



KÜLLALT HARVA KOHTAB INIMEST, KELLE ESINEMIST VÕI KA NIISAMA MÕTTEAVALDUSI
JÄÄD LIHTSALT KUULAMA, SEST NEED ON ESITATUD SELGELT, LIHTSALT JA ILUSTAMATA.
EI MINGIT KEERUTAMIST, LIHTSALT NII ONGI.

JA ISEGI KUI SA SEDA KÕIKE PÕHIMÕTTELISELT JU TEAD, ON IKKAGI HEA,
KUI KEEGI SULLE SEDA OMA KOGEMUSTE PÕHJAL ÜLE KORDAB. MITTE TEOORIAST,
VAID JUST OMA PRAKTIKAST LÄHTUVALT. KORDAMINE PIDAVATKI JU TARKUSE EMA OLEMA.

SØREN LEDET, TAANI ÜHE EDUKAMA RESTORANI GERANIUM SOMMELJEE,
PIDAS SAUCE 2016 FOORUMIL JUST SELLISE KÕNE. TA RÄAKIS OMA TÖÖST
PERSONALIGA NING KOKKADE JA TEENINDAJATE SUHETEST.
KA SELLEST, KUIDAS TEMAST SAI KOKK JA HILJEM SOMMELJEE.
PÕHILISELT OLI JUTTU AGA SELLEST, MISMOODI EDUKAT RESTORANI PIDADA.
SELLE JUTU ME SIINKOHAL ÄRA TOOMEGI.

SØREN LEDET KOKK, KELLEST SAI SOMMELJEE

SØREN LEDET, SAUCE 2016

Alustasin kaksikümmend kaks aastat tagasi kokana. Olin väga auahne ja tahtsin kiiresti endale nime teha. Võtsin osa paljudest võistlustest, ühinesin isegi Taani Culinary Teamiga – kokkade olümpiakoondis, kui lahti seletada. Kui Rasmus Kofoed, mu äripartner, otsustas osa võtta Bocuse d'Or'i võistlusest, treenisin koos temaga ning aitasin, kuidas suutsin. Kui avasime Rasmusega Geraniumi, siis istusime üsna kohe koos maha, et arutada, kuidas saaksime oma külalisi paremini teenindada. Loomulikult seisime me tookord mõlemad veel pliidi ääres ning saaliga eriti ei tegelenud. Siis jõudsimegi järeldusele, et üks meist peaks hakkama saaliga tegelema ning külalistega suhtlema. Arvasime, et kui üks omanikest suhtleb saalis külalistega, tekitab see neis parema tunde.

Leppisime siis kokku, et alguses olen mina kolm kuud saalis ja siis vahetame. Tegelikult pole ma sellest hetkest saati enam kordagi restoranis süüa teinud. Mulle hakkas saalis olemine meeldima ja seda just seetõttu, et mul polnud ausalt õrna aimugi, mida teenindajad tegelikult saalis teevad. See oli minu jaoks avastamata maa. Minu arust seisnes kelneri töö ainult köögist minu valmistatud vaimustavate roogade võtmises ja klientide ette lauale asetamises. Oj, kuidas ma eksisin!

Seega, käisin koolides, kus õpetati teenindamist, ning minust sai ka Taani Sommeljeede Assotsiatsiooni liige. Õpin siiani veine nii palju, kui jaksan. Olen osalenud ka *maitre d'* ehk kelnerite maailmameistrivõistlustel, kus ma ei küll ei võitnud, vaid jäin jaapanlase järel teiseks. Võistlused teevad sind ainult paremaks. Kokaamet õpetab täpsust ja hoolikust, sest sa ei saa näiteks toidu maitsestamisest või taldrikul roa väljapanemisel lohakas olla. Kui sa oled saalis, õpid lugusid jutustama ning oma külalisi kuulama. Minu jaoks on nende kahe ameti kombineerimine olnud suur eelis.

Mis on hea teenindus? Paljud inimesed lähevad restorani ja on sealse teenindusega väga rahul. Aga see ei tähenda sugugi, et nad ka tegelikult hea teeninduse saavad. Nad lihtsalt ei oska tahtagi midagi muud. Ja siin on see koht, kus restorani omanikud saaksid ja isegi peaksid oma restorani teenindust parandama. Mina jagaksin teeninduse kolmeks. Esimese osa moodustab kõik see, mis toimub enne tegelikult restorani minemist ehk kogemus, mille külastaja saab broneerimisel – restorani kodulehe väljanägemine ja sealne info. Teise osa moodustab restorani teenindus. Kolmandaks on kõik see, mis toimub pärast restoranis teenindamist – kas antakse kaasa menüü või koogikesed või ka leiba, et ka järgmisel päeval oleks restoran meeles. Kõige tähtsam neist kolmest on just restoranis toimuv teenindus ja see on ka koht, kus parandusi-täiendusi on kõige parem teha.

Ma ei arva, et *fine dining* peaks alati ülimalt formaalne olema. Et sa ei tohi kunagi klientidega koos naerda ning kõik peab olema jäik ja ametlik. Minu arust peaks *fine dining* olema tore, sest kui sa kliendina ei saa ennast restoranis mõnusalta ja vabalt tunda, pole mõtet sinna ju minnagi. See peab olema nauditav kogemus, koht, kus sa veedad meeldiva kaaslasega aega ning unustad oma igapäevamured. Hea toit ja meeldiv vein ning mõnus olemine on kõige tähtsamad.

Seega peaksime meie kui teenindajad oma restoranis looma olukorra, kus külalistel saavad tekkida ainukordsed kogemused. Ja loomulikult saab seda teha vaid koostöös heade kokkadega, sest muidu poleks ju restorani. Aga samas peab täpselt tajuma, kuidas sa teeninduse oma külaliste ees välja mängid. Minu jaoks on see nagu teater – restorani minek on sama, nagu läheksid sa teatrisse. Aga paljudel inimestel on tekkinud väärarusaam, et köök on selle teatri lava ning peakokk on superstaar, keda toetavad kõrvalosi mängivad teenindajad. Mina pööraks selle arusaama ümber. Lava avaneb küllastajate ees kohe, sest see on koht, kus algab etendus. Kokkad on tegelikult hoopis kõrvalosas ning peaosid mängivad siin laval teenindajad. Ja kui me sellele teatrile-restoranile nii läheneame, avaneb hoopis teine pilt. Ja seda arvestades hakkamegi teenindust muutma.

Kõigepealt pead teadma, et sinu külalise ootused peavad sinu jaoks realsus olema. Ootused peavad vastama sellele, mida külaline päriselt saab, ning veel parem, kui need ootused ületatakse. Üldse ei oma tähtsust, kui tuntuks on sinu enda nimi või kui suureks superstaariks teie peakokka peetakse. Need on teisejärgulised näitajad. Kui külaline ütleb, et talle see vein ei meeldi või et tema arust on see roog liiga soolane, siis just nii see ongi. Sinu arvamus ei loe, loeb vaid külalise oma. Pole mingit mõtet rääkida, et see toit peabki nii soolane olema või et see vein sobib ideaalselt. Lihtsalt vii need road-veinid minema ja muuda asju. Kõige tähtsam on restoranikülastaja õnnelikuks muuta.

Õpi külaliste kehakeelt lugema. Just selle oskuse meisterlik valdamine toob edu. Pealegi saad neist märkidest välja lugeda, kus ja millal midagi parandada-täiendada. Kas tegu on ärikohtumisega ning sa pole tegelikult laua juurde eriti oodatud, või on tegu esimese kohtinguga ja sa peaksid üleüldse diskreetselt eemale hoidma. Mõttele ennast samasse olukorda ja saad ju aru, et segamine oleks lausa kuritegu. Või on tegu hoopis sõprade seltskonnaga, kes tahavad veini ja toidu kohta rohkem küsimusi esitada ning sa peaksid pidevalt läheduses olema.

Väga oluline on märgata või teada, kui sinu külalised tulevad restorani midagi tähistama, sest on nii palju võimalusi neile mõni eriline üllatus teha. Kas sünnipäev või pulma-aastapäev, alati saab selle muuta veelgi ilusamaks. Kõpseta eraldi kook või serveeri eraldi roog. Kui tähistatakse eduka äritehingu õnnestumist, paku neile lisaks klaas punast veini. See žest ei pea olema suur või hinnaline, aga kokkuvõttes tasub see ennast igal juhul ära. Olgu siis tegu veidi suurema jootrahaga või sellega, et nad tulevad sinu juurde uuesti tagasi ja soovivad sinu restorani ka oma tuttavatele. Mis aga kõige olulisem – oled muutnud nende õhtu eriliseks.

Lugude rääkimist pean eriti oluliseks. On väga tähtis iga roa ja iga joogi juurde, mida te serveerite, rääkida väike lugu, mis need omakorda meelde jäävaks muudavad. Pole mõtet hakata rääkima pikki igavaid lugusid, sest neid ei suuda keegi kuulata. Paarist-kolmest lausest piisab, aga need peavad olema ilmekad ja toredad. Kui serveerid veini näiteks Hermitage'ist, pead sa oma külalise mõttes sinna viima. Seda muidugi juhul, kui ta on sellest huvitatud. Lugu lisab veinile maitse ja aroomi ning muudab selle meelde jäävaks. Hästi räägitud lugu muudab veini heaks isegi enne maitsmist.

Usun, et tegelikult on paljud restoranid neid soovitusi juba kasutama hakanud, sest see on nagu juurte juurde tagasi minek. Neli-viiskümmend aastat tagasi oli niisugune teenindus ju tavaline – laua ääres lõigati liha lahti või valmistati kreppe, veinipudel avati külalise silma all ning magustoitu serveeriti suurtelt kärudelt. Vahepeal jäi see aga liigse peenutsemise sildi all tagaplaanile. Tänapäeval peab kõik olema kiire ja peakokkade meelest peab iga taldrik teisega identne välja nägema ja perfektne olema. Aga külalistel on sellist teenindust põnev ja huvitav vaadata. Neile pole oluline, kui ideaalselt sa selle vana portveinipudeli tangidega avasid, aga fakt, et sa seda nende nähes tegid, avaldas juba muljet, muutis nad erilisteks.

Meil Geraniumis on köögi küllastamine tavaline asi. Külalised hindavad seda võimalust. Paljud kokad ei saa sellest aru – köök on niigi väike ja nad ju ainult segavad! Tee seda ikkagi! Mis siis, et köök on väike. Seda enam, sest nüüd ei jõua inimesed ära imestada, kuidas söödud hõrgutised nii väikeses köögis valmistati. See avaldab muljet ning nad armastavad su restorani veelgi rohkem. Seega, kasuta võimalust ja paku oma külalistele sellist kogemust, pealegi ei maksa see ju sentigi.

Kommunikatsioon on tavaliselt see koht, kus asjad kipuvad untsu minema. Eriti oluline on oma külalistega suhelda, et kõik ootustest ühtmoodi aru saaksid. Ja eriti oluline on pidevalt köögiga suhelda. Sellele vaatamata juhtub ka parimatega ikkagi äpardusi, sest selline on lihtsalt elu. Me kõik oleme inimesed ja seega ekslikud. Mul tuleb siiani eksimusi ette, kuigi kogemusi peaks juba olema. Küll serveerin valet veini või viin vale toidu vaele inimesele. Ikka juhtub! Aga meid ei hinnata mitte vigade järgi, vaid selle järgi, kuidas me vigu parandame. Ma ei püüa kunagi varjata, et tegin vea. Vastupidi! Ma lausa ütlen, et tegin vea, ja siis lähen ning teen asja hüvitamiseks kliendile midagi erilist lisaks. Serveerin lisaklaasi veini või lasen valmistada lisadesserdi. Tähtsad ongi need boonused, mida sa teed, sest need jäävad meelde. Iga viga on tegelikult võimalus oma restoranist hea mulje jätta. Ja see on ju just see, mida sa tegelikult tahad – et külalised rahul oleksid ja tagasi tuleksid. Me tõstisime nende enesehinnangut ja paneme nad end eriliseks tundma.

Ma usaldan oma personali ja olen kindel, et nad suudavad teha kõike eelnevat igal õhtul, mil Geranium on avatud. Ja seetõttu olemegi jõudnud nii kaugele, kus oma restoraniga praegu oleme. Ma pean ennast õnnelikuks ja privilegerituks, sest mul on olnud võimalus töötada koos mõne maailma parima koka, teenindaja ja sommeljega nii Geraniumis kui ka väljaspool seda. Kõik nad on alati teinud palju enamat sellest, mida nende töökohustus ette näeb, ning nende silmad on seejuures säranud.

Peale kelnerite maailmameistrivõistlusi pidin teenindama kohe üht viiekümne inimese panketti ning mul polnud selleks tookord korralikku personali. Palusin endale appi ühe juba pensionipõlve pidava prantslasest *maitre d'*, kes oli valmis kohe tulema. Mees, kelle elust mõõdus rohkem kui kolmkümmend viis aastat *maitre d'* ametit pidades, rääkis mulle, et ta läks alati pool tundi varem tööle, et läbi vaadata kõik viis Prantsusmaa suuremat ajalehte. Ta tegi endale selgeks tähtsamad rahvusvahelised uudised ja tähtsusetumagi kodumaise spordisündmuse tulemused, iga muutuse poliitikas ja iga uue kultuurinähtuse. Seda lihtsalt selleks, et ta oskaks oma külalistega päevasündmustest rääkida, kui nood peaksid seda soovima! Minu jaoks näitab see ilmekalt teeninduse olemuse parimat võimalikku külge.

See ongi teenindus.





Intervjuu Søren Ledetiga

Tekst: ENE OJAVESKI

KUIDAS SUL KOKANDUSHUVI TEKKIS?

Kui ma olin 14–15-aastane, polnud mul aimugi, kelleks saada. Ma olen tegelikult pärit arvutinohikute perest. (*Naerab.*) Minu ema ja isa olid Taanis ühed esimesed, kes said 60–70-ndatel hariduse arvutiprogrammeerijatena. Seega olid igasugused arvutivõimad minu lapsepõlve mänguasjadeks ja ma kasvasin selle värgi keskel üles. Aga mina ei tahtnud teha sama, mida mu vanemad ees tegid, seega läksin hoopis merele ja hakkasin madruseks. Nii läkski, et pärast kümneid päevi purjeka küürimist ja kõikide muude tööde tegemist polnudki mul muud teha, kui aitasin kokal kambüüsis süüa teha. Kokk oli minu sõber ja kui tahtsin temaga koos aega veeta, pidin ka midagi tegema. Ja nii juhtuski, et 19-aastaselt otsustasin ma minna kooli ja õppida kokaks. See tundus asjade loomuliku käiguna.

KUS SINU KUI KOKA PROFESSIONAALNE KARIJÄÄR ALGAS?

Alustasin kokana Taani suurimas hotellis D'Angleterre. Sealt läksin pooleteiseks aastaks Londonisse, kus töötasin mitmes päris heas restoranis. Siis jõudsin tagasi Kopenhaagenisse. Töötasin isegi Nomas poolteist aastat alates selle avamisest. Nüüd teen vahel süüa oma naisele ja pojale. Muide, mu naine on ka kokk, seega on põhiline kokkaja kodus ikkagi tema.

KUIDAS SINU TEED RASMUS KOFOEDIGA RISTUSID?

Olime koos praktikal ja töötasime D'Angleterre'is, seal kohtusimegi ja saime parimateks sõpradeks. Rasmus oli minust aasta eespool. Pärast oli ikka nii, et kui Rasmus kuskile edasi läks, kutsus ta ka mind kaasa. Seega tunneme teineteist juba üle kahekümne aasta.

KUIDAS SINUST SOMMELJEE SAI?

Olen alati töötanud koos inimestega, kes oma töösse suure kirega suhtuvad. Kui töötasin ühe Michelin'i tärniga restoranis Sundmans Krog, mis asub natuke Kopenhaagenist väljas, sain tuttavaks sealse sommeljega, kellest on

praeguseks saanud minu hea sõber. Ta töötas saalis ja alati, kui avati mingi kliendi tellitud huvitav vein, tõi ta mulle seda maitsta. Iga kord oli midugi põhjuseks see, et ma saaksin toidu täpselt veini järgi paika timmida. Vahel natuke soola, vahel jälle kastmesse hoopis pipart või midagi muud lisada. Vein ja toit peavad ju omavahel tasakaalus olema. Tema soovis, et külalisel oleks maksimaalselt hea elamus. Ma ei armunud siis mitte veini, vaid hoopis sellesse, kuidas panna toit ja vein omavahel sobima.

Hiljem töötasime koos Rasmusega juba järgmises restoranis, kus sommeljeed käisid pidevalt meile veini maitsta andmas, et me õpiksime ja saaksime toidu veiniga tasakaalu sättida. Ja siis ma armusin ka veini endasse, sest selline degusteerimine õpetas mind veine hindama. Mida rohkem degusteerid, seda paremini hakkad aru saama.

