

KAKS SAARLAST TALLINNA PARIMAS KÖÖGIS

Tekst: ENE KAASIK / Fotod: JOHANNES HÕIMOJA



RANNO PAUKSON



MARTIN MEIKAS

SAAREMAAL KOHE ON TUBLIDE JA EDUKATE INIMESTE KONTSENTRATSIOON SUUREM KUI MUJAL EESTIS – OLEN SELLES VEENDUNUD. MUIDUGI VÕIB SIIN KAASA MÄNGIDA KA ASJAOLU, ET SAARLASED ON LIHTSALT NII UHKED OMA Õ-KÖLALISE KEELE JA SAARE PÄRITOLU ÜLE EGA JÄTA SEDA KUNAGI ISE MAINIMATA, TEISTEL MÄRKAMATA. JA NII PAISTAVAD NAD ROHKEM KA SILMA... MINE VÕTA SA KINNI, KAS JA KUS ON TÕDE, AGA TORE ON NENTIDA, ET KA EESTI ÜHTE PARIMAT KÖÖKI JUHIVAD KAKS SAARLASEST PEAKOKKA, RANNO JA MARTIN. JA MITTE AINULT EI JUHI SEDA KÖÖKI, V Aid ON ÜHTLASI KAHE RESTORANI – Õ JA KAKS KOKKA OMANIKUD. JUST-JUST, SAITE ÕIGESTI ARU – ÜKS KÖÖK, KAKS RESTORANI JA KAKS PEAKOKKA. JA RESTORANILE Õ ANTI SEL AASTAL PIDULIKULT ÜLE EESTI PARIMA RESTORANI HÖBELUSIKAS.

„Kuidas kaks kokka kahe restorani ühte kööki ära mahuvad?“ Minu küsimus ei hiilga just originaalsusega. Mehed muigavad. Ilmselgelt on seda neilt sadu, kui mitte tuhandeid kordi küsitud. Ka vastused on seetõttu kiired. „Väga hästi mahume!“ kinnitab Martin ja jutujärg läheb sujuvalt Rannole üle. „Aga tegelikult ongi kahekesi jumala lihtne! Arvestades, et meil on ka pered kodus, saame peakoka ja juhi rollid omavahel ära jagada. Sellevõrra on meil ka pereelu reaalselt olemas. Muidu oleks see päris keeruline...“ Jutt jääb poolelt mõttelt katki, sest Ranno kutsutakse hetkeks köögipoolele.

„No näed, tööjaotus juba algaski,“ muheleb Martin. „Ranno räägib surnuks ja mina siis ütlen paar sõna midagi tarka vahele. Mina olen lühikese jutu mees...“ Martini jutt on rahulik ja tasakaalukas, milles saare keele laulev kõla täitsa kenasti tuntav. Ka õ-d lipsavad sõnadesse sisse.

Rannot ei paista ja Martin võtab tema pooleli jäänud jutuotsa üle. „Meil ongi pigem nii välja kujunenud, et mõlemad enam köögis ei ole. Oleme ka restoranipidajad, mis tähendab aga palju rohkemaid kohustusi, kui ainult peakokaametis – ja ka peakokal ei ole neid vähe. Siis ongi nii, et mina olen köögis ja Ranno *rannib* teisi olukordi. Töötajaid on meil ka juba kolmkümmend seitse, seega rahvast on. Ja kellelgi on alati mingid mured, kas koeral on kõht kinni või läks elekter kodus ära...“ Martin muigab. „Igasuguseid olukordi tuleb ette, rutiini pole. Kui oleme kahekesi, saame teineteist vajadusel katta. See on suur pluss, mida me ka ära kasutame.“

Ranno jõuab tagasi ja mõistab, et Martin on tema mõtted kokku võtnud. „Me olemegi sellised, et üks alustab ja teine lõpetab,“ lisab ta. „Tunne teineteist juba nii ammu ajast, mõlemad Saaremaalt pärit, samas koolis käinud. Kokkupuuteid on palju...“

„Sain Martini jutust aru, et tema on köögis ja sina toimetad mujal?“ – „Oleme oma rollid jah niipidi jaganud, et Martin leiab ennast rohkem köögist, katsetamast ja proovimast. Mina jõuan kööki oluliselt harvem.“

Minu roll on kõik muu selle ümber. Alates hommikul valve maha võtmisest kuni öösel uste sulgemiseni. Olen tugev seljatagune? Jah, võib küll nii öelda. Mina teen kõike seda, mida on vaja kas korda teha, ära lahendada, otsida, leida...“

„Kui me kõike koos teeksime, siis kööki ilmselt ei jõuaks keegi,“ lisab Martin. „Eks määrav on ka see, et me ei ole siin mitte ainult peakokad, palgatöötajad, vaid ka omanikud. See paneb rohkem kohustusi peale.“

Selle kohta öeldakse ilusasti „kuldsed käeraud“... Martin imestab, et ei olegi sellist väljendit kuulnud. „Hm, aga tegelikult ei ole üldsegi raske neid kanda,“ lisab Ranno muigega. „Ei saa sugugi öelda, et käed oleks kinni ja ei saa ennast sirutada, kuhu tahad. Vastupidi: see, mida me teeme, on ikka täitsa uus ajajärk siin majas, kõik on teistmoodi...“

Aga kuulame ära kahe saarlase lood sellest, kuidas nad üldse kokanduse juurde jõudsid.

RANNO LUGU

Ranno kokaks saamise lugu on vägagi kireva algusega – pole vist asja, mis talle nooruses huvi poleks pakkunud. „Väga ammu ajast peale olen tantsuga tegelenud. Päris väiksena võistlustantsuga, siis tulid popid ja noortepärasemad stiilid, lõpupoole tegelesin *hip-hop*-, *show*- ja *funk*-tantsuga. Isegi koolitantsu olen kunagi võitnud...“ Martin pistab vahele, et isegi laevade peal oled loksumas käinud. „Jah, siis kui ma veel noor ja sale olin,“ naerab Ranno. „Kõige selle juures tegelesin ka ekstreemspordiga: rulluisutamise, BMX-rattasõiduga. Ja mängisin trumme...“

