VIIKONVAIHDE

Maallista rallia. Tommi Mäkinen etsii uusia rallilupauksia. Sukupolvessa peltotie on vaihtunut cartingiin. **Sivu 13**

Tuntematon Suomi-ruoka. Muissa Pohjoismaissa ruokakulttuuri kukoistaa, mutta Suomessa ei. Hans Välimäki kertoo, miksi. **Sivu 12**

Katin keittiössä. Kotitalousopettaja Kati Nappa julkaisi tv-uransa ohessa kymmenkunta ruokakirjaa. **Sivu 14**

EIJA MANSIKKAMÄKI

Oscar Davidsen omistaa viidennessä polvessa Ida Davidsen -ravintolan, joka kantaa tanskalaisen voileivän eli smörrebrödin keksijän nimeä. 1888 perustetun kööpenhaminalaisen lounaspaikan listalla on toistasataa erilaista voileipää.

‹ Emma Lenstjerne tarjoilee sillilautasia Dragørin rantakylässä.

Tanska on ruualla huumaava maa

Tanskasta tuli jo vuosia sitten Pohjoismaiden johtava ruokaturismin kohde. Suomi voisi päästä seuraavaan buumin mukaan, jos se pukisi tarjontansa tarinoiksi.

TANSKA, KÖÖPENHAMINA (MT)

Tanska huokuu ruokaa – tai ainakin Kööpenhamina.

Kotoisia kahviloita on lähes joka korttelissa, ja tarjolla on kaikkea mahdollista perinteisistä voileivistä, smørrebrødeistä, maailman makuihin.

Ajattelu on iloista ja luovaa: entinen lihatukun alue tarjoaa ankean asvaltin ja karujen tukkutalojen keskellä ostereita ja sikaa kärsästä saparoon.

Entisen paperivaraston alue taas on muutaman vuoden konttitori, jossa on tarjolla kaikenlaista katuruokaa nakkisämpylöistä eli pølseistä gourmeeseen. Maksuvälineenä käyvät lehmäkolikot, joita käyttämällä tulee tukeneeksi punaista, alkuperäistä maitokarjaa.

Tanskan ruokahuuma alkoi viitisentoista vuotta sitten, kun Tanskassa keksittiin paikallisia raaka-aineita ja valmistustapoja kunnioittava Uusi pohjoismainen keittiö.

Yksi sen ilmentymä oli itseoppineen kokin **Claes Meyerin** ja keittiömestari **René Redzepin** perustama Noma-niminen ravintola.

Ideana oli palata juurille, kuten tanskalaisessa muotoilussa ja elokuvassa oli jo tehty. Jos niissä arvoon nousivat luonnonvalo, käsivarakuvaus ja puhtaat muodot, ruuassa se tarkoitti luonnonraaka-aineita sillistä jäkälään ja puolukoista poroon nippelitaidoin valmistettuna, lampaantaljoilla istuttuna ja joka asiakkaalle oman keittiömestarin tarjoamana.

Pieni merenneito myyntitykkinä

Riittävän erikoinen veti väkeä. Noma valittiin useasti maailman parhaaksi ravintolaksi. Se koulutti osaajia muihinkin keittiöihin, ruokki ruokaturismia ja kasvatti Tanskan ruokamainetta.

Maan markkinointikoneisto auttoi vuolaasti: jopa Pieni merenneito rahdattiin Shanghain maailmannäyttelyyn markkinoimaan Tanskaa. Maailma kiinnostui pienestä, mutkattomasta ja positiivisesta maasta. Smørrebrød-kahviloita nousi moniin maihin.

Ruokahuumaa ja Meyerin menestystä vauhditti pohjoismaisten keittiömestarien laatima ruokajulistus pohjoismaisen lähiruuan puolesta.

Redzepin mukaan into on niin kovaa, että Tanskaa ja keittiömestareita on vaikeaa pysäyttää.

Meyerin nimeä kantava ja osaksi omistama yritysrypäs käsittää nykyisin leipäkauppoja, kahviloita, ruokakursseja ja pian myös herkkumyyntiä tavallisiin ruokakauppoihin. Kööpenhaminan kouluikäisille järjestetään kokkauskursseja, ja 52-vuotias Meyer kiertää maailmalla puhumassa paikallisen ruuan puolesta.

Yläluokan leima on selvästi karisemassa, sillä Noma on ”enää” maailman kolmanneksi paras ravintola ja saamassa edullisemman sisarravintolan.

”Tarkoitus on yhä tehdä bisnestä mutta saada myös tavallinen kansa syömään paremmin”, sanoo keittiömestari **Bo Frederiksen**, joka vastaa Meyersmadin koulutuksesta.

Nyt myyvät luomu ja tarinat

Suuntaus tarkoittanee muutosta: pohjoismaisuuden trendi voi pian olla ohi ja joku muu muoti nousussa. Frederiksen ennakoi, että se on luomu ja paikallisuus.

Kööpenhaminan kaupunki tarjoaa jo nyt joka päivä 15 000 luomuruoka-annosta lapsille ja vanhuksille. Se ennustanee luomun nousua kodeissakin, eikä vetoa vähentäne Tanskassa sikatiloilla muhiva MRSA-bakteeri.

Bo Frederiksen huomauttaa, ettei tämä ole kuitenkaan ruokamarkkinoiden koko kuva. ”Muu Tanska tuskin syö samalla tavalla kuin Kööpenhamina, Jyllannissa ollaan ehkä kymmenen vuotta jäljessä.”

Muutos kuitenkin kytee ja näkyy ennen pitkää kysynnässä. Sitä ennen Kööpenhamina keksii uutta.

”Nyt myyvät tarinat. Meillä on esimerkiksi islantilaista suolaa ja suklaata. Vaikka kaakao on kaukaa, suklaa on pienimuotoisesti ja vulkaanisella alueella käsintehtyä. Tuotteen tarina kiinnostaa.”

Suolaan islantilaiset ovat ympänneet tanskalaisten lempimaun, salmiakin.

Japanin naudalla on oma nimi

Japanista lennätetään Kööpenhaminan ravintoloihin maailman kalleinta lihaa, kobe-nautaa. Sen kilohinta on satoja euroja, mutta se myy, koska nautoja hierotaan päivittäin ja niillä jokaisella on oma nimi.

Suomalaisia tuotteita ei Meyerin listoilla ole – enää. Kalat, porot ja marjat on korvattu muun muassa Ruotsin tuonnilla.

Kuulostaa siltä, etteivät suomalaiset ole panostaneet tarinoihin ja myyntityöhön. Meille on liian itsestään selvää, että eläimet ovat taudittomia, metsämarjat puhtaita ja jokaisella lehmällä nimi.

Bo Frederiksenin mukaan Suomellakin on mahdollisuus hypätä seuraavaan ruokahuumaan mukaan, mutta ei tavallisilla tuotteilla vaan tarinoilla.

EIJA MANSIKKAMÄKI

jatkuu seuraavalla sivulla