

Tartu Ülikool
Humanitaarteaduste ja kunstide valdkond
Kultuuriteaduste ja kunstide instituut
Etnoloogia osakond

Katarina Tomps
LAHEMAA TOIDUELAMUSED: KOHALIKU TOIDU KASUTAMINE
VIHULA JA SAGADI MÕISATES
Bakalaureusetöö

Juhendaja: Ester Bardone

Tartu 2016

Sisukord

Sissejuhatus	3
1. Toiduelamused ja toiduturism	7
1.1 Kohaliku toidu mõiste	8
1.1.1 Kohalik toit – globaalne ja lokaalne tasand rahvusvahelistes uurimustes	9
1.1.2 Kohaliku toidu määratlemine Eestis	11
2. Lahemaa rahvusparki ja mõisate ajalooline ülevaade	14
2.1 Sagadi mõisa ajalugu	18
2.2 Vihula mõisa ajalugu.....	20
3. Meetodid ja allikad	22
4. Sagadi ja Vihula mõisate restoranid: kuvand, tooraine ja menüüd	25
4.1 Mõisate kohaliku toidu kasutus	28
4.1.1 Aiaviljad ja metsaannid	31
4.2 Vihula ja Sagadi mõisa restoranide menüüd.....	33
5. Mõisarestoranide atmosfäär ja elamused.....	37
Kokkuvõte	43
KASUTATUD ALLIKAD	46
SUMMARY	52
LISAD	54
Lisa 1. Kaart.....	54
Lisa 2. Välitöödel kasutatud küsimustik.....	55
Lisa 3. Fotod	57
Lisa 4. Mõisate menüüd.....	64

Sissejuhatus

Olen pärit Lääne-Virumaa väikelinnast Rakverest, kuid kõik oma suved veetnud Vihula vallas asuvas mereäärses Eisma külas. Tänu sellele on mulle tuttavad nii endised kalurikülad (praegused suvituspiirkonnad), kui ka sisemaal asuvad mõisad ja muud vaatamisväärsused. Huvi arhitektuuri ja kunsti vastu, õigemini oskus seda märgata ja väärtustada, on tulnud perekonnast. Minu lahkunud kunstikriitikust vanaema Niina Tomps ja tänaseni töötav arhitektist vanaisa Fredi Tomps on kunstipisiku edasi andnud oma pojale, minu isale, kes on mind õpetanud märkama erilisi arhitektuurilisi lahendusi ja seletanud, kuidas ja miks neid just nii tehakse. Vanaisa ja isa ametialased koostööd on andnud mulle juba noorena võimaluse tutvuda veel ehitusjärgus olevate mõisahoonetega, millest praeguseks on jäänud mulle toredad mälestused. Perekonna kaudne seotus on muutnud nii mõnegi mõisa mulle rohkem tuttavamaks kui teised, nende hulgas kindlasti minu kaks uuritavat – Lahemaal asuvad Vihula ja Sagadi mõisad. Seega oli üsna loomulik otsus siduda lõputöö oma kodukohaga, piirkonnaga, mis mulle korda läheb.

Oma bakalaureusetöös uurin Lahemaa piirkonna ja sealsete mõisate seotust, kohaliku toidu kasutust ja seeläbi pakutavaid toiduelamusi. Töö teemat pean oluliseks seetõttu, et sisemaal asuvad mõisad edendavad piirkonna elu, seega sõltub nendest Lahemaa külastatavus ja areng. Lahemaal asuvad üksteise läheduses kolm elujõulist mõisa – Vihula, Sagadi ja Palmse.¹ Vihula mõisa lahutab Palmsest 15 km, nende vahele jääb kaunis Sagadi mõisakompleks. Kõik kolm mõisa on täielikult renoveeritud ja külalistele aastaringselt avatud. Kuna mõisaturismi populaarsus on aastatega kasvanud, leiavad neisse mõisatesse tee välituristide kõrval paljud eestlasedki.

Enne oma töö alustamist ei olnud ma konkreetselt uurinud Lahemaa loomist, ega

1

Lõputööga seotud uurimuses nõustusid osalema vaid Sagadi ja Vihula mõisad. Palmse mõisaga ei õnnestunud koostööd algatada.

juhtunud lugema varasemaid Lahemaad puudutavaid lõputöid. End teemaga kurssi viies leidsin, et tegelikult on Lahemaad ja seal asuvaid turismiobjekte uuritud päris mitmeti, ühtlasi sain aru, et erinevate eesmärkide ja meetodite läbi on võimalik sama piirkonda korduvalt uurida. 2005. aastal kaitsti Tartu Ülikooli eesti ja võrdleva rahvaluule õppetoolis lõputöö, mis keskendus Lahemaa kohapärimuse väärtustamisele (Kindel 2005). Lisaks on mitmeid uurimuslikke lõputöid teinud Tartu Ülikooli Pärnu kolledži turismiosakonna lõpetajad, kes on uurinud näiteks Palmse mõisa turunduskanaleid või kultuuriturismi arendamist Lahemaa rahvusparkis (Tang 2013, Tosin 2013). Kaks aastat tagasi kaitsti Pärnu kolledžis töö piirkonnas toimiva koostöövõrgustiku Ehedad Elamused Lahemaal kohta, mis käsitles Lahemaal asuvate talude ja teiste ettevõtete vahelist koostööd (P. Veersalu 2014). Lahemaa rahvusparki ja sealset pärandit on käsitletud veel mitmetes teadusartiklites (Kõivupuu jt 2010, T. Veersalu jt 2012).

Senistes uurimustes Lahemaa kohta on teiste valdkondade kõrval vähem rõhku pööratud toidukultuuri teemale. Eesti toidukultuuri ajaloost pärineb seni üks põhjalikumaid etnograafilisi monograafiaid Aliise Mooralt – „Eesti talurahva vanem toit“ ([1980], 2007). Ants Viirese artikkel „Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena“ (2001) annab hea ülevaate esimestest emakeelsetest kokaraamatutest ja baltisaksa mõjudest eesti toidukultuurile kuni 20. sajandini välja. Vastukaaluks talupojakultuurile keskendunud uurimustele on ajaloolane Inna Põltsam-Jürjo (2013) ja Kalervo Hovi (2003) uurinud eestlaste toidukultuuri linnades. Lisaks sotsiaalsetele suhetele ja toitlustuskohtade praktilistele eesmärkidele on erinevaid toitlustusega tegelevaid ettevõtteid uuritud ka etenduslikust aspektist. Ester Bardone (2013) doktoritöö keskendub etenduslikkusele maaturismi ettevõtetes ja kodurestoranides, sarnaselt Bardonele vaatles Sigrid Solnik oma magistratöös (2013) Põhjaka mõisa aja ja ruumi kasutust kui lava ja saali suhet teatris. Oma töödes lähtusid Solnik ja Bardone Erving Goffmanist (1959), kes on käsitlenud sotsiaalseid situatsioone (s.h restorani) etendustena. Õppides teatriteadust kõrvalerialana, pöörasin minagi rohkem tähelepanu oma külastuskogemuste analüüsile, mis sarnaneb teatrietenduse analüüsiga (nt kuidas mõjus muusika, atmosfäär jm.).

Väljaspool kodu söömisega on rohkem tegelenud etnoloogid, antropoloogid ja

sotsioloogid välismaal. Sotsioloog Joanne Finkelstein analüüsib teoses „Dining Out: A Sociology of Modern Manners“ (1989) kuidas söömisest kui privaatsest toimingust on saanud avalik ja sotsiaalne sündmus. Antropoloogid David Beriss ja David Sutton (2007) on välja andnud mahuka kogumiku pealkirjaga „The Restaurants Book: Ethnographies of Where We Eat“, kus nad tõstavad esile eri tüüpi restoranide tähtsust kultuurikontaktides. Minu tööga seostub Amy Trubeki välitöödel ja uurimustel põhinev „The Taste of Place“ (2008), mis keskendub koha maitse ehk *terroir'i* otsingutele, sealhulgas restoranides.

Lähtuvalt huvist kohaliku tooraine kasutamise ja mõisate kui toiduturismi sihtkohtade vastu olen oma lõputöö uurimisküsimused sõnastanud järgnevalt:

- 1) Milliseid kohalikke tooraineid Vihula ja Sagadi mõisad kasutavad?
- 2) Millist toiduelamust soovitakse mõisates pakkuda?
- 3) Kuidas mõis esindab/reklaamib ennast läbi Lahemaa/toidu?

Esimene uurimisküsimus on inspireeritud mõisate endi reklaamist, milles lubatakse, et sealsetes restoranides pakutakse kohalikest saadustest roogasid. Kuna looduse keskel asuvatel mõisatel on suurem võimalus kasutada ümbruskonnast pärinevat toorainet kui linnarestoranidel, siis uurin, millisel määral mõisad seda kasutavad. Teiseks püüan välja selgitada, milline on Lahemaalt saadav toiduelamus läbi kokkade visiooni ja ka mu enda kogemuse. Kolmas uurimisküsimus lähtub samuti piirkonnast – sellest, kuidas mõisad ennast küllastajatele tutvustavad, ning milline on nende poolt loodud kohaliku toidu kuvand ja seos mõisaga. Uurimustulemused kajastuvad eelkõige töö neljandas ja viiendas peatükis. Töö esimene peatükk avab toiduturismi ja kohaliku toidu mõiste, teine peatükk on Lahemaast ja minu uuritavate mõisate ajaloost, ning kolmas peatükk keskendub meetoditele.

Kuna turism on Eesti kontekstis oluline majandusharu, tundub igati õige uurida, millist elamust küllastajatele pakutakse, eriti maapiirkondades, kus lisaks tävapärastele teenustele on võimalik viibida looduses ja saada osa kohalikust elust. Turismis on toimunud ümberorienteerumine teenindusmajanduselt elamusmajandusele, mis tähendab, et rohkem pööratakse tähelepanu tegevusele ja

kogemusele. Inglisekeelne väljend *experiential tourism* on eestikeelsena kasutusele võetud kui elamusturism. (Eller 2006: 3) Lahemaa mõisad on suurepärase näited erinevate turismiliikide kombineerimisest, kuna seal viibides on võimalik osa saada nii kultuuri-, loodus-, toidu-, seiklus- kui ka mitmetest teistest turismi võimalustest. Lihtsuse huvides kasutan töös nimesid Vihula ja Sagadi tihti ilma sõna “mõis“ liiteta, mis sellele vaatamata viitab eelkõige institutsioonile mitte küla nimele. Konkreetselt Vihula või Sagadi küla silmas pidades on see vastavalt ära märgitud.

Lõputöö valmimisele on kaasa aidanud mõlema mõisa juhtkonnad – tänan neid mõistva suhtumise eest. Erilised tänud mõisarestoranide peakokkadele Maren Ritsile ja Lauri Tomingale, kes nõustusid minuga kohtuma ja oma tööst rääkima. Viimaks soovin siiralt tänada oma bakalaureusetöö juhendajat Ester Bardonet.

1. Toiduelamused ja toiduturism

Minu uurimistööd läbivateks mõisteteks on kohalik toit ja toiduelamus, mida analüüsin järgnevates peatükkides kahe Lahemaal asuva mõisa perspektiivist. Käesolevas peatükis avan toiduelamuse, elamusturismi (*experiential tourism*), toiduturismi (*food tourism, culinary tourism*), ning kohaliku toidu mõistete sisu.

Füsioloogilise vajadusena on toit loomuliku osana tihti meie reisimise keskmes, seega võib harukordseid toiduelamusi saada ka ilma, et neid oleks spetsiaalselt otsitud või toiduturismist kui sellisest juhinetud. Toiduturismiga (*food tourism, culinary tourism*) on tegemist juhul, kui reisi eesmärgiks on kohaliku toidu ja joogi maitsmine, võimalusel ostmine ja ka toiduvalmistamise õppimine. Reisi jooksul külastatakse kohalikke toidutootjaid, festivale, turge, laatu – paiku, kus kohtutakse otse tootjaga. (Tamm 2013: 5) Toiduturism on osa elamusmajandusest (*experience economy*), mis tähendab, et teenuse tarbimise juures on suurt rõhku pööratud inimese tajudele. Elamusmajanduse peamiseks esindajaks on saanud turism maapiirkonnas, millest on tihti loodud seikluslik või lausa ekstreemne kuvand, rõhutades teenuste elamuslikkust. Maaelu juurde kuuluvad tegevused liigituvad tänapäeval elamusturismi (*experiential tourism*) alla, sest paljude inimeste jaoks on kalapüük, matkamine, ratsutamine vms linnaelu kõrval tõeliseks elamuseks. (Bardone 2013: 15, 34) Erinevate elamusmajanduse harude seast nähakse toiduturismi mõju loodus-, sotsiaal- ja majanduskeskkonnale eelkõige positiivsena. Toiduturism on vahend jätkusuutlikuks sihtkoha arendamiseks, innustades kohalikke ettevõtjaid tootearendusele ja omavahelisele koostööle. (Tamm 2013:19) Ühtlasi annab kohalik toit hea sissevaate võõrasse kultuuri, mis tähendab, et söömine ei pea olema ainult elamus, vaid võib olla viisiks, kuidas õpitakse tundma endale seni võõrast maailma (Long 2010: 2,6).

Toiduelamuse hindamine on äärmiselt subjektiivne, kliendi elamus sõltub eelkõige tema enda kultuuritaustast, isiklikest eelistustest ja harjumustest. Arusaam sellest, mis maitseb hästi või kvalifitseerub toidu nimetuse alla (nt

konnakoivad, kalmaar jpm) sõltub mitmetest teguritest: rahvusest, kultuurist, religioonist, isiksusest. Põhjused, miks me osasid toite ei söö pole juhuslikud, vaid mõjutatud meie kultuuritaustast. (Trubek 2008: 7) Tegurid, mis mõjutavad meie hetke maitseelamust võivad kiiresti muutuda, küll aga võime öelda, et maitse meie keelel äratav ellu ümbritseva maastiku ja piirkonna, olles sõltuv kultuurist ja käesolevast hetkest. (*ibid.*, lk 54–55) Üdini tuttavate asjade puhul suudavad meile muljet avaldada vaid ootamatud sündmused või kui kogeme midagi tavapärasest erinevas kontekstis (Eller 2006: 7). Tavaliselt on toiduelamused üles ehitatud unikaalsusele, pakutavas toidus või paigas on miski, mida saab kogeda ja tunda vaid ühes kindlas kohas (Richards 2011: 13).

Toidu käsitlemine meedias (telesaadetes, ajakirjanduses, blogides) on suurendanud inimeste reisimist ja seda ka ainult toidu eesmärgil. Telesaated, mis tutvustavad uusi sihtkohti läbi toidu ja sealse kultuuri, tekitavad vaatajas soovi seda ise kogeda. Paljud söögikohad on hakanud kliendi elamusele rohkem rõhku panema ja seda mitte ainult erilise toidu abil, vaid võttes arvesse paiga atmosfääri ja söögikorra meelelahutuslikku poolt. (Richards 2011: 10–11) Kuna külastaja kogeb pakutavat teenust terviklikult, st ümbritsevast lähtuvalt, on ruumi tajutavate teenuste puhul märkimisväärse tähtsusega (Bitner 1992: 57).

1.1 Kohaliku toidu mõiste

Käesolevas töös on oluline mõiste kohalik toit, kuid paraku ei ole Eestis ega mujal maailmas sellele levinud väljendile ühest seletust või määratlust leitud. Järgnevalt annan ülevaate, kuidas on käsitletud kohalikku toitu rahvusvahelistes uurimustes ja dokumentides ning seejärel Eestis.