Ranno jutustus jätkub. „Mingi hetk tekkiski hoopis selline seis, et otsustasin Georg Otsa muusikakooli astuda. Jätsin keskkooli pooleli – no iga oli selline. Kuulsin, et üks tuttav, kes ka pilli mängis, läks Tallinna muusikakooli ja kuidagi kinnistus see mõte ka minul. Hakkasin harjutama. Ema õpetas mulle kodus nooti ja tegime diktaate. Väikse laste süntesaatori peal harjutasin heliredeleid. Midagi sain selgeks ja tegin katsed ära. Kümnest trummarist kaks võeti ja mina olin neist üks. Teine oli kuulus trummar Borka, kes mängis koos Padariga Sunis. Väga kõva trummar, ma arvan, et praegu Eesti üks paremaid. Õige pea mõistsin, et kodus õpitust jääb ikka väheks, no ei jagunud sellest! Olin samas lennus koos Egert Sundja ja Liisi Koiksoniga – see näitab juba ise, mis kaader seal lisaks Borkale ees oli. Mina olin nende kõrval ikka täitsa metsast tulnud. Kõva saavutus oli juba see, et ma sinna kooli üldse sisse sain. Sain aru, et minult nõuaks üle mõistuse eneseületust, et teistega sammugi pidada, ja mul polnud võimalust ka eraõpetajaid palgata. Ei mänginud välja ja tulingi ära. Aga pilli ma mängin tänapäevani ja see on kindlasti mu number üks hobi... Mul on eraldi pilliruum Pelgulinna koos ühe teise trummariga, hästi vooderdatud ruum, kus me käime ja harjutame. Ja see on äge.“

Otsa-koolist ei saanud asja ja tuli mõelda edasi. Hea küll, aga mis mu tööks siis saab? Kust ma üldse leian seda tööd? Sest kuidagi peab ju ikka leiva lauale tooma. Selge oli see, et muusika jääb mu ellu, aga igapäevast elukutset sellest küll ei saa.

Kuskil kuklas oli mul kokakooli optsioon ilmselt kogu aeg olemas, aga toitudest alustasin hoopis kelnerina Pädaste mõisas. Ja siin on üks huvitav seik juures – minu esimeseks ülemuseks sai seal Kristjan Peäske, kelle jaoks Pädaste oli omakorda esimene juhitöö koht. Ma ei olnud kindlasti hea kelner – mulle polnud seda oskust lihtsalt antud! Kristjan tegi kohe ka üsna veenvalt selgeks, et head teenindajat minust ei saa, aga ega see mind väga ei morjendanud. Tegin seda tööd lihtsalt töö pärast, rahateenimise eesmärgil. Kõrvalt vaadates imponeeris mulle köögito ja köögielu oluliselt rohkem. Tundus, et vot see on õige asi. Ja oligi. Etteruttavalt võin öelda, et kui ma lõpuks kokatööle sõrme andsin, siis võttis see terve käe...

Nii otsustasingi, et astun kokakooli, aga ... esimese ringiga see mul ei õnnestunudki. Ootamatult pakuti tantsutööd välismaal ja elasin pool aastat Austrias. Tulin tagasi ja läksin uuesti kokakooli, aga mingil hetkel sain aru, et mul on seal igav. Teise aasta järel võtsin kätte, tulin Tallinna Tekosse ja tegin lihtsalt kokaeksami ära. Iseseisvalt. Kokkuvõttes läks hästi. Läksin kolmandat kategooriat tegema, aga punktide järgi sain ka teise. Pädaste kogemus ja praktika andsid tohutu tõuke – tahtmise ja tugeva põhja.

Minust saigi kokk, aga lisaks tegin ka mussi ja tantsisin. Kõigi nende asjadega tuli paralleelselt hakkama saada ja nii mõnelegi ülemusele ma väga hea töötaja just ei olnud – kas oli vaja bändiga jälle tuurile minna või midagi muud teha. Mul oli päris raskeid aegu ja väga tihti kuulsin lauset, et otsusta ometi ära, mida sa teha tahad! Vali midagi välja! Aga ma ei tahtnud valida. Mulle meeldis muusikat teha ja mulle meeldis ka kokatöö. Igasuguseid muid asju meeldis ka lisaks teha... Kuidagi ei suutnud valida.

Mõnes mõttes on see meie praeguse generatsiooni eelis. Inimestel on võimalik teha mida iganes, valikuid ja võimalusi on nii palju. Aga selge on see, et neid valikuid tuleb teha ja otsuseid langetada. Õnneks on nii, et mingid asjad elus ka ammendavad. Tantsuga oli näiteks nii – tühimus tuli peale. Mingi päev ärkasin lihtsalt üles ja tundsin, et nüüd on kõik. Lihtsalt ei taha enam..."

Ja nüüd on Ranno kokk. Kokk, kes armastab trummi mängida.

MARTINI LUGU

Martini jõudmine kokaametisse on hoopis teistsugune – see on lühike ja konkreetne. Temal oli plaan. Aga alustame algusest.

„Mind viis kokaametini loogiline sündmuste jada. Lõpetasin Kuressaare keskkooli ja teadsin, et mandrile ma ei lähe. Polnud seal nii väga käinudki. Nii, pealinna ei lähe, ülikooli ei lähe, aga ega Kuressaare ametikoolis ka neid valikuid palju just ei olnud. Kas hakkame ehitama või autosid remontima või süüa teema. Davai, eks ma teen siis süüa! Aga ma ei saanud kohe sisse. Olin õhtukeskkoolist tulnud ja see polnud ju mingi kool – nii mõnegi arvates. Jäin ootele, aga õnneks vabanes koht ja mind võeti siiski vastu. No siis tekkis juba trots, et mis mõttes ma alguses ukse taha jäin! Vaatasin ringi, kes seal siis platsis on ja miks mina neist nii palju kehvem olin. Mõtlesin, et ma teen nüüd neile selle asja selgeks, näitan, kes ma olen... Paar aastat pidasin vastu, aga siis sain aru, et ega sealt koolist ikka midagi ei saa. Käisin Pädastes praktil ja seal tekkis võimalus Eestist väljas ära käia. Kuna mõis oli eelkõige suvine koht, siis muul ajal sai mujal töötada: Hollandis ja Saksamaal. Ja sealt saigi minu jaoks tegelikult kõik alguse. Tekkis mõte ja kindel plaan, et kuidas ja kuhu ma kokaametis välja jõuda tahan. Tegin iseenda jaoks viieteistkümneme aasta plaani.“

Ja nüüd on jutuaajamises koht, kus ma tõmban pidurit ega suuda ära imestada. Plaan?! Nii noor inimene teeb plaani? Mitte peas, vaid paberil?! Martin noogutab. „Jaa! Tegingi. Panin täpselt kirja, kus ma pean ära käima, mis peab juhtuma, et plaani lõpuks oleks mul üks kohvik... Oma kohvik.“ Ja see kohvik oli ka kirjas?! Rannogi noogutab kõrvalt. „Tõsijutt, Pädastes Martin näitas mulle seda ükskord ja rääkis, et näe, siin teen seda ja siis seda. Kõik oli kirjas...“

Martin muigab ja jätkab: „Aasta varem sain oma plaaniga valmis. Pidi olema oma kohvik, aga sain kaks restorani.“ – „Plaan sai ületatud?“ – „Mhmm, saabki paar aastat rahulikult võtta ja siis uue plaani teha.“ – „Kas see oli ka plaanis kirjas, et su „kohvik“ on Eesti parimaid?“ – „Mõttes ikka oli, kirjas mitte.“

Ranno muigab. „Minul ei olnud erinevalt Martinist mingit plaani, aga siin me nüüd mõlemad oleme.“ Martin hakkab naerma. „Me olemegi sellised, et mina vaatan oma plaani ja Ranno muudkui tantsib ringi. Siis vahepeal koputan talle, et tule lähme pöörame sinna. Ahah, selge, lähme! Ranno jõuab lihtsalt nii palju ka kõike muud teha ja selline mulje võib jääda meist küll. Sa oleks ju võinud oma trumme muidu mängima jätta,“ itsitab Martin.

