



Tekst: ENE KAASIK / Fotod: JOHANNES HÕIMOJA / Toidufotod: LAURI LAAN

KAKS PEAKOKKA. MARTTI JA JOONAS KOPPEL. ISA JA POEG



**EGA VIST EI TEAGI EESTIS TEIST NII TUNTUD ÜHEST PEREST PÄRIT PEAKOKAPAARI.
AMET ISALT POJALE? PÕLVKONDADE JÄRJEPIDEVUS? ASJADE LOOMULIK KÄIK?
PÄRIS NII EI OLE. ASJAD ON KULGENUD OMASOODU, SAMAS MARTTI KOPPELJ EESKUJU OMA POJALE ON
KINDLASTI OLEMAS. ISA JA POEG SAAVAD OMAVAHEL VÄGA HÄSTI LÄBI JA KUIGI MÖLEMAL PEAKOKAL AEGA NAPIB,
TULID NAD JUST ÜHISELT AMMU PLANEERITUD KALA- JA SEENENÄDALAVAHETUSELT. MÖTTEID,
MIDA SIINKOHAL JAGADA, NEIL KAHEL JUBA JÄTKUB.**

Aga alustame algusest, isast. Martti tunnistab, et ega ta täpselt enam ei mäletagi, mis just kokakooli minema sundis. „Oli raske nõukaaeg ja tegelikult ju polnudki, millest süüa teha, aga ju see amet siis ikka huvitas.“ Kodu oli Marttil eeskuju olemas – ema, kes tegi väga hästi süüa. Ja kui ajaloos veel tagasi vaadata, siis vanavanaema töötas omal ajal lausa mõisakokana. Martti muigab, et tol ajal oskasid ju kõik naised süüa teha ja kes seda juba natukenegi paremini tegi, toitis vabalt ka kõik külapeolised ära.

Vist päris esimest aastat oli valikus selline eriala, nagu kokk välituristide teenindamise alal – mida iganes see siis tol ajal tähendas – ja seda Martti pärast keskkooli õppima läkski. Tegelikult oli tal suur huvi ka veterinaaria vastu, aga kuna see tähendanuks palju pikemat õppimist, jäi kaalukaussile kokandus. Valitud erialale võetigi millegipärast ainult keskkooli lõpetanuid ja õppeaeg oli kaks aastat. „Köögis meeldis mulle juba siis ja tundub, et amet on siiani sobinud. Grupivendadest ja -õdedest töötavad vähesed veel kokana.“

„Oled rahul?“ – „Tundub küll, sest tegelikult ma isegi ei ole mõelnud selle peale, et võiks ametit vahetada. Ja eks nüüd on natuke juba hilja ka.“ – „Mitu aastat täis tuleb?“ – „Kolmkümmend äkki juba... Ikka täitsa palju.“ Joonas torkab vahele, et seda on ju veel vähe. Martti hakkab naerma. „Ise pole sa kolmkümmend aastat täiski veel...“

Martti, kes on Eestis eelkõige kokasaadetest tuntud telenägu ja paljude kokaraamatute autor, on kolmekümne aasta jooksul jõudnud töötada peakokana nii mitmeski restoranis. Praegu on ta Reval Cafés *catering*’i peakokk ning aitab jõu ja nõuga ka igal pool mujal, kus vähegi vaja on. „Töötan seal juba kolm ja pool aastat, päris tore on. Meie keskköök asub Kumus, ilusas kultuurses keskkonnas, kuigi pean häbiga tunnistama, et muuseumisse polegi veel jõudnud. Selle aja jooksul... Varem olen küll käinud.“

„Kas Joonas läks sinu sunnil ja suunamisel kokaks õppima?“ – „Ei-ei, seda kindlasti mitte!“ Martti muigab. „Kuid eks ta oli kogu aeg n-ö pildil. Kui ma Palace’is töötasin – Joonas võis siis ehk kolmene olla –, oli ta mul esimesi kordi tööl kaasas. Nooremata käisin ka kõikvõimalikel suvistel üritustel – grillfestid ja õllesummerid, „suured paugud“ ja mis iganes tooteesitlused, kus igal pool sai süüa tehtud. Praegu ma lausa imestan, kuidas mul kõigeks selleks aega jätkus – iga nädalalõpp toimus midagi ja Joonas oli neil väliüritustel alati kaasas.“

Joonas noogutab. „Ja mingi aeg pandi mind juba ka grilli taha tanki...“ – „Ja jah, tegi šašlõkki ja eks ta sai siis väheke taskuraha ka ikka,“ noogutab isa.

Joonas võtab jutuotsa üle. „Tegelikult oli isa eeskuju kindlasti suur. Pole kahtlustki! Samas oli mul üks teine amet ka pikalt kaalumisel – aiandus. See kool asus aga kuskil Viljandimaal metsade keskel ja kuna mulle naridega ühikaelu ei oleks eriti istunud, valisin mugavama ja lihtsama tee kodust koolis käia.“ Joonas muigab. „Ega mul tegelikult kokaharidust ei olegi, sest käisin küll koolis, aga see jäi pooleli – kolm kuud jäi lõpetamiseni... Ma arvan, et läksin liiga vara tööle ja töö hakkas rohkem meeldima kui koolis käimine. Kümme aastat tagasi käis õppimine ka hoopis teistmoodi kui praegu ja mingid teatud asjad olid mulle vastumeelt. Näiteks pagaritunni hinne oli kaks, ma kohe üldse ei tahtnud neid tiigrikooke ja muid kohustuslikke asju harjutada...“

Martti sekkub. „Ma nüüd räägin küll natuke Joonase eest, aga asi oli ka selles, et kui ta käis kooli ajal juba normaalses kohas praktikal, siis ta nägi, mida kõike veel köögis teha saab ja mida tehakse. Ja eks see kokakooli õppekava oli tõesti selline, nagu oli...“

