



Rootsi parim restoran
Fäviken Magasinet

Pädaste Mõisa restorani neljal korral Eesti parimaks triivitud peakokk Peeter Pihel on vaieldamatult üks Eesti tuntumaid ja tunnustatumaid kokki. Lisaks sellele, et eestlane on praegu Rootsi parima restorani Fäviken Magasinet *sous chef* ehk peakoka parem käsi, on Peetri näol tegu Eesti toidukultuuri entusiastiga, kellele läheb korda ka siinse restorani- ja toidukultuuri käekäik. Nii toimetab Peeter ka erinevatel rinnetel eemal restoraniköögi kõrvetavast pliidist, kirjutades kolumni toiduajakirjas Kööök, pidades kokandusblogi Kitchencrunch ja organiseerides tänavu juba viendat korda toimuvat restoranitöötajate heategevuslikku jalgpalliturniiri Chefs Cup. Peetril on selle kohta, mis toimub köögis ja sealt väljaspool, väga kindlad tõekspidamised.

**Oletan, et peaaegu igale restorani-
le on esmatähtis see, kuidas nende
pakutav toit maitseb. Aga mil määral
mõeldakse selle peale, et näiteks uus
menüü või ka iga roog eraldi räägiks
mingit lugu? Sarnaselt näiteks muusi-
kaalbumitega, millest jookseb sageli
läbi mingi kindel kontseptsioon.**

Peetri näol on tegu Eesti toidukultuuri entusiastiga, kellele läheb korda siinse restorani- ja toidukultuuri käekäik.

Jah, see loo rääkimine on loomulikult tähtis, ning kui see unikaalne lugu on olemas, siis on hea seda külalistega jagada. Meie lugu, mis ka tõele vastab, on see, et kasutame vanu tehnikaid ja säilitusviise. Asume eikusagil, mistõttu peame olema leidlikud ja n-ö hooaega võimalikult hästi säilitama, et ka talvel midagi kas või mingiski vormis võtta oleks. Näiteks laukas säilitatud või, või siis lambasõnniku tuhas säilitatud munad, mis on Islandilt pärit vana tehnika, ja kõiksugu muid tavatuid võtteid. Samas pole selles midagi juhuslikku, kõik on meie restorani tegemistega tugevalt kooskõlas. See ongi n-ö meie lugu.

Kas sa täheldad ka mingeid erinevusi oma Eesti restoranide kogemust praeguse Rootsi omaga võrreldes?

Eestis on küll häid restorane, kus lugu ja toit töötavad koos, samas on jällegi vähe lugusid ja tausta. Eesti restoranide puhul on probleem selles, kuidas maailmas silma paista, see, miks inimesed peaksid kusaigilt mujalt maailma otsast siia tulema. Võimalik, et ei suudeta näha suuremat pilti ja piirduaksegi pelgalt Eesti turuga. See on ühest küljest õige, sest ka seda peab keegi tegema, aga teisalt on vaja ka maailma tunnetada. Eesti toidukultuur liigub õiges suunas, küsimus ongi sageli pigem turundamises.

Sa oled omajagu maailmas ringi käinud ja ilmselt külastad oma rännakutel sageli ka erinevaid söögikohti. Mille põhjal sa tavaliselt oma otsuse langetad?

Kusjuures täpselt selliseid lugusid, millest just rääkisime, ma vaatangi. Jälgin, mis lugu restoran jutustab, milline on taust ja koha kontseptsioon, ja kui tundub huvitav, siis selle põhjal langetan otsuse. Aeg-ajalt juhtub aga, et jah, lugu on justkui olemas, aga maitseid taldrikul on tühjad. Enamasti on asjad siiski paigas. Loomulikult vaatan