„Martin, aga sina? Millega lisaks kokatööle tegeled?“ Martin muigab. „No me ju pigem ikka täiustame üksteist. Mul pole midagi ette näidata.“ – „Kas nii, et üks lööb trummi ja tantsib ning teine lööb lihtsalt plaksu kaasa?“ – „Umbes nii jah... No jalgpalli mängin näiteks ja kalal meeldib käia. Meie restoranide peal on piljardisaalid ja sinna on lihtne piljardit mängima ronida. Need on asjad, millega mina tegelen.“

Ranno tuletab meelde, et tegelikult peab ka pokkeri ära mainima. „Meil on ju lausa oma pokkeriklubi tekkinud. Kuus korra pühapäeviti saame kokku.“ Martin muheleb: „Nojah, reeglid on laua peal lahti ja kõik ajavad näpuga jälge... sellised pokkerimängijad oleme veel.“







A top-down view of a gourmet dish presented on a light gray, circular plate. The dish is composed of several elements: a piece of cooked salmon, a quenelle of white cream, a quenelle of orange caviar, a quenelle of brown quinoa, and a quenelle of green pea puree. These are arranged around a central point, with fresh herbs like dill and parsley scattered throughout. A drizzle of olive oil is visible on the right side of the plate.

KAKS KOKKA JA Õ

Igatahes on saarlastest Martinist ja Rannost saanud Tallinnas nimekad peakokad, kes üheskoos juhivad kaht üpris erinevat restorani. Esimene neist on igapäevarestoran ja teine *fine dining*, mis ainult õhtuti ukсед avab. Ja isegi mitte igal õhtul, vaid kolmapäevast laupäevani. Jään mõtlema, et ehk ei olegi neis kahes restoranis sisuliselt nii palju erinevat. Samad mehed köögis, samad põhimõtted. „Kuidas te ise oma kahe söögikoha nägusid eristaksite?“ uurin peakokkadelt.

Martin pakub, et pigem on kliendid ja nende ootused erinevad. Süüa teevad nad mõlemas ikka oma põhimõtete järgi ja toorainegi on sarnane. „Kui näiteks tatar juba niigi sisse tuleb, siis läheb see mõlemas pooles kasutusse. Köök on ju sama ja inimesed samad.“

„Eks muidugi on need esmapilgul erinevad restoranid, igas mõttes, aga samas leiab ka sarnasust,“ jätkab Ranno. „Me anname endale aru, et kaht ühesugust restorani pole ju mõtet teha, aga kaht väga erinevat samuti mitte. Aga kuidas teha nii, et oleks hea tasakaal? See on päris keeruline. Me ise ei oskagi võib-olla täpset piiri tõmmata, kus need erisused jooksevad – kõrvalseisja näeb seda ehk paremini. Aga menüü ülesehitus ja kontseptsioon on kindlasti erinevad.“

„Tegelikult mõjutab ju kõik, mis restoranis on, ka toitu. Interjöö, muusika, teenindaja. Tema välimus, jutt ja liigutused,“ võtab Martin kokku.

„Kuidas nimi tekkis?“ – „Kaks Kokka tuli kuidagi iseenesest – tuli ja jäi...“ Mehed tunnistavad, et Kahes Kokas kujunes tegelikult kõik kuidagi iseenesest. Alguses polnud päris kindlat kontseptsioonigi ja nad isegi ei teadnud täpselt, milline Kaks Kokka siis olema hakkab. See nägu hakkas kujunema nii, et tehti head süüa heast toorainest – nii nagu kaks kokka seda ise süüa tahtsid. „Umbes nii teeme tänapäevani.“

„Tunnistasite, et menüüd on kontseptsioonilt vägagi erinevad. Kui lihtne või raske nende loomine on?“ uurin. „Eks see ole päris keeruline,“ mõnab Martin. „Selge on see, et korraga neid teha ei saa, sest muidu peaks lihtsalt kaheks moonduma. Tegelikuses käib see nii, et teeme ühe menüü täitsa valmis, aga siis on vaja asjale ka konkreetne punkt panna. Selleks on vaba päev või väike tähistamine. Siis paneme teise jaki selga ja muutume Õ peakokkadeks. Lihtne see kindlasti ei ole.“

Ranno noogutab. „Esmalt peale vaadates võib tunduda, et see on lihtne – mõtteid on palju, paned aga kirja ja ongi menüü valmis. Ei-ei! Hakkad katsetama ja testima ning saad aru, mitte midagi pole veel olemas! Mõni mõte ei tööta hästi, miski asi on täielik jama... Ja hakkadki jälle otsast peale!“

„Millest alustate, kas toorainest?“ – Martin noogutab. „Jah, esmalt tuleb tooraine. Kust ja mida parasjagu saada on.“ – „Kõigepealt vaatame ka aknast välja,“ jätkab Ranno. „Olgem ausad, Eestis neljast aastaajast rääkida on täiesti vale. On mingisugused hooajad, mil toorained vahetuvad. Ja iga järgmine hooaeg pole kunagi sama, mis eelmine. Meil tuleb aasta ringi tegeleda totaalse kaosega ja on ikka üksjagu tegemist, et sellest kaosest need pärlid üles leida ja välja tuua.“

Martin noogutab nõusolevalt. „Isegi kui ma leian kuskilt hea asja, mida kasutada, siis sellest on veel vähe kasu. See võib olla maailma parim asi, aga kui ma ei saa seda piisavas koguses... Või isegi siis, kui ma saan seda kilodes või sadades, nagu vaja on, aga kui hind on selline, mida maksta ei jõua, siis ma ei saa seda ikkagi kasutada! Hästi palju faktoreid on selle juures.“