„Neid algseid asju on ka vaja osata, sest muidu pole põhja all... Puljongid, kastmed – need on ju köögis kõige alus,“ jätkab Joonas. „Praegugi paneb imestama, et mõni koolist tulnud praktikant ei oska tavalist hakklihastet teha. Lihtsalt ei oska! Igasuguseid imepüreesid teeb, aga põhiasju mitte. Paljude pealt näed kohe ära, et eesmärk on olnud ennast koolist lihtsalt läbi lükata. Neid, kes päriselt kokaks tahavad saada, on ikka vähe. Ka minu kursusel on ehk viis-kuus, kes ka praegu kokana töötavad, ülejäänud on muude ametite peal.“

Kurb küll, aga miks see nii on? Joonas arvab, et paljud ei suuda köögis seda rasket alguseaega ära kannatada. „Pärast kooli tööle tulles pead eelkõige ikka edasi õppima ja ränka tööd tegema, enne kui üldse mingit raha hakkad saama. Aga ei, kohe küsitakse hiigelsuuri summasid! Kannatust on vähe.“ Martti nõustub. „Kui kuskilt vähegi rohkem raha pakutakse, on hopsti minek.“ Aga see pole ju mingi karjääri tegemine, on mõlemad päri. Martti sõnul on iga koolist tulija puhul kohe näha, kas temast saab asja või mitte. „Mõni on algusest peale hakkaja ja küsib kõike. Teine võtab oma kolm kilo sibulat ja hakibki seda vaikselt päev otsa, sest kästi ju. Ega mina ei hakka siis ka teda tagant tümitama. Head õpilased teevad köögis oma tööd, samas jälgivad kõrvalt, mis mujal toimub ja panevad tähele...“

„Minu esimene kooliväline praktika oli isa juures Fahles ja ma pidin kuu aega seda *julienne*’i hakkima... Ja viimasel päeval toodi siis mandoliin välja.“ Joonas naerab südamest. „No mina polnud seda näinud ka koolis! Aga samas hea, et nii tehti, sest muidu ma polekski hakkimist selgeks saanud.“

„See on väga tähtis oskus! Minu jaoks on oluline, et noor, kes tööle tuleb, oskaks korralikult lõigata. Nii jube on vaadata, kuidas mõni seda teeb – mul tuleb uni peale, sest ta lõikab nii-nii aeglaselt! Hakkimine on esimene oskus, mis tuleb endale selgeks teha. No mine harjuta kasvõi kodus – osta endale üks korralik nuga, hoia see terav ja harjuta! Alguses lõikad ka sõrme, eks me kõik oleme seda teinud. Nüüd enam mitte, aga noorpõlves sai ikka mõnikord päris korralikult lõigatud...” Joonas nõustub isa sõnadega ja muigab. „Nüüd lõikad sõrme ainult siis, kui koju tahad...” Jah, EMO kaudu koju, need kokkade naljad...

Joonase jutt kõlab tükati kui vana ja suure staažiga koka suust, aga üks tal ole kogemust ka üksjagu – ta oli kõigest üheksateist, kui OKO peakokaks sai. Kuidas see õnnestus? „Olin õigel ajal õiges kohas...” Martti pole silmanähtavalt pojaga nõus ja vangutab pead. „Ei-ei, mitte ainult! Joonas on ikka andekas, palju andekam kui mina. Päriselt ka.” Joonas jätkab. „Töötasin tol ajal Kolmes Ões ja tegin seal ikka jõhkralt tööd. Mingi aeg kutsus Pets (*Petter Pihel*) mind Pädastesse enda juurde tööle. Ütlesin Tõnisele (*Tõnis Siigur*), endal pisar silmas, et lähen ära... Tema vastu, et oota natuke, mul on sulle üks huvitav projekt. No ja siis mind sinna metsa ja mere vahele Kaberneeme maha visatigi. Seal kõik pihta hakkaski.”

Martti jääb kindlaks, et pelgalt juhusest ei piisa ja peab ikka ise ka vaeva nägema, et kellelegi üldse silma jääda. Ja Joonas nägi vaeva. „Nojah, eks ma tõesti katsetasin iseseisvalt palju ja lugesin juurde. Huvi oli tõesti olemas.” – „Just! Praegu on noortel ju nii palju võimalusi ennast arendada ja asjadega kurssi viia. Kui mina kokakoolis käisin, siis polnud ju isegi millegagi maitsetada! Sool, pipar ja punase paprika pulber, mida Ungarist toodi. Kõik! Ja sedagi sai juhul, kui hästi läks.” – „See on ju jube hea asi,” torkab Joonas vahele. – „Nojaa, on küll, aga muid asju polnud üldse. Olen ikkagi kindel, et inimeses endas on päris palju kinni. See, et ta on andekas, on üks asi, aga töökust peab ka olema. Muidu lihtsalt ei saa!” Mõlemad jõuavad selleni, et tõepoolest, ilma töökuseta ei jõua kuskile.

Ja kannatlikkuseta, mõtisklen omaette, sest kui sa ikka kuu aega järjest ainult *julienne*-i hakkima pead... „Sellega harjud ära ja iga päevaga läheb juba kiiremini!” Martti muigab ja meenutab kaugeid aegu, kui ta ise Virus praktikal oli. „Mulle anti korraga kuus panni ette, et hakka aga kütma – pannkooke vaja teha. Alguses oli ikka päris jube nii mitme panniga korraga hakkama saada. Vanad rasked raudpannid ja vanad elektripliidid – seal ääres oli ikka väga kuum. Virus sain ka oma heeringalaksu kätte – kümme karpi heeringaid visati ette: hakka puhastama! Eks vahepeal läks ka paremini ja lubati kahekümne teisele korrusele, kus ainult väga kõrged asjapulgad söömas käisid. Seal nägin ma esimest korda elus friikartuleid – päris friikartuleid!” Martti naerab südamest.