1.1.1 Kohalik toit – globaalne ja lokaalne tasand rahvusvahelistes uurimustes

Kohaliku toidu tugevateks külgedeks on peetud mitmeid tegureid. Esiteks jõuab tooraine tarbijani läbi lühikese tarneahela, aidates seeläbi säilitada tooraine kvaliteeti ja värskust, teiseks elavdab kohaliku toidu tarbimine tootmist ja regiooni majandust ning kolmandaks rõhutab toit paikkondlikkust ja hoiab elus sealseid traditsioone, tõstes inimeste teadlikkust kohaliku toidu tootmisest ja käsitlemisest. (Best Practises ..., 2014) Euroopa Liiduski on seatud regulatsioone kohaliku toidu kaitsele, pöörates rõhku tooraine päritolule ja kvaliteedile. Kõige selle juures peetakse tähtsaks kohalikku toitu ümbritsevat kultuuri ja inimeste oskusteavet, mis aitab säilitada toiduvalmistamise traditsioone. (Introduction ..., 2007)

Lisaks tootjale ja tarbijale, kellele on oluline kohalik toit, on mõiste selge tähenduse puudumine probleemiks osutunud ka akadeemilises maailmas. Teaduslik uurimine võiks aidata selgitada inimeste arusaamu kohalikust toidust ja lihtsustada seeläbi erinevate osapoolte suhtlemist. Sarnaselt Eestis levinud arusaamale mõistetakse teistes riikideski kohalikku toitu suures osas kahte moodi: ühe osa inimeste jaoks on kohalik toit see, mis kasvab nende elukoha ümbruses, teiste jaoks on kohalik toit võrdne kogu riigis toodetud toiduga (Eriksen 2013: 47-48). Ühtlasi on tänapäeval hakatud kohalikku toitu rohkem hindama, sest urbaniseerumine ja globaliseerumine on osalt vähendanud kohaliku toidu tootmist, muutes selle tarbimise erilisemaks. Küll aga on (talu)turgude taaspopulariseerumine aidanud kahte osapoolt lähendada, otse tootjalt tooraine ostmine tekitab suurema kogukonnatunde (tead, et tooraine on kohalikku päritolu) kui toidupoes anonüümse tootjaprodukte ostes. Turukultuur erineb riigiti nagu kohalik toitki – mõnes ühiskonnas on turul käimine või kohaliku tooraine kasutamine lausa prestiiži küsimus. Jättes kõrvale prestiiži ja tooraine orgaanilisus, võib öelda, et kohaliku toidu väärtustamine riigi kodanike seas tugevdab rahvuslikku identiteeti ja ühtlasi riigi poliitilisi ning majanduslikke

väljavaateid (Crowther 2013: 255-257). Rahvusliku identiteedi esiletõus on kindlasti üks neist teguritest, mis on pannud ka eestlasi rohkem kohalikku toitu kasutama ja armastama. Kohalike inimeste initsiatiiv võimaldab meie toiduturismil areneda ja kultuuril edeneda.

Kohalikul toidul on tugev seos piirkonna ja sealse kultuuriga (Richards 2011: 5). Eesti puhul on regionaalsed variatsioonid väiksemad kui mõnes suurriigis, kuid erinevaid toidukultuuri näiteid leiab siingi. Koha ja toidu seoseid on uurinud Vermonti Ülikooli professor ning antropoloog ja kokk Amy Trubek, kes lähenes niigi raskesti hoomatavale teemale nagu seda on maitse hoopis uuest vaatenurgast – ta hakkas uurima nn koha maitset, mitte seda, kuidas töötlemine toidule maitse annab. Trubeki eesmärkideks oli välja selgitada, kas kohal on maitse ning kui jah, siis kuidas see toimib. Koha maitset (*the taste of place*) iseloomustatakse prantsusekeelse sõnaga *terroir*, mida on teistesse keeltesse väga keeruline ümber tõlkida, ilma et mõiste tähendus ei muutuks. (Trubek 2008: 8) Seega kasutan oma töös koha maitse tähenduses originaalterminit. *Terroir*'i võime näha kui ühe osana turundusest, mis toimib piirkonna ja toidu ühendamisel. Toiduturismi iseloomustab idee, mille puhul arvatakse, et kindlat toitu on võimalik nautida ja täielikult “mõista“ vaid siis, kui see on valmistatud kohalike inimeste poolt piirkonnale iseloomulikest toiduainetest. Lisaks on oluline viibida ise selles keskkonnas, et tõeline *terroir* kogetud saaks. (Visentin 2011: xiii)

Koha ja maitse teooria on oma olemuselt äärmiselt huvitav, just see, kuidas me vahel seostame teatud maitseid kindla koha või inimesega. Arvan, et selliseid seiku leiab igaüks oma elust, minu perele on näiteks kustumatu mulje ja maitse jätnud kümme aastat tagasi Rooma linna turult ostetud tomatid. Sellest ajast alates ei jäta keegi kunagi mainimata, kui maitstes tomatit, mis oli ligilähedane Itaalias maitstud tomatile. Meie kõigi mällu on jäänud kindel maitse ja koht, mida me omavahel seome, see maitse kannab peres nime kas “Rooma tomatid“ või “Itaalia tomatid“. Küll aga muutub globaliseeruva ühiskonna puhul aina keerulisemaks kindla koha ja maitse loomine. Toidu lokaliseerimine muudab selle meie omaks, lähedasemaks ja õpetab meid seda rohkem hindama (Trubek 2008: 12).

Ajal, mil inimeste toitumine muutus mitmekesisemaks, sai toidust ja joogist omaette kultuuriline fenomen, mis lisaks loomulikele vajadusele täitis söömise naudingu rolli (Boniface 2003: 3). Inimeste kõik eluvaldkonnad teevad ringe – aastakümneid tagasi moes olnud eluviisid ja tarbimiskultuur jõuavad uute kümnendite saabudes taas tähelepanu keskmesse. Toiduturism sõltub samuti hetkel ühiskonnas levivatest suundumustest, näiteks kui palju inimesed söömisele aega kulutavad ja kas puhkusele minnes eelistatakse jääda kodumaale või mitte. Toiduturismi suuna elavdajaks on suuresti globaliseerumine, millele püütakse vastanduda individuaalsuse ja erilisusega (Boniface 2003, Richards 2011).

1.1.2 Kohaliku toidu määratlemine Eestis

Eestis võime leida mitmeid riiklikke organisatsioone, kes näevad eesti toitu osana meie kultuurist, käsitledes seda erinevates arengukavades ja turundusideedes. Maaeluministeriumi Eesti toidu 2015-2020 visioonidokumendis käsitletakse eesti toiduna toite ja jooke, mida me igapäevaselt tarbime. Lisaks sellele peetakse eesti toiduks kogu toidupärandit laiemalt, kohalik toidukultuur on eesti toidu osa, olles olulise tähtsusega Eesti majandus- ja kultuuriruumis. (Eesti toit ..., 2015) Visioonidokumendis on eraldi punkt sellest, et kohaliku toidu ja toidukultuuri arendamisel ei peaks püüdma seda konkreetselt defineerida, vaid toidule tuleb luua nii-öelda lugu, väärtused ja märksõnad, mida peetakse oluliseks tutvustada. (*ibid.*) Kui isegi riiklikes dokumentides jäetakse kohaliku toidu mõistmine üsna loominguliseks tegevuseks, siis oleks keeruline selle mõiste definitsiooni mujalt ametlikest regulatsioonidest leida. Küll aga on visioonidokumendiski välja toodud, mida käsitletakse eesti toidu all ja enamasti annabki iga organisatsioon sõnapaarile oma eesmärkidest ja väärtustest lähtuva tähenduse.

Eesti toitu ja toidukultuuri iseloomustavateks väärtusteks on:

- neli aastaaega, mis väljenduvad meie toidulaul;
- erinevad omanäolised piirkonnad;
- põhjamaine kliima, metsaandide ja ulukite poolest rikas mets, kalarikkad veekogud ja viljakad põllud;

- usaldusväärsed põllumajandustootjad, töötlejad ja kokad, kes panustavad toodete väärindamisse;
- eestlastele omane traditsioon süüa mitu korda päevas sooja toitu ja oskus ise seda valmistada.

(Eesti toit 2015-2020 visioonidokument)

Maamajanduse Infokeskuse kodulehel on kohaliku toidu teemaleht, kus nenditakse, et ametlik kohaliku toidu definitsioon puudub, kuid taas antakse lugejale oma seletus: kohalik toit on Eestis kasvatatud toorainest ja Eestis kohapeal toodetud toit, mis oleks võimalikult lühikese tarneaahelaga. (Teemaleht 2015) Lühikese tarneaahela all peetakse enamasti silmas 50-100 km raadiuses toodetud toitu. Arvestades Eesti väiksust räägitakse tihti kogu Eestis toodetud toidust kui kohalikust, tooraine kaugus tarbijast on arvatavasti kõige selgem parameeter, mida erinevad institutsioonid kohaliku toidu määratlemisel kasutavad. Katrin Noorkõiv, Liivimaa Lihaveise üks eestvedaja on öelnud: „Kohaliku toidu erinevus Eesti toidust on see, et kohalik toit tuleb kasvatajalt, keda sa tunned. Nii et sul oleks side kasvatajaga.“ (Raamets 2013) Noorkõivu sõnade puhul on tegemist tarbija arusaamaga, mis tegelikult seostub mõne ametliku käsitlusegagi. Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus on 2007. aastal välja andnud brošüüri väiketootjatele, kes tegelevad kohaliku toidu tootmise, töötlemise ja turustamisega. Brošüüris sõnastatakse, et kohalikku toitu iseloomustab see, et ta ei ole anonüümne – tarbijal on info selle kohta, kes on tootja ja kus ta asub. (Kohaliku toidu ... 2007)

Enamasti ühilduvad riiklikud eesmärgid regionaalsetega, kuna mõlemal puhul on idee suurendada tarbimist, tõsta klientide teadlikkust, ning kõige selle läbi reklaamida Eestit või mõnda maakonda, mis seoks toidu turismiga. Põhja-Eesti turismi arengukavast (2015) leiame kohaliku toidu käsitlemise juurest idee, mille kohaselt koostatakse Põhja-Eesti menüü, mida saaksid pakkuda peale regiooni toitlustusasutuste ka Tallinna restoranid. Igas piirkonnas turistide toitlustavas ettevõttes peab olema menüüs vähemalt üks traditsiooniline Põhja-Eesti või kohalikust toorainest valmistatud roog. (Põhja-Eesti ... 2015) 2011. aastal sai alguse Põhja-Eesti kohaliku toidu märgise väljaandmine, mille eestvedajaks on

MTÜ Arenduskoda. Arenduskoja liikmete hulka kuuluvad Tapa linn, Tamsalu linn, Saksi vald, Tamsalu vald, Kadrina ja Lehtse vald. Arenduskoda teeb koostööd mitmete organisatsioonidega, et edendada piirkonna hariduselu ja majandusarengut. (Arenduskoda...) Märgis sündis rahvusvahelise koostööprojekti „Loving local values/ Kohalikud tooted ja toit – nende väärtustamine“ tulemusel, projekti jooksul edendati tootjate-tarbijate koostööd, tegeleti kohaliku ja tervisliku toidu teavitustööga laiemalt. (Loving Local ... 2011) Põhja-Eesti toiduvõrgustikus mõistetakse kohalikku toitu järgmiselt:

- 100 km raadiuses kasvatatud või kasvanud toormest valmistatud toit;
- piirkonna väikeettevõtetes valmistatud toidutooted;
- toitlustus- ja maaturismiettevõtetes pakutav toiduteenus, milles on püütud maksimeerida kohalikku tooret ja toidutooteid.

(Mis on ..., 2011)

Lisaks tegutseb Virumaal 2013. aastal loodud MTÜ Kohalik Toit – Virumaa ettevõtjaid ühendav organisatsioon, mis tegeleb kohaliku toidu propageerimisega. MTÜ eesmärgiks on ühendada väikeettevõtjaid ja organisatsioone (kaasatud on nii Lääne- kui Ida-Virumaa asutused), mis pakuvad ehtsaid ja häid kohalikke toidutooteid. Lisaks Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisele annab MTÜ Kohalik Toit välja piirkonna- ja kvaliteedimärki Viru Toit, mille saab toode, mis on kohalikku päritolu, kõrge kvaliteediga ja looduslike vahenditega kasvatatud. (Viru toit ...) Kahe mittetulundusühingu liikmed on erinevad, Põhja-Eesti kohaliku toidu märgisega toitlustajateks on erinevad loodustalud, tallid, restoranid ja puhkemajad. MTÜ Kohalik Toit liikmete hulka kuuluvad pigem toidutooraine tootjad mitte valmis toodangut pakuvad toitlustuskohad. Erinevad organisatsioonid ja koostöövõrgustikud, mis katavad Põhja-Eesti ja Virumaa piirkonda näitavad, et kohaliku toidu ja tooraine kasutamist ja tarbimist soovitakse propageerida ja tarbijale lähemale tuua. Mittetulundusühingute eesmärkides on märgata piirkonda arendavaid sihte, meeldiv on tõdeda, et Eestis kasvatatud toorainele ja kohalikule toidule pööratakse suurt tähelepanu. Oma töös lähtun kohaliku toidu määratlusest, mille on sõnastanud MTÜ Arenduskoda ja mida kasutab Põhja-Eesti toiduvõrgustik.

2. Lahemaa rahvusparki ja mõisate ajalooline ülevaade

Lahemaa rahvuspark on Eesti esimene ja ühtlasi suurim looduslik ala, mis on kaitse alla võetud. Lahemaa asub Eesti põhjarannikul, hõlmates enda alla nii sealsed rannaäärsed kui sisemaal asuvad maa-alad. Lahemaa algab Kuusalu vallast, sinna piirkonda jääb täielikult Loksa vald, ning idapoolseim ääremaa lõpeb Vihula vallas asuva Vainupea külaga (vt kaart Lisa 1).

Lahemaa nimi pärineb juba 1922. aastast, mil soome geograaf Johannes Gabriel Granö (1882-1956) esitas Eesti territooriumi maastikulise liigenduse skeemi. Selle koostamisel pidas ta vajalikuks eristada omaette üksusena hõreda asustusega ala põhjarannikul Kuusalu ja Kunda vahel. Kuna sealset mereranda liigestas mitu lahte, nimetas ta selle piirkonna Lahemaaks. 01.06.1971. aastal loodi ametlikult Lahemaa rahvuspark, mille võimalikkuses tuleb suuresti tänulik olla ühele mehele – Edgar Tõnuristile (1920-1992), kes oli Eesti NSV Ministrite nõukogu esimehe esimene asetäitja ja parki rajamise peamisi initsiaatoreid (Linnamägi 2011).

Arvestades rahvusparki loomise aastat ja sel ajal valitsenud nõukogude korda, on Lahemaa parkil oluline osa eestlaste rahvusliku identiteedi ja kultuuripärandi hoidmisel. Rahvuspark loodi sealse väärtuslike ja piirkonnale iseloomulike maastike, ökosüsteemide, muinsusobjektide kaitseks, uurimiseks ning tutvustamiseks. Peaaegu 90% rahvusparki pindalast hõlmavad metsa-, soo-, niidu-, ranniku- ja mereökosüsteemid. Erinevad looduslikud elupaigad tagavad taime-, linnu- ja loomaliikide rikkuse, keda nüüdsest kaitse all hoitakse. (Lahemaa rahvusparki erilisus ..., 2009) Omaette vaatamisväärsuse moodustavad mitmed loodusobjektid (näiteks rändrahnud ja kivikülvid), aga ka sealsed mõisad, mida on nimetatud nii Lahemaa kolmeks õeks kui lihtsalt Lahemaa pärliteks. (Lahemaa pärlid ..., 2012)

E. Tõnuristi ettepanekul moodustati Lahemaa Rahvusparki Teadus-Tehniline Nõukogu, mis koosnes kümne erineva tegevusala sektsioonist. Esindatud olid

näiteks ajaloo- ja kodu-uurimise sektsioon, arhitektuuri- ja kultuurimälestiste sektsioon, etnograafia sektsioon jne. Iga sektsiooni eesotsas oli vastava ala spetsialist, kes juhtis oma osakonna tööd. Fredi Tomps (s 1928), kes oli vastutav ehitiste restaureerimistöode eest, tegi E. Tõnuristile ettepaneku, et Lahemaal asuvatel mõisatel võiksid olla oma teemad:

- Palmse mõis kui rahvusparki administratiivüksus, tegeleb keskkonnakaitsega.
- Sagadi mõisa teemaks oleks metsandus, meie roheline „kulla“ ajalugu ja arendus.
- Vihulas põllundus, meie põlise rikkuse säilitamine.
- Kolga mõisa teemaks sai hariduse ja kultuuri ajalugu ja arendus. (Tomps 2011: 139–140)

Neljast mõisast on elujõuliselt tegevad siiski kolm, millest ainsana jätkab loomulikult teel valitud suunda Sagadi mõis, olles RMK Sagadi Metsakeskuse alluvuses ja kuuludes seetõttu Eesti riigile. Lahemaa Rahvusparki süünd andis võimaluse vaatluse alla võtta kogu Eestis säilinud mõisaarhitektuur. Enne rahvusparki rajamist vastutas ajaloolise arhitektuuri hoolduse eest Teadusliku Restaureerimise Töökoda (TRT), mis loodi 1950. aastal. Kümne aastaga kasvas restaureerimistöode maht sedavõrd, et TRT-st moodustus Vabariikliku Restaureerimise Valitsus (VRV). Fredi Tompsile tehti ettepanek asuda muinsuskaitse peainspektoriks. Tomps seadis oma ametisse astumise tingimuseks, et talle antaks luba luua Arhitektuurimälestiste Kaitse Inspektsioon. 1969. aastal vastav inspektsioon asutati ja Tomps asus muinsuskaitsega tegelevaid osakondi looma ka teistesse linnadesse väljaspool Tallinna. Lahemaa loomisest alates hakati arvele võtma paremini säilinud mõisasüdameid, ning 1980ndateks aastateks oli riikliku kaitse all 200 mõisakeskust (Läkk 2013). Ehituskunsti säilimise eest vastutav muinsuskaitse on ühiskonnas väärtushinnangute kujundaja ja pärandi kaitsjana osa pärandi loojast (Jõekalda 2014: 189).

