

Langötorpin puutarha on monen huippuravintolan luottotuottaja.

KAISA VIITANEN | kuvat ANDREW TAYLOR, CHARLOTTA BOUCHT

TARHURIN UNELMA

Mitä tapahtui, kun puutarhuri kutsui kokin ja viinituntijan perustamaan kanssaan kotiravintolaa?

"Jännittää", tunnustavat Langötorpin Farm to Table pop up -ravintolan hovimestari Sanna Hellström-Liekola, keittömestari Heikki Liekola ja puutarhuri Merja Nieminen ennen asiakkaiden tuloa.



Helsinkiläisen kerrostaloyksion muuttaminen 12 hengen ravintolaksi on työlästä puuhaa. Makuuhuoneessa sänky on nostettu seinää vasten. Vaatteiden sijaan hyllyillä on lautaspinoja, satakunta viinilasia ja tammenterhojen ja merilevän täyttämiä kulhoja.

Tavallisesti asunto on kuvataiteilija ja puutarhuri Merja Niemisen ja hänen puolisonsa koti, mutta tänä viikonloppuna koti muuntuu pop up -ravintolaksi, jonka pääosassa ovat Merjan viljelemät kasvikset.

–Jännittää aika paljon. En ole ennen tätä tarjoillut saati työskennellyt ravintolassa, Merja sanoo ja asettelee pöytäliinaa tilaisuutta varten nikkarimallien vaneripöydälle.

Lieden ääressä häääävällä Heikki Liekolalla työkokemusta ravintoloissa riittää: viimeiset 15 vuotta Michelin-ravintoloissa. Missään niistä jääkaappi ei ole ollut yhtä pieni kuin täällä. Heikki on saanut pelata käytännön Tetristä täyttäessään jääkaappia rasioilla, joihin esivalmistellut ainekset on pakattu.

–Olen aina unelmoinut omasta ravintolasta. Tämä on nyt lähinnä sitä, kokki sanoo ja keskittyy dippaamaan jäkälätuppoja 200-asteiseen öljykattilaan.

POP UP -RAVINTOLAN NIMI on Långötörpin Farm to Table. Långötörp on Merjan ja hänen puolisonsa puutarhan nimi. Farm to Table eli pellolta pöytään puolestaan viittaa 1970-luvulla Kaliforniassa syntyneeseen lähiruoka- liikkeeseen. Sen perustajana pidetään Alice Watersia, jonka ravintolassa Chez Panissessa käytetään edelleen vain lähellä tuotettuja, sesongin mukaisia luomuraaka-aineita. Pellolta pöytään -filosofia ja myöhemmin Italiassa syntynyt Slow Food -liike ovat haastaneet teollistunutta ruuantuotantoa.

Yhä useampi suomalaisravintola-kin panostaa nykyisin ruokaketjun läpinäkyvyyteen kertomalla aineen- sa alkuperän ja nostamalla esiin niin tuottajien, kalastajien kuin juustoloidenkin nimiä. Helsingin Ultimas-

sa asiakas voi jopa nähdä, miten lautasille päätyneet yrtit sekä hyönteiset kasvavat. Tamperelainen ravintola C venyi toissa kesänä niin pitkälle, että se muutti koko toimintansa viikoksi biodynaamiselle maatilalle.

Kaikkia näitä sekä lukemattomia kansainvälisiä Farm to Table -esimerkkejä yhdistää se, että toimintaa ohjaa ravintoloitsija. Långötörpin pop up on poikkeuksellinen, koska Merja päätti keikauttaa kuvion edes yhdeksi viikonlopuksi niin, että ravintolan takana on ruuan kasvattaja ja puutarhuri.

–Halusin päättää, kuka valmistaa puutarhamme satoa ja tarjota aterian poikkeuksellisessa paikassa, mutta rennosti.

MERJASTA TULI puutarhuri vahingossa. Vielä kahdeksan vuotta sitten hänen päätyönsä oli kuvataiteilija, ja silloin autotilana vielä olleesta Långötörpistä piti tulla vain kesäasunto. Entisen asukkaan jäljiltä pihassa oli kuitenkin 30 neliömetrin kasvimaata, jota pariskunta alkoi viljellä.