Veel meenutab ta lõputut sibula hakkimist – just Virus õppis tema selle töö selgeks ja päris kiiresti. Aga see ei olnud veel kõik... „Ükspäev tõsteti kümme kilo määratõlgast ette – vaja see hakklihamasinast läbi ajada. Keegi ei õelnud, kuidas. Mina siis tegin ja nutsin. Silmad olid pärast kolm päeva punased peas, kõigil teistel oli aga väga lõbus. Eks me teame ju, et noorte kokkadega ikka natuke vembutatakse, aga alati pead ära tajuma, kes kui palju kannatab.”

Joonas on seda meelt, et kui sa ikka väga tahad kokaks saada ja mõttega asja juures oled, siis saad kohe aru, kui asi naljaks kisub. „Mul oli OKO-s üks teistsugune juhust. Köögis oli tramm. Ütlesin, et võta nüüd pott, lase vesi sisse ja aja vahule. „Kuumuta kahekümne kraadini, tõmba kümnele alla ja

uuesti kuuekümmeni, siis läheb vahtu. Ei lähe või?! No mine too soola, siis läheb paremini...” Tüüp niimoodi proovis! Uskumatu! See näitab ju kohe koka taset... Sa ei hakka ju vett vahtu ajama, sest see pole lihtsalt võimalik.” Naerame südamest. „Eks pärast nalja räägin alati kõik ära ja siis on jälle *chill*...”

Kuidas küll verinoor peakokk ennast OKO algusaastatel köögis maksma pani? „Kolm-neli kuud töötas ka Tõnis seal, alguses oli karm.” Joonas hakkab naerma. „Ma olin liiga palju Gordon Ramsay sarju vaadanud. Karjusin ja saatsin inimesi köögist välja, siis aga sain aru, et sõbralikult saab palju paremini hakkama. Asju tuleb õelda õigel ajal ja kui vaja, olla kuri, aga mitte röökida. Sellest tiimist, kellega koos alustasime, on viis-kuus kokka meie restoranides laiali ja saame siiani väga hästi läbi. Pole probleemi! Aga algus oli raske, meil olid ikka väga pikad tööpäevad ja tegime ka keerulise menüü.”

OKO menüü lõi palju laineid – puuksad, kivikesed, sammal. Asjad, mida keegi polnud varem Eestis söögilaua kohanud. „Jah, sel ajal ei osatud võib-olla nii hästi raamatuid ja interneti kasutada ega õigetest kohtadest ideid otsida. Polnud nii popp ka välismaal söömas käia ja häid raamatuid osta, et sealt põnevaid asju uurida. Meie tegime seda, leidsime ideed ja panime enda omadega kokku.” – „Palju oli selles menüüs sind ja palju Siigurit?” – „Sel ajal oli umbes viiskümmend-viiskümmend.” – „Kuidas nii kiire menu tuli?” – „Kõik oli uudne. Keegi polnud Tallinnast nii kaugele veel restorani teinud. Vana sadamamajake, teistsugused ideed. See kõik kokku.”

„Martti, kuidas Joonas nii noorelt peakoka ametis hakkama sai? Nägid teda isana ju kõrvalt.” – „Kurtja pole ta kunagi olnud. Ma usun, et ta on ilusasti hakkama saanud...” – „Mis tunne oli Joonase edu kõrvalt vaadata?” – „Ma olen kade, ausalt. Ta on ikka palju parem kui mina.” Martti ütleb seda siira uhkusega, aga Joonas ei ole isa sõnadega nõus. „Ma ei usu, et ma parem olen. Me teeme lihtsalt erinevaid asju. Sina teed mõnda asja hoopis paremini kui mina ja vastupidi – mõnda asja teen mina paremini. Ja täpselt nii see ongi!”

Joonas on loomulikult saanud rohkem maailmas ringi vaadata, erinevates restoranides süüa ja töötada. Kui Martti alustas, siis olid riigipiirid kinni ja võimalusi nappis. Aeg oli teine. „Siiski, ka mul oli kunagi võimalus – kutsuti Hispaaniasse tööle, aga lapsed olid väga väiksed. Korra mõtlesin, et lähen, aga ju siis oli pere tähtsam. Mine tea, ehk oleks minugi elu teistmoodi läinud...” Pere ja töö ühildamine nii, et kumbki pool ei kannata, on kokaametis väga raske. Selles on isa ja poeg ühel nõul. „Hästi mõistlik naine peab olema, muidu ei ole võimalik,” ütleb Martti, kes on kolmkümmend aastat oma naisega koos elanud.

Joonas, kel peret veel ei ole, ütleb, et on terve oma noore elu igal kuul vähemalt 22–25 tööpäeva teinud. „Tööd teha mulle meeldib, see on praegu mu elus number üks. Kui muid hobsid pole ka, siis ongi töö ainuke hobi ja ka armastus.” Martti nõustub, et kui kokatöö meeldib, siis oledki hinge ja armastusega seal juures. Ja kui seltskond on köögis tore, saab ka palju nalja – see ongi nagu oma pere.

Joonas naerab, et ega tal mujal enam eriti sõpru polegi – kõik sõbrad on köögis. „Alguses helistasid ikka muud tuttavad ka – need, kes puhkavad nädalavahetustel – ja küsisid, et mis teed... No kaua sa ikka helistad! Nad said varsti aru, et mina olen kogu aeg tööl, kui nemad välja lähevad.” – „Jah, see ongi meie töö juures põhiline, et enamik inimesi käib nädalavahetusel väljas, siis kui sina ja mina tööl oleme.”