Kuigi eestikeelne sõna *mõis* (sks. *Gut, Hof*, lad. *Allodium, curia*) tähendas alguses väljaspool põlde eraldiseisvat talu, kandus järk-järgult sõna tähenduslik sisu üle

feodaalide suurmajapidamistele. Eestimaal algas ulatuslikum mõisate rajamine pärast 1343. aasta Jüriöö ülestõusu, mil feodaalid hakkasid siirduma linnustest välja. Rajatud mõisamajandid täitsid sel ajal nii elamu kui kindluse funktsiooni. (Maiste 2005: 11) Keskaja lõpuks ehk 1550ndateks aastateks oli Eesti aladel umbes 500 mõisat, millest viiendik ehk sadakond asetses Virumaal. Suuremat osa keskaegsetest Virumaa mõisatest on esmanimetatud 15.-16. sajandil. (Praust 2005: 8)

Eesti ala ja siin asuvaid mõisaid on mõjutanud erinevad võõrvõimud ja muud ajaloosündmused. Eesti ala rüüstas põjalikult Liivimaa sõda (1558-1583), Rootsi ajal üles ehitatud mõisatele andis tagasilöögi aga aastail 1700-1721 toimunud Põhjasõda. 18. sajandi keskel asuti taas mõisaid ümber ehitama ja taastama. See tõi endaga kaasa tõelise Eesti mõisate kuldajastu. 1870. aastal avatud Balti raudtee soosis samuti paljude esinduslike mõisakomplekside püstitamist Virumaale. Raudtee rajamise üheks initsiaatoriks oli Palmse mõisast pärit Alexander von der Pahlen. (Praust 2005: 9-10) 20. sajandi algul hääbus mõisakultuur üle-eestiliselt. Kahju tekitas nii 1905. aasta revolutsioon kui sellele järgnenud Esimene maailmasõda. 1918. aastal iseseisvunud Eesti Vabariigis loodud Eesti Asutav Kogu võttis 1919. aastal vastu otsuse, millega võõrandati omanikelt kõik rüütlimõisad, ning mõisamaa jagati Vabadussõjast osavõtnute vahel asunudustaludeks. Suur osa mõisahooned võeti kasutusele koolide, lastekodude, rahvamajade jm ühiskondlike hoonetena (Praust 2005: 16, Jõekalda 2014: 196). Hoonetele, millele ei leitud rakendust lagunesid, halvimal juhul need lammutati. Vaid üksikutele balti aadlikest mõisaomanikele jäeti maareformi käigus alles jäänukmõis ehk mõisasüda koos esindusliku peahoone ja väikese maalapiga. 1939. aastal alanud Teine maailmasõda tõi endaga kaasa baltisakslaste ümberasumise, mis lõpetas nende mõisategevuse täielikult. Säilisid vaid need mõisad, mis toimisid uue funktsiooni järgi. 1960–1970. aastatel asuti mõisaid taas restaureerima ja väärtustama kui kultuuri- ja ajaloopärandit. Eesti esimesed kaks taastatud mõisa asusid just Virumaal, nendeks olid Rägavere ja Palmse mõisad. (Praust 2005: 16)

Tugev „oma“ ja „võõra“ vastandamine on eestlasi saatnud terve ajaloo vältel. Olgugi, et mõisavalitseja oli baltisakslane ja eestlane tema teenija, tunneb

eestlane säilinud mõisapärandi üle uhkust. „Võõrast kultuuri“ on kaitstud ikkagi selleks, et ses on nähtud mingil viisil Eesti pärandit, ajapikku on sellest saanud meie kultuuri osa ja me ei näe seda ainult oma territooriumil (keskkonnas), vaid osana meie pärandist (Jõekalda 2014: 193). Pärast Teist maailmasõda omandas kultuuri ja arhitektuuri säilitamine ja arendamine erakordselt suurt tähtsust meie pärandi hoidmisel. Ehituskunst on küll kõige nähtavam ja kättesaadavam kunstiliik, kuid ilma kaitseta kerge hävima (Toms 2009: 3). Eesti ajaloolane ja bioloog Kurmo Konsa on pärandikäsitlused kui sellised jaganud kolme gruppi: pärand kui kogum väärtuslikke objekte; pärand kui keskkonna osa; pärand kui sotsiokultuuriline konstruktsioon. Lahemaa ja sealsete mõisate puhul näen eelkõige seost pärandi ja keskkonna vahel, mis üksteist vastastikku mõjutavad (2014: 36). Mõisapärandid on korraga nii füüsilise, sotsiaalse kui ka kultuurilise maailma osa (Konsa 2014: 42).

Eesti filoloog ja folklorist Marju Kõivupuu (Kõivupuu jt 2010) toob välja, et Lahemaa elanike jaoks on tegemist nende igapäevase keskkonnaga ja seetõttu võib arusaam kohalikust identiteedist olla pigem hägune kui selge. Väljaspoolt tulijad eristavad aga selgelt Lahemaad muust ümbritsevast ja kogu sealne pärand seostub nii üldrahvusliku kui kindla piirkondliku identiteediga. (Kõivupuu jt 2010: 128) Kogukondliku identiteediga suhestumine on üsna individuaalne, kuid ma ei usu, et kohalikud ei oskaks lahti mõtestada oma elukeskkonna erilisust, küll aga nõustun sellega, et püsielanikke jääb aina vähemaks ja uutel tulijatel puudub varasem kontakt piirkonna ühise minevikuga (*ibid.*, lk 123). Suurem osa Lahemaa elanikke on hooajalised, ümberkaudsetes küldes on pigem suvilad mitte aastaringselt elamist võimaldavad majad. Üheks hooajalise eluviisi põhjustajaks võib pidada tööpuudust maapiirkonnas (*ibid.*). Lahemaa hooajaline külastatavus on piirkonna üheks murekohaks, kuna kontrast talvise madal- ja suvise kõrghooaja vahel on väga suur. Suvine külastuskoormus nii mõisates kui ka rannaküldes (näiteks Võsu, Altja, Käsmu) mõjutab sealset looduskeskkonda ja kohalikke elanikke. Turismi arendamisel Lahemaal tuleb kõrgendatud tähelepanu pöörata külastajate teadlikkusele, mis aitaks hoida loodust ja sealset kultuuripärandit. (Liiva 2015: 47)

2.1 Sagadi mõisa ajalugu

Varaseim ürik, kust võib leida Sagadi nime on 1469. aastal loodud Helmold Risbithi testament, mille järgi pärandab H. Risbith Sagadi mõisa ja küla oma vennale Ottole. Edasi müüakse mõis 1517. aastal perekond Bergele, mis püsib perekonna pärandusena Bergede käes pea 100 aastat. 1619. aastal abiellub mõisa päranduseks saanud Anna šotlasest kuningliku jalaväekapteniga Jacob MacDougalliga. Rahapuudusega võitlev Jacob MacDougall (nimetatakse ka Duwalliks) oli sunnitud 1684. aastal mõisa Avanduse ja Võivere mõisa pärishärrale Gideon von Fockile maha müüma. (Hein 2011: 27-37) Üheksa aastat hiljem asuti Sagadis ehitustöid tegema ja nii mõisasüda kui ka ümbrus muudeti esinduslikuks.

1782. aastal sai mõisahärraks 26-aastane Gideon Ernst Fock, kes valitses Sagadit umbes 20 aastat. Just tema valitsusajast on mõisasüda saanud praeguse ilme, ühes ümber kujundatud aia ja majataguse tiigiga. Tema poeg Paul Eduard andis mõisa aga 1861. aastal Ludwig Uexküll-Güldenbandile rendile, kuna töö rüütelkonnas võttis enamus tema ajast ja tal polnud võimalik Sagadis viibida. 1884. aastal pärast Paul Eduard von Focki surma päris mõisa üks tema vennapoegadest – Alexander Gideon, kelle valitsusajal valmis kaalu- ja sepikoda, puuviljaaed piirati kivimüüri. Pärast Alexandrit sai mõisaomanikuks tema pojapoeg Ernst von Fock, kelle valitsusaja lõpetas Esimene maailmasõda ja sellele järgnev 1919. aasta maareform. Fockide pere kolis häärberist välja, kuid lõplikult lahkusid nad alles baltisakslaste ümberasumise korras 1939. aasta sügisel. (Hein 2011: 75, 141, 211)

Alates 1929. aastast tegutses mõisamajas kool, teisedki hooned leidsid ühiskondliku kasutuse hobulaenutuspunkti vms näol. Kuna mõis ei olnud enam ühe inimese valduses hakkasid hooned kergemini lagunema. 1976. aastal võttis mõisa taastamise oma südameasjaks Rakvere Metsamajandi direktor Simo Nõmme. Nõmme tööd innustas toonase Eesti Riikliku Kunstiinstituudi dotsent Leila Pärtelpoeg, kelle nõul alustati ka Rägavere ja Palmse mõisa renoveerimist.

Sagadi mõisa lagunened hooned aitas üles joonistada arhitekt Fredi Toms, L. Pärtelpoeg taaslõhi aga mõisa sisekujunduse (Kolk 2014: 175). Sagadi mõisakeskuse terviku taastamisel lähtuti ideest, et tegemist on tulevase Eesti metsanduskeskusega. Kokku restaureeriti Sagadis 22 hoonet, millest 12 olid osaliselt või täielikult hävinud. (Toms 2005) Niisiis oli 1980-ndate keskpaigaks saanud kogu mõisasüda täiesti uue ilme. 1987. aasta juunis avati lisaks korrastatud puuviljaaedadele ja väravatornile ka härrastemaja.

Taasiseseisvunud Eestis loodi Sagadisse Koolituskeskus ja Metsamuuseum. 1998. aasta suvel avati seal restoran ja hotell, ning aastake hiljem alustas endises meiereis tööd Sagadi looduskool. Alates 1999. aastast on Sagadi kuulunud Riigimetsa Majandamise Keskuse koosseisu. Asutus kannab 2005. aastast nime RMK Sagadi metsakeskus. (Hein 2011: 196-215) Sagadi puhul on eriline see, et endine härrastemaja on mõis-muuseum, mis on külalistele aastaringelt avatud. Hoones on võimalik näha kauneid laemaalinguid ja 19. sajandi mööblit, millest suurem osa on kunagisest mõisaajast. Suvel on populaarseks saanud sealseid öömuuseumid, mis seovad omavahel mõisa ajaloo ja imeilusa muusika. (Kolk 2014: 183)

Uus sajand on toonud kaasa püsiva elu mõisas: Sagadis töötab nii hotell kui restoran, lisaks on metsakeskuse põhiülesandeks keskkonnateadlikkuse arendamine, seal tehakse ekskursioone nii välituristidele kui külla tulnud kooliõpilastele. Sagadi mõisa tegevuse juures tulekski esile tõsta nende orienteeritust, mis on sügavalt põimunud piirkonnaga – eelkõige metsaga. Looduskooli programmid on mõeldud kõikidele kooliastmetele, turistidele võib eestimaine programm „Mets toidab“ olla tõeline elamus, nähes, mida saab otse loodusest toidulauale võtta. Lisaks piirkonnas läbiviidavatele loodusretkedele on võimalik osaleda mõisas aset leidvates tegevustes, olgu selleks siis mõisaproua retseptide järgi tehtavad napsid või hoopis looduskunsti töötoad.

2.2 Vihula mõisa ajalugu

Vihula mõisa on esmamainitud 1501. aastal, mil mõis kuulus von Lodede aadliperekonnale (Praust 2004: 24). 1531. aastal said Vihula omanikeks perekond Wekebrod, kelle peretütrele Britale jäi mõis aastal 1605. Brita abiellus Melchior von Helffreichiga, ning pärast seda jäi mõis pea kaheks sajandiks Helffreichide omandusse. Põhjasõjas sai mõis aga tugevalt kannatada ja järgnevalt puuduvad andmed hoonete uuesti ülesehitamisest. Küll aga säilis 18. sajandil jõekaldale ehitatud esimene moodne mõisamaja, mida nimetati Tagamõisaks. Barokne kivist hoone seisab seal tänaseni (Maiste 2014: 206).

19. sajandi alguses oli mõisaomanike majanduslik olukord raske, ning võlgades Helffreichid olid sunnitud Vihula mõisa 1810. aastal sundoksjonile panema. Uueks mõisaomanikuks sai Alexander von Schubert. Uus mõisnik pani sissetulekute suurendamiseks rõhku viinapõletamisele ja karjakasvatusele. Majanduslikult paremasse seisu jõudes ehitati mõisakompleks tänapäevasel kujul üles just von Schubertite ajal. Aasta enne Eesti iseseisvumist mõis laastati, veski põletati, kasvuhooned ja teised abihooned hävitati. Pärast Esimest maailmasõda mõis natsionaliseeriti ja kahe maailmasõja vahel toimus see riikliku suurfarmina. Mõisate riigistamise järel jäi perekond Schubertitele, nagu paljudele teistele mõisaomanikele, õigus mõisasüdamesse elama jääda. Eestist lahkusid nad alles 1939. aastal. (Üle 800 aasta ajalugu 2012)

Aastatel 1941–1944 asus mõisas Saksa vastuluure luurekool, pärast sõda loodi mõisa aga Ubja sovhoos. Ligi 30 aastat (1951–1982) tegutses mõisas vanadekodu, mis pärast 1982. aasta tulekahjut lõpetas oma tegevuse. Tulekahju järgselt anti hooned üle Viru kolhoosile, 1991. aastast sai mõisa omanikuks ja majandajaks aga aktsiaselts Vihula Mõis. 2008. aastal algas kogu mõisakompleksi renoveerimine, tööd jõudsid täielikult lõpule 2012. aasta suvel.