„Eks me mõtleme ka päris pikalt ette,“ jätkab Ranno. „Teame, et kui see või see hooaeg tulemas, siis saame kasutada neid ja neid tooraineid. Kas käime ise rohkem metsas või siis toetume talunike varasalvedele. Meil on ka endil varasalved – näiteks tegime just ebaküdooniamahla. See on suurepärase asi, Eesti sidrun.“

Kui menüü tegemise juurde tagasi tulla, siis siin on kindlad etapid, mis tuleb iga kord läbi käia, ja ka iseenda jaoks on vaja mingisugune standard luua. Mingi vorm, millesse menüü sobitada. Siis hakkad mõtteid paberile panema. Tahad kasutada teatud tooraineid, mingit konkreetset lindu... Ja hakkabki paberil trips-traps-trull. Leiame õiged kombod asjadest, mis võiksid omavahel kokku sobida, ja siis hakkab testimine. Teeme toidud valmis ja proovime – sealt selgub ka tõde.“

Martin lisab kiirelt, et ka siis pole roog veel valmis, ja Ranno jätkab: „Tegelikult pole jah. Meie jaoks on oluline lugu iga toidu juures. Kust tooraine tuli ja miks.“ – „Ilma loota ei olegi ju mõtet ühtegi toitu teha,“ ütleb Martin. „Iga roa juures on vähemalt üks detail, millest me saame pikemalt jutustada. Saamislugu, tooraine päritolu või mõned muud vahvad seigid. Pödrasamblik näiteks. Me ei osta seda kuskilt sisse, vaid käimegi ise metsas. Korjasime just kaksteist kasti ja loodame, et ehk jagub kevadeni...“ Martin muigab. „Alguses ei osanud üldse neid koguseid arvestada. Kevadel korjasime hulga karulauku – jagub järgmise kevadeni –, aga augustis oli juba läbi. Sada viiskümmend kilo, läinud!“

Oluline on ju ka see, milline toit välja hakkab nägema ja kuidas taldrikule paigutub. Martin mõtleb hetke. „Elkõige jälgime, et sööjal oleks mugav. Kuidas tal oleks lihtsam kõik need asjad taldrikult kätte saada. Võib-olla seetõttu liigubki praad teinekord hoopis supitaldrikule. Näiteks kui toidu juures on selline kaste, mida tuleb kreemiga segada, et see pakseneks ja saaks kõik koos mõnusalt leivaga kätte... Eks seal on veel palju nüansse. Kõige raskem on toit tõusma saada – et see oleks taldrikust kõrgem. Ja ka paigutus on tähtis. Mulle ei meeldi, kui toit on päris keskel, see peaks ikka natuke nihkes olema. Siis saad süües taldriku keskele endale kogu aeg suutäisi ette tõsta ja toiduga seal vabal pinnal tegelda.“ Heh, ja mina arvasin, et poolkuukujulised road on lihtsalt moes, võta näpust! „Jah, eks see näeb nii ka kena välja, aga erinevaid stiile on tegelikult palju.“

Ranno jätkab mõttekäiku: „Samas ega sel taldrikul neid nurki ja soppe nii palju ei ole, kuhu sa selle toidu ikka tõstad. Tavaliselt polegi nurki – taldrik on ümmargune. Ja lõpuks on toidu visuaalne eluhetk väga lühike. Vaatad, et toit on kõrge ja uhke... Ja järgmine hetk on see sul juba taldrikus laiali.“

„Eks me tegeleme kõikide meeltega,“ lisab Martin. „Haistmismeel käib ka siia juurde. Kuusetee, mida me juurde valame, et auru tekitada, toob sööjani metsahõngu. See pole sugugi ainult efekti pärast. Jah, näeb küll hea välja, aga samas peab igal asjal alati ka mõte juures olema. Niisama kuuma vett pole ju mõtet kasutada, lihtsalt selleks, et suitsu tuleks.“ – „Kumb teist

kunstipoolega rohkem tööd teeb? Mõlemad?” Mehed vaatavad teineteisele otsa ega oskagi otse vastata. „Meil on tublid *sous chef*’id Aldur ja Oskar – laseme ka neil väljapaneku kallal tegutseda. Eks me oleme juhendanud, et nad n-õ meie nägu oleksid ja teaksid, mida me tahame. Pigem niipidi. Vaata, praegu panevad nad ka ise asju välja, kui Johannes pilti teeb. Juhtnöörid on edasi antud ja vaatame, kuidas läheb.”

„Kumb restoran rohkem väljakutset pakub?” Martin mõtleb hetke ja ütleb, et Ö-ga teevad nad kindlasti rohkem arendustööd. „Ma arvan, et see ei saagi kunagi otsa. Kaks Kokka oleks nagu valmis, vähemalt mul on selline tunne. Ö-s on palju rohkem teha.”

„Siin on veel mõned nüansid... Kahe Kokaga ei pretendeeri me suurtele tiitlitele,” lisab Ranno, „seal me lihtsalt teemegi süüa, teeme seda hästi ja stabiilselt. Tahame, et teenindus oleks mõnus ja külalised, kes söömas käivad, tahaks tagasi tulla. Ja see toimib! Järelikult teeme neid asju hästi. Aga Ö poolel tuleb ennast rohkem näidata ja rohkem mängu panna. See on juba keerulisem... Siin ei saa me ka rahaga lüüa, meil ei ole menüüs kaaviarit, *foie gras*’d ja trühvleid – see elamus jääb sööjal ära. Meil saabki borši ja tatart, samas selle kõige all on palju tööd ja me oleme vaeva näinud. Tatar pole lihtsalt tatar ja borš pole borš. Võib-olla see ütleb juba iseenesest ära, et Ö on mõne koha pealt põnevam küll. Eksperimenteerimist, katsetamist ja innovatsiooni on siin rohkem. Kaks Kokka on algusest peale lihtsam koht.”

„Ö-s on jah sellised maitseid, mida ei saagi kuskil mujal,” mainib ka Martin. „Kui Kahes Kokas on menüüs avokaadokreem, siis sellist saad ka mujal restoranides. Aga meie enda keedetud särjepuljongist kaste ja kõik muud maitseid seal kõrval, mida Ö-s pakume – neid mujal ei saa. Ja ka seda *extra virgin* kuusesiirupit teeme ainult meie.”

PÄDASTE-POISID JA SAAREMAA

Pärin, kas Roman Zaštšerinski vari ei hõlju enam Ö-s, sest tema ju selle restorani ja ka iseenda seal kuulsaks tegi. Ranno kinnitab, et enam mitte. „Meie ümber hõljus alguses pigem Pädaste vari. Alles hiljuti veel mainiti kuskil meedias meie kohta, et endised Pädaste kokad... Siis tuleb jälle sele-tada, et see pole siin ju enam mingi Pädaste. Aga mida aeg edasi, seda enam saame aru, et tegelikult on see loomulik ja ka loogiline, et nii räägi-takse – läbi selle meid alguses ehk teati rohkem. Saadi aru, mis meestega üldse tegu on.”