A photograph of a white ceramic plate filled with several pieces of brown, leaf-like food items, possibly made from seaweed or a similar ingredient. The items are arranged in a cluster, with some showing a lighter, more textured surface and others a darker, more charred appearance. The plate is set against a dark, rustic wooden background with visible grain and texture. The lighting is warm, highlighting the textures of the food and the wood.

JOONASE TOIDUD
OKO SUVISEST MENÜÜST.
PÕNEVAD, KAS POLE?



Joonas juhatab nüüd ka OKO tegijate uue restorani Paju Villa kööki. „Kas noor peakokk lükati jälle tanki?“ – „Ei, küsiti ikka, kas tahan. Pakuti ja tundus huvitav. Eks ma olen Kaberneemes juba kuus aastat olnud ja vaheldust on vaja. Koht ise tundus ka ilus ja kihvt.“ – „Olid just nädala puhkusel... Paju Villa on nii vähe aega lahti olnud ja juba julged puhata?“ – „Heldur Hillak, kes enne Sfääri peakokk oli, on mu *sous chef*. Usaldan teda.“

„Puhkama peab, muidu põled selles ametis lihtsalt läbi,“ sekkub Martti. „Mingi hetk pead kõrvale astuma ja muid asju mõtlema. Lähed näiteks kuskile reisile, sõõd erinevates kohtades ja lihtsalt naudid. Kui kord juba kokk oled, liigub ka puhkusel olles mõte söömise ajal toidu ümber, aga sa vähemalt ei pea mõtlema sellele, mis töö juures toimub. Ja mul läheb näiteks kohe kõht tühjaks, kui kuskile välja saan, samas töö juures võin vabalt kasvõi päev otsa söömata olla.“ Joonas nõustub, et vahel on vaja ära minna. „Me käime perega üks-kaks korda aastas reisil. Järgmisena lähme Balile, eelmine aasta käisime Vietnaxis ja Hiinas. Seal sai ikka kõiki asju sõõdud, mida vähegi pakuti – kilpkonni, sisalikke, ka pardiloodi sai ära proovitud. Puhkusel olles ja süües alati arutame isaga kõike.“

Martti hakkab naerma. „Ja Hiinas saime kord ka nii halba sööki, et kõik jäi järele! Me ei sõõnudki, itsitasime ainult – kusjuures see toit ei olnud üldse odav... Restoran oli hiinlasi äärest ääreni täis, kõik sõõvad, mõtlesime, et see peab hea koht olema. Pettusime nii, et pärast läksime McDonald'sisse – kindla peale minek ja kõht oli selleks hetkeks ka väga tühi juba.“

Eestis olles Martti väga palju väljas söõmas ei käi. „Joonase juures küll, sest tean, et seal saab alati head sööki. Ka mu naine on suur poja fänn. Joonas ise on võib-olla tagasihoidlikum, aga ta tõesti teeb hästi süüa! Kõik tema toidud meeldivad mulle väga – ju me maitseid ühtivad ka. Kindlasti on meil palju häid söõgikohti, samas mõned on lihtsalt üles haibitud – lähed söõma, aga no ei ole see!“

„Sa ei käi Eestis ka väga tihti söõmas ja ajad lihtsalt ootuse kõrgele!“ arvab Joonas. „Võib-olla, aga mõnikord paneb ikka imestama, kui lihtsaid asju suudetakse ära rikkuda. Võib tunduda lausa võimatu, aga ikka suudab ta selle nahka keerata! Vanemast peast on maitsemeel ka teistsuguseks muutunud ja mõni asi lihtsalt ei meeldi. Teised ütlevad, et hea, aga... ei taha ja kõik!“ Joonas nõustub, et maitseid ongi erinevad. „Üks ütleb, et jube hea restoran, teine arvab, et ei kõlba kuhugi.“

„Ega mul polegi õigust viriseda. Kui peakokk ja omanik arvavad, et kõik on korras, asi toimib ja inimesed käivad, siis mina ei saa oma arvamusega seda muuta. See, et mulle ei maitse, ei tähenda midagi. Seepärast ei meeldi mulle ka igasugused kokavõistlused, sest väga raske on kaht kokka omavahel võrrelda. Olen küll ise ka korra aasta koka võistlusel osalenud – Toomits (*Priit Toomits*) võitis sel aastal, mina jäin teiseks.“ Martti muigab.

Joonaski on võistelnud. Eesti noorkoka võistluselt on tal esikoht ette näidata, aga käinud on ta mujalgi: Kanadas Worldskillsil ja Austrias. „Lähed veel kunagi võistlema?“ – „Ei.“ – „Mida need võistlused sulle andsid? Või kas üldse andsid midagi?“ – „Muidugi andsid! Eriti Kanadas. Noor poiss, kogemust polnud, käsi värises ikka niimoodi, et vähe polnud... Teisel päeval suutsin ennast õnneks ümbritsevast välja lülitada. See on juba väga kõva oskus, kui oled võimeline igas olukorras keskenduma ja ei pane üldse tähele, mis mujal toimub.“ Joonas muigab, et tänapäeval oskavad seda kõik noored – ümberringi kõik räägivad, aga nemad on nutitelefonis, ei kuule ega näe midagi. „Mul endal on ka see omadus olemas, tuleb tunnistada...“

Pärast kokakooli kandideeris Joonas isegi aasta koka võistlusele, aga ühelt hindajalt tuli kommentaar, et magustoit on liiga Noma. „Ma isegi ei tea, mida see tähendab, kas head või halba. Eks ma siis natuke solvusin.“ Joonas naerab südamest.