Tänapäeval on härrastemajast saanud mõisa peahoone, ning kunagises tagamõisas on 12 eripalgelist hotellituba. Peamajal on suures osas sama funktsioon, mis sajandeid tagasi – seal asuvad magamistoad, vastuvõtusalong, veinikelder,

sigariruum ja teisedki ruumid külaliste vastuvõtuks. Kõikidele territooriumil asuvatele hoonetele on antud uus elu, nii on magamistoad sisse seatud endisesse pesukööki, aidahoonesse, töllakuuri kui ka viinavabrikusse. Mitmetes hoonetes on võimalik kasutada seminarirume, lisaks asub mõisapargi servas endises töllakuuris Vihula öko-spaa. (Hoonete kirjeldused 2012) Meelepärast ja sportlikku ajaviidet ei pea samuti kaugelt otsima. Vanasse karjakastelli on ehitatud 15-meetrine sisebassein, lisaks asub mõisaterritooriumil Baltimaade suurim minigolfirada, kus leiavad tegevust nii suured kui väikesed. (Kolk 2014: 243)

Vihula ja Sagadi mõisate puhul on üks suur erinevus, nimelt mõisa omanikud. Sagadi mõis kuulub RMK koosseisu, olles tugevalt seotud metsa ja loodusega. Vihula mõis on jagatud aga kahe inglase ja ühe taanlasest omaniku vahel, esindades veel kolme Tallinnas asuva hotelliga Unique Hotelsi teenuseid. Erinevalt Sagadi mõisa selgest orienteeritusest metsale on Vihula panustanud rohkem mitmekülgsetele turismiteenustele, luues justkui oma linnaku, kus on olemas nii spaa- kui sporditeenused. Vihula mõisakompleks on hoonetelt killustatum, kuna kasutusele on võetud kõik mõisa valdusesse kuuluvad ehitised. Külaliste mahutavuselt on mõisad peaaegu sama suured – Sagadi võõrustab korraga 100 ning Vihula 150 inimest. Kaht mõisa eristab üldine atmosfäär, milles Sagadi esindab rohkem maalähedast ja Vihula luksuslikke eluviise. Hind ühele inimesele öö kohta algab Sagadi hotellis 60-st ja Vihulas 160-st eurost, kahe mõisa restoranide hindu võrreldes on samuti Vihula veidi kallim kui Sagadi.

Sajandeid on mõisates tegeletud naturaalmajandusega, mis tähendab, et suurt osa kohalikust toorainest kasutati oma majapidamise tarbeks. Tänapäevani on Lahemaa mõisates kasutusel aiad, mis võimaldavad toota sealse restorani hüvanguks. Toidu- või joogitegemise traditsioonid on põimitud mõisate pakettidesse, seetõttu on sinne töö huvitav näide sellest, kuidas kasutab mõis oma looduslikku keskkonda tänapäeva urbaniseerivas ühiskonnas.

3. Meetodid ja allikad

Käesolev lõputöö põhineb minu külastustel mõisatesse ja seal kogutud materjalidele – intervjuudel peakokkadega, vaatlusmärkmetele, kliendi rollis olemise kogemusele ja mõisaid puudutavate reklaammaterjalide analüüsile (kodulehed, voldikud). Mõisate külastamisel püüdsin tähelepanu pöörata mind kui külastajat seal mõjutanud asjaoludele: atmosfäär, teenindus, muusika jms.

Minu päris esimesed mälestused mõisakeskkonnast kui sellisest on samuti seotud Sagadiga. Olin lasteaialaps ja mõisas peeti vanaisa sünnipäeva. Sagadi mõisa härrastemaja taga asub ilus allee ja tiik, tol korral ujusid seal luigid. Veepiirile saab minna väga lähedale ja seda võimalust ma julgelt kasutasingi, et vees ujuvale luigest kaunitarile pai teha. Hetkel, mil ma käe tema poole sirutasin, ampsas ta mind nokaga sõrmest. See ehmatas mind kohutavalt ja pani valust nutma. Esimesest mõisakülastusest õppisin, et luikedele siiski ei saa pai teha ja nad ei käitu sarnaselt nagu minu kodus olev koer Pätu. Sellest korrast on möödas umbes 18 aastat, ent meenutasin seda veel nüüdki kevadistel välitöödel käies.

Nii Sagadi kui Vihula mõisa puhul oli mul eelnevalt olemas isiklik emotsionaalne side kohaga, kuid puudus kontakt konkreetsete mõisaga seotud isikutega, seega tuli lõputöö tarbeks alustada sideme loomisest mõisas töötavate inimestega. Kirjutasin 2016. aasta jaanuaris mõlema mõisa juhtkonnale oma töö ideest ja soovist nende mõisa kööke lähemalt tundma õppida. Sagadis suhtlesin aktiivselt mõisa tööd koordineeriva isikuga, kuid Vihula puhul jäeti uuritavana osalemine täiesti koka otsustada. Kirjavahetus peakokkadega sujus kenasti, ning kokad nõustusid minuga mõisa restorani köögi põhimõtetest rääkima. Teada oli see, et intervjuud saavad toimuma mõisates, mitte kuskil mujal, sest tegemist on nende loomuliku töökeskkonnaga ja nii olin etnoloogina ühtlasi oma uuritavale lähemal.

Lõputöö tarbeks külastasin Vihula mõisa 2016. aasta veebruaris, minnes ametlikult väljakuulutatud mõisatuurile. Kohale jõudes selgus, et puuduva huvi tõttu jäeti keskpäevane tuur ära, aga kuna olime perega juba kohale sõitnud pakuti

meile varianti, et kui oleme nõus mõned minutid ootama, tehakse meile siiski ringkäik. Ei läinud palju aega, kui Vihula turunduse projektijuht Dina Kivi mu perega mitmetunnist ringkäiku alustas. Seekordsel külastusel nägin mitmeid paiku, mida pole varem olnud võimalik näha, näiteks värskelt renoveeritud viinakööki. Samuti ei olnud ma sattunud endisesse töllakuuri, kus praegu pesitsevad loomad, keda peetakse seltsilistena mitte söögiks. Tuur lõppes vesiveskis mõisa õunamahlast tehtud kuuma glögiga, mis oli tõeliselt maitsev. Veebruarikuu külaskäik andis mulle suurepärase ülevaate, millised võimalusi on Vihula mõisal kliendile pakkuda. Sagadis käisin 2015. aasta suvel ja üldiselt olen sealsete hoonetega rohkem tuttav. Mõlema mõisa poolt pakutavatel kultuurisündmustel hoian silma peal peaaegu aastaringselt, seega olen üsna teadlik ka seal toimuvatest üritustest.

Käesoleva lõputöö empiiriline osa toetub pea täielikult intervjuudest saadud materjalidele, seega oli nende läbiviimine minu jaoks väga oluline. Olin ette valmistanud poolstruktureeritud küsimustiku (vt Lisa 2), mis koosnes kolmest mõttelisest plokist: esimene osa puudutas kokkade töökogemusi, teine keskendus piirkonnale ja toorainele, ning viimane küsimustiku osa käsitles mõisa miljööd ja sealset elamusi. Poolstruktureeritud intervjuuküsimustik on paindlikum kui struktureeritud küsimustik, mida järgitakse punkt-punktilt. Olemasolevaid küsimusi on kergem spontaansete küsimustega laiendada ja teema kitsenedes taas küsimustiku juurde naasta (Gillham 2005: 70-72). Intervjuud viisin läbi märtsikuus, kogu sealne piirkond ja mõlemad mõisad olid rahulikud ja vaiksed, kuna talvepuhkused olid möödas ja kevadised külastused alles ees. Sagadis rääkisime kokaga hotelli restoranis, Vihulas aga puhketoas. Olenemata sellest, et Sagadi on minu jaoks tuttavlikum tundsin end Vihulas intervjuud läbi viies palju paremini, sealne õhkkond oli säravam ja rõõmsam. Järgnevalt annan ülevaate oma võtmeinformantidest ja nende senisest töökogemusest.

Vihula ja Sagadi mõisa restoranid on asutatud küll eri aegadel, kuid mõlemad hetkel töötavad peakokad on sealsetes majapidamistes ametis olnud kolm aastat. Sagadi mõisa peakokaks on Maren Rits (s. 1963), kes on kokana töötanud juba 33 aastat. Vihulas juhib köögis toimuvaid tegevusi Lauri Tomingas (s. 1979), kel küll aastatelt töökogemust Marenist pea poole vähem, kuid nii Marenile kui Laurile

on Sagadi ja Vihula nende esimesteks mõisarestoranideks. Mõlemad kokad kuuluvad Eesti Peakokkade Ühendusse.

Maren on pärit Pärnust, Lauri Tallinnast, seega põhinevad nende eelnevad töökogemused eelkõige linnakeskkonnas töötamisele. Maren ja Lauri suureks erinevuseks on see, et Lauri oli enne Vihulasse tööle asumist reisinud ja töötanud seitse aastat välismaal, Marenil välismaal töötamise kogemus puudub. Maren on õppinud kokaks ja töötanud selles ametis kooli lõpetamisest alates, Lauri läks esmalt õppima kehakultuuri, seejärel hotellimajandust, mille kaudu jõudis lõpuks kokanduseni. Mõlemad kokad on töötanud erinevates asutustes, Maren esimeseks töökohaks oli nõukogude ajal Kuld Lõvi trahter Pärnumaal, Lauri alustas hoopis kiirtoitu pakkumas söögikohas. Maren on elu jooksul kokku puutunud mitmete trahterite, spaa- ja hotellirestoranidega, Lauri lisaks hotellindusele ja restoranidele aastaid *catering* teenusega, mis on toitlustuse pakkumine väljaspool kindlat asutust.

4. Sagadi ja Vihula mõisate restoranid: kuvand, tooraine ja menüüd

Minu kaks uuritavat mõisarestorani on alguse saanud eri aegadel. Sagadi hotell ja restoran avati külastajatele 1998. aastal, sellest ajast alates on need töös tänapäevalgi. Vihula aktiivne tegevus jääb uue sajandi algusesse, 2003. aastal avati sealne külalistemaja ning esimene toitlustust pakkuv paik, milleks oli üle hoovi asuv mõisa Jääkelder. Vihula mõisa peamajas avati restoran La Boheme 2010. aastal, 12 aastat hiljem kui Sagadis.

Tänapäeva tehniliste võimaluste juures on üheks tähtsaks turunduskanaliks internet. Suure tõenäosusega teeb potentsiaalne külastaja mõisate ja sealsete restoranidega tutvust nende veebilehtede kaudu. Mõlema mõisa kodulehtedelt leiab info nii eesti- kui mitmes võõrkeeles (saksa, soome, inglise ja vene). Kodulehed on oma struktuurilt selge ülesehitusega, lehed on mugavaks kasutamiseks nii mõisates olevatele hotellil külastajatele kui lihtsalt huvilistele, kes soovivad piirkonnas einestada või mõisate muid teenuseid kasutada.

Esilehtedel on lühitutvustused mõisatest, mõlemal kodulehel on mainitud, et asutakse Lahemaa looduse keskel. Vihula mõis reklaamib mõnevõrra suuremat tegevuste võimalust kui Sagadis, seevastu Sagadi pakub rohkem loodusretki, mis viivad külastaja ümberkaudsetesse metsadesse ja rannaäärsetesse küladesse (näiteks Käsmu, Altja, Oandu). Lisaks erinevatele programmidele on Lahemaa mõisatel (Vihula, Palmse, Sagadi) ka ühised paketid: Kolme mõisa gurmeepakett, Lahemaa mõisamaitsete pakett, Kolme mõisa viinakeldri saladus, Kolm kaunist Lahemaa mõisa. Ühised programmid näitavad mõisate head koostööd piirkonna turundamisel, alles aasta tagasi sai alguse taas üks ettevõtmine, milleks on Lahemaa maitsete nädal. (Lahemaa ..., 2015) Oktoobrikuus pakuvad kolm mõisa Lahemaa toorainest valmistatud erimenüüsid kindla hinnaga. Lahemaa maitsete nädal reklaamib piirkonda, kohalikku toitu ja kolme kaunist mõisa. Leian, et mõisate koostöös loodud sügisene maitsete nädal on parimaks võimaluseks

kohtuda Lahemaa *terroir* iga: toit on kohalikust toorainest, valmistatud kohalike poolt ning roa tarbimine leiab aset tooraine päritolupiirkonnas.

Eraldi vaatlesin, kuidas mõisad tutvustavad oma restorane veebikeskkonnas. Sagadi mõisa restoranil puudub ametlik nimi, Vihula mõisa restoran kannab nime La Boheme. Vihula annab kodulehel eraldi ülevaate Vihula köögist, restoranist, kõrtsist ja kohvikust, Sagadis on võimalik einestada vaid hotelli restoranis. Erinevalt Vihulast on Sagadi restorani tutvustus üsna tagasihoidlik, kliendina saan ülevaate restorani mahutavusest, lahtiolekuaegadest ning menüüst². Mainitakse küll, et restoranile ja hotellile on omistatud rahvusvaheline turismiettevõtete ökomärgis Roheline Võti, mistõttu on menüüs suurem rõhk kohalikul toorainel, metsaadidel ja ulukilihal, kuid Põhja-Eesti toidumärgist ei nimetata. Märgise ikoon on leheküljel olemas, kuid seda, mis seos on sel mõisaga ei ole kodulehelt aru saada, samuti pole võimalik ikoonile vajutada, mis viiks kliendi Põhja-Eesti toidumärgise kodulehele. (Toitlustus ..., 2012) Vihula iseloomustab oma kööki hoopis säravamalt, rõhutades, et La Boheme eripäraks on looduslähedane ja kohalik toit, mis on pärit mõisa oma aiast ja naabertaludest. Lisaks kohaliku toidu kasutamisele on restorani pilk pööratud hoopis Euroopa loodeossa ja Skandinaaviasse, mis tähendab, et Vihula köögis kohtuvad Lahemaa metsad, Põhja-Norra meri ja Šoti mäed. (Vihula köök 2012) Lisaks üldistele põhimõtetele on kodulehel restoraniruumide kirjeldused ja nende mahutavused, lahtiolekukellaajad ja menüü. Toon siinkohal väljavõtte Vihula kodulehel leiduvast infost:

Meile on oluline pakkuda külalistele maitseelamusi, mis on inspireeritud sellel hetkel parimast saadaolevast hooajalisest toorainest ja mõtetest, mida see tooraine kokkades tekitab. Soovime, et meie juures nauditud toit paneb teid armastama Lahemaad, põhjamaist loodust ja mõisalikke traditsioone nagu meie seda Vihulas teeme ning tekitab soovi selle elamuse saamiseks siia metsade vahele üha jälle tagasi tulla. (Vihula mõisa restoran 2012)

² Sagadi mõisa restoran on avatud 12.00-20.00 iga päev (hommikusöögi võimalus 8.00-10.00), Vihula mõisa restoran on avatud 17.00-22.00 iga päev (hommikusöögi võimalus 8.00-10.00), nädalavahetustel suletakse restoran üks tund hiljem.

Leian, et kahe mõisa turunduses suur erinevus, Vihula mõisa koduleht on mulle kui külastajale palju atraktiivsem, rohkem informatsiooni pakkuv ja tekitab kohe teatud eelhäälestuse või meeleolu antud restorani suhtes. Sagadi puhul paraku sellist tunnet ei teki, kogu informatsioon on küll vajalik kuid puudu jääb illustreerivast materjalist. Vihula pakub lisaks hooajalistele kontsertprogrammidele igal reedel ja laupäeval restorani ballisaalis õhtusöögi võimalust elava klaveri-, akordioni- või kitarrimuusika saatel (kell 19.30-22.30). Vihula mõisa restoran La Boheme jõudis 2013. aastal ühtlasi Eesti 50 parima restorani sekka, olles nimekirjas 40. kohal. (Eesti maitset 2013)

Mõis on oma ajaloo ja ümbruse poolest midagi muud kui linnakeskkonnas paiknev toidukoht, seega tundsin huvi, milliste teguritega tuli Lauril ja Marenil harjuda, kui nad alustasid tööd mõisarestoranis. Maren tõi esimese harjumist vajava faktorina välja transpordi, mis vajab täpset planeerimist ja arvestamist, kaugus suurematest linnadest raskendab tooraine transportimist viimasel minutil, hädaolukordades. Keerulise logistika vastukaaluks on aga toorainet võtta enda ümbert – metsast, aiast, kasvuhoonest. Erinevalt linnakeskkonnast kasvab Lahemaal palju söödavat paari sammu kaugusel köögist. Teise tegurina lisas Maren kõigele muule veel inimeste loodusläheduse ja selle, kui rahulik õhkkond valitseb Sagadis, inimesed ei ole nii närvilised kui linnas ja sellist muutust on tema sõnul hea näha.

