



Sinisen oven salaisuus

Yksi Viron parhaista ravintoloista sijaitsee Viljandissa, tunnin–parin ajomatkan päässä kaikista maan merkittävistä kaupungeista. Monelle ravintola-ateria Fellinissä on kuitenkin riittävä – ja jopa ainoa – kannustin lähteä matkaan.

Viljandi on 18 000 asukkaan pikkukaupunki Etelä-Virossa. Arvostetun kulttuuriakatemiansa ansiosta kaupungissa tapahtuu ympäri vuoden, mutta yksi sieltä pitkään puuttui: tasokas ravintola. Kun kukaan muu ei tartunut toimeen, päätti Viljandin patriootiksikin itseään kutsuva entinen lampaankasvattaja **Merit Berzin** perustaa sellaisen itse.

Tilat löytyivät kaupungin keskustassa sijaitsevasta, 1800-luvun lopulla lihakaupaksi rakennetusta punatiilitalosta, joka oli ehtinyt nähdä elämänsä aikana yhtä jos toista.

– Ennen meitä tässä oli viinakauppa ja sita ennen kasino. Tilat olivat hirveässä kunnossa.

Kaikkialla oli kipsilevyjä ja kullanväristä peltiä, ja vessoista on parempi olla puhumatta mitään, Berzin kuvailee päätään pudistellen ja myöntää, ettei ravintola koskaan tule tuottamaan sellaista voittoa, että hän vielä näkisi remonttiin upottamiaan rahoja.

– Se oli hyväntekeväisyyttä, minun lahjani Viljandille.

Nyt kaupungin historiallisen nimen mukaan Felliniksi ristityn ravintolan avajaisista on kulunut kolme ja puoli vuotta. Fellin on nimetty sinä aikana kerta toisensa jälkeen Viron parhaiden ravintoloiden joukkoon, ja tänä vuonna se löytyy myös White Guideen kelpuutettujen 25 virolaisravintolan joukosta.

Mikä on Fellinin salaisuus? Millaisia taikoja sen tavaramerkiksi muodostuneen sinisen oven takana oikein tapahtuu?

Lounaskahvila ja huippuravintola

60-paikkaisessa ravintolassa on rauhallista, harmonista ja sopivan kotikutoista. Huolella entisöityä ympäristöä värittävät eripariset tuolit, pöydät, sohvut ja laiskanlinnat, jotka ovat aiemmin palvelleet muissa ravintoloissa ja kahviloissa. Punertavalla laattalattialla risteilevät räsymatot.

– Halusin välttää pakasta revittyä tehdastavaraa. Tyyllillisesti halusin jäädä skandinaavisen rauhalliseksi, mutta yhdistää siihen etelärans-



HARVINAINEN HILJaisuus. Tiistaisin Fellinin valtaa jazzklubi, perjantaisin live-musiikista vastaavat kulttuuriakatemian opiskelijat. Lauantaisin ravintola on muuten vaan täynnä, eikä sinne ole asiaa ilman pöytävarausta.

kalaisittain myös sopivan määrän värejä ja kuvioita, sisustussuunnittelua opiskellut ja ravintolan lopputyönään suunnitellut Berzin sanoo.

Kun sininen ovi aukesi vuoden 2012 joulukuussa, oli ravintola täynnä puolesta tunnissa.

- Osuimme oikeaan hetkeen. Viljandi tarvitsi tätä paikkaa. Paikalliset ovat ottaneet meidät omakseen ja turistit ihmettelevät, kuinka pienestä kaupungistamme voi löytyä näin hyvä ravintola.

Päivällä Fellin toimii mutkattomana lounaskahvilana, illaksi siitä sukeutuu seutunsa ainoa huippuravintola. Lounaalla maistuvat lohifilee, parsakeitto ja naudanlihapasta, illalla herkuttelee ankanrinnalla, kirsikkapuuavustella possulla ja hiiligrillatulla uruguaylaisella Anguksella. Menu on sekoitus virolaisviljelijöiden lähituotantoa ja maailman makuja, lisäksi valikoimista löytyy italialaista kahvia, huolella valittuja viinejä sekä virolaisia pienpanimoituja ja -siidereitä.

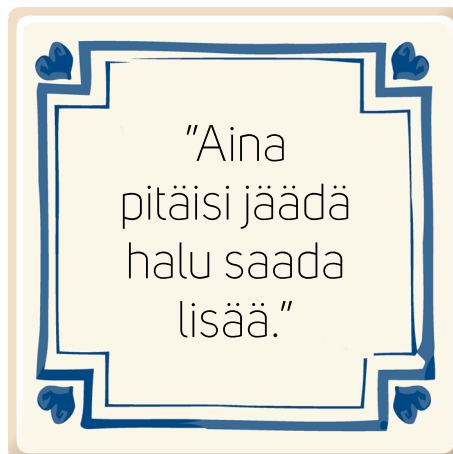
Kilpailijana koko maa

Keittömestari **Margo Paluoja** on kuulunut Fellinin vakiovarustukseen lähes alusta alkaen.

- Käytämme paikallisia raaka-aineita aina, kun se on mahdollista. Olen myös erit-

täin kiinnostunut japanilaisesta keittiöstä, josta haen jatkuvasti vaikutteita annoksiin, Paluoja sanoo.

- Annoskokomme ovat maltillisia, sillä haluan välttää raskasta tunnetta ruokailun jälkeen. Aina pitäisi jäädä halu saada lisää. Oman elämäni täydellisin ateria oli Norjassa nauttamani 24 ruokalajin illallinen, jonka jälkeen minulla oli niin hyvä olo, että olisin voinut lähteä juoksulenkille.



Kokkeja Fellinin keittiössä on kaikkiaan kahdeksan, heidän joukossaan myös virolaisen pikkukaupungin mittapuun mukainen harvinaisuus, kolumbialainen kokki.

- Kun olin itse Suomessa viitisen vuotta sitten, minun oli todella vaikeaa saada oman alan töitä. Se ei aina ole helppoa vieraassa maassa, ja siksi haluan nyt olla se, joka antaa mahdollisuuden, Paluoja toteaa.

Kolme vuotta sitten Viron nuoreksi kokiksi valittu Paluoja suhtautuu työhönsä intohimoisesti ja pendelöi Viljandiin 90 kilometrin päästä Pärnusta. Vaikka kilpailua pikkukaupungissa ei ole, ei otetta voi hetkeksikään päästää herpaantumaan.

- Fellin vetää väkeä kaikkialta Virolasta. Jopa yli puolet asiakkaistamme on ulkopaikkakuntalaisia, ja monille heistä ravintola on ainoa syy tulla Viljandiin. Oikeastaan me siis kilpailemme aivan kaikkien Viron ravintoloiden kanssa – ja meille päästäkseen täytyy vielä matkustaakin.

Angusta maistellessa ja täyttä ravintolasalia katsellessa tuntuu, että näihin puitteisiin matkustaminen ei ole ongelma. Ei minulle, ei keittömestarille, eikä hänen asiakkailleen. Liekö siinä avaimet sinisen oven salaisuuteen?

kohvikfellin.ee