„Võistlemine võtab väga palju aega. Demjanov on mind ikka Bocuse'ile kutsunud, aga kui tahad seal piisavalt hea tasemega esineda, siis tähendab see, et peaksid töölt ära tulema. Lihtsalt niisama pole mõtet sinna minnagi. Mõned on Bocuse'i nimel oma maja või korteri ära müünud, ehitanud endale täpselt samades mõõtmetes köögi ja teevadki ainult trenni. Üksi köögis kaks aastat katsetada ja trenni teha – see ei tõmba mind, nürstaks ära. Ma ei ole selline ükski tegutseja. Töö tõmbab mind hoopis rohkem käima.“

Jõuame jutuotsaga Martti tegemiste juurde. „Sina pead vist kogu aeg uusi asju välja mõtlema, *catering*'il ju pidevalt erinevad sündmused ja õhtusöögid...“ – „Meil on ka valmismenüüd, aga jah, sellised üritused meeldivad mulle rohkem, kui antakse vabad käed. Õeldakse, et Martti, me usaldame sind, tee midagi. Siis on väga hea tunne – saan teha midagi sellist, mis mulle endale meeldib. Halba tagasisidet pole ka saanud, pigem vastupidi. Kui sa oled enda arvates ikka ägeda asjaga hakkama saanud ja teised arvavad samamoodi – see on nii kihvt tunne!“ – „Kas pojalt ka mõnikord nõu küsid?“ – „Eks me ikka aeg-ajalt vestleme ka töistel teemadel, aga temal on köögis hoopis teised tehnoloogiad ja teistsugused toorained. Samas, kui ma saan midagi kasutada, siis seda ka teen.“

Martti meenutab, et kui ta kakskümmend aastat tagasi Austrias käis, oli siinne tase sealsega võrreldes nagu õõ ja päev. Praegu pole välismaaga enam mingit vahet. „Kui tagasi tulin ja midagi sealt üle võetut siin kasutasin, siis vaadati, et ohoh... Kuusevõrseid pakkusin näiteks ammu enne seda, kui need Eestis moodi tulid.“ Joonas kinnitab, et see on tõsijutt. „Jah, kui meil hakati restoranides laialt kuusevõrseid kasutama, siis isa naeris, et aga mina pakkusin neid juba ammu.“ Martti oli nii mõneski asjas ajast ees.

„Kumb teist praegu kuulsam ja tuntum on?“ – „Joonas ikka!“ – „Võrdsed.“ Martti itsitab poja arvamuse peale. „No mind teavad veel ainult vanemad tädid televiisori kaudu. Kui sa Eestis korra televiisorisse satud, siis vahet pole, kas oled loll või teed head saadet, sind kohe teatakse ja tuntakse tänaval ära. Ja see jääb sulle eluks ajaks külge. Ma tegin üle kümne aasta seda kokasaadet ja lõpuks tundsin, et mandun ära. Telesaade seab ju piirid ette, sest ega TV3 seda kinni ei maksnud, sponsorid ikka! Ühe kuu saated, neli tükki, tegime alati ühe hooga ära, hommikust õhtuni. Ja kui sattusid ka sellised head sponsorid – viinerid või kalapulgad –, siis oli küll tunne, et mis ma nüüd teen... No mida sa teed nendest Esva kalapulkadest neljal erineval moel?! Ja absoluutselt kõike, mida sponsorid olid andnud, pidin toidus kasutama, sest kõike oli ju vaja näidata! Siis tegin igasugu imeasju, mis olid küll täitsa söõdavad, sest need said pärast salvestust otsa, aga samas oli see kõik ikka väsitav. Mõnikord olin ma Kose-Imre peale lausa kade, sest tema tegi saadet Stockmanniga ja sai tooraineid sealt võtta... Mõtlesin, et kurat, kus tal ikka veab.“

„Kuidas sa üldse telesse sattusid?“ Martti tunnistab, et väga täpselt ta ei mäleta. „Käisin vist kellelgi mingis saates külas ja ju siis vaadati, et ma sobin ka ekraanile. Proovisid minuga ja pakkusidki tööd. Nii see läks. Alguses oli täitsa põnev, aga lõpuks tüütas ära. Hooajad olid küll erinevad, köõgid erinevad ja lõpus sõitsime isegi möõda Eestit ringi – tegin Konsumites süüa, keset poodi.“

„Joonas, kas sa vaatasid kodus isa saateid?“ – „Vaatasin.“ – „Vaatasid ka või?“ Martti näib imestunud. „Ikka vaatasin! Mingis eas kindlasti.“

„Martti, tegid sa kodus ka süüa?“ – „Jaa, ikka! Samas Piia (*Martti abikaasa*) oskab ka väga hästi süüa teha. Meil oli nii, et kes enne kodus oli, see tegi.“ Martti muigab. „Aga mina tegin kiiremini. Mitte kolm tundi, vaid poolega oli valmis, sest ma ei viitsi kaua oodata. Ja lastel oli ka vanaema, kes tegi hästi süüa ja siamaani teeb.“

Joonasel on lapsepõlves ilmselgelt vedanud – hea söök oli kogu aeg laual. „Kas sa ise ka proovisid süüa teha?“ Martti vastab poja eest. „Ei, lapsena ei tahtnud Joonas eriti köögis toimetada. Alles hiljem, kooliajal, hakkas katsetama. Ja tema on ka selline kiire – hops ja valmis! Praegu on ta isegi minust kiirem. Mina vaatan kella, et oi, külalised juba tulevad, asjad alles hunnikus... Tema ütleb, et mis sa pabistad, ja ongi toit kohe valmis! See näitab, et Joonas on hea kokk. Ta ei pea kaua mõtlema ja põdema. Vaatab, mis on olemas, lükkab asjad kokku ja tulemus on hea. Ta kohe oskab!“