„Eks me võtsime sealt ka kogu meeskonna kaasa...” lisab Martin. Ja kindlasti kire ja armastuse kokkamise vastu. Äratundmise, et see on õige asi, millega tegelda. Ranno tunnistab küll, et tema karjääri on Peeter Pihel tugevalt turgutanud. „Ma võin öelda, et ta on mu mentor. Ja just Pädas-test sain kaasa selle sädeme, äratundmise, et köök on üks kihvt koht, kus töötada.”

Pädaste oli tollal omast ajast kõvasti ees ja polnud midagi imestada, et see Peetri käe all kolm aastat järjest Eesti parimaks restoraniks kuulutati. Martin muigab. „Yves’il (Le Lay) oli lihtne Peetri asemele peakokaks tulla, sest purjed olid juba kõrgel ja tuul tugev...”

„Pädaste mõis kohana on juba niivõrd eriline,” mainib Ranno. „Raske on leida Eestis ilusamat kohta, sellist mõisa- ja hotellikompleksi – selle koha pealt pole midagi öelda. Restoran, ürdiaed, mets ja meri. Muhu ise on juba äärmiselt eriline koht.” Martin nõustub ja ütleb, et temal möödus seal kümme aastat. Nii palju? „Nojah, mul oli ju plaan. Vaatasin paberile – ai-ai, veel kuus aastat vaja olla,” naerab ta. „Tegelikult oli see vägev aeg. Pädastes oli kõik teistmoodi, sa ju lausa elasidki seal. Kümme päeva tööl ja kaks päeva taastud kodus – teed tsiviilasju ja lähed jälle tööle tagasi.”

Martin meenutab, et karastada sai kokana ikka kõvasti. „Ma ei saanud seal kaks korda päevas kaupa tellida, isegi iga päev ei tooda, vaid kaks korda nädalas tuleb heal juhul. Ja kui midagi ootamatult otsa saab, siis kuidas sa neid olukordi lahendad? Tihtipeale said asjad Liiva poe tooraine pealt ära tehtud...” Martin muigab. „Üritusi oli küll vahel nii palju, et üks ajas teist taga. Kui ikka pulmad ja matused olid ühel päeval, siis läks päris kiireks.” – „Pulmad-matused korraga?!” – „No kaudselt võib nii öelda küll.”

Ranno jätkab: „Seal töötamine tõi kindlasti iga koka tõelise olemuse välja. Mul oli Rootsis töötades selline juhus: restoranijuht ütles, et näe, Ranno, ehitajale pakutakse tööd, tahad minna. Ehitajaks?! Mis-mis, ma ei oska ju ehitada. „Misa-sja ei oska, kui oled kokk, siis oskad kõike teha!” Ma olen palju mõelnud, mida see lause tähendas, aga Pädaste-aeg näitas selle ära – kui oled köögis tööl, siis peadki olema Hunt Kriimsilm. Kui oskad süüa teha, pead oskama ka kõike muud. Ma ei pea silmas neid, kes oma kodus hästi süüa teevad, vaid kes töötavad suures profiköögis. Seal ei tea kunagi, millega sul veel päeva jooksul tegelda tuleb. Oled seal köögis nagu üksikul saarel – kui sul läheb mingi asi katki, siis tuleb lihtsalt lahendus leida! Ja sa ka leiad selle lahenduse, kasvõi nui neljaks, aga teed peedist pesumasinale trumli, kui vaja. Köögis tuleb olla leidlik ja kes nende asjadega hakkama saavad, on ka edukad.”

Martin mainib, et võtab juba inimesi tööle selle mõõdupuu järgi. „See, mida sa köögis oled teinud, mind ei huvita, aga mida sa veel oskad? Ahaa, sulle meeldivad autod, tegeled mootoritega, okei, selge. Sobib!” Ranno lisab, et kui neil tööl midagi kuskil katki on, siis nii mõnigi kord on juba ette teada, et ahaa, kui see mees tööle tuleb, siis ta teeb selle korda.

Oojaa, Pädastes veedetud aega ei unusta neist kumbki ja mõlemad on sellega leppinud, et Pädaste-poiste vari hõljub veel tükk aega nende kohal. Pole kahtlustki, et aeg Muhus on tugevasti nende karjääri mõjutanud.

Küsin, kas isehakanud Tallinna-mehed Saaremaale tagasi ei igatse. Martin tunnistab, et tema küll igatseb. „Aga ma annan endale aru, et niisama minna pole mõtet. Kui lähen, siis ikka mingi plaaniga.” – „Järgmise plaani otsas on koht Saaremaal?” – „Jaa, minu jaoks kindlasti on. Rannol vist ei ole veel sellist mõtet peas. Tal pole ka nii pikka plaani...” muigab Martin.

„Jah, mul võib see mõte üleöö tekkida,” tunnistab Ranno. „Saaremaaga on pigem emotsionaalne seos. Saaremaa on mul hinges ja ta ei kao sealt kuhugi, vaid jääb sinna alati alles. Aga selles mõttes, et kas tahaksin Saaremaale tagasi minna, sinna elama ja tööle – see on keeruline... Alar (Aksalu) juba läks sinna ja kõik kohad on täis.” Ranno muigab. Alar, kes mõnda aega Ö köögis kahe peakoka käe all vatti sai, pühkis pealinna tolmu jalgelt ja on nüüd Gospa peakokk. Ja ta on oma otsusega väga rahul.

Teriin Saaremaa metssea- ja loomaliha / tige tikker / õunasüürip /
marineeritud spargel kevadest / ebaküdoonia-rosinakreem / pitsleib



Kadaka brüleekreem / džinni ja tooniku geel / purjakil marjad



„Otsus, mis Alar tegi – Saaremaale tagasi minna – see on kõigile hea. Mitte isegi lihtsalt hea, vaid jumalast hea! Eelkõige on see Alarile hea – ta on leidnud oma koha ja teeb oma asja. See turgutab ka Saaremaa kokkade elu ja restoranide tegemisi-toimetamisi. Üleüldiselt toetab ka Saaremaad. Alar lihtsalt on selline hea kuju, et jõuab palju... Müts maha ja *respect* kõige selle ees, mis ta seal teeb. See on nii vingel!”

