

# MATKA MAKASIINI

Teksti ja kuvat Pasi Nuutinen

## HERKULLISET VIRON SAARET

Hiidenmaa ja Saarenmaa ovat sopivalla etäisyydellä viikonloppumatkalle. Taiten valmistettu ja paikallisia antimia kunnioittava ruoka on hyvä syy lähteä matkaan.

**KOKKI Heimar Kuuskler** sai aamulla tuoreita ankan munia naapurin maatilalta Kärđlassa, Hiidenmaalla sijaitsevaan ravintolaansa.

– Onnellinen anka munii onnellisia munia, kokki pohtii.

– Ja niistä onnellinen kokki tekee onnellista ruokaa, joten asiakkaastakin tulee onnellinen.

Kuusklerin Kuur-ravintolan avajaiset ovat huomenna, mutta kiireen keskellä Kuuskler avaa ruokafilosofiaansa. Sen ytimenä on paikallisuus.

Kannuksensa Kuuskler on hankkinut maailmalla. Viiden tähden hotelleissa, Viron television ruoka-ohjelmissa, menestyvänä ravintoloitsijana Tallinnassa, ennen paluuta kesiksi isovanhempensa kotiseudulle.

– Kaikki tarjottava on saarelta peräisin. Kalat, viljat, riistat sekä niitä ryydittävät yrtit, marjat ja sienet.

### Paikallisuus edellä

Kuuskler ei ole linjallaan yksin. Virossa on viime vuosina määrätietoisesti nostettu juuri paikallisen ruokaperinteen arvostusta. Hiidenmaa valittiin viime vuonna maan kulinaariseksi



📍 Kuressaaren satama on hyvä lounas- ja näköalapaikka kävelyetäisyydellä keskustasta.



paikkakunnaksi, ja siellä järjestettiin Viron ruokakulttuurin kuukausi.

Matkailijoiden ohella asiakkaina on saarten runsasta kesäasukasväestöä.

– Lomailijat tunnistaa helposti, Heimar Kuuskler hymähtää.

– Perhe käy täällä aamuin, päivin ja illoin kolme viikkoa, sitten he häviävät vuodeksi. Kyllä he silloin ovat mökkiläisiä.

Kuur ei ole Kärđlan kaupungin keskustassa vaan vierassatamassa. Yhdistelmä on Virossa yleinen. Usein vierassatamat ovat syntyneet juuri majoitus- ja ravintolapalveluiden yhteyteen, ja suurin osa asiakkaista tulee edelleen maitse. Juuri päinvastoin kuin Suomessa siis, ja siksi automatkailijan kannattaa Virossa varautua viettämään satamakohteissa pidempään kuin kahvitauon verran aikaa.

Hyvä esimerkki on Roograhun satama, jota isännöi suomalaissyntyinen **Jari Lindroos**.

### Kalaisat vedet, edullinen majoitus

– Hain merenrantatonttia majatalolle. Tämä löytyi, mutta oli kaavoitettu venesatamalle, joten sellainenkin piti tehdä, Lindroos kertoo.

Pieni satama, kotoisan kokoinen ravintola ja viisi huonetta yläkerrassa eivät ensin kuulosta siltä, että paikka olisi avoinna ympäri vuoden, mutta niin vain on. Lomailijat jäävät tyypillisesti noin viikoksi, Lindroos kertoo.

Kesäsesongin ulkopuolella paikkaa hyödyntävät yritykset ja traileriveneiden kanssa kulkevat kalastusporukat.

Runsaskalaisten vesien, hyvän ruoan ja edullisen majoituksen yhdistelmä lienee erityisen houkuttava yhdistelmä. Alkukesän herkuu on nokkahauki, mutta kesää kohti ykköskalaksi nousee rasvainen kampela, syksymmällä hauki ja meritaimen. Pöytään ne tulevat suoraan

merestä, sillä kalastajat tuovat ne veneillään suoraan ravintoloiden satamiin.

### Pitkään muhineita riistaherkkuja

Hiidenmaan huippukokeista ravintola Ungrun **Andrus Talvari** jakaa paikallisten makujen valtit kahteen: joko syödään erittäin tuoretta, vasta pyydyttyä ja valmistettua ruokaa, tai sitten todella pitkään työstettyä ja muhinutta.

Jälkimmäiset nousevat esiin syksyllä metsästyskauden alkaessa. Villisikaa, peuraa, jänistä ja muuta riistaa saa hitaasti muhineina patoina, saunoissa savustettuna, makkarina, säilykkeinä – tarjolle ne höyrytetään mieluiten saaren omilla marjoilla ja sienillä.

### Syksy tuo ruokamarkkinat

Syksy on ruokamarkkinoiden aikaa, suurimpana niistä Toidufestival Kuressaaressa 4.–10.9. Saarenmaan pääkaupungin torit täyttyvät viikoksi kojuista, joista on hyvä kerätä tuomisia kotimatalle. Muulloin niitä voi ostaa suoraan tiloilta.

Saarenmaan elintarviketuottajat loivat oman Ehtne Toode -laatumerkin, jolla aidosti saarelaiset tuotteet erottuvat muista.



### MATKAVINKKEJÄ

[www.saaremaatourism.ee](http://www.saaremaatourism.ee)  
[www.hiiumaa.ee](http://www.hiiumaa.ee)  
[www.visithiiumaa.com](http://www.visithiiumaa.com)  
[www.visitestonia.com](http://www.visitestonia.com)

[www.toidutee.ee](http://www.toidutee.ee) -nettisivuston ja karttapalvelun avulla omatoiminen matkailija voi suunnitella reitin, jonka etappeina ovat paikalliset ravintolat.

[www.flavourestonia.com](http://www.flavourestonia.com)  
[www.estonianfood.ee](http://www.estonianfood.ee)  
[www.restokuur.ee](http://www.restokuur.ee)  
[www.roograhu.ee](http://www.roograhu.ee)  
[www.ungrumaja.ee](http://www.ungrumaja.ee)  
[www.ehtne.ee](http://www.ehtne.ee)

📍 Ravintola Kärđlan omistaja **Heimar Kuuskler** (kesk.) valmiina avajaisiin apukokkiensa ja kevätkauden kalaherku nokkahauen kanssa.

📍 Kuressaaren piispanlinnan puistoon avautuu paras näköala ravintola Ku-Kuun terrassilta.