Head toitu naudivad mõlemad, aga lihtsalt kokkamise pärast isa ja poeg koos köögis ei askelda. Martti raputab pead ja naerab südamest. „Mis mõttes – et pühapäeva hommikul lähme turule, ostame asjad, tuleme koju ja mõtleme, mida teha. Ei-ei! No kui palju aega saab elus söögitegemisele raisata?! Ja kui kaua me, kuramus, ikka seda toitu kodus teeme... Hops ja valmis! Tavaline kodukööök on meil ka, ruumi pole palju.“ – „Ja kes pärast ära viitsib koristada, kui kaks peakokka terve päeva köögis on toimetanud. Kraanikauss väike, asju vähe.“ Joonas ajab ainuüksi see mõte naerma. Isa noogutab kaasa. „Just, töö juures on ikka palju parem katsetada. Lükkad pärast kõik jägid põrandale ja tõmbad lapiga kokku. Läheb midagi maha, siis läheb!“

„Kaks peakokka ei mahu ühte kööki?“ – „Mahume kindlasti,“ kinnitavad mõlemad. Ja miks mitte kunagi tulevikus lausa ühisesse restorani. „Me kumbki ei ole väga suure egoga,“ arvab Joonas.

Martti muigab. „Hullusti ei solu küll ühegi asja peale. Isegi siis, kui kellelegi ei meeldi, mida ma süüa pakun. No oleneb, mida öeldakse ja kuidas. Kui mõni asjatundmatu tuleb rääkima asjast, mida ta ei jaga, siis see küll ei meeldi. Aga kui inimene saab toidust ka aru, siis selline tagasiside on väga hea.“ Joonas veeretab mõtet edasi. „Olen ka teinud omast arust hea toidu, aga siis tuleb teenindaja ja ütleb, et see pole ju üldse hea. Kūsin, et kus sa söömas oled käinud? Ei olegi kuskil! Tommi Grillis heal juhul. Ta pole oma maitsemeeli piisavale tasemele arendada jõudnud, aga kritiseerib. Selline suhtumine on kõige hullem.“

Martti hakkab naerma. „Meil käis Sardiinia kokk külas, kes tegi korralikku risotot mereandidega. No nii, nagu peab, seda õiget risotot, mis võtab kaua aega. Pakkus oma köögiperele ka. Ettekandja lükkas risotole majoneesi selga, ketšupit pani ka. Ei maitсенud isegi enne... No millised su toitmisharjumused on, et igale poole ketšupit paned?! Nii ei õpigi head toitu hindama, kui ilma ketšupita ei saa midagi süüa... Samas tunnistad ausalt, et mõnikord on ka endal lõgaisu...“ Aga mõnikord. Martti itsitab. „Just! Hesburgeri kebabiburger – kõige parem *junk* siamaani!“ naerab Joonas.

„Või lihtsalt pannil praetud makaronid,“ jätkab Martti. „Pruunistad sibulat ja lükkad makaronid otsa. Nii hea mõnikord. Ega kokad kodus mingeid väga imelikke asju ei söögi – sööd sedasama, mida tavaliselt ikka kodus süüakse.“ – „Pelmeenipakk on alati kapis?“ – „Kusjuures praegu vist ei ole, aga muidu meeldivad mulle pelmeenid küll. Sõltub kvaliteedist muidugi. Aga kui külmkapis midagigi olemas on, siis söögitegemine ei võta üldse kaua aega. Tavaline hakklihakaste on ka väga hea.“

Joonas tunnistab, et hakklihakaste meeldib tallegi väga. „Üks mu lemmiktoite.“ – „Just! Ja ei maksa häbeneda, kui seda kodus sööd. Mõnel söögil on lihtsalt nõukaaja mekk ja maine juures. Näiteks täidetud muna, mis maitseb tegelikult väga hea, või singirullid, mis on ka väga head asjad.“ Joonas nõustub. „Meil restoranis ongi oma pere söögid sellised lihtsad: hakklihakaste, guljašš, mis on tegelikult väga head ja kodused toidud.“ – „Kokad on selliste lihtsate asjade osas sallivad. Nad armastavad lihtsalt head toitu.“

„Joonas, kuidas sul uued toidud sünnivad?“ – „Kuidas kunagi. OKO-s sündis hästi palju asju pika tee peal, autos. Või vaatasid metsa all ringi ja jalutasid mere ääres. Seal tuli kõik palju lihtsamini kui nüüd linnas – siin pean rohkem inspiratsiooni otsima. Aga on ju raamatud ja internet, ka teistelt kuuled midagi ja käid ise teistes restoranides. Mina käin hästi palju mujal söömas, ka välismaal. Igalt poolt kogunevad uued mõtted. Samas tuleb kõik kohe kirja panna, sest kui seda ei tee, siis need mõtted ka kaovad – ainult pildistamisest ei piisa. Kui käin välismaal ideid kogumas, siis söön toidu ära ja panen kohe sealsamas detailid kirja. Kui uut menüüd teen, siis on mul hunnik märkmeid olemas ja sealt hakkab juba vaikselt edasi aretama. Oma nägu tuleb lihtsalt lisada.“

OKO algusaastail tekitas sahinaid toit nimega Sipelgapesa. Joonas muigab. „See sündis juhuse tõttu. Keetsime hapukoort, aga see kõrbes põhja ja läks pruuniks. Purustasin ära ja see tundus jube hea! Siis tuli kohupiim juurde... Kõndisin metsas, nägin sipelgapesa – mõtlesin, et teekski sellise toidu. Olin just tulnud Kopenhaagenist praktikalt, kus õppisin neid „oksi“ tegema. Ja nii see sündiski! Juhused mängivad kaasa. Vahel on tunne, et tahaks midagi klassikalist teha, siis jälle teistmoodi. Kuidas täpselt need ideed sünnivad, ega ma ei teagi... Mingi hetk tuleb lihtsalt mõte pähe, täiesti suvaliselt. Tuju-de ja emotsioonide pealt sünnivad uued toidud.“

„Kas katsetad kaua?“ – „Ei, ma ei ole üldse katsetaja. Kui tuleb idee, siis kohe on kõik ka korras. Pikk katsetamine mulle ei istu...“ Martti noogutab. „Selles suhtes oleme me Joonasega väga ühte tüüpi. Minul on ka nii. Tuleb mõte, et see ja see asi sobivad kokku – ja nii ongi! Aga minul on see probleem, et ma ei pane asju kirja. Teen mingi uue toidu, inimesed töö juures proovivad, neile meeldib. Paari nädala pärast paluvad, et pane menüüsse... Ja enam ei mäleta, mis ma täpselt sinna sisse panin! Tol hetkel olid mingid asjad käepärast, need sobisid kokku ja tulemuseks oli väga hea toit. Teinekord ei pruugi enam samamoodi välja kukkuda. Tunde järgi söögitegemine on minu puhul nii tavaline. Vahel ikka mõtlen, et sekretär võiks kõrval olla, kes kontrollib ja kirjutab kõik üles: „Martti, palju sa seda panid? Aa, viis grammi.“ See oleks äge!“ Martti naerab südamest. „Uued ideed tulevad üldiselt kiirelt, aga vahest on ka nii, et kui keegi ütleb, et homme on uut menüüd vaja, seda ja seda, siis istud maha, mõtled ja jäädkki mõtlema. No ei tule käsu peale!“

„Kas mingid trendid juhivad ka mõtteid?“ – „Mind ikka,“ kinnitab Joonas. „Vege-värk on praegu ülimalt trendikas, aga mina seda muidugi ei poolda. Põhjamaine on viimasel ajal teemaks olnud, ka klassika on hakanud uuesti peale tulema. Paju Villas on näiteks Beef Rossini menüüs, mis on jube hea toit! Meil on see natuke teistmoodi: kastme teeme köögiviljadest, hane-maksa ei prae, vaid soolame ja riivime peale. Klassika on tore ja mulle meeldib, et see suund vaikselt tagasi tuleb. Samas sel moel ma trende ei järgi, et kui Aasia köök on moes, siis peabki kõik aasiapärane olema. Ei! Toidud sünnivad eelkõige ikka emotsiooni pealt ja kõik ei pea olema läbinisti trendikas. On ka mõned kokad, kes mulle väga meeldivad ja keda ma jälgin. Kõige suurem lemmik on Bo Bech. Tema restoranis Geist olin ma praktikal ja seal olen ka kolm korda söömas käinud, viimati poolteist kuud tagasi.“

Martti jätkab oma mõtetega. „Minul eeskujusid ei ole, aga ma alustasin ka hoopis teistsugusel ajal, kui ei olnudki kuskilt vaadata ega uurida. Polnud interneti ega eeskujusid. Midagi ei olnud! Praegu ikka vaatan ringi ja kui tundub, et mõni asi on kihvt, eks panen kõrva taha. Ma olen rahulikumaks ka läinud ja kui koju töölt koju jõuan, siis väga ei viitsigi sellega enam tegeleda. Süüa teen hea meelega, aga otseselt uusi ideid ei kaeva ega otsi. Laisaks vist läinud...”

„Instagram sul ju on ja seal vaatad pilte küll! Vahel piisab sellestki,” vaidleb Joonas vastu. „Jaa, tegelikult saab seal ideid küll,” jääb isa nõusse. „Aga otsest eeskjuu mul ikkagi ei ole. No Ramsay toidud on alati lihtsad ja head. Iga kord ei peagi toit olema trendikas või keeruline – oleneb, mida, millistes tingimustes ja kellele sa pakud.”

„Kas Joonase toidud on keerulised?” – „Oleneb...” Joonas võtab jutujärje üle. „Sel suvel olid OKO-s väga lihtsad toidud. Suvel tuleb inimene randa ja tahab lihtsalt head toitu saada – olgu see siis šašlõkk või Caesari salat, mis on mul küll natuke teistmood tehtud, aga need on lihtsad asjad. Talvel on teine asi. Samas ei pea ka siis kõik keeruline olema. Jah, väljanägemiselt on mu toidud võib-olla keerulised, aga ka see oleneb olukorrast. Väga lihtsat asja teen Tartus.” Emajõe ääres peab Joonas koos vanade OKO-kaaslastega konteinersöögikohta Oma Terrass. Sõlmisid linnaga viieaastase rendilepingu ja meelitavad inimesi jõe äärde promeneerima – siis, kui ilmad lubavad. Joonas on rahul.

„Kas kunagi võiks tulla ka Koppelite restoran?” – „Kindlasti, kui võimalus tekib,” on mõlemad päri. „Kohe kui tekib mõni kihvt kohake, aga selleks peab olema ikka õige idee,” lisab Joonas. „Lihtsalt restorani teha – sel pole mõtet. See võiks mingi laheda kiiksuga koht olla. Aga eelkõige – tunne peab õige olema.”

Martti eluunistuseks on restoran, kuhu sööjad tulevad õhtuks üheskoos kohale. „Mingit menüüd pole. Las peakokk ise otsustab, mida teeb! Mingid toorained olen kokku kaapinud ja siis sellest teengi süüa. Väike valik võiks samas olla, näiteks täna on põder või kala. Lisandid valin ise juurde.” Mainin, et siis tekib kohe probleeme inimestega, kes üht või teist toitu ei söö. Veganid näiteks. Martti muigab. „No midagi ma neile ikka leian.” Joonas arvab, et nad ei tulegi kohale.

Mõlemad mehed kinnitavad, et taimetoitlasi ei saaks neist kunagi, samas on väga häid taimseid toite, mida nad hea meelega söövad. Martti kiidab Koppenhaagenit – seal on võimalus uskumatult head veganisööki leida. Joonas meenutab muigega, et temal on kaks suve veganist kokk kööki sattunud. „No pasteedi proovimisel oli ka pisar silmas. Sellest ma ei saa aru – kui oled kokk, siis pead ikka köike proovima.” Marttigi ei jõua ära imestada. „No kuidas ei maitse?! Alati pead näpu sisse panema ja proovima, sest midagi võib ikka puudu olla. Mitte kunagi ei saa olla kindel, et panid kõike nii täpselt kui vaja. Ei ole lihtsalt võimalik!”

„Mis teid oma töö juures kinni hoiab?” Joonas mõtleb hetke. „Hea pinge. Seltskond ja mõnus töö. Kirg ja hobi üheskoos. Kui tead, et õhtul tuleb kaheksakümmend inimest uksest sisse ja korralik tramm on köögis, siis see on nii hea tunne!” Martti noogutab. „Kui sul on oma lahe tiim, siis on väga mõnus köögis olla. Seal on oma naljad, millest saavadki aru ainult kokad. No ikka päris lollakaid nalju on, aga arvan, et teistel aladel on samuti, artistidel näiteks.” Joonaski nõustub, et kokad teevad ikka korralikult nalja ja mõni inimene võib päris ära ehmuda.

„Kas loobumise peale ei ole kunagi mõelnud?” Joonase vastus on kiire tulema. „Üks tark mees ütles mulle, et kui sa ükskõik mis ametis ei mõtle vähemalt kord kuus töölt lahkumisele, siis sa ei austa ega armasta oma ametit piisavalt. Sul peab aeg-ajalt ka mõni nõrkushetk olema. Kui seda ei teki, siis sa lihtsalt töötad millegi, näiteks raha pärast, aga sa ei armasta oma tööd...”

„Jah, minagi olen vahepeal omaette köögis olles kirunud ja iseendale öelnud, et kui ma ükskord „suureks saan”, siis kokaks enam küll ei hakka.” Martti naerab südamest. „Siamaani olen köögis, aga mõnikord kordan endale küll, et oli mul seda siis vaja?! Kliendid on teinekord sellised, et ajavad endast välja. Suured grupid, kus on alati keegi, kes ei talu midagi. Teed täpselt nii, nagu ette kirjutatud, ja siis see laktoositalumatu rabab võisaia või võtab kellegi teise prae, mitte selle, mis spetsiaalselt temale tehti! Miks? Sest see meeldib talle rohkem... No mida?! Samas on inimesi, kes tõesti ei talu mõnd toiduainet.”

Tundub, et ühiseid jututeemasid jaguks lõpmatuseni ning peakokkadest isal ja pojalt on omavahel hea klapp. „Kakelnud ei ole me tõesti kunagi, suhteliselt hästi oleme läbi saanud,” muigab Martti.

„Meil on üldse väga kokku hoidev pere,” lisab Joonas uhkusega. Martti on rahulolev. „Jah. Paljud selles eas noored ikka koos vanematega reisida taha-vad?” – „Vanematega on ju tore, kui nad on sulle nagu sõbrad ja nendega ei pea ainult ilmast rääkima.” Joonas muigab.

„Meie oleme abikaasaga ikka veneaegsed inimesed ja elu on vahepeal nii palju edasi läinud – eks me lastelt ole õppinud kõiki neid uusi asju... Ja noortepärasust.” Joonas hakkab selle peale naerma. „Ma poleks näiteks kunagi arvanud, et isa endale Facebooki teeb, aga nüüd on tal iga päev uus pilt üleval...” Martti muheleb. „Ma olen jah see saripostitaja, aga mulle tõesti meeldib oma toiduasju üles panna, kui ma vähegi teen midagi.”

„Mida te töövabal ajal teete?” Joonas ütleb, et tema käib sõprade-tuttavatega väljas söömas. „Samas palju seda vaba aega ikka on. Eelmine nädal oli mul üldse esimene puhkus, mille Eestis veetsin, muidu olen puhkust ainult reisimiseks kasutanud. Kui kaksteist päeva jutti tööd teed, siis sel ühel vabal päeval nädalas vedeled niisama, õhtul käid söömas ja ongi kõik. See töö on ikka suhteliselt kurnav.”

Marttil on koer ja kass. Ja aed maja ümber, kus suviti ikka ja alati midagi nokitseda saab. „Kui oled pikki päevi tööl olnud, siis teinekord ei tahagi vabal hetkel kodust välja minna, vaid niisama olla.” Unistused on aga temalgi. Martti tunnistab, et on enda jaoks saiaküpsetamise avastanud ja tahaks pagaritööd õppima minna. Ikka kuskile tuntud kohta – Taani või Prantsusmaale. Midagi uut omandada pole ju kunagi hilja. „Üks asi on mulle selgeks saanud – rikkaks ma enam ei saa,” ütleb Martti talle omase muheda muigega lõpetuseks. „Samas on mul kodu ja hästi tore perekond, selle üle olen väga õnnelik.”

Pole kahtlustki, et Martti on õnnelik. Kui su poeg on astunud sinu jälgedesse ja seda veel nii edukalt, siis on peale suure õnne põhjust ka uhke olla. Jääme nüüd seda Koppelite restorani ootama...

