

# elämää suurempi harrastukseni

## Janne Aaltonen

LL, erikoislääkäri  
Toimitusjohtaja, HYKSin Oy  
janne.aaltonen[at]hyksinoy.fi

## HARRASTUKSENA NAUTINTO

**Kurkustani on mennyt alas yli 100 Michelin-tähteä ja olen koemaistanut toistakymmentä maailman 50 parhaan ravintolan joukkoon luokiteltua krouvia.**

► Harrastukseensa voi suhtautua enemmän tai vähemmän fundamentalistisesti. Itselleni fine dining ei tarkoita ryppyotsaista pönötystä, pienen ruokamäärän kasaamista keoksi isolle lautaselle, kimallusta tai nenän nyrpistelyä muulle kuin ko. kategoriaan kuuluvalle ruoalle. Ruoka-annosten valokuvaamista pidän lähinnä yhdynnän kuvaamiseen verrattavana toimintana – not for me.

Minulle fine dining tarkoittaa maukasta, hyvistä ja tuoreista raaka-aineista kunnianhimoa tuntien valmistettua ja kauniisti lautaselle aseteltua ruokaa. Ruoka-aineen ominaismaku tulee selvästi esiin,

eivätkä maut riitele keskenään. Tällainen ruoka tarjoillaan siistissä ja tyylikkäässä ympäristössä, joka voi olla yksinkertainenkin. Palvelun tulee olla laadukasta. Fine dining -ravintolassa on aina tarjolla, joskus yksinomaan, menu-kokonaisuuksina esimerkiksi seitsemän, yhdeksän tai 42 annoksen valmiiksi määriteltyjä yhdistelmiä, jotka tarjotaan vain koko pöytäseurueelle. Fine dining -ravintola pystyy kuitenkin loihtimaan mielikuvituksellisia ”korvikkeita” sellaisten annosten tai raaka-aineiden tilalle, joille syöjä on allerginen tai joista hän ei pidä.

### Mistä kaikki alkoi?

Syntymäkaupunkini Hämeenlinna ei ole mikään varsinainen fine diningin kehto. Toisaalta 70- ja 80-luvuilla koko käsitettä ei tainnut olla olemassakaan. Perheelläni oli tapana käydä pari kertaa kuukaudessa ulkona syömässä, mikä ei tuolloin ollut kovin tavallista. Ruoanlaittoon panostettiin myös kotona. Näiden ohella pääsin nauttimaan fine dining -kokemuksista tamperelaisen ystäväperheen

luona ja heidän kanssaan Tampereen ravintoloissa. Tampere on muuten edelleen ylivoimainen kakkonen Suomen ravintolakartalla.

Syystä tai toisesta näistä ja muista aineksista kasvoi hedonisti, jonka mielestä elämällä on kaksi tarkoitusta: biologinen ja sosiaalinen. Biologisena tarkoituksena on lisääntyä, sosiaalisena nauttia. Koska olen ensin mainitussa epäonnistunut, yritän kompensoida jälkimmäisellä.

Helsinkiin opiskelemaan siirtyessäni käynnistelin harrastusta niissä rajoissa, mihin opiskelijalla oli mahdollisuus. Matkustelun myötä harrastus syytyi liekkeihin.

### Rankingit

Laadukas ruoka ei edellytä sijoitumista jollakin ravintoloita arvottavalla listalla, mutta ne helpottavat elämää, sillä tässä harrastuksessa joutuu aika nopeasti lähtemään merta edemmäs kalaan.

Itselleni tärkeimpiä referenssilähteitä ovat Michelinin Red Guide sekä laatulehtien ruoka-arvostelut.

>>

Farang, Luomo ja Savoy ovat tällä hetkellä omat kärkisuosikkini Helsingissä.

Fine dining -ravintoloilla on käytännössä aina kortti, jossa on yhteystiedot. Tämä aiemmin Tukholman saaristossa toimineesta, sittemmin Tukholman Djurgårdeniin siirtyneestä Oaxenista.



Kolmen Michelin-tähden Oud Sluis ulkoa. Ravintola sijaitsi alle 2000 asukkaan pikkukaupungissa kaukana suurkaupungeista.

KUVA JANNIE AALTONEN



Ravintola voi sijaita joskus hyvinkin tyylikkäässä ympäristössä. Kuvassa yhden Michelin-tähden Schloss Loersfeld Kerpenissä, Kölnin lähistöllä.



Huippuruokaa voi joskus tarjota hyvinkin yksinkertaisessa ympäristössä. Tässä viedään tuoreita hummereita ja muuta merenelävää nautittavaksi rannalla Vietnamin Nha Trangissa.



Lasku voi olla hyvinkin yksinkertainen, ja yhdysvaltalaisessakin ravintolassa sisältää tarjoilupalkkion.

Valitettavasti Helsingin Sanomien ravintola-arvostelut eivät laadullaan komeile, mutta Financial Timesin, Guardianin ja New York Timesin arvioiteihin voi luottaa, ja niitä löytyy ravintoloista ympäri maailman. Michelin arvioi ravintoloita laidasta laitaan, ei vain ranskalaista ruokaa tarjoavia ja nykyään ilahduttavasti myös muulla kuin Euroopassa.

Kansan arvioihin, kuten Eat.fi, Trip Advisor tai Zagat, en luota lainkaan. Niiden ongelmana on, että arvioijat ovat hyvin erilaisia ja arvioivat eri tavoin. Näitä voisi ja pitäisikin kehittää siten, että niin arvioijat kategorioisivat itsensä. Nykyisellään ne toimivat suunnilleen yhtä hyvin kuin vauva.fi-sivuston kyky luokitella parhaat lääkärit...