–Yllättäen satoa tuli paljon enemmän kuin me kaksi tarvitsimme.

Samoihin aikoihin Heikki oli juuri palannut parin työvuoden jälkeen Tukholmasta Helsinkiin. Uudessa työssään ravintola Postresin keittömestarina hän tuskaili kotimaisen vihannesvalikoiman niukkuutta.

–Olin Ruotsissa tottunut tilaamaan kasvikset suoraan viljelijöiltä. Täällä kaikki tuli tukusta eikä laatu ollut riittävän hyvä.

Eräänä päivänä kollega pyysi keittiömestaria ravintolan takaovelle. Siellä oli Merja, joka kertoi kasvattavansa pientilalla harvinaisia lajikkeita.

– Merja tarjosi maistaiseksi retiisiä.

Sen maku oli aivan toista kuin muilla.

Tuon retiisin maun vuoksi Heikistä tuli Långötörpin puutarhan ensimmäinen asiakas.

MERJA EI OLE OPISKELLUT maatalousoppilaitoksissa eikä juuri tunne muita suomalaisia viljelijöitä. Hän seuraa tarkasti, mitä Britannian, Pohjois-Amerikan ja Japanin pienviljelykentällä tapahtuu, poimii ideoita, tilaa siemeniä ja työkaluja ja ko-

keilee. Viljelypintaa on nyt noin 2000 neliömetriä.

–Vielä 1960-luvulla Suomessa oli paljon tällaisia pieniä tiloja. EU:n myötä tilakoot kasvoivat ja nyt moni uskoo, ettei pieni tila voi kannattaa. Minun mielestäni meidän sorttinen mikroviljely voisi pelastaa maailman.

Långötörpin tila on monessa mielessä erityinen. Tila sijaitsee luonnonsuojelualueen kyljessä Tammissaaren suojaisassa sisäsaaristossa, joten jokainen salaatinlehti, porkkana ja yrttipuntti aloittaa matkansa asiakkaan luo veneellä. Traktoria saarelle ei haluta eikä kasvihuonetta lämmitetä. Merja miettii kaikissa valinnoissa paitsi makua myös ympäristöä ja ilmastoa. Biodynaamisella tilalla ei käytetä kemiallisia lannoitteita eikä torjunta-aineita.

–Moni ihmettelee, että suomalais- ta parsakaalia saa vielä marraskuussa. Oikeasti suomalaisten ei tarvitsisi syksyllä syödä italialaisia kasviksia, Merja sanoo.

Viljely kannattaa, kun valitsee luomulajeja, jotka ehtivät tehdä monta satoa. Valikoimissa on myös erikoisuuksia, kuten penkissä kasvatettua piharatamoa ja lähimännyistä kerättyjä sitruunanmakuisia pikkukäpyjä.

Laatu on vakuuttanut asiakkaat. Tänä vuonna Långötörpin satoa osti jo useat huippuravintolat, kuten Ask, Olo, Kuurna, Atelje Finne, Grön, Nolla, Palace, Basbas ja Shelter. Pellolta pöytään -ideologian mukaisesti niissä asiakkaille kerrotaan mielellään kasvisten alkuperä. Merja käy silloin tällöin syömässä asiakkaidensa ravintoloissa.

–Kun kuulen naapuripöydissä tarjoilijoiden kertovan meidän tilasta, tekisi mieli mennä lähemmäs, kertoa lisää ja kysyä, miltä maistuu.

HEIKKI ON LÅNGÖTORPIN ensimmäinen ja myös uskollisin asiakas. Kun hän vaihtoi Postresista ravintola Oloon ja myöhemmin Askiin, asiakassuhde Långötörpin kanssa säilyi.

Ravintoloitsijat valittelevat usein sitä, että pöydän varanneet asiakkaat eivät ilmestykään paikalle. Ikävä ilmiö tunnetaan no show -nimellä. Harvemmin kuulee puhuttavan siitä, että ravintolat tekevät samaa ruuan- tuottajille. Långötörpissa vihannekset ja yrtit kerätään tilausten jälkeen, joten jos keittiön väki muuttaa mie-



Långötörp sijaitsee Tammissaaren suojaisassa sisäsaaristossa.