Saaremaalt on üldse palju nimekaid kokkasid tulnud. Peeter Pihelist alates... Miks? Martin arvab, et eraldatus on saarlased juba ajalooliselt vastupidavamaks muutnud. „Selles ongi asi, et meri on ümberringi ja käed on lukus. Selg on vastu seina ja polegi midagi muud teha! Tuleb ellu jääda.”

„Kas ka teie Saare kodudes oli söögitegemine au sees?” Martin kinnitab, et tema kodus oli küll. „Kui ma olin veel väike, nii kuueaastane, siis tehti meil ikka korralikult süüa. Jälgisin seda kõrvalt ja varsti lasti mul juba endal ka teha. Mul on kaks nooremat venda. Ja kuna isa oli meremees ja ema medõde, siis tähendas see seda, et isa oli pool aastat merel ning ema tegi kahekümneneljaseid ja kolmekümnekuuseid vahetusi. Ja siis pidin mina süüa tegema. Sain hakkama.”

„Meil tehti ka kodus süüa, aga lihtsaid toite. Põhiline oli see, et kõht oleks täis ja hea olla. Ma ei mäleta, et meie kodus oleks selliseid nautlemise hetki olnud. Mul on rohkem meeles see, et kui vanaema pool käidud sai, siis seal ma küll nautisin. Tema tegi ikka korralikult süüa, küülikut ja selliseid teistmoodi toite,” meenutab Ranno. „Mulle on eluaeg toid väga meeldinud ja ma naudin söömist, aga kodus meil selliseid uhkeid asju ei tehtud. Seega ei saa ma öelda, et sain kodust hea toidu tegemise pisiku külge. Ma ei teagi, kust ma selle sain. Mulle lihtsalt maitseb toit ja mulle meeldib naudelda... Ühesõnaga söön väga hea meelega, liigagi!” Ranno patsutab kõhtu ja muheleb.

EESTI KÕÖGI JUURED

Nõustume, et tegelikult ongi Eesti kodudes lihtne toit au sees olnud. Vanemade kogemused on au sees, võimalikult palju on ise kasvatatud-püütud-korjatud, põlvest põlve sisse tehtud ja toidukraami keldrisse varutud. Jõuame selleni, et kuhu siis ulatuvad meie Eesti kõögi juured? Rannole see teema meeldib ja tema edasine mõttekäik on äärmiselt huvitav.

„Eesti ei ole kunagi olnud ega saa ka olema Skandinaavia osa. Päriselt ei võeta kunagi omaks ja ma arvan, et see mõte tuleks sinna paika jätta. Meil ei ole tegelikult selle *nordic*’u ja *new nordic*’uga mitte mingit pistmist. See oli lihtsalt üks trend, mis tuli ja oli, praegu võib juba öelda, et see *new nordic* ei olegi enam nii väga *new* – see hakkab natuke juba ära vajuma. Kõik, millest praegu selle teema juures veel räägitakse – jätkusuutlikkus ja kõik muu –, see on rikkama ühiskonna jutt. Meie postsovetlikus keskkonnas on sellest võib-olla natuke vale ja raske rääkidagi. Meie toidukultuur on ikka väga erinev. Mille poolest? Selle poolest, millest eriti ei räägita ega taheta rääkida. See oli meie nõukogudeaegne elu, mis on mõneti tabuteema. Aga me ei saa sellest ju ometi üle ega ümber! Sovetiaeg ja toit, mida siis tehti ja söödi, on meie toidukultuuri tegelikult palju mõjutanud.

Eelmise aasta alguses käisime Ukrainas, meid kutsuti toidufestivalile esinema. Rääkisime oma lugu ja ka Eesti toidust. Seal toiduga seotud inimestega suheldes saime aru kahest asjast. Esiteks, maailmas on väga palju sarnaseid toite, mida nimetatakse küll erinevat moodi, aga sisuliselt on täpselt samad. Näiteks pelmeenid. Idamaades on oma pelmeenid, Venemaal omad ja Eestis ka. Ja teiseks – mis mind veel rohkem üllatas – sai mulle selgeks, et Ukrainas on nii paljud toidud samad, mis meil: borš, seljanka, rasvapirukad, kartulisalat jne, jne. See ju on ka meie kodune toit, meie DNA! Ometi ei ole meil keeleliselt ega kultuuriliselt mitte midagi ühist. Ainus ühine asi, mis ma suutsin välja mõelda, ongi seesama toit, mis meid seob. Ja siis hakkad mõtlema edasi, et neid endisi sovetlikke maid on kokku viisteist – kui palju on seal kokkasid, kes kõik tahavad midagi ära teha ja kuskile jõuda. Neil kõigil on see ühine link olemas, nad kõik on kokku puutunud sellesama koduse toiduga. Ma arvan, et see on oluline asi, millest peaksime rohkem rääkima – slaavi mõjutustega sovetiaja toidust.

Tänapäeval on aga suhtumine pigem selline, et kui julged iitsatada sovetiaja mõjudest, siis vaadatakse sind imeliku pilguga. Käisin selle jutuga EAS-is ja ametnik hakkas rahutult nihelema. „Ütleme ikka teistmoodi: *Modern Estonian* või *North-East cooking*.” Aga see on kunstlik ega hakka külge – nimetame asju ikka õigete nimedega. Me ei saa iseenda ajalugu maha salata. Meeldis see meile või mitte, aga me ei saa seda olematuks teha, et oleme endine sovetlik maa. Me ei saa teha nägu, et me pole neid toite kunagi söönud. Iga eestlane on.”

Martin on Rannoga päri. „Meie oleme söönud, enne meid on söödud ja pärast meid süüakse ka...”

Ranno jätkab oma mõttekäiku. „Just, see toit ei kao kuhugi, vaid võtab ajas lihtsalt mingi teise vormi. Me oleme kõigest kaksikümmend viis aastat iseseisvad olnud ja mis me oleme selle ajaga juba saavutanud! Me oleme nii palju õppinud ja targemaks saanud, aga me oleme hakanud ka sovetiaega ära unustama – seda ängi, seda raskust ja raudset eesriiet, mis oli... Kui räägime praeguste kahekümneaastastega, siis nemad ei tea sellest ajast enam mitte midagi, aga samas tundub nende jaoks uudne ja põnev. Atraktiivne. Neile tuleb anda uut materjali, ainet. Ja mina arvan, et siin on materjali küll, millega mängida. Potentsiaali on palju, kõik on olemas ja inimesed mujal maailmas ei tea sellest sovetiaja toidust midagi. Nad ei tea ka meie regioonist midagi, aga pidevalt ju otsitakse uusi trende ja uusi kohti, kuhu minna. Kui vaadata, mis praegu Eesti toidu ümber toimub, siis kõik märgid näitavad, et me oleme selleks valmis, meil on, mida näidata. Eks vaatame, kuhu me välja jõuame...”

„Kas te ise julgeksite otse välja öelda, et Ö-s saab ülihead postsovetlikku Eesti toitu?” Ranno mõtleb hetke. „Ma ei tahaks nii otsest silti külge panna, aga tegelikult nii see on jah. Me ei saa seda nüüd äkki välja öelda, et pakume *post-soviet cuisine*’i, sest tegelikult me tegime seda ju ka kümme aastat tagasi. Me lihtsalt ei teadnud, kuidas seda nimetada. Me ei tunnetanud nii täpselt oma toidu mõjutusi ja algupära – see lihtsalt ei jõudnud veel meieni.

Ma siiski usun, et see suund on õige. Ma ei tea, kas me ka jõuame sinna või mitte, kas turg kaasa tuleb, aga ma arvan, et see mõte on huvitav ja selle najal võiks edasi liikuda. Seda ideed võiks ära kasutada. Mind on selles suunas kõige rohkem mõtlema pannud see, kui küsitakse, mis on Eesti toit ja milline Eesti köök, siis erinevaid vastuseid on liiga palju. Meil ei ole selget ühtset vastust, vaid iga inimene ajab oma asja. Igaühel on oma arvamus sellest, mis tema jaoks on Eesti köök." Martin võtab pika jutu kokku ja muheleb, et eks sellele olegi keeruline vastata, sest Eesti köök ongi segane nagu puder ja kapsad...

„Just! Aga mitte kunagi ei räägi keegi sovetiaja toitudest, kuigi just Vene aeg mõjutas meid viimati," jätkab Ranno. „Seesama EAS-i tegelane, keda ma enne mainisin, ütles, et tema ei ole küll sellega kokku puutunud... Ära tule mulle sellist juttu ajama! Samamoodi käisid ju lasteaias ja kui sealt ei mäleta, siis koolisööklas said ikka seda toitu. Praegu pakuvad ka meie restoranid variatsioone sellest samast toidust. Kokakoolis õppisime ka nende toitude põhjal süüa tegema. Kuidas teha Kiievi kotletti, kuidas teha šnitslit, borši, seljankat. Kõik need toidud on tugevalt slaavi päritolu ja see ongi meie põhi.

Siin on kasutamata materjali hästi palju, aga ma arvan, et järjest rohkem tulevad need sovetlikud mõjutused tagasi. Nagu moevoolud ja trendid ikka käivad, spiraali mööda. Ka see, mida *new nordic* meile on õpetanud – see kõik oli äge! Tegime ära, aga nüüd on teema juba aegunud. Ega see ei kao kuskile, aga uued trendid ja uued asjad tulevad lihtsalt peale. Eks näis, mis tuuled puhuma hakkavad."

„Kui palju te üldse trende jälgite?" – „Ikka jälgime. Aga mitte nii, et vaatame, kustpoolt tuul puhub, ja siis lähme kohe kaasa. Iga asjaga ei olegi mõtet kaasa minna. Selles osas kindlasti hoiame oma suunda. Jälgime oma hoogu ja minekut. Ma ei taha öelda, et me ise oleksime trendiloojad, aga me pigem kompame nende trendide piirimaile, et kuhu ise liikuda. Üks asi on trendidega kaasa minna, aga teine on neid ise luua.

Mis toimub mujal maailmas? Räägitakse erinevaid jutte, kuhu need trendid meid viia võiksid, aga keegi tegelikult ei tea seda täpselt. Arvan siiski, et trendid liiguvad siia meie rajooni, kas see on siis ainult Baltikum või lisaks ka Venemaa ja veel mõni paik juurde, kes seda täpselt teab. Slaavi teema ei ole maailmas veel tõsiselt läbi löönud, aga ka Venemaal on restoranid selle nimel juba kõvasti tööd teinud, mis näitab, et mingid muutused on juba toimunud. Raske on muidugi see, et selles regioonis pole Michelinil hindamist. Ja vähemalt viis aastat ilmselt ei tule ka veel.

White Guide'i tulek Baltikumi oli juba suur asi ja see avab kindlasti mitmeidki uusi meie köögile ja restoranikultuurile. Paneb täpselt paika, kus me oma taseme poolest põhjamaadega võrreldes asume. Ka Michelinil on loomulikult oma aura ja oma väärtus, aga selle ümber on ka palju kirgi – tärni hoidmine on raske ja selle kaotamine restoranile katastroof... Samas on need tärnid üks asi, mille poole kõik püüdlevad – kõik rüütlid tahaks seda üht draakonit kätte saada."

Martin poetab muhedalt teema lõpetuseks: „No meil on tegelikult kõik need tärnid olemas, lihtsalt pole silti ukse peal." Õige! Taseme poolest pole Eesti restoranidel midagi häbeneneda.

TUNNUSTUS JA KRIITIKA

„Kui oluline tunnustus teile endile on?" Martin hakkab naerma. „Mina olen ahviaastal sündinud ja mind peab ikka kiitma. Edev olen." Ranno mõtleb pisut ja jätkab tõsisemal moel. „Ikka on oluline. Iga tunnustus on tähtis, olgu see siis kasvõi kliendi tagasiside FB-s. Selle nimel me seda kõike ju tegelikult teeme. Kui tunnustust ja tagasisidet poleks, siis oleks midagi valesti."

„Ja kui muudame midagi tagasiside ajel, siis tahaksime kuulda, kas nüüd on midagi paremaks muutunud," lisab Martin. Jah, tagasiside on oluline.

„Meil on üks kindel eesmärk: tahaks White Guide'is kriipsu selle kastikese seest välja saada," tunnistab Ranno muigega. See kriipsukese kadumine tähendab lahti seletatult *master level*'ilt *global master level*'ile jõudmist. „Eks iga aastaga läheb konkurents olemine ka raskemaks. Kokad on nii head, tase kõrge. Väga kihvte uusi restorane on Eestis juurde tulnud."

Inimesed käivad, restoran toimib, kõik on rõõmsad. Milleks üldse see edetabel? Ranno on peaaegu nõus. „Lõppkokkuvõttes küll, sest me ei tee oma asja ju ainult selle koha pärast tabelis. Eesmärk on tegelikult kusagil mujal, aga teisalt – me ei saa sellest edetabelist ka üle ega ümber. Me ei saa endale lubada sellist suhtumist, et vahet pole, milline koht tuleb – kas oleme teises või kolmandas kümnes. Selles mõttes praegu ikka ei ole ükskõik... Kunagi ma tahaksin sinna välja jõuda, et koht ei ole enam oluline. Kui restoran on igal õhtul täis, ettevõtte poolelt vaadates on kõik korras ja mina teenin raha. See oleks täitsa hea tunne, kui saaks kõike pingevabalt teha, nii et ei pretendeerigi mingitele edetabelikohtadele.

Martin muigab. „Sellist juttu räägid ainult siis, kui sa pole esimesele otsale nii lähedal... Me ikka muljume nii kaua edasi, kuni tulevad *global master*, Eesti parim ja kaks tärni ära. Enne me ei puhka!" Mehed naeravad südamest ja Ranno lisab, et loomulikult peab ju mingi siht olema, kuhu püüelda. „Tegelikult on eesmärk kõiki – mitte ainult hindajaid-kriitikuid – ühtmoodi võõrustada. Stabiilsuse saavutamine on oluline. Sa võid ühel päeval selle ühe sööja nii-nii hästi ära teenindada, aga meie eesmärk on, et see oleks nii iga jumala päev ja iga inimesega. Isegi siis, kui mind või Martinit ei ole kohal. Ma olen märganud, et nüüd oleme lõpuks hakanud jõudma sellesse staadiumisse, et enam ei pea ise iga hetk kohal olema. Kõik toimib hästi ja stabiilsus – selline hea kindlustunne – on tekkinud. Mõlemas restoranis."

Kuidas te kriitikasse suhtute? „Oleme õppinud, et see on üks väga oluline asi," vastab Martin. „Oleneb muidugi kritiseerijast ja ka kriitikast. Pigem ikka kuulame ära ega hakka kohe vastu võitlema. Tuleme sellega toime."

Ranno tunnistab, et kui keegi oleks kümme aastat tagasi tulnud ja öelnud, kuidas kriitikaga toime tulla, siis oleks asi võib-olla lihtsamini läinud. „Alguses olime ise ka ebakindlad ja mõningaid seisukohti ei osanud kõige õigemini vastu võtta. Kriitika on mõnikord valus, samas mingil hetkel saad aru, et kriitika ongi ju see, mis edasi viib! Kriitika on see, mille abil saame tugevamaks ja millega oma vead parandame. Kui sellest ühel hetkel aru saad ja oskad kriitikaga toime tulla, siis lähevad kõik asjad kohe paremini. Ja tõsi, siis hakkab kriitikat ka vähemaks jääma, samas päris ära ei kao see kunagi."

MEESKOND EELKÕIGE

Hakkame jutuotsi kokku tõmbama ning uurin, mis veel hingel ja ütle-mata on jäänud. „Ma tahaksin kiita meeskonda,“ ütleb Ranno siiralt. „Igal sammul, kus ma vähegi saan, kasutaksin seda võimalust ära. Sest neile on seda tunnustust ja kiitust tegelikult palju rohkem vaja kui meile endile. Nemad teevad ju kõige suurema töö ära. Rassivad kõige rohkem ja teevad pikki päevi. Jah, meeskond on meil suurepärane ja see areneb pidevalt, iga aastaga. Paremaks, tugevamaks, võimsamaks. Meil on head ja õiged inimesed, kes teevad ühise asja nimel oma tööd.“

Martin noogutab. „Me saaksime Rannoga vabalt näiteks nädalaks Saare-maale minna ja need restoranid töötaksid, ka süda oleks rahul. Nii kaugele oleme jõudnud küll juba.“

„Meil on õnnestunud enda ümber koondada häid inimesi,“ ei väsi Ranno kiitmast ja muigab. „Ma võin kinnitada, et meil on üldse väga äge ja me oleme Martiniga ise ka normaalsed ja lahedad inimesed. Ülemustena proovime olla võimalikult head – sellised, nagu meil endil kunagi pole olnud. Mina olen püüdnud küll oma töötajatega just niimoodi toimetada, et loodan neile hea ülemusena meelde jääda.“

Martin muigab: „No mul läks ikka paar aastat aega, enne kui sain aru, et ma pean nüüd ka ülemus olema või nii...“

Ranno tunnistab, et ega nad pole praegugi mingid valmis juhid. „Me õpime iga päev järjest uusi asju, selles mõttes on juhiroll ikka veel uus. Aga olles ise nii paljude peakokkade käe alt läbi käinud, nii palju erinevaid juhtimisstiile ja võtteid kogunud, üldse väga palju erinevaid inimesi kohanud, siis see kõik on ikka õpetanud – midagi on meelde jäänud. Ma väga loodan, et kõik need inimesed, kes meie juurest läbi käivad, saavad kunagi öelda, et see oli hea koht, kus töötasin.“

„Kas teil omavahel eriarvamusi ka ette tuleb?“ Ranno vastus tuleb kiirelt. „Absoluutselt! See oleks imelik, kui neid ei oleks. Ikka on, sellest ei saa üle ega ümber. Eks me samas oleme oma suuremad *fight*’id juba maha pidanud. Tunneme üksteist nii läbi ja lõhki... Meie koostööd iseloomustab oskus leida kompromisse. On hetki, kus lihtsalt tuleb järeleandmisi teha. Kui ajad kellegagi ühist eesmärki taga, siis see ei ole lihtsalt koht, kus oma ego nimel lõpuni peaks võitlema. Tuleb leida kompromiss. Kui me vaidleme näiteks mõne toidu üle, siis jah, see ongi subjektiivne! Siin ei saa kunagi ühel inimesel täielikult õigus olla. Siis on hetk, kus ütled teisele: okei, aga katsetame. Proovime seda varianti ja proovime ka teist. Ja küsime veel lisaks seitsme inimese arvamust. Siis on lõpuks tõde käes.“

„Kas sellele ei ole mõelnud, et kui oleks ikka üksinda otsustamas, siis oleks lihtsam ja ka kuulsus suurem?“ – „Mina pigem mõtlen, et jumal tänatud, et kahekesi oleme,“ vastab Martin. Ranno nõustub. „Pigem jah. Ma arvan, et olukord oleks hoopis teine, kui oleksime lihtsalt kaks palgatud peakokka, siis see ei toimiks nii hästi. Omanikena oleme natuke teises olukorras.“

Ranno ja Martin on ääretult kihvt tandem. Iseloomult nii erinevad, aga mõtted liiguvad ühes suunas, teod nende järel. Töökusest neil saarlastel juba puudu ei tule ja iseenda ego jäetakse üles upitamata. Tähtsuset esimesel kohal on meeste jaoks töötajad, siis tulevad külalised ja alles seejärel nemad ise ning kõik muu. „Kui meie töötajatel on hea töökeskkond, head inimesed nende ümber, head töövahendid kasutada, siis nad teenindavad hästi ka meie külalisi – see kõik on omavahel seotud,“ sõnab Ranno.