Lauri tõi välja, et Vihulasse tööle asudes pidi ta harjuma mitmete asjadega, kuid need olid nn head harjumised, näiteks oma aiad ja laut, võimalused, mida Tallinna vanalinna restoranis kohe kindlasti ei oleks. Ta nimetas mõisa tööle tulemist tagasi juurde juurde tulekuks, kuna mitmed toimingud töötavad kui vanasti – üle hoovi asuvas keldris on sügisel kokkuostetud juurviljad, lisaks saab vajadusel lamba oma laudast lauale.

Tõstes esile veel erinevusi mõisarestorani ja linnarestorani vahel on oluline toidu "liikumine". Tavalise restorani puhul on olemas üks köök, kus kõik toidud valmivad, mõisates on töökorraldus erinev, Vihulas kolib suvel köök vahel õuegi. Kuna Lauri on töötanud ja juhtinud *catering* teenust pakkuvat firmat, pole tema jaoks eri majade vahel jooksmine suureks probleemiks. Nii Vihulas kui Sagadis

korraldatakse rohkearvuliste osalejatega üritusi ja pulmi, mis nõuavad korraga tavapärasest suuremat ettevalmistust, mistõttu peavad kokad alati arvestama, kus ja kuidas nende toitu serveeritakse. Olgugi, et mõisate restoranid mahutavad peaaegu sama suure hulga inimesi (100-150), töötab Vihulas suvehooajal kaks korda rohkem inimesi kui Sagadis. Sagadis on suvel tööl neli kokka (ühes vahetuses kaks) ja saaliteenindajad (2-3), kuna köögis puudub abitööline, siis peavad kokad ise oma tööpindu korras hoidma. Lauri sõnul võib suviti olla Vihula restoranis eri vahetustes kokku 15 inimest, kes süüa teevad ja nõusid pesevad. Tavaliselt on neil tööl samuti kaks kokka, nädalavahetusteti neli. Suvehooajal töökollektiiv kahekordistub teenidajate ja köögi abitööliste näol.

4.1 Mõisate kohaliku toidu kasutus

Üheks minu lõputöö eesmärgiks on välja selgitada, milliseid kohalikke toorained Lahemaa mõisad kasutavad. Olles veetnud kõik senised suved Eisma rannakülas, olen ise ka kokku puutunud kohaliku toorainega. Võrreldes mitme aasta taguse ajaga, on näiteks värske kala saamine tunduvalt vähemaks jäänud, küll aga on nüüd paari kilomeetri kauguselt võimalik saada kanamune. Kohalikku tarbimist on kindlasti muutnud ümberkaudsete poodide sulgemine, varasemalt asusid poed mitmes külas, nüüd on lähimad poed linnades. Minu uuritavad Vihula ja Sagadi mõisad asuvad üksteisest 6 km kaugusel, millest võiks eeldada, et nende kasutatav kohalik toit on väga sarnane lähedase asukoha tõttu. Kohaliku toidu all mõtlen eelkõige Lahemaa piirkonnast saadavat toorainet. Intervjuude käigus selgus, et tooraine kasutus on kahel mõisal küllaltki erinev. Lähtudes MTÜ Arenduskoja kohaliku toidu kriteeriumitest on kohalik toit kuni 100 kilomeetri raadiuses kasvatatud tooraine. Uurimisküsimust toetavad asjaolud, et mõisad asuvad maapiirkonnas ning reklaamivad endi kodulehtedel, et kostitavad külalisi kohalike hõrgutistega.

Küsid Laurilt ja Marenilt, mis on Lahemaa kohalik toit pakub Maren, et see on kõik hooajaline, mis mõisa ümber looduses leidub. Lauri vastab, et tema teada ei

ole Lahemaal kindlat kohalikku toitu, kuid kuna Eesti on piirkonniti erinev, siis arvatavasti erineb sinne köök mõnest muust piirkonna köögist küll. Maren vastas küsimusele kas Lahemaa kohalik toit erineb muust kohalikust toidust nii:

Eks ikka see kohalik kasvupinnas anna talle selle omanäolisuse küll. Kindlasti, sest ikka pinnasest oleneb ka see, mis sealt lõpuks välja kasvab. (Maren, s. 1963)

Maren peab nii Lahemaa kui üleüldse kohalikuks toiduks hooajalisi saadusi, mille säilitamiseks kasutatakse piirkonnale iseloomulikke meetodeid (kuivatamine, hapendamine, soolamine, konserveerimine, suitsutamine jne) ning olulisem veel on saagi valmimisel värske tooraine kasutamine toiduks. Mareni vaated sobivad Eesti toidukultuuri iseeloomustusega, mis tõstis samuti esile hooajalisust, metsaande, ulukiliha ja töötlejate oskuseid. (Eesti toit ..., 2015) Lauri ei juhindu Vihula mõisa töös ainult kohaliku tooraine kasutamise kriteeriumist, tema jaoks esindab lähedalt saadav tooraine pigem lihtsust ja mugavust, kuid kohaliku toidu all mõistab ta samuti eelkõige lähipiirkonnast saadavat toorainet.

Kindlat Lahemaa toidutraditsioonide eripära ei oska kumbki kokk välja tuua, küll aga on Mareni arvates Lahemaa piirkonnas rohkem karulauku, mida tema kodukandis Pärnus nii palju pole. Lisaks on Põhja-Eestile iseloomulikud paksud metsad, mille lähedus võiks kohalike toidulauale tuua rohkem marju ja seeni kui mujal. Piirkonna mõjud Sagadi mõisa köögile võtab Maren lihtsalt kokku:

Mõis käib tugevalt kaasas metsaga, kõik mis on metsaga seotud, puudutab metsa või metsast tuleb. (Maren, s. 1963)

Vihula mõisa puhul toob Lauri piirkondlike mõjutustena välja kauguse tootjast, mis mõjutabki kööki selles osas, et kõiki komponente, mida ta sooviks kasutada pole võimalik mõisa transportida. Erinevalt linnast on piirkondlik mõju aga see, et aeg-ajalt võetakse menüüsse mõni hooajaline ja kohalik saadus – olgu see siis kala või mõne uluki liha.

Enim tundsin mõisate kohaliku tooraine tarbimise juures huvi, millised on nende

suhted ümberkaudsete talumeestega, kõrvalkülade inimestega, kes põllumajandusega väiksemal või suuremal määral tegelevad. Sagadi mõis saab suurema osa juurviljadest paari kilomeetri kaugusel asuvast naabertalust, saaduste hulka kuuluvad kartul, porgand, kaalikas, kapsas, sibul. Lisaks sellele talule hakkab neile edaspidi juurvilju kasvatama üks Võsul (10 km Sagadist) elav naine. Kolmas kohalik talu kasvatab mõisale rohelisi salateid, huvitavaid tomateid, suvikõrvitsat ja kõrvitsat, möödunud sügisel tehti mõisa õuntest seal mahlagi. Kurki ja tomatit saadakse veel u 17 km kaugusel Haljalast. Mõisa enda aiast tulevad maitsetaimed, söödavad lilled ja puuviljad, mida kasutatakse nii palju kui võimalik. Ühe erilise uue tootena tutvustab mulle Maren Eestis toodetavat musta küüslauku³, mida mõis ostab otse kasvatajatelt. Musta küüslaugu näol on tegemist nädalaid soojas ja niiskes keskkonnas küpsenud küüslauguga, millele ei ole lisatud maitse- ega säilitusaineid. Maren iseloomustab musta küüslauku sõnadega eksklusiivne ja tervislik.

Sagadi menüüs on oluline koht kõigil Eestis elavatel ulukitel nagu – metssiga, põder, hirm – neid leiab kogu aeg toidukaardist. Ainuke liha, mida tellitakse aasta kogus ette ära on karuliha, kuna karu on haruldasem jahiloom ja seda ei ole nii tihti saada. Kõik loomaliha kontrollitakse siiski Tallinnas, otse jahimeestelt ei osteta midagi. Lamba tellivad nad Lääne-Virumaal asuvast Rägavere mõisast, kus elab igapäevaselt mitusada lammast. Kala tuleb enamasti Aravuse kalakasvatusest, mis asub Rakveres. Peipsi kala jõuab Sagadisse hoopis läbi Tallinna, tuur tuleb aga Pärnust.

Vihula saab samuti juurvilju paari kilomeetri kaugusel elava noore taluniku käest, kellel ei ole suurt farmi vaid veidi põllumaad. Sealt saabuvad mini köögiviljad, näiteks punased porgandid ja valged peedid. Vihula peakokk Lauri hindab erilisust – olgu või kõverad aga maitsvad. Erinevalt Marenist ütleb Lauri kohe, et kohaliku toorainega on väga halvasti, on palju toredaid tegijaid mujal üle Eesti, aga kuna Vihula mõis asub keset metsa, ei jõua väiketootja toodang kuidagi nendeni. Lauri võrdleb Lahemaa olusid Lõuna-Eestiga, kus on väiketootjate tihedus suurem ja seetõttu ümberkaudsetel asutustel paremad võimalused

3 Vaata lähemalt: <http://www.mustkuuslauk.ee/>. Vaadatud 18.05.16

kohalikku toorainet kasutada. Näiteks tunneb Lauri puudust lähedal asuvat piimatootjast, küll aga on õige pea lootus saada juustu 25 km kaugusel asuvas Arkna mõisast, kus üks hollandi juustumees tahab hakata juustu tootma. Samuti soovib Lauri suveks koostööd hakata tegema viimasel ajal Eestis populaarseks saanud Huljal (u 30 km Vihulast) asuva Matsimoka lihatööstusega. Sarnaseid probleeme Vihula ja Sagadi mõisaga täheldas Sigrid Solnik oma magistritöös Põhjaka mõisa kokkadega vesteldes. Sealse mõisa läheduses tegutsevad väiketootjad ei suuda samuti restorani toorainevajadusi aastaringselt katta, ning abi tuleb otsida suurematest ettevõtetest ja hulgiladudest (Solnik 2013: 7).

Valdav osa Vihula mõisa toorainest tuleb siiski Tallinnast ja kõik ei ole Eesti päritolu. Ainult Eesti tooraine läheks väga kalliks ja selliseid toorainelisi piiranguid ei soovi Lauri endale seada, mis kokkuvõttes ei tähenda, et ta igal sobival võimalusel siiski kodumaist ei eelistaks. Köögiviljade päritolu kohta tõdeb kokk, et lähedalt on keeruline saada, üks päev oleks talunikul mitukümmend kilogrammi kurki, teine päev enam mitte midagi. Suurim miinus kohalike kasvatajate juures ongi tema jaoks ebastabiilsus, mis ei sobi programmilise mõisaeluga kokku. Programmilisus kaasneb eelkõige suvega, mil lisaks tavapärastele hotellikülastajatele on mõisas erinevad üritused, mistõttu kasutatakse tavapärasest suuremaid toorainekoguseid. Suvel võtavad nad nii palju kurki ja tomatit oma kasvuhoonest kui taimed kannavad, küll aga on see aeg äärmiselt lühike. Osa kalast ostab Vihula samuti Aravuse kalakasvatusest, vahel harva ka kohalikelt kalameestelt, kuid nende saagi puhul läheb kala erimenüüsse. Kogu kohaliku toorainega on probleem, et saagi pidevust on raske määrata:

Menüüsse ei saa kunagi panna, et mul naabri Mati püütud Mustoja lest, sest kui tuul on teiselt poolt, siis seda ei ole, ja siis peab kogu aeg jälle ütlema, et meil täna seda ei ole. Ägedaid eesti asju on raske a la carte menüüsse panna, need on sellised eripakkumised. (Lauri, s. 1979)

4.1.1 Aiaviljad ja metsaannid

Ajalooliselt on uhkete mõisakomplekside üheks osaks alati olnud aiad, kus püüti kasvatada kõikvõimalikke puu- ja juurvilju. Erinevalt nüüdisajast, kasvatati

mõisates varasematel aegadel mitmeid eksootilisi puuvilju, mis küll kohalikule talvele hästi vastu ei pidanud. Esimesed klaaskasvuhooned jõudsid Balti provintssidesse 18. sajandi lõpuks, köetavad kasvuhooned võeti kasutusele 19. sajandi esimesel poolel. Soojust hoidvad kasvuhooned lahendasid Põhjamaa külmaprobleemi ja mitmeid taimi oli võimalik elus hoida üle talve. Lisaks apelsini-, virsiku- ja aprikoosipuudele leidus mõisate kasvuhoonetes ananasse, mandlipuid ja artišokke. (Plath 2009: 88-89)

Oma aprillikuisel külastusel mõisatesse uurisin sealseid aedu (vt Lisa 3, foto 1, 2). Mõlemal mõisal on suured aiad, kus lisaks lillepeenardele leidub palju roheala. Vihula mõisa aed nägi Sagadi kõrval üsna korrastamata välja, kuid selle põhjuseks võis olla see, et mõis otsib omale uut aedinikku. Seoses Vihula mõisa paari aasta taguste restaureerimistöödega on seal väljanägemiselt palju moodsam kasvuhoone kui Sagadis, kuid praegusel juhul on mõisa kasvuhoonetel ka erinevad eesmärgid (vt Lisa 3, foto 3, 4). Sagadi mõisa kasvuhoone näol on tegemist dekoratiivtaimede talveaiaga, Vihulas kasvatatakse suveperioodil seal kurke ja tomateid. Kõige eksootilisemaks puuviljaks võib pidada Vihula mõisa viinamarju, millest eelmine aasta ka veini tehti. Sagadi ja Vihula mõisal on oma õunapuuaiad, mille õuntest suve lõpul mahla saab. Sel sügisel pakkus Vihula mõis küllastajatele oma õunest tehtud glögi, lisaks käib keldris veel 200 liitrit õunasiidrit, mida tervisekaitse nõuete tõttu klientidele joogina pakkuda ei saa, küll aga kasutatakse seda toidu tegemisel.

Marju püüavad mõlemad mõisad saada piirkonnast, Sagadisse jõuavad kõikvõimalikud kohalikud marjad (mustikad, pohlad, jõhvikad, murakad, metsmaasikad) tänu ümberkaudsetele inimestele, kes neid korjavad. Vihulassegi toob marju naabertalunik, kes muidu juurvilju kasvatab. Paar sõstrapõõsast leidub mõisaaiaski, kuid neid ei konserveerita vaid kasutatakse garneeringuks või hommikusmuutide tegemiseks. Samal põhimõttel kasutab mõisas kasvavat toorainet ka Põhjaka mõis (Solnik 2013: 7). Lisaks kohalike abivalmidusele käivad kevaditi värsket toorainet korjamas mõisa inimesed ise. Ümbruskonnas jalutades on võimalik korjata noori kuusevõrseid, pungi, tammetõrusid ja erinevaid samblikke. Sagadis pakutakse „Mets toidab“ programmi raames kasemahla ja männikasvuleiba. Leiba laseb mõis teha Rakveres asuvas Pätsi

leivatööstuses, seal valmib eraldi käsitööleib. Sarnaselt Sagadile laseb Vihula oma retsepti järgi teha majaleiba, kuid meie kõnelemise perioodil otsis Lauri uut tootjat, sest eelmine oli liialt väikese koguse tõttu tootmisest loobunud. Säärase probleemi eest leiab Lauri end pidevalt – väiketootja jaoks on mõisa soovid üle jõu käivad, suurtootjal puudub aga huvi nii väikest tellimust täita.

Loodusest saadavat toidutoorainet kasutatakse eelkõige hooajaliselt, Sagadi korjab enne seened metsast ja siis alles tellitakse juurde, Vihula ostab kõik seened laost. Sagadi peakokk Maren rõhutab, et isegi kui ostetakse laost, siis ikka neid seeni, mida Lahemaa piirkonnas looduslikult leidub: männi- ja kaseriisikaid, kukeseeni ja puravikke. Ühtlasi toonitavad kaks kokka, et paljude toorainete ostmine on tingitud sellest, et pealtnäha suurtes mõisamajandites on väikesed köögid, kus ei ole võimalik kogu soovitatavat toorainet terve aasta sügavkülmas hoiustada.

