgib, et tarbija otsustab ise, kas ta on rahul. Kui tarbija teadmiste tase nii kõrgele ei küündi, siis jääb ta ka saba-*sushi*ga rahule. “See on tõlgendamise küsimus,” hindab ta.

ÕIGE KÜPSUSEGA, ÜLIVÄRSKE, ÕIGEL HOOAJAL

Parimat toorainet, millest kõiki käike annaks teha, Siigur ei tunnista: “Ei, ma ei usu, et see olemas on.” Õige tooraine on hea siis, kui ta on täpselt õige küpsusega, ülivärske, täpselt hooaega sattunud õige juurvili. Liha ja kala puhul peab ta olema õigesti kasvanud või kasvatatud või õigesti tapetud ja jahutatud. “See on hästi oluline. See liha on juba kvaliteedilt nii hea, et ei pea väga palju pingutama, et seda hästi töödelda,” lausub Siigur.

Ühte kindlat toorainet ei oleks ta valmis ka näiteks nädal otsa jutti sööma, vaid eelistab vaheldust. Kui ta aga peaks midagi päevast päeva sööma, eelistaks ta süüa vedelikuga suppi, milles oleks palju erinevaid komponente.

Õige tooraine leiab Siigur oma põllumeestelt või jahimeestelt. Igaühe käest saab mõnd kindlat asja, sest ka ühelt talumehelt ei saa oodata, et ta kõike väga hästi kasvatada jõuaks.

KÜMME AASTAT TÖÖD VUHKINUD

Ärimeheks olemiseni jõudis Siigur siis, kui oli enda sõnul juba kümme aastat tööd vuhkinud. “Äri ei saa lihtsalt tegema hakata. Mingid eeldused peavad olema, õnne, finantse ja loomulikult oskuseid peab samuti olema, et ärimaailmas hakkama saada. Mul läkski aastaid, enne kui ma esimesi investeeringuid hakkasin tegema,” meenutab Siigur.

Siigur räägib, et suurimaks indikaatoriks ärimeheks saamisel oli tema esimene juriidiline äripartner Paul Oberschneider, kes omas Schössle Grupi hotelle, mis olid toona Eesti kinnisvaraäride üks lipulaevasid. Oberschneider soovis laieneda



Ainus hobi, mis peakokale alles jäänud, on kalastamine, ent sedagi harva ja kindlasti Ahvenamaal.



Tõnis Siigur

sündinud 12.10.1974 Tartus

Töökogemus

- 2014 NOA restoran, peakokk
- Alates 2011 OKO Restoran OÜ üks omanikke koos Martti Siimanni ja Marko Zuckeringa
- 2000–2011 restoranide Stenhus, Nevski, Kuldse Notsu Kõrts *executive chef*
- 1999–2000 Ammende Villa, *executive chef*
- 1998–1999 restoran Stenhus, peakokk
- 1996–1998 restoran Zum Zum, peakokk
- 1993–1996 hotell Taru, peakokk

Saavutused

- NOA peakokasaal - Eesti TOP 50 parima restorani tiitli võitja 2014
- Relais & Chateaux' tiitel Rising Chef Trophy 2013 (tulevikuloos 2013)
 - Kokaraamatu “50 hääd eesti retsepti” koostaja
 - Kokaraamatu “European Cookery” kaasautor
- Restoran Ammende Villa - nimetati hinnatud turismiajakirja Conde Nast poolt 60 maailma parima restorani hulka
- Restoran Stenhus - gastronoomiauhind Höbelusikas (parim gurmeerestoran) 2004, 2005, 2006, 2007
- Tema Majesteedi kuninganna Elizabeth II bankett