Heikki Liekola on vaihtanut vakituiset ravintolatyöt pop uppien kehittämiseen.

Kuvataiteilija-puutarhuri Merja somisti keittiön saariston rantakasveilla.

Heikki Liekolan annosten visuaalisuus miellyttää kuvataiteilijaa.

lensä viime tipassa, sato jää käyttämättä ja puutarhuri on pulassa. Heikin kanssa niin ei käy.

– Heikki on tuntemistani keittiömestareista järjestelmällisin. Puutarhurille merkitsee paljon myös se, että keittiömestari ensin kysyy, mitä on tarjolla ja valitsee sitten niistä.

MERJA ON SYÖNYT suosikkikokkinsa ruokia monta kertaa.

– Hyvää ruokaa tekee moni, mutta Heikin ruoka on pysäyttävää.

Kuvataiteilijana Merja arvostaa Heikin annosten visuaalisuutta. Niissä on runsaasti katsottavaa, värejä ja erilaisia yksityiskohtia.

– Mutta maut ovat aina selkeitä, jopa yksinkertaisia. Raaka-aineet pääsevät oikeuksiinsa, Merja sanoo.

Niinpä oli luonteavaa, että kun ajatus Långötorpin pop up -ravintolasta alkoi muhia, Merja rohkaisi mielenä ja pirautti suosikkikokilleen eräänä heinäkuuisena päivänä. Ajoitus oli tälläkin kertaa täydellinen.

– Olin vähän aiemmin kertonut vaimolleni Sannalle, että haluaisin tehdä Chef's Table -illan kotimme keittiössä. Mutta sinne olisi mahtunut vain neljä vierasta, Heikki kertoo.

Sanna Hellström-Liekola on työskennellyt muun muassa Chez Dominique, Postresissa ja Farangissa. Heikki pyysi häntä emännöimään kotiravintolaa ja valitsemaan ruokiin sopivat juomat.

Kun kolmikko alkoi ideoida ravintolaa, Merja toivoi, ettei asiakkaille tarjottaisi eläinperäisiä tuotteita kasvatetuista eläimistä. Toive oli melkoinen klassista fine dining -ruokaa 15 vuotta tehneelle kokille. Mutta Heikki innostui. Sovittiin, että voita saa käyttää vihannesten paistamisessa, mutta esimerkiksi lehmänmaitoa ei käytetä.

KYNTILÄT PALAVAT JA KAIUTTUMISTA soi klassinen musiikki, kun Merja vetää takin päälleen ja lähtee alaovelle ottamaan tulijat vastaan.

– Tunnen heistä muutaman. Pietarilainen ravintoloitsija ja hänen vaimonsa ovat Heikin ja Sannan tuttuja, mutta kanadalaisveljekset löysivät meidät Airbnb:n tapahtumasivuston kautta, Merja kertoo.

Myös Instagramilla on osuutta asiaan. Tulijat ovat maksaneet 70 euron hintaisen aterian ennakoon.

– Eihän meillä muuten olisi varaa ostaa kolmella sadalla peuraa.

Kohtaaminen pihassa on yhdistelmä salaseuran tapaamista ja nettitreffejä. Toisilleen tuntemattomat ihmiset esittäytyvät ja lähtevät nousemaan neljänteen kerrokseen.

Merja on teipannut alaoven viereen lapun, jossa hän lupaa melun päättyvän viimeistään klo 23.

KAIKKI TAKIT eivät mahdu eteiseen. Tämä ei ole vahinko, sillä Merja on tarkoituksella tuonut liian vähän henkareita, ettei sisääntulo olisi ravintolamaisen sujuva.

Sanna ja Heikki toivottavat tulijat tervetulleeksi. Joku kertoo vieruskaverilleen olleensa kotikonsertissa, mutta ei koskaan syömässä vieraan ihmisen asunnossa.

Merja kertoo vieraille, että luvassa on hänen puutarhansa antimia sekä naapurikalastajalta ja metsästäjältä hankittua ruokaa.

Ensimmäiseksi ruokailijoiden väliin ilmestyy röykkiöllinen puolikuvaa merilevää. Kukaan ei oikein tiedä, mitä annoksesta pitäisi syödä.