4.2 Vihula ja Sagadi mõisa restoranide menüüd

Selleks, et jõuda soovitava toiduelamuse pakkumiseni, uurisin peakokkadelt, kuidas nad mõisate menüüd koostavad. Sagadis vahetub menüü kaks, Vihulas lausa neli korda aastas. Hooajaline mõtlemine käib mõlema kokaga kaasas: talvel on menüüs pigem ahjuroad, kevadel ilmuvad menüüsse metslinnud, suvel kerged salatid ja grilltooted. Kuna minu uurimisperiood jäi eelkõige talvisesse aega, siis saan võrrelda kahe mõisa talvemenüüsid (vt Lisa 4). Küll aga tuleb Vihula ja Sagadi puhul meeles pidada erinevust nende omanikes. Sagadi mõis kuulub RMK koosseisu, olles tugevalt seotud metsa ja loodusega. Vihula mõis on jagatud kahe inglase ja ühe taanlasest omaniku vahel. Peakokk Lauri on just seepärast orienteerinud oma köögi eelkõige Loode-Euroopale, Maren aga lähtub tugevalt kohalikest metsaandidest. Seega võib nimetada Sagadi restorani Eesti köögiks, Vihula La Boheme'i aga pigem hoopis Loode-Euroopa omaks, mis on küll seotud taludes kasvatatud toidu ja metsa lähedusega.

Menüü koostamise aja kohta vastavad nii Maren kui Lauri, et töö algab esmalt

iseendas ja mõtteid leidub alati, lõplik vormistus võtab aega umbes nädal. Sagadi mõisa restorani menüü koostamisel võtab Maren alati arvesse kõiki ümberkaudseid ulukeid. Toidukaardis on neljast erinevast ulukist eel- või pearoog, lisaks pakutakse kala, suppe ja nelja kuni viit magustoitu. Kui menüü muutub, siis enamasti täielikult, ulukid küll jäävad aga neid serveeritakse hooajaliste lisanditega. Veel tõstab Maren esile, et oluline on värvide kombinatsioon taldrikus, et toit harmoneeruks nii värvilt kui maitset. Üheks oluliseks Sagadi köögi põhimõtteks on naturaalsus, toorainet töödeldakse nii palju kui vajalik ja nii vähe kui võimalik selleks, et säiliks algsed maitset. Toidule annab lõpliku aktsendi serveeritav kaste. (Maren, s 1963) Nii Lauri kui Maren saavad inspiratsiooni ümbritsevast looduskeskkonnast. Pealinlane Lauri läheb vahel Vihula külast mitte kaugel asuvasse Mustoja randa ja kirjutab seal menüü ühe hooga valmis. Muidugi on vahe ideel ja teostusel, juhtub ka seda, et kõiki toite valmistama asudes selgub, et roogade juures tuleb hoopis lisandeid vahetada või mõttes olnud toorainet on sel hooajal raske saada ja tuleb leida uus. Suur osa menüü komponeerimise tööst on tunnetuslik ja tugevalt seotud aastaegade vaheldumisega. *Kevadel ihkame värsked ja kergeid toite, talvel rammusemat ja rasvast.* (Lauri, s 1979)

Restorani enda traditsioonidest on kahe mõisa puhul keeruline rääkida. Vihula mõisa restoran avati alles kuus aastat tagasi ja kõige stabiilsem peakokk on olnud Lauri. Küll aga võib Vihula mõisa kui sellise üldiseks traditsiooniks pidada Kaval-Antsu kõrtsi pidamist (avati 2003. a), sest maa-aluses keldris tegutsev kõrts on alati just vanu eesti toite pakkunud. Sagadi puhul toob Maren välja paar traditsioonilist rooga, teadmata kust need alguse on saanud. Sealsest menüüst leiab alati Sagadi porgandikoogi ja karuprae. Veel müüakse mõisaproua rõõmupähkleid, mis on lihtsalt kujunenud Sagadi mõisa kindlaks kaubaartikliks. Rõõmupähklid on suhkrustatud purustatud pähklid, mida valmistatakse kohapeal. Üheks Sagadi menüü eripäraks võib pidada Maren tehtud ulukeid, just seda, kuidas ta neid marineerib ja küpsetab. Menüüsse leiavad aeg-ajalt tagasi tee mõned supid, mis on rahvale eriti maitsetud, kuid üldiselt tõdevad nii Maren kui Lauri, et ühte kindlat rooga pole nad mõelnud juurutada, sest igapäevaselt on vaja vaheldust ja seda uute menüüde koostamine võimaldabki.

Rääkides baltisaksa mõisaagsetest kokaraamatutest ja sealt saadud ideedest, ütleb Maren, et Sagadi köögis leidub küll „Virtina kokaraamat“ (Mirja von Knorring 2009), millest ta on vahel mõne lihtsama toidu menüüsse võtnud, kuid selle kasutust ei saa märkimisväärseks pidada. Sealsetest retseptidest on ellu äratatud pekpirukad, koorekompvekid ja mandlipätsikesed. Lauri arvates oleks päris põnev, kui kuskilt tuleksid mõned vanad retseptid välja, samas oleks kunagiste mõisarogade pakkumine küllaltki keeruline ja need ei peegeldaks eesti vaid eelkõige prantsuse või baltisaksa kööki, sest mõisa omanikud ei olnud eestlased. Retseptides leidub toiduaineid, mis liigituvad tänapäeval eelkõige gurmeetoidu alla (austrid, kalamari), mis oma kalliduse tõttu igapäevaseks restoraniroaks ei sobi. Eriline tooraine nõuab rohkem tööd ja selle hankimine ning töötlemine tõstab valmisoleva roa hinna liiga kõrgeks. Tavapärasest erineva tooraine all võib silmas pidada vähki ja erinevaid linde (vutt, tuvi). Baltisaksa aegse mõisaköögi toitumise keerukuse on välja toonud ka Kajsa Wargi „Köki ja Kokka Ramatu“ järgi toite teinud Loone Ots ja Marko Kulver, kes on valiku retsepte aastast 1781 koondanud „Esimesse eesti kokaraamatusse“ (2011).

Mõlemad kokad toovad lisaks toorainetele välja köögi üldise korralduse ja kaastöötajad. Pealtnäha suurtes mõisates on tegelikult väikesed tööruumid, mis tähendab, et menüü koostamisel tuleb mõelda kogu köögis toimuvale liikumisele. Maren rõhutab, et uue hooaja tulekul peab arvestama sellega, et ükski tooraine ei jääks köögis seisma, vaid oleks menüüs erineval viisil kasutusel, mis vähendab tooraine roiskumist ja ära viskamist. Iga roog nõuab muidugi kindlat serveerimisnõud ja ennekõike kokakunsti tehnilisi oskusi. Kaaskokkade tööstaažiga arvestavad mõlemad – abikokad peavad menüüs olevate roogadega ka siis hakkama saama kui peakokka ennast tööl ei ole. Ühest küljest on selle kriteeriumi puhul tegemist piiranguga, kuid teisalt ei kõla see kummagi suust etteheitena, vaid töö loomuliku osana. Lauri tõstab esile menüü tasakaalu, et kõiki roogasid peab olema võimalik teha nii siis, kui saalis on ootamas 5 või 150 näljast klienti. (Lauri, s 1979)

Vihula ja Sagadi mõisate talvehooaja menüüd on küllaltki sarnased, esindatud on nii karu, põder, lammas, part kui kalaroad. Sagadi menüüs on suurem valik suppe, Vihulas aga magustoite. Kuna mõisas käivad tihti pered koos lastega, on

mõlemad kokad mõelnud lisaks täiskasvanutele väikestele gurmaanidelegi, keda kostitatakse nii soolase kui magusaga. Sagadi mõisa menüüst leiame veel eraldi road taimetoitlastele, Vihula pakub taimetoite harvem, küll aga on Lauri muude roogade puhul nõus erandeid tegema kui see on võimalik. Sagadi menüüs on kliendil võimalik näha, kas tooraine on Eestist, ning mil määral sisaldab toit gluteeni või laktoosi. Toidu nimetuse taha on märgitud lühendina üks täht: K- põhikomponendid on toodetud Eestis, E- traditsiooniline Eesti toit, T- taimetoit, L- laktoosivaba, G- gluteenivaba. Lauri ütleb, et kõik erisoovid (taimetoit, gluteen, laktoos) pidurdavad köögi tööd, sest eraldi roa valmistamine võtab tihti rohkem aega ja kiirel päeval on see üsna tülikas. Siiski on ka Vihula teatud toitade puhul kasutanud ennetavalt laktoosi- ja gluteenivabu tooraineid, mis sobiksid nii laktoosi- kui gluteenitalumatusega sööjatele kui tavalistele klientidele. Vihula menüüs on märgised samuti tähtedena roa nimetuse taga: S- firmaroad, L- laktoosivaba, G- gluteenivaba.

Kahe mõisa kohaliku toidu kasutus on proportsionaalselt erinev, Sagadi mõis püüab kogu võimaliku tooraine saada lähipiirkonnast, Vihula mõisale meeldib samuti kohalik, kuid sellele vaatamata tuleb enamus toorainet kaugemalt. Menüüdes on selgelt näha, et Sagadi puhul on pea iga roa taga täht E või K, mis viitab Eestile. Täpsustuse huvides võiks mõis sinna märkida hoopis K- kohalik kui tooraine on piirkonnast. Lauri tõstab menüüs esile firmaroad, kuid kohaliku tooraine kasutamise juures peab oluliseks ausust kliendi suhtes:

Kui meil on omad asjad [tooraine], siis ma ütlen selle menüüs ka välja. Nii ma ei tee, et kogu aeg räägin oma toorainest ja tegelikult on Hollandist. (Lauri, s. 1979)

Talvemenüüsid vaadates tundub, et Vihula mõisas pole kasutusel ühtegi kohalikku toorainet, sest nii pole märgitud, kuid teades, mida mõis piirkonnast tarbib leiab menüüst piirkondlikku küll (sammal, marjad jm). Seega võiks Vihula restorani menüüs täpsemini kirjas olla, milline tooraine on saadud piirkonnast. Tuleb tõdeda, et nii Vihulas kui Sagadis pööratakse tähelepanu Lahemaalt saadavalt kohalikele toorainele, selle naturaalsele töötlemisele ja säilitamisele. Mõisad arvestavad piirkonnaga, sinna saabuva kliendi ootustega ja soovivad

pakkuda parimaid elamusi Lahemaal.

5. Mõisarestoranide atmosfäär ja elamused

Vihula ja Sagadi mõisa restorane eristab nende asukoht mõisakompleksis. Sagadi hotell ja restoran asub endiste hobutallide ja lautade asemel, mis ehitustööde ajaks 90ndate alguses olid täiesti lagununud. Tallide asemele otsustati ehitada hotell, härrastemaja aga säilitada võimalikult autentselt tema kunagises olemuses. (Tomps 2005) Sagadi peakokk Marengi tõi välja atmosfääri muutuse restorani ja härrastemaja vahel, mida kahe mõisa puhul on hästi tunda, sest Vihula La Boheme asub mõisa peahoone teisel korrusel, Sagadi oma mitte. Kindlasti oleks Sagadi mõisa restoran hoopis elegantsem, kui see asuks samuti endises peamajas, seetõttu on restorane mõisaliku atmosfääri poolest raske võrrelda, kuna Sagadi restoranis võib lausa ununeda, et oled mõisa territooriumil.

Lahemaa mõisad on populaarsed paigad erinevate sündmuste pidamiseks (pulmad, firmapeod, juubelid), mis tähendab, et sealsed ruumid või õuealad võimaldavad üheskoos einestada nii väikesel kui suurel seltskonnal. Iga hoonega/paigaga käib kaasas ruumi atmosfäär, Maren ja Lauri kirjeldavad kuidas inimese loomulikud tajud on seotud ümbritseva keskkonna ja söögiisuga:

Eks see õhustik mis siin on lisab kindlasti väga palju. Sellepärast, et pidulikud üritused on meil härrastemajas ja see atmosfäär, mis seal on, et see on kindlasti üks väga tugev osa kogu meeleolu loomisest. Kuna inimene sööb rohkem silmadega ja tunnetab, siis kui seal rakendada sellist mõisalikku, külluslikku söögilaua kuvandit, siis ma usun, et see [on eripära]. (Maren, s. 1963)

Ikka loeb atmosfäär. Toit ei ole küte, et söön ära [selleks, et] pärast on hea olla. See on kõik osa elamusest, et oled mõisa restoranis, lagi on kõrge ja parkett nagiseb. (Lauri, s. 1979)

Kuna Sagadi mõisa härrastemajas toimuvad eelkõige suured üritused, siis sealsed toidud serveeritakse Rootsi laua ehk bufeelalal, mis eeldab teistsugust menüüd kui restoranis. Erinevalt *a la carte* menüüst pakutakse härrastemaja pidustustel rohkem hautiseid, vormi- ja pajaroogaid, mille valmistamisel kasutatakse samuti

võimalikult palju kohalikku toorainet.

Kõneledes välitöödel Lauriga toiduelamusest on tema arvates väga tugev side kohal ja toidul, tema kogemustest võib järeldada, et ühe paiga *terroir'i* on raske teise kohta üle kanda. Piltliku näite toob ta välismaal söödud lõunast, mil einestas tänaval istudes, käes imemaitsev seninägematu toit ja kõrval arusaamatus keeles kõnelev tädi, kes püüab Laurile selgeks teha, kuidas see söök valmis. Kogu ümbritsev keskkond muudab toidu just selliseks nagu ta tol hetkel maitseb ja Lauri on kindel, et isegi kui seda rooga oleks võimalik restoranis pakkuda, ei oleks see sama elamus. Kokana võib ta osata maitseid edastada, aga elamus jääb siiski sinna välismaa tolmustele tänavale.

Arvan, et mõisatel on suurepärase eeldus meeldejäävate toiduelamuste pakkumiseks, sest oma asukoha ja hoonete poolest on tegemist ajalooliste ja Eesti restoranimaastikul eriliste paikadega, lisaks on mõisatel lihtne luua oma toidule lugu, nagu on soovitatud Maaeluministeriumi dokumendis. Välitööde käigus uurisin Laurilt ja Marenilt, millist toiduelamust soovivad nad mõisa poolt pakkuda:

Et ta [toit] oleks maitsev, et ta oleks kvaliteetne, et ta oleks ilus. Panustame ikka täispangale, me ei lähe poolikult midagi tegema. (Maren, s. 1963)

Lauri iseloomustab Vihula toiduelamust järgmiselt:

Selline aus, lihtne, päris toit. Ta [klient]sööb seda, mida ma olen öeldnud, et ta saab. Kui ta sööb karu, siis see maitseb nagu karu. Ma ei ole läinud selle molekulaargastronomia peale, et pirn peab maitsema nagu krevett. Sa saad aru mida ja miks sa sööd. (Lauri, s. 1979)

Seega kirjeldavad mõlemad peakokad mõisatest saadavaid toiduelamusi ehtsate ja kvaliteetsetena. Toiduelamuse analüüsimiseks peab ka uurija seda ise kogema, seepärast käisin ka mina mõlema mõisa restoranides söömas. Toiduelamuse ja ümbruse kirjeldamine on osa autoetnograafiast ja sensoorsest lähenemisest. Autoetnograafiaga on tegelenud Billy Ehn (2011), sensoorse etnograafia olemust on käsitlenud Sarah Pink ([2009] 2015). Oma restoranielamuste kirjeldamisel tunnen end samamoodi nii objekti kui subjektina (Ehn 2011: 54), kuna pöörasin

rohkem tähelepanu oma ümbrusele ja mõtlesin, miks see mind just nii mõjutab või tundma paneb. Kahe mõisa külastused kujunesid võrdlemisi erinevateks, seega ei saa Lahemaal asuvate mõisate puhul arvata, et ühe külastamisel on selge arusaam ka teistest.

Sagadi mõisas einestasin aprillikuu (17.03.16) pühapäeva keskpäeval. Veebruarikuu intervjuust oli selgelt meeles, et restoranis mängis valjult raadio, sel korral oli see asendatud jazzilikuma muusikaga, mis sobib restorani atmosfääri paremini. Kuna eelmisel külaskäigul ei olnud restoranis mitte kedagi peale minu, julgen arvata, et muusika valik lähtus tol hetkel tööl olnud meessoost teenindaja soovist, mis ei olnud suunatud külalisele. Intervjuu viisin läbi esmaspäeval, tööädala alguses. Keskkonnaga seotud tundmused jagunevad kaheks: need on kas meeldivad-ebameeldivad või huvitavad-ebahuvitavad. Nii looduslikud kui tehnilised keskkonnad peegelduvad meie tunnetes. (Bitner 1992: 63) Seega võib öelda, et intervjuu päeval kogetud restorani atmosfäär oli kergelt ebameeldiv seal kõlanud muusika tõttu.

Sagadi mõisa restoran asub hotelli teisel korrusel, ruumi keskel on avatud sõõr, millest näeb alla hotelli vastuvõttu, ümmarguse sõõri tõttu asuvad laudad restoranis ringselt. Ruum ei ole kuigi avar, arhitektuuriliselt asuvad ainukesed poolkaares aknad ruumi kahel küljel, mis valgustavad kõige paremini aknale lähemal olevaid laudu, mitte kogu saali. Ümmargusel puidust konstruktsioonil on küll iga laua juures lamp, kuid see loob pigem hubasust kui valgustab. Restoranis on kaks söögisaali millest esimene on kasutusel igapäevaselt, teine on eraldatud dekoratiivse kardinaga ja on teistsuguse ruumilahendusega. Seda kasutatakse juhul kui seltskond soovib privaatsemalt einestada või vastupidi, ühendatakse kaks ruumi pikkade laudadega. Restorani peasaal on pastelsetes toonides, seintel raamitult kuivatatud taimede pildid. Kardinat taga asuvas saalis on aga tumedad laudad, rohelised diivanid. Kahe ruumi vahel on seina sisse ehitatud kamin, mida kasutatakse külmemal ajal. Mina valisin akna läheduses oleva laua, kuhu paistis kena päevavalgus. Hoovi poole avaneva akna juures on ka uks, millest pääseb suvel terassile. Terass on pisikene ja privaatne sealsetele einestajatele.

Sel korral oli tööl naisteenindaja, restorani teenindav personal tundub olevat üsna noor. Lisaks minule ja minu kaaslasele saabusid sööma neli soomlast, nende tellimise ajal mõistsin, et käesolev menüü ei ole soome keeles, mistõttu pidid nad teenindaja käest toitute kohta üle küsima. Paberile trükitud menüü oli eesti, inglise ja vene keeles. Einestasin kaaslasega, kuna sellisel juhul oli võimalik maitsta kahte erinevat rooga ja kohalikku õlut. Tellisime juustuga üleküpsetatud pelmeenid liha-sibulatäidisega (põhikomponendid toodetud Eestis) ja Sagadi porgandikoogi metsapähklitega, mille juurest leiame märked traditsiooniline eesti toit ja põhikomponendid toodetud Eestis. Koogi garneering oli väga kena, soolase toidu puhul oli tegemist tagasihoidliku väljanägemisega (vt Lisa 3, fotod 5, 6). Juustused pelmeenid olid tõepoolest juustused ja pehmed. Lisaks serveeriti vett ning toidu kõrvale karulauguvõid ja seemneleiba. Porgandikook oli maitsev, piparkooghõnguline koogipõhi ja pealmine glasuur sobisid küll kokku, kuid kõrvale serveeritud murakamoos tegi ampsu väga magusaks. Magusa tasakaalustamiseks rüüpasin Sagadi nimelist teed. Tee oli äärmiselt hea, rikkalike looduslike komponentide poolest (meliss, basiilik, õun, piparmünt, lagritsajuur, kummel, apteegitill, köömned, rosmariin, saialikk) tundsin tõesti, et see tee koosneb ümberkaudsetest taimedest ja iseloomustab siinset piirkonda. Veel proovisime Sagadi kohalikku õlut (vt Lisa 3, foto 7), mis kannab nime Veldi ja tütreid. Tegemist on *ale*-tüüpi õllega, mis on tehtud pinnakääritamise meetodil. Õlu oli meeldiv üllatus, kuid esimest korda nägin 0,33l õlut serveerituna 0,5l klaasis. Arve tasumisel esitas neiu meile algselt nelja soomlase arve, seegi näitab teenindaja tähelepanelikkust, restoranis oli söömas vaid kaks seltskonda. Sealsete söökidega jäin rahule, kuid ei saa öelda, et oleksin lahkunud suure elamusega. Kokkuvõttes tundus Sagadi köök võib-olla liiga kodune, restorani puhul ootan tihti, et mind ootaksid ees maitset, mida koduse toidu puhul tavaliselt ei saavutata. Taimetee oli aga tõeliselt ehe looduslike maitsete kooslus, see võiks turistile tunduda tavapärasest erilisem.

Vihulasse saabudes tervitatakse kliente juba restorani uksele, juhatatakse riidehoidu ning seejärel vabadele kohtadele restoranis. Vihula restorani peasaaliks on nn ballisaal (vt Lisa 3, foto 8), erilisemateks puhkudeks on võimalik valida veel kahe ruumi vahel, kus isiklike sündmusi tähistada. Ballisaal on

valgusküllane ja avar, renoveerimisel on püütud säilitada endisi arhitektuurilisi jooni, nt intarsia puitpõrandal ja laemaaling ruumi keskel. Värvilahenduselt on ruum hele, kontrastiks on restoranis kasutusel tumedad toolid, mis sobivad musta klaveriga. Pidulikkust lisavad esemed ja detailid: uhke kamin, klaver, vana grammofon, laelühter, rasked kardinad ja kaunid maalid. Seinü kaunistavad poola kunstniku Marek Okrassa kunstiteosed, mis kujutavad tantsivaid paare.

Vihula menüü on trükitud eraldi ühele suurele elegantsele paberile, lisaks eesti keelele on need veel inglise, soome ja vene keeles. Kui Sagadi puhul oli üks esimesi muljete loojaid muusika, siis Vihulas panin muusikat tähele alles pärast pearoa söömist. Vihulas kõlas vaikne meeleolumuusika, mida on raske kindla žanriga määratleda. Peale minu saabus restorani veel kolm laudkonda sööma. Minu tellitud soolaseks toiduks olid ravioolid seente, kastani ja maapirniga, mis olid väga maitsvad. Toidule andsid soolasuse eelkõige lisandid. Taldrikul leidus nii türgi kui põldube, kuid paraku pole teada, kas tegemist oli kohaliku toorainega. Vihula ja Sagadi roogi võrreldes oli Sagadi toit kodusem, Vihula oma samuti lihtne, kuid ilmestatud erinevate lisandite ja salatilehtedega. Vihulas pakuti toidu kõrvale kuklit või leiba, eri retsepti järgi tehtud leib oli hea. Või serveeriti külmal kivil, et see ei sulaks (vt Lisa 3, foto 9). Magustoiduna sõin sarnaselt Sagadile porgandikooki, et neid omavahel võrrelda. Vihula restorani porgandikook oli uuenduslik juba oma välimuse poolest (vt Lisa 3, foto 10). Vihula porgandikoogi magusust tasakaalustasid punased sõstrad, maitse oli seegi võrratu.

Kuna Vihula restorani kodulehel on kirjas, et reedel ja laupäeval kõlab saalis elav muusika, siis tol korralgi saabus kell pool kaheksa mõisa pianist, kes alustas klaverimänguga. Siinkohal seostub mõisa tegevus Greg Richardsi (2011: 10-11) tähelepanekuga, et toiduteenuse pakkujad on hakanud aina enam mõtlema elamuse meelelahutuslikule poolele. Vihula mõisa restorani sobis klaverimäng ideaalselt, muusika ei seganud kuidagi söömist ega omavahelist suhtlemist, pigem rikastas kogu sealset küllastust.

Kahe mõisa restoranide toiduelamusi võrreldes saan öelda, et Vihula restorani õhtusöök oli kindlasti meelde jäävam kui Sagadi oma. Kui Sagadi puhul tundus, et

elamus kui selline jäi saamata, siis Vihula puhul mitte. Autoetnograafiale tähelepanu pöörates mõistsin, et mind kui klienti üllatasid või rõõmustasid juba pisikesed asjad: lauda juhatamine, elav tuli küünla näol, roa kena garneering, esmakordselt nähtud külm serveerimiskivi jms. Toiduelamus toetub tõesti ka ümbritsevale atmosfäärile ja enda enesetundele. Mõisate külastusi võrreldes tuleb tõdeda, et toiduelamuse sain Vihula mõisas, ning selle tekitas suuresti sealne atmosfäär ja toidu eriline serveerimine. Ballisaali viisakus pani mind kontrollima oma käitumist: kuidas ma istun, kui kõvasti räägin, kas asetasin servjeti sülle jne. Vihula külastus erines tavapärasest väljas söömisest õhkkonna ja teeninduse poolest, Sagadi restorani atmosfäär ei tekitanud minus eriti mõisalikku tunnet.

Vihula puhul viiks tagasi kasvõi elav muusika, mida on võimalik õhtuse teetassi taga kuulata. Lõputöö raames tehtud külastused andsid mulle arusaama, kui tähtis on meid ümbritsev keskkond (värvid, lõhn, valgus jpm) millegi kogemisel. Kahe mõisa restoranides söömisel püüdsin läbi mõelda tegureid, mis muutsid selle paiga minu jaoks atraktiivseks, mis tekitas meeldiva (oodatud kliendi) tunde. Sagadi mõisas piisaks pisikestest detailidest, mis muudaksid sealse külastuse elamuslikumaks.

Kokkuvõte

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli uurida Lahemaa rahvuspargis asuvate Vihula ja Sagadi mõisate kohaliku toidutooraine kasutust ja seeläbi pakutavaid toiduelamusi. Töö teema oli inspireeritud looduskaunist piirkonnast ja mõisate endi kuvandist, et sealsetes restoranides pakutakse kohalikust toorainest valmistatud toitu. Peamisest uurimisküsimusest lähtuvalt avas töö esimene peatükk toidu- ja elamusturismi ning kohaliku toidu mõiste Eesti ja välismaiste käsitluste seisukohalt, sest üht ja ainust kohaliku toidu definitsiooni ei ole seni kasutusel. Teine peatükk andis lühikese ülevaate Lahemaa piirkonnast, rahvuspargi loomisest ja kahe mõisa ajaloost. Kuna uurimisküsimuste analüüs oli seotud empiirilise materjaliga, käsitlesin neid töö viimastes, neljandas ja viiendas peatükis, mis avasid mõisate restoranide kuvandi ja sealse atmosfääri ning toiduelamused.

Lõputöö empiirilise materjali aluseks olid intervjuud mõisate peakokkadega, mitmekordsed mõisakülastused, kliendi rollis olemine ja kahe mõisa kodulehed. Minu senised mõisakülastused on kandnud teisi eesmärke kui restoranis söömist, seega olid töö käik uusi elamusi pakkuv. Kohaliku tooraine kasutamine mõisa restoranides tekitas huvi seepärast, et erinevalt linnarestoranidest on maakeskkonnas asuvatel mõisatel eeldused kohaliku toorme kasutamiseks suuremad, ning soovisin välja selgitada kas ja mil määral Vihula ja Sagadi mõisad seda kasutavad.

Lõputöö tulemusena selgus, et Sagadi mõis püüab saada pea kõik oma vajamineva toorme ümbruskonnast, lähimad talud on paari kilomeetri kaugusel, kaugemad kuni 20km, mis näitab, et Sagadi mõisa jõudev tooraine läbib lühikese tarneahela. Vihula mõisa peakokk kasutab samuti iga võimalust piirkondliku tooraine kasutamiseks, kuid tõdes, et ümbruskonnast on keeruline temale vajaminevat tooraine kogust stabiilselt saada. Seega ei lähtuta sealse restorani puhul täielikult eesmärgist kasutada ainult kohalikku või Eestimaist. Töös

kasutasin MTÜ Arenduskoja poolt loodud kohaliku toidu mõistet, mis eeldab, et tooraine saabub sihtpunkti kuni 100 km kauguselt. Seetõttu võib öelda, et mõlemasse mõisa jõudev ümberkaudne tooraine liigitub Lahemaa kohaliku toidu alla. Kahe mõisa restoranide tööpõhimõtteid mõjutavad küll nende omanikud, Sagadi mõis kuulub RMK koosseisu ja on orienteeritud metsale, Vihula mõis on jagatud kahe inglase ja ühe taanlase vahel, mistõttu on sealne köök Loode-Euroopa mõjutustega. Vaatamata erinevusele kasutavad mõlemad mõisad siiski kõiki võimalusi, mida pakub ümberkaudne loodus (erinevad metsasaadused) või mõisaaiad (oma mesi, maitsetaimed, puuviljaaiad ja marjapõõsad). Kokkuvõttes võib öelda, et mõlemad mõisad kasutavad piirkonna eeliseid oma visioonist lähtuvalt nii palju kui võimalik.

Vihula ja Sagadi mõisad reklaamivad tugevalt end läbi piirkonna, olles mitmed paketid sidunud just Lahemaa maitsete või ümbritseva loodusega. Restoranide kuvandi puhul on tugevam Vihula mõis, andes oma kodulehel edasi palju illustratiivset informatsiooni. Sagadi on pigem tagasihoidlik, kuid tänu tugevale seotusele metsaga võib tunduda just sealne toit ehtsam või lähedasem. Mõisate kokad soovivad kliendile pakkuda kvaliteetset ja ausat toitu, mis tähendab, et toorainet on vähe töödeldud ja loomulikul teel maitsestatud. Enda elamusele toetudes oli mul raske leida nn Lahemaa *terroir*´i, kõige lähedasem sellele võis olla Sagadi nimeline tee, mis koosnes paljudest kohalikest taimedest.

Toiduelamuse üheks osaks on atmosfäär, mis erines kahes mõisas täielikult. Vihula mõisa restoran asub peamaja ballisaalis, ruum on elegantne ja avar, Sagadi mõisa restoran asub hotelli teisel korrusel, kus tekkis intiimsem ja õdusam tunne. Kui Vihula restorani puhul on mõisalik atmosfäär igapäevane, siis Sagadi pakub pidusööki sealses härrastemajas vaid erijuhtudel (pulmad, sünnipäevad). Mõlema mõisa toidud olid kooskõlas sealse restorani miljööga, kuid kui pidada silmas elamusi, siis neid ootusi täitis minu jaoks Vihula mõisa restoran.

Lõputöö andis mulle võimaluse uurida mõisate osalust piirkonna ressursside kasutamisel ja Lahemaa esindamisel. Vihula mõisa puhul suurendaks kohaliku tooraine kasutamist suurem väiketalude hulk piirkonnas ja paremad transpordivõimalused. Vihula ja Sagadi mõisate erinevused annavad kliendile

mitmekülgsema pildi mõisate ajaloost ja tänapäevast. Kokkuvõttes võib öelda, et sealsed mõisad hindavad oma keskkonda ja soovivad sellest lähtuvaid võimalusi igale külastajale pakkuda.

KASUTATUD ALLIKAD

- **Bardone, Ester 2013.** My farm is my stage: A performance perspective on rural tourism and hospitality service in Estonia. Doktoritöö. Tartu: Tartu Ülikooli Kirjastus.
- **Beriss, David, Sutton, David 2007.** The Restaurant Book: Ethnographies of What We Eat. Oxford, New York: Berg.
- **Bitner, Mary Jo 1992.** Servicescapes: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees. – Journal of Marketing vol 56, 57-71.
- **Boniface, Pricilla 2003.** Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink. Burlington: Ashgate Publishing Company.
- **Crowther, Gillian 2013.** Eating Culture. An Anthropological Guide to Food. University of Toronto Press.
- **Ehn, Billy 2011.** Doing-It-Yourself. Autoethnography of Manual Work. – Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology Volume 41:1, 53-64.
- **Eller, Piia 2006.** Mis on elamusturism? AS PAJO Trükikoda.
- **Eriksen, Safania Normann 2013.** Defining local food: constructing a new taxonomy three domains of proximity. Acta Agriculturae Scandinavica, Section B - Soil & Plant Science, Vol. 63.
- **Finkelstein, Joanne 1989.** Dining Out: A Sociology of Modern Manners. Cambridge: Polity Press.
- **Gillham, Bill 2005.** Research interviewing. The range of Techniques. England: Open University Press.
- **Hein, Ants 2011.** Sagadi mõis. Tallinn: Kirjastus Hattorpe.
- **Hovi, Kalervo 2003.** Tallinna restoranikultuuri ajalugu 1918-1940. Tallinn: Trükikoda OÜ Greif.
- **Jõekalda, Kristina 2014.** „Võõra“ pärandiga leppimine ja lepitamine.