### Hyviä kokemuksia ja pettymyksiä

Paras oma ravintolakokemukseni koskaan on ollut Oud Sluis Hollannissa. Ravintola sulki valitettavasti ovensa syksyllä 2013. Sillä oli kolme Michelin-tähteä, ja se sijoittui vuosien ajan The World's 50 Best Restaurants-listalle. On mahdotonta eritellä, mikä

ravintolasta teki niin hyvän, se vaan oli täydellinen.

Toisen sijan saa Alinea Chicagossa ja kolmannen Noma Kööpenhaminassa. Alinean ruoka oli käsittämättömän kekseliästä ja siinä hyödynnettiin erinomaisesti myös muut aistielementit, kuin maku ja näkö, kuten tuoksu ja jopa kuuloaisti. Noma rankattiin 2010–2012 maailman parhaaksi ravintolaksi, ja vuoden 2013 listalla se on toisena. Ruoka on erittäin hyvää, skandinaavista ja ympäristö jopa karu.

Maailman parhaana ruokamaana pidän Japania. Tokiossa onkin nykyään enemmän Michelin-tähditettyjä ravintoloita kuin missään muussa kaupungissa. Japanilainen ruoka ei ole pelkkää sushia, eikä sushi ole Japanissa pikaruokaa. Laadukkaita sushi-ravintoloita pidetään siellä suurella arvossa. Olen syönyt elämäni kalleimman aterian tokiolaisessa sushi-ravintolassa (kolme Michelin-tähteä); hieman yli 1 000 euroa kahdelta hengeltä. Kokonaisuus sisälsi toki muutakin kuin sushia ja sashimia, ja kaikki oli aivan erinomaisen tuoretta ja hyvää.



Parhaimmillaan hyvä ruoka on myös visuaalisesti kaunista. Oud Sluisin Sergio Herman, kuten muutkin huippukokit osaavat tämän!

Syödäkseen hyvin ei tarvitse lähteä kauaksi. Sen kertoo jo Noman sijoittuminen huippukokkien rankingissä maailman parhaiden joukkoon. Kööpenhaminasta, Tukholmasta ja Oslostakin löytyy lukuisia erinomaisia ravintoloita. Myös Tallinnassa saa tällä hetkellä hyvää ruokaa kohtuulliseen hintaan (esimerkiksi Chedi, Tchaikovsky ja varauksin Neh). Helsingissäkin on toki monia huippuravintoloita. Farang, Luomo ja Savoy ovat omat kärkisuosikkini tällä hetkellä. Olon muutto uuteen paikkaan pudotti sen kärkisijoilta top 20 listan ulkopuolelle – minun arvioisani se ei ole enää tähden arvoinen.

Aina ei voi voittaa, sanotaan. Joskus tulee koettua pettymyksiäkin, onneksi aika harvoin. Joskus ongelmana on liialliset odotukset, toisinaan jokin vie fiiliksen. Hyväksi luokiteltu ravintola on kuitenkin harvoin ”läpikotaisesti huono”. Muistan syöneeni vain kerran huonoa ruokaa ravintolassa, jolla on Michelin-tähti. Tämä tapahtui New Yorkin kolmen tähden Per Se:ssä, joka oli nimensä veroinen... Kyseinen ravintola on myös toisen arvostetun rankingin,

The World’s 50 Best Restaurants -listoilla, joten joko arvioitsijoillekin sattuu huteja, tai sitten itselläni oli huono tuuri.

Hyvässä ruoassa ei ole mittakaavaetuja. Mitä suuremmalle seurueelle sitä tarjotaan, sitä huonompaa se on – valitettavasti. Huippuravintolat tarjoilevat harvoin ruokaa yli 8–10 hengen seurueille ja jos tarjoavat, se ei ole koskaan samaa, kuin se mitä ”tavalliset” asiakkaat syövät. Jos haluaa kokea ravintolan aidosti, sinne pitää mennä syömään alle kuuden hengen seurueessa.

#### Hinnat

Fine dining -ravintoloiden hinnoissa on yllättävänkin vähän variaatiota. Korrelaatio hinnan ja laadun välillä on enintäänkin keho. Harrastus on kuitenkin valitettavan kallis. Kahden hengen loppulasku Michelin-tähditettyssä ravintolassa on yleensä 400–600 euron välillä, joskus enemmän harvoin vähemmän. Korrelaatioita Michelin-tähtien määrän ja hinnan välillä ei ole.

Voi toki kysyä, onko tällainen ruoka hintansa väärti. Joskus on, joskus

#### Nautinto on elämän tärkeimpiä asioita.

tuntuu, että ei ollut. Ihan varmaa kuitenkin on, että parhaat hintalaatusuhteet eivät löydy parhaista ravintoloista. Yleensä ravintoloihin pätee kuitenkin markkinatalouden laki: hyvää ei tarvitse myydä halvalla, koska asiakkaat ovat valmiita maksamaan siitä paljon.

Ja muista: nautinto on elämän tärkeimpiä asioita! ■

#### Helsingin ravintoloita, joissa on mielestäni hyvä hinta-laatusuhde:

- Gaijin: yksi Helsingin parhaita ravintoloita, aasialainen cross-kitchen
- Muru: erinomainen palvelu, mukava ympäristö, hyvä ruoka
- Kämp: hyvinkin kohtuuhintainen ruoka, viinit arvokkaampia
- Kolo: nimensä kokoinen, mutta kiva ja hyvä
- Linnanmäen Lihapullabaari: Helsingin parhaita kesäravintoloita!