– Siinä on päällä rakkolevästä, riisistä ja tattarista valmistettu keksi levätömulla, olkaa hyvät, Heikki sanoo.

Yhdeksän annoksen kavalkadi on matka saaristoon, joka koukkaa välillä Korean kautta Japaniin.

Heikkiä hymyilyttää, kun hänen ja Merjan yhdessä valmistama sitruunainen hernetempehistä tehty levite saa vieraat ihastelemaan uudenlais-ta makua.

Keittiömestari esittelee annokset ja Merja kertoo raaka-aineiden taustat. Kala-annoksessa on Merjan naapurin pitkällä siimalla pyytämää meritaimenta ja siikaa. Mausteeksi asetellut säilytyt krassinsiemenet herättävät keskustelua. Kukaan ei ole aiemmin tullut ajatelleeksi, että tutun kesäkan siemenet maistuvat näin hyviltä.

Peura-annosta maistaessaan pöytäseurue hiljenee ja keskittyy.

– Saisipa tämän aterian nauttia luostarimaisessa hiljaisuudessa, pöydän päässä istuva nainen lausauttaa vieruskaverilleen.

– Nyt voisin vaikka kuolla, yksi ruokailijoista sanoo.

Merja seisoo pöydän vierellä koko aterian ajan. Myös kokki on käden ulottuvilla. Kun asiakas haluaa tietää sienenmakuisen tattarikeksin valmistusvaiheista, Heikki alkaa heti kertoa reseptistä. Pöydän toisessa päässä käydään keskustelu umamin olemuksesta.

Jokaiselle annokselle Sanna kaataa lasiin uutta viiniä, joista useimmat Långötorpin kasvien tavoin ovat luomua. Moni ottaa vain puolikkaan kaadon. Autolla saapunut nainen pyytää pääruuan kanssa mehua. Appelsiinista ja inkivääristä tehty mehu täydentää annosta samalla tavalla kuin muiden laseissa välkkyvä punainen chianti. Ravintoloitsijat ovat jo suunnitelleet alkoholiton mehupakettia, joka voisi pitää sisällään vaikkapa misojuomaa, kombutsaa ja mehuja.

Kun jokaiselle ruualle on omat lautaset ja lasit ja keittiössä vain yksi pesuallas, Merja saa heiluttaa tiskiharjaa vauhdilla.

Jälkiruokaan päästessä selviää, miksi makuuhuoneessa oli läjäpäin tammenterhoja. Jälkkäri tarjoillaan terhokupposen päällä, mutta myös annoksessa on terhoja, makeana praliinina.

– Sain paahtaa terhot neljään kertaan, että sain kitkerän tanniinisen maun vähenemään, Heikki kertoo.

Kulhossa on myös puolukkainkiväärisorbettia, uuniomenapyrettä ja omenankukkuja, jotka Heikki säilöi viime keväänä. Komeuden kruunaa hurmaavan rapea jäkälä.

Vasta nyt vierustovereille selviää, että pöydän ääressä istuu myös illallisen kahvin paahtanut kahvimestari Good Life Coffeesta. Merja kertoo ylpeänä, että myös kahvit kasvattanut kenialaistila on pieni luomutila.

Kun viinilaskun maksu tulee, moni kyselee jo jatkoa. Merja hymyilee ja kertoo, että jatkoa on luvassa. Heikki Liekola on irtisanoutunut ravintolatyöstään ja keskittyy täyspäiväisesti pop up -ravintoloihin. Illallisia järjestetään noin kerran kuussa. Seuraava illallisviikonloppu on helmikuussa ja kesällä on tarkoitus kattaa pöytä Tammisaaren Långötorpin pihaan. ■

Yhdeksän annoksen kavalkadi on matka saaristoon.



Kaikki lautaset ovat löytöjä Salon seudun kirpputoreilta. Uutena ostettiin vain viinilasit.

Merja luotsaa vieraat kotirappunsa.

Villsiikaa ja taimenta maustaa fermentoitujen kasvien mehu.

Jotain ihan uutta: jälkiruussa on tammenterhoja ja omenankukkuja.