1920.-1930. aastate debatid ajaloolise arhitektuuri väärtuse ja kaitse üle. – Maastik ja mälu. Pärandiloo arengujooni Eestis. Koost. Linda Kaljundi ja Helen Sooväli-Sepping. Tallinn: Tallinna Ülikooli Kirjastus, 182-245.

- **Kindel, Melika 2005.** Vaateid kohapärimuse väärtustamisele lähtuvalt Lahemaa turismisituatsioonist. Magistritöö. Tartu Ülikool, Eesti ja võrdleva rahvaluule õppetool.
- **Kirshenblatt- Gimblett, Barbara 2010.** Foreword. – Culinary Tourism. The University Press of Kentucky.
- **Knorring, Mirja von 2009.** Virtina kokaraamat: toidud Eesti mõisate köökidest. Tallinn: Kirjastus Tänapäev.
- **Kolk, Tiina 2014.** Külalislahked Eesti mõisad. Solnessi Arhitektuurikirjastus.
- **Kuusik, Kristiina 2013.** Kohaliku toidu kasutamine maaturismiettevõtetes Lahemaa piirkonna näitel. Lõputöö. Tartu Ülikooli Pärnu Kolledž, Turismiosakond.
- **Kõivupuu M.; Printsman, A.; Palang, H. 2010.** "From inventory to identity? Constructing the Lahemaa National Park's (Estonia) regional cultural heritage." *The Cultural Landscape and Heritage Paradox: Protection and Development of the Dutch Archaeological-Historical Landscape and its European Dimension* 115-133.
- **Liiva, Liina 2015.** Lahemaa Rahvusparki eripärade säilitamine ning arendamine turismikohana. Lõputöö. Eesti Hotelli- ja Turismikõrgkool, Reisikorraldus.
- **Long, Lucy M 2010.** Culinary Tourism. The University Press of Kentucky.
- **Läkk, Ene 2013.** Fredi-Armand Tomps – muinsusmusikaalne arhitekt. – Sirp 13.06.13. <http://www.sirp.ee/s1-artiklid/arhitektuur/fredi-armand-tomps-muinsusmusikaalne-arhitekt/>. Vaadatud 18.03.15
- **Maiste, Juhan 2005.** Eestimaa mõisad. Tallinn: Kirjastus Kunst.
- **Moora, Aliise 2007.** Eesti talurahva vanem toit. Tartu: Kirjastus Ilmamaa
- **Ots, Loone, Kulver Marko 2011.** Esimene eesti kokaraamat: valik

retsepte aastast 1781. Tallinn: Tallinna Raamatutrükikoda.

- **Paulus, Ave 2011.** Rahvuspargis kaitstakse kultuuripärandit. – Eesti Loodus, nr 5. http://www.eestiloodus.ee/artikkel3889_3850.html. Vaadatud 12.02.16
- **Pink, Sarah 2009.** Doing Sensory Ethnography. London: Sage Publications.
- **Plath, Ulrike 2009.** Liivimaa spargel: kustunud mälestusi Balti aiandusloost 18. ja 19. sajandil. – Õpetatud Eesti Seltsi aastaraamat. Tartu.
- **Põltsam-Jürjo Inna 2013.** Pibusöögist näljahädani. Söömine-joomine keskaja Tallinnas. Tallinn: Tallinna Raamatutrükikoda.
- **Raamets, Heli 2013.** Eesti toit ei ole sama, mis kohalik toit. – Maaleht 18.04.13 <http://maaleht.delfi.ee/news/maamajandus/uudised/eesti-toit-ei-ole-sama-mis-kohalik-toit?id=65995870>. Vaadatud 15.03.16.
- **Richards, Greg 2011.** Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? – Tourism and Gastronomy. London: Routledge, 3-20.
- **Solnik, Sigrid 2013.** Tööelu Põhjakaal: elustiili, organisatsioonikultuuri ja kogukondlike suhete analüüs. Magistritöö. Tartu Ülikool, Filosoofiateaduskond.
- **Sims, Rebecca 2009.** Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. – Journal of Sustainable Tourism Vol. 17, No. 3, 321–336. Routledge.
- **Smith, Laurajane 2006.** Uses of Heritage, London and New York: Routledge.
- **Tang, Liisa 2013.** Kultuuriturismi potentsiaali arendamine Lahemaa Rahvuspargis. Diplomitöö. Tartu Ülikooli Pärnu Kolledž, Turismiosakond.
- **Tamberg, Oolav 2011.** Edgar Tõnurist põllumajandusjuhina ja looduskaitsejuna. Meenutusi ja mõtisklusi. AS Rebellis, Tallinn 2011.
- **Tamm, Tiina 2013.** Toiduturism. E-õpik. <http://dSPACE.ut.ee/bitstream/handle/10062/36097/Toiduturism.pdf>. Vaadatud 21.03.16.

- **Tomps, Fredi 2005.** Fredi-Armand Tomps. CV, 2005. F. Tompsi koduarhiiv, Tallinn.
- **Tomps, Fredi 2009.** Sissejuhatus. – Pool sajandit restaureerimist Eestis 1950-2000. Koost. Matis Rodin. Eesti Arhitektuurimuuseum.
- **Tosin, Küllike 2013.** Turunduskanalite valik Palmse mõisa näitel. Lõputöö. Tartu Ülikooli Pärnu Kolledž, Turismiosakond.
- **Trubek, Amy 2008.** The Taste of Place. A Cultural Journey Into Terroir. Berkeley and Los Angeles, California: University of California Press
- **Veersalu, Priidu 2014.** Koostöövõrgustiku ja selles tegutsevate äriettevõtete eesmärkide ühildumine MTÜ Koostöövõrgustiku Ehedad Elamused Lahemaal näitel. Lõputöö. Tartu Ülikooli Pärnu Kolledž, Turismiosakond.
- **Veersalu T.; Järv, H.; Sepp, K.; Lõhmus, L. 2012.** Comprehensive study of Estonia's coastal zone protection and conservation Development Concept for the Territory of the Baltic Green Belt - A Synthesis Report of the INTERREG IVB Project Baltic Green Belt, 63-76.
- **Viires, Ants 2001.** Kokaraamatud kultuuriloo kajastajatena. – Kultuur ja traditsioon. Koost. Ants Viires. Tartu: Ilmamaa, 249-262.
- **Visetin, Claudio 2011.** Food, Agri-Culture and Tourism. – Food, Agri-Culture and Tourism. Linking local gastronomy and rural tourism: interdisciplinary perspectives. Ed. by Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Birgit Schulze. London, New York: Springer Heidelberg Dordrecht.

Interneti allikad

- Arenduskoda. <http://www.arenduskoda.ee/et/arenduskoda/ajaloost>. Vaadatud 19.03.16
- Best Practices In Local Food for Local Development. 2014. <http://www.elard.eu/uploads/bp-in-lf-for-ld.pdf> Vaadatud 17.05.16
- Eesti maitset 2013. <http://www.eestimaitset.com/est/restoranid/year-2013#2013>. Vaadatud 09.05.16.

- Eesti toit 2015-2010 visioonidokument. <http://www.agri.ee/et/search/gss/visioonidokument>. Laetud alla 26.03.16.
- Hoonete kirjeldused. <http://www.vihulamanor.com/et/content/hoonete-kirjeldused>. Vaadatud 14.02.15
- Introduction ... = Georgina Holt et Virginie Amilien. Introduction: from local food to localised food, *Anthropology of food*, S2 | March 2007,. <https://aof.revues.org/405?lang=fr> Vaadatud 17.05.16
- Kohaliku toidu tootmine, töötlemine ja turustamine. Lühike juhend kohaliku toidu väiketöötlemisega alustajale. 2007. http://www.maheklubi.ee/upload/Editor/New%20Folder/kohaliku_toidu_tootlemine.pdf. Vaadatud 19.03.16.
- Lahemaa maitsete nädal. 2015 <http://www.sagadi.ee/meist/uudised/lahemaa-maitsete-nadal> Vaadatud 12.05.16
- Lahemaa pärlid 2012. <http://www.vihulamanor.com/et/lahemaa-parlid> Vaadatud 16.03.16
- Lahemaa rahvuspargi erilisus 2009. <http://www.keskkonnaamet.ee/lahe/uldinfo/> Vaadatud 16.03.16
- „Loving local values / Kohalikud tooted ja toit – nende väärtustamine" <http://kohaliktoit.arenduskoda.ee/component/content/article/11-u/72-llv>. Vaadatud 20.03.16.
- Mis on Põhja-Eesti kohalik toit? <http://kohaliktoit.arenduskoda.ee/>. Vaadatud 19.03.16.
- Põhja-Eesti turismi arengukava 2015. http://virol.ee/static/files/090/pohja-eesti_turismi_arengukava_2015.pdf. Vaadatud 18.02.16.
- Teemaleht: kohalik toit. <http://www.maainfo.ee/index.php?page=3468&>. Vaadatud 17.03.15.
- Toitlustus. <http://sagadi.ee/toitlustus>. Vaadatud 06.05.16.
- Vihula köök 2012. <http://www.vihulamanor.com/et/content/vihula-k%C3%B6%C3%B6k> Vaadatud 06.05.12
- Vihula mõisa restoran 2012. <http://www.vihulamanor.com/et/content/vihula-moisa-restoran>. Vaadatud

05.06.12

- Viru Toit. <http://www.virutoit.ee/est/avaleht/>?. Vaadatud 20.03.16.
- Üle 800 aastat ajalugu.
<http://www.vihulamanor.com/et/content/%C3%BCle-800-aasta-ajalugu>.
Vaadatud 12.02.16.

Intervjuud

- Intervjuu Maren Ritsiga, 07.03.16, Sagadi.
- Intervjuu Lauri Tomingaga, 14.03.16, Vihula.

Intervjuude helisalvestised, litereeringud, välitöömärkmed ja fotod on autori valduses.

SUMMARY

CULINARY EXPERIENCES IN LAHEMAA: THE USE OF LOCAL FOOD IN VIHULA AND SAGADI MANOR RESTAURANTS.

Lahemaa National Park is the largest and oldest national park in Estonia established in order to protect the nature, landscape, and cultural heritage of coastal areas of Northern Estonia. Visitors of the National Park are both local and foreign tourists whose main interest lies first and foremost in manors located on its territory.

In my bachelor's thesis I have chosen to study the connection between Lahemaa and its manors, more specifically how local food is used in their restaurant cuisines. The conclusions are drawn based on experiences gained in Vihula and Sagadi manors, and on the following major questions:

- 1) Which local food ingredients are used in Vihula and Sagadi manors?
- 2) What kind of culinary experience do the respective manors intend to offer?
- 3) How do the respective manors advertise themselves through their cuisines and/or Lahemaa?

The thesis is almost entirely based on empirical materials that I gathered during the fieldwork trips visits to the manors, interviews with chefs, fieldwork notes collected during observations, my own experience of being a client, and the analysis of additional advertisement materials concerning the manors (internet websites, booklets etc). In the case of both manors I had a previous emotional bond with the place but I lacked the contact with concrete individuals therefore establishing such contact with local leadership and chefs was the first task.

The research and interviews with chefs revealed that restaurants in both manors aim to obtain as many products needs as possible from local providers. Vegetables (potatoes, carrots, cabbage, turnips etc) are purchased from local farmers, in addition both manors have their own apple orchards and greenhouses for herbs, cucumbers and tomatoes. However, in Vihula the chef stated that it is difficult to

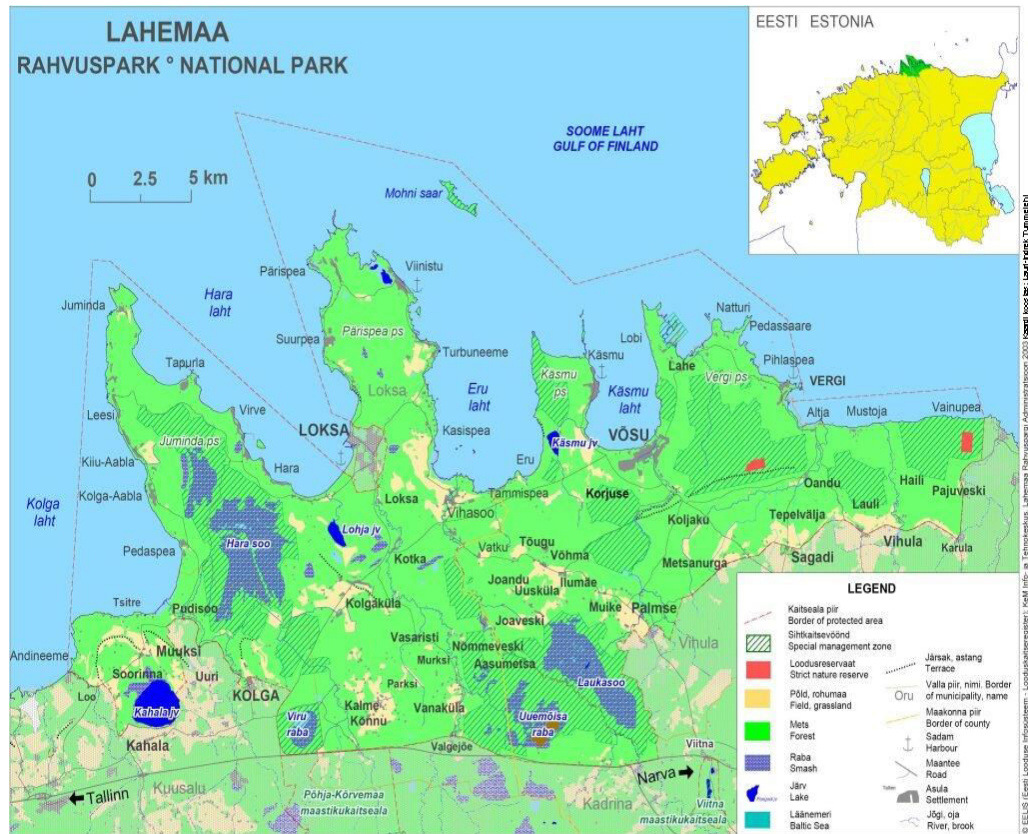
find all ingredients that would satisfy his needs, from the local neighbourhood. The principles of the both manor restaurants are influenced by their owners – whereas Sagadi is ran by the State Forest Management Centre and focuses on wild food, Vihula is owned by two English and a Danish owner and therefore its cuisine has North-Western European traits. As the culinary experience based on local food the chefs wish to offer their clients “honest” food of high quality with good and genuine taste. An essential part of the culinary experience is the atmosphere, which was entirely different in the two manors: whereas in Vihula the restaurant is elegant and has lots of open space, the one in Sagadi is smaller and cosier at the same time. The food in both restaurants was in good harmony with the atmosphere but regarding an experience in a true sense of the word these expectations were brought to fulfillment at the restaurant in Vihula.

Manors in Lahemaa are in tight collaboration with each other offering packages, which combine services provided by different manors, and organising events that highlight the originality of the region and local food. Although Vihula manor has created a stronger image of its restaurant by presenting lots of illustrative information on its home page both manors take advantage of the virtues of Lahemaa and integrate these with their respective visions.

Based on the results of the performed fieldwork it is possible to conclude that the manors situated in Lahemaa promote the use and consumption of local foods. The manors represent the region and intend to offer the clients memorable experiences both in their restaurants and in the region in a broader sense.

LISAD

Lisa 1. Kaart



Lahemaa