Sommeljeeks õppisin Taanis. Planeerisime koos abikaasaga ka kõik oma puhkused veinipiirkondadesse, et võimalikult palju veine tundma õppida. Lisaks lugemine, lugemine ja veel kord lugemine. Õppimine ja võimalikult paljude veinide degusteerimine. Sommeljeeks on suhteliselt kerge õppida, kui sa töötad restoranis ja tegeled veinidega iga päev. Kui sa tahad saada heaks sommeljeks, peab veinidel sinu elus suur roll olema.

RÄÄKISID, ET GERANIUMIS EI TÖÖTA PRAEGU PEALE SINU JA RASMUSE ÜHTEGI TAANLAST. KUIDAS SEE NII LÄKS JA MIKS?

Esimene Geranium asus Kopenhaageni Kungsgårdenis. Seal saime olla paar aastat, aga siis mõistsime lõplikult, et meie arusaam restoranist ei lähe majamomanike arusaamaga kokku. Tuli kolida.

Teise Geraniumi avasime 2010. aastal ning soovisime, et see restoran oleks üks parimaid üldse. Seega kutsusime enda juurde tööle paljusid häid tuttavaid ja endisi kolleege. See tundus väga hea ideena, sest olime nende kõigiga ju koos töötanud. Me teadsime, et nad on omal alal väga head. Ja kõik sujuski algul väga hästi, kuid üsna pea saime Rasmusega aru, et mingit edasiminekut ei toimu. Saime ka aru, et kõik need head sõbrad olid oma professionaalsuses juba oma tipu saavutanud ning seetõttu meeldiski meile varem nendega koos töötada. Aga nad ei arenenud enam edasi.

Mäletan, et umbes üheksa kuud pärast avamist sain meilile kirja Austraaliast, kus keegi Will kirjutas, et tahaks meile tööle tulla – ta on küll kokk, kuid Taani keelt muidugi ei oska, aga ehk saaks ikkagi tööle tulla. Ta oli varem töötanud väga heades Austraalia ja ka Suurbritannia restoranides ning tundus igati, et tegu on väga hea professionaaliga ning ta võiks meie meeskonnale midagi juurde anda. Aga suurt muret tegi see, et ta ei räägi meie keelt. Arutasime Rasmusega, et kas on ikka mõistlik, kui kõik teised peaksid nüüd ühe koka pärast hakkama inglise keeles rääkima. Aga äkki ta õpib taani keele ära? Otsustasime Willi tööle võtta. Ja see on tõenäoliselt üks parimaid asju üldse, mida me teinud oleme!

Sellest hetkest alates muutus me mõtteviis ja me vaatasime varasemast turvalisest Geraniumist väljapoole. Kahe-kolme kuu pärast olid kõik meie taanlastest sõbrad meilt töölt ära läinud. Will tuli kaugelt Austraaliast meie juurde tööle. Tal polnud siin peret ega sõpru, ta tegi vaid tööd. Will oli algusest peale väga pühendunud sellele, mida ta teeb. Tal oli teistsugune töömoraal, erinevad oskused. Esimesest päevast alates õppisime meie temalt uusi asju, mitte niivõrd vastupidi.

Me pole kunagi seadnud endale põhimõtet, et taanlasi tööle ei võeta. Lihtsalt nii on kujunenud, et meie juurde soovivad tööle asuda päris paljud kokad-teenindajad üle maailma ning kui CV-sid võrrelda, tuleb ju otsustada parima kandidaadi kasuks. Seega – kui keegi kõõgist lahkus, vaatasime Willi saabumisest alates meiliga saabunud sooviavaldused üle ja tavaliselt osutus valituks keegi väljastpoolt Taanit. Ühel hetkel oligi meil rahvusvaheline meeskond! Meil töötab inimesi Prantsusmaalt, Suurbritanniast, Hispaaniast, Itaaliast ja ka Eestist. Aga on ka olnud Jaapanist ja Hiinast. Kõik nad on toonud Geraniumisse uusi ideid ja ennekõike uut energiat. Mõni on meiega olnud aasta, mõni viis või kuus aastat.

Taanlaste häda on selles, et nad kipuvad tihti töökohti vahetama, sest see on nii kerge. Aga kui sa tuled juba väljastpoolt Taanit, siis on tegemist suure elumuutusega. Sa ei kipu kohe ringi jooksuma, vaid pühendudki ainult tööle. Pealegi pole sul ümbruskonnas „segavaid tegureid“ nagu pere ja sõbrad. Ja minu arust on Taani kokad ja teenindajad natuke laisaks ja mugavaks muutunud. (*Naerab.*)

Järsku oligi nii, et enam polnud Rasmus see, kes pidi kõige uuema välja tulema, vaid meil oli terve tuumik häid inimesi, kes kõik panustasid. Nad tahtsid olla veel paremad kui enne. Ja praegu ongi Rasmuse roll rohkem mentorisarnane, mitte enam igapäevase eestvedaja oma. Tal on nüüd korraga aega tegeleda restorani arendamisega, selle asemel et iga toit ise taldrikule sättida.

Siis hakkasime samamoodi ka teenindava personaliga toimima. Kui keegi taanlastest lahkus, võtsime välismaalase asemele. Meil on prantslastest, itaallastest ja ka hispaanlastest teenindajad-sommeljeed. Kõik see on meile vapustavalt kasulik olnud. Olen täiesti veendunud, et me ei oleks kunagi kolme Michelin tähte saanud, kui poleks viis aastat tagasi hakanud selliseid valikuid tegema.

KAS WILL ON SIANI TEIE JUURES TÖÖL?

Nüüd avab Will juba omaenda restorani – koos Geraniumi teeninduspoolel kohatud tüdrukusõbraga. Ja see on täiesti normaalne! Me kõik oleme õnnelikud nende viie aasta üle, mis Will meiega oli, ja soovime talle siiralt tuult tiibadesse.

KUIDAS TE OMA PERSONALI TREENITE?

Me peame oluliseks seda, et iga uus töötaja käiks alguses meie restoranis „Geraniumi kogemust“ saamas. See tähendab, et ta tuleks ise õhtul külalisena meile sööma. Nii nad näevad ja kogeavad asju külalise vaatenurgast ning saavad aru, kuidas me Geraniumis asju teeme. Maitsevad roogi ja veine ning saavad üldpildi sellest, kuidas Geranium toimib. Neid ei kohelda lauas kuidagi teisiti kui teisi külalisi.

Kui me muudame mõnda rooga või vahetame midagi välja – kunagi ei muutu kogu menüü korraga –, siis valmistab Rasmus mõned portsjonid ja kogu personal saab neid maitsta.

Sommeljeed ja ka teised teenindajad, kes veinidega tegelevad, maitsevad iga päev üle kõik need veinid, mida me roogade juurde oleme sobitanud. Kui sa pead oma külalistega vabalt veinist rääkima, peab selle veini maitse sul värskest suus olema. Igast avatavast pudelist valatakse väike lonks klaasi ja sommeljeed saavad seda maitsta. Iga päev.

Sama toimub kokkadega köökipoolel. Kuna kokad serveerivad ise toidu lauda, siis peavad nad ka täpselt selle maitset teadma. Põhiliselt piisab ju kastme maitsemisest ning tihti pole rohkem vajagi, kui kirglikult kastmest rääkida.

Restorani kinnioleku päevaldel teeme tihti veinikooli või -degusteerimisi, aga harjutame ka teenindust. Kuidas avada veini, kuidas dekanteerida, kuidas kasutada tange portveini korgilaki purustamiseks jne. Õpe ja treeningud toimuvad jooksvalt kogu aeg. Kui sa seda ei tee, siis inimesed unustavad ja liigtused hakkavad tulema automaatselt, ilma mõtlemata. Aga siis tekivad vead, sest sa ei jälgi enam, mida sa teed. Ärge usaldage külaliste teenindamisel lihasmälu!

Meie kokad ja teenindajad saavad omavahel väga hästi läbi. Pealegi on meil avatud köök ja külalised võivad iga koka või teenindaja lausunud sõna kuulda, kui nad köögi lähedale lauda istuma satuvad. Meil on restoranis nagu üks suur pere. Ka vaba aja veedab meie personal tihti koos. Vahel ajab see meile Rasmusega lausa hirmu nahka, kui vaatame kõrvalt, kui head sõbrad nad tegelikult üksteisega on. See on vapustav!

Ma pole kunagi üheski teises kohas midagi sellist näinud ega kogenud. Londonis töötasin restoranis, kus köök ja teenindus ei joonud kunagi koos isegi kohvi, rääkimata vabal ajal üksteisega suhtlemisest. Aga tänapäeval enam nii ei saa, kui tahad, et sul oleks hea restoran. Jah, meie Rasmusega oleme Geraniumi paraadnäod, aga restorani hing ja süda on tegelikult meie kolmkümmend viis töötajat. Nad ei saaks hästi töötada, kui kuskil oleks blokk ees. Põhiliselt ongi meie personal väga püsiv – seetõttu, et neil on kahju sellisest kollektiivist lahkuda.

KES VALIB VEINID VEINIKARTI? SINA ÜKSI VÕI KOOS TEISTE SOMMELJEEDEGA?

Mul on Geraniumis peasommeljee, kellega koos ma valikuid teen. Lisaks on meil veel viis sommeljeed, kelle arvamus on samuti alati teretulnud. Seda eriti siis, kui köök on valmistanud mingi eriti keerulise maitsega roa ja sobilikku veini on raske leida. Ja siis võibki juhtuda nii, et näiteks itaallastest sommeljee ütleb, et vot neil Itaalias kuskil piirkonnas on üks tore vein, mille puhul ta on kindel, et see sobiks. Ülejäänud ei pruugi sellest veinist

ealeski midagi kuulnud olla, aga tänu niisugustele seikadele ja rahvusvahelisele meeskonnale leiame oma veinikaarti ikka midagi põnevat. Ja sellised juhtumid näitavad meie meeskonna tugevust. Äрге kartke teistelt arvamust küsida, sest tulemus võib olla meeldivalt hariv ja üllatav. Mida rohkem inimesi ühisesse töösse panustab, seda tugevamad me ju oleme.

KUIDAS GERANIUMI KÖÖGIS UUSI ROOGASID VÄLJA MÕELDAKSE? KAS TEED SEDA KOOS RASMUSEGA VÕI PEAD VEINI HILJEM VALMIS ROA JUURDE LEIDMA?

See toimub nelja inimese ühistööna. Kõigepealt käib Rasmus välja idee ja meie kaks peakokka ning üks *sous-chef* hakkavad neid roogi looma. Just nemad püüavad leida võimalusi, kuidas Rasmuse idee ka taldrikul teostuks. Kõike arutatakse ja maitstakse koos, muudetakse või tehakse ümber, kuni lõpuks on kõiki rahuldav tulemus olemas. Võib kuluda üks kuni kolm kuud, enne kui roog päriselt valmis on.

Selle aja jooksul maitsen mina roa erinevaid osasid ja seda teeb ka peasommeljee. Toidu valmimise käigus mõtleme meie juba ka veini peale, millega see roog lõpuks kokku võiks sobida. Me peame selle protsessiga varakult peale hakkama, et õige vein lõpuks ka õigeks ajaks meieni jõuaks. Mõni vein võib küll alguses hea tunduda, aga siis selgub, et seda pole meile sobivas koguses. Meile ei piisa kolmesajast pudelist. Siis tuleb ringi mõelda. Seega võtabki veini tellimine peaaegu sama kaua aega kui toidu valmimine. Aga see on tore protsess.

MUIDUGI ON TORE, KUI SAAD PIDEVALT VÄGA HEAD TOITU MAITSTA JA SINNA KÕRVALE HÄID VEINE NAUTIDA!

Jah, tõesti on tore töötada restoranis, mille kõik kohad on kogu aeg reserveeritud. See on nii inspireeriv! Muidugi ei tee see minu tööd kergemaks, aga muudab mu tööpäevad see-eest toredaks. Ma olen tänu sellele õnnelikum inimene. Seda võib lausa mu naise käest küsida – ta kinnitab seda. Kui võrrelda mind praegu selle mehega, kes ma olin umbes kolm aastat tagasi, siis on vahe märgatav.

KES ON GERANIUMI KÜLASTAJAD?

Kuuskümmend-seitsekümmend protsenti meie külalistest on inimesed, kes reisivad. Inimesed, kes tulevad Kopenhagenisse äri ajama või ka lihtsalt sõõma. *Foodie*, kes püüab süüa igas Kopenhaageni korralikus restoranis. Ülejäänud külastajad on kohalikud taanlased, igast rahvusrühmast. On tudengeid, kes on mitu kuud raha kogunud, et meie juures üks õhtu veeta, aga ka üliirikkaid, kelle jaoks on tegu lihtsalt järjekordse õhtusöögiga. On tavalisi töönimesi ja ka pensionäre. Ühesõnaga – tavalised taanlased. Seega on meil igal õhtul seinast seina inimesi ja see teeb ka töö huvitavaks.

KUI PIKK ON JÄRJEKORD GERANIUMISSE?

Me võtame broneeringuid vastu kolm kuud ette. Broneerimissüsteem avaneb kell 12.00 päeval ja tavaliselt on järgneva 15–30 minuti jooksul kõik broneeritavad kohad müüdnud. Reeded ja laupäevad kõigepealt ja

seejärel kolmapäeva ning neljapäeva õhtud. Lõunaks on kergem kohti saada. Aga me hoiame iga päev restoranis mõne laua vabana, et saaks inimesi kõige mugavamalt istuma sättida ja vahel on vaja mõnele kiiresti koht leida.

KAS TEIL ON RASMUSEGA KAVAS VEEL MÕNI RESTORAN AVADA?

Me oleme iga natukese aja tagant maha istunud, et arutada, mis saab edasi. Ega kolme Michelin'i tähe hoidmine pole kerge, seega pole me seni kuskile edasi liikunud ega laienenud. Aga vahel oleme mõelnud *brasserie* peale. Meil on isegi idee olemas, aga me pole veel sada protsenti kindlad. Küll see aeg kunagi tuleb. Igal juhul Geranium jääb ja kui me midagi uut teeme, saab see olema hoopis teistsugune koht.

KUIDAS ON MICHELINI TÄRNI SINU ELU MÕJUTANUD? MIDA SA ÜLDSE HINDAMISEST ARVAD?

Ma olen Michelin Guide'iga üles kasvanud. Esimesest restoranitöö hetkest peale on see minu jaoks olnud üks tähtis raamat. Kui ma pärast õpinguid Londonisse tööle läksin, siis otsisin ma just sellest raamatust võimalikke töökohti. Michelin on minu jaoks olnud väga tähtis. Mul tuleb siiani kanaanahk ihule, kui söön kolme Michelin'i tähega restoranis.

Maailma viiekümne parima restorani hindamine on hoopis teine asi. Minu jaoks on see rohkem nagu trendikuse edetabel. Kes on praegu kõige popim? Kellel on just praegu parim PR? Kes kutsub kõige õigemaid külastajaid kriitikute, blogijate ja *foodie*'de seast? Vähemalt mulle tundub see nii. Muidugi on tore, et me seal nimekirjas oleme, selles pole kahtlustki. Aga minu jaoks on ikkagi Michelin see ainus ja õige ning sel on ka pikem ajalugu.

Mina valiks iga kell pigem kolm Michelin'i tähte. Olen nende tähtede üle erakordselt uhke. Seda päeva, kui me saime kolmanda tähe, ei unusta ma iialgi. See on sama tähtis päev kui mu lapse sünd. Ka seda ei unusta ju kunagi.

KUMB ROHKEM GERANIUMI RESTORANI MUUTIS, KAS RASMUS KOFOEDI VÕIT BOCUSE D'OR'IL VÕI KOLMAS MICHELINI TÄHT?

Bocuse'i võit andis meile väga hea lähtepositsiooni ja tekitas ka teatavat edu, kuna me avasime just aasta pärast Rasmuse võitu. (*Rasmus Kofoed on ainus inimene maailmas, kes on Bocuse d'Or'il võitnud pronksi, hõbeda ja kulla.*) Seega polnud meie uus algus mitte aeglane, vaid üsna kiire, mis on ju väga hea.

Aga Michelin'i tähed, alates esimesest, töid hüppeliselt rahvast juurde. Päeval, mil saime esimese tähe, muutus kõik. Personali hoiak muutus päeva-pealt. Kõik oleksid nagu kümme sentimeetrit pikemaks kasvanud – nad olid äkki hoopis teises liigas. Iga tähega kasvas inimeste huvi ja tung restorani üha suuremaks.

Kolmas tärn muutis meie jaoks aga kõike. Kõik kokad võtsid endale vabatahtlikult kohustusi juurde ja teenindajad löid lihtsalt üleöö särama!