

Tallinn

ist in

Den Anschluss an die großen Foodtrends hat Estland längst gefunden. Vor allem die Hauptstadt Tallinn entwickelt sich zum veritablen Foodie-Paradies. Die kulinarische Eintönigkeit aus der Sowjetzeit ist passé.

Text: Nathalie Kopsa

WLAN in Bussen und Bahnen und auf 100 Esten kommen 120 Mobiltelefone. Wer im Internet surfen will, braucht nicht lange nach einem Hot Spot zu suchen. Und fast jedes Café oder Restaurant bietet kostenloses WLAN an, ohne lästiges Passwort-Gefummel. Estland ist tief eingetaucht ins digitale Zeitalter und legt großen Wert auf sein modernes Image, das es nicht zuletzt wegen seiner florierenden IT-Wirtschaft hegt und pflegt – auch der Video-Telefondienst Skype ist eine estnische Erfindung. Doch auch in puncto Gastronomie braucht das 1,3 Millionen-Einwohner-Land den internationalen Vergleich nicht zu scheuen.

Zwar hat der Guide Michelin das kleine baltische Land noch nicht in seinen Länderkatalog aufgenommen, sodass es dort auch keine Sterne-Restaurants gibt. Aber das tut dem Enthusiasmus und dem Ehrgeiz vieler Köche keinen Abbruch – im Gegenteil, sie können sich abseits vom Sterne-Zirkus ihren Experimenten widmen. Dass die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen brauchen, zeigt etwa die Teilnahme Estlands am renommierten Kochwettbewerb Bocuse d'Or in Lyon, bei dem der Tallinner Küchenchef Dmitri Haljukov vom Restaurant „Cru“ in diesem Jahr im soliden Mittelfeld mitgespielt hat. Estland hat das Potenzial, sich zum echten Geheimtipp für Feinschmecker zu entwickeln.

Auf dem Nordic-Trip

Die wichtigste Food-Welle, auf der Estland gerade mit schwimmt, ist die New Nordic

Cuisine. Die Bewegung, welche 2005 mit dem „New Nordic Food Manifesto“ des dänischen Küchenchefs Claus Meyer vom Kopenhagener Restaurant „Noma“ ihren Anfang nahm, gilt auch anderen skandinavischen Ländern als Steilvorlage. Regionale Herkunft und Frische der Zutaten, handwerkliche Qualität und die Rückbesinnung auf die kulinarischen Schätze des eigenen Landes, sind nur einige der Eckpfeiler dieser Philosophie. Die estnische Küche ist historisch von deutschen und russischen Einflüssen geprägt. Nun sucht sie sich innerhalb der New Nordic Cuisine-Bewegung ihren eigenen Platz.

„Wir fangen gerade erst an, den kulinarischen Reichtum der nordischen Länder zu verstehen“, sagt Aivar Hanson von Flavours of Estonia, eine Initiative, welche die jährlich stattfindende Tallinn Restaurant Week organisiert, und sich der Vermarktung der estnischen Esskultur verschrieben hat. Die Locals haben hier die Gelegenheit, auch in den Top-Gourmetlokalen für wenig Geld ein mehrgängiges Menü zu erleben. Die moderate Preisgestaltung ist ein wichtiges Argument: Denn die krisengeschüttelten Esten ächzen zurzeit unter hohen Abgaben und Steuern, bei zugleich niedrigen Gehältern.

Trend Selbstversorgung

Viele Gastronomen in Tallinn und Umgebung, die sich der New Nordic Cuisine verschrieben haben, mussten sich erst mühsam ein eigenes Lieferantennetz aufbauen, oder sind gleich dazu übergegangen, die benötigten Lebensmittel selbst zu produzieren, wie der Gutshof

Allen“. Dessen Betreiber Jakob Saks findet, dass sein Konzept mit High Quality Street Food bestens in die Nachbarschaft passt: „Die Gegend hier hat eine wahnsinnig kreative Atmosphäre, und wir wollen unseren Teil dazu beitragen. Die Leute hier haben einfach Lust, neue Sachen auszuprobieren.“

Der Craftbier-Aufbruch

In der noch jungen Craftbier-Szene Estlands herrscht ebenfalls Aufbruchstimmung. Die Brauerei Põhjala, die gerade in ein altes Fabrikgebäude am Tallinner Stadtrand gezogen ist, entpuppt sich als bisher erfolgreichster Marktteilnehmer. Dank einer kräftigen Finanzspritze konnte sie ihre Brau-Kapazitäten auf 12 Hektoliter verdoppeln und befindet sich auf dem Sprung in die benachbarten

Märkte wie Litauen, Finnland, Polen, hat aber auch schon Spanien oder UK im Visier. Neben Põhjala-Gründer Peeter Keck und weiteren Partnern ist der ehemalige Skype-CEO Tiit Paananen am Unternehmen beteiligt. Põhjala beliefert neben Bars und Restaurants hauptsächlich den Einzelhandel, in den rund ein Drittel der Produktion geht. Peeter Keck beobachtet gerade einen regelrechten Gründerboom bei den Craftbier-Brauern in Estland: „Allein 2013 haben bei uns fünf neue Mikro-Brauereien aufgemacht, und ich denke, dass wir in fünf Jahren mindestens 20 haben werden.“

Auch Kristjan Peäeske vom „Leib Resto & Aed“ beteiligt sich gelegentlich als sogenannter „Gypsy-Brewer“ in einer Größenordnung von 2.000 Litern an diesem Trend und ver-

kauft die Biere in seinem Lokal. Was keineswegs verschwiegen wird: Auch die Esten gelten als starke Trinker, und so hofft man, dass die Klasse-statt-Masse-Attitüde der Craftbier-Brauer dem etwas entgegengesetzt. Und mit dem neuen veganen Restaurant „Vegan“ in Tallinns Altstadt, das zurzeit regelrecht überrannt wird, zeichnet sich möglicherweise auch eine Kehrtwende vom Fleischkonsum ab.

Was also kommt als nächstes? Auf jeden Fall ist noch viel Luft nach oben. Der neue Gastro-Markt in Estland ist schließlich erst ein paar Jahre alt. Wenn der Enthusiasmus bei den Gastronomen anhält, kann noch viel passieren.

Adressen und QR-Codes ➡ 63



KUKEKE

TV-Köchin und Kochbuchautorin Anni Arro war eine der ersten, die das Trend-Viertel Kalamaja gastronomisch erschlossen hat. Ihr Bar-Bistro befindet sich in den Räumen eines stillgelegten Zugdepots. „Kukeke“ bedeutet übersetzt so viel wie „Hühnchen“, das klingt nach Landleben und passt auch irgendwie zum bodenständigen Küchen-Konzept: Sie hat traditionell estnische Gerichte wie den Baltischen Hering mit Beilagen wie pochierem Ei, Parmesan und Rucola aufgepimpt, daneben gibt es zeitgemäßes Casual Crossover (Burger, Falafel, vegane Wraps). Saisonale Produkte und Bio-Fleisch sind ein Muss. Eine umfangreiche Frühstückskarte, Sonntagsbrunch und Cocktails gibt es auch.

www.kukeke.ee

KAU MANOR/EIGHT LEGS

Das alte Gutshaus Kau Manor gehörte einst dem deutschen Abenteurer Otto von Kotzebue, und heute der US-Künstlerin Mary Jordan, die es vor dem endgültigen Verfall gerettet hat. Kau Manor ist mit Mitbringseln aus aller Welt dekoriert und ein Geheimtipp für Bohèmians, die sich eine Auszeit gönnen wollen. Das Hotel-Restaurant Eight Legs gehört zu den besten Estlands, wird von Chefkoch Hardi Nurmene betreut und verdankt seinen Namen einem riesigen Messing-Kraken, der als Leuchter dient. Zum Konzept nur so viel: Man entscheidet nach Marktlage, was auf die tagesaktuelle Speisekarte kommt, und geht auch mal traditionellen Rezepten der estnischen Küche auf den Grund.

www.kau.ee



NEH

Seit einigen Jahren hat der zum Luxus-Resort ausgebaut Gutshof Pädaste auf der Insel Muhu mit dem Restaurant „NEH“ eine Winter-Dependance mit Bistro-Flair in der Hauptstadt. Die Insel-Küche des Gutshofs gilt nicht nur als mit das Beste, was Estland kulinarisch zu bieten hat. Pädaste ist auch ein Wegbereiter der Estnischen Nordic Cuisine. Der heutige 31-jährige Küchenchef Yves Le Lay, halb Franzose, halb Däne, interpretiert diese auf seine Weise und mit einem individuellen Twist. Beim „Endless Menu“ werden für 240 Euro bei zwei Personen so lange Kostproben von der aktuellen Karte serviert, bis man satt ist, Dessert, Käse und begleitende Getränke inbegriffen.

www.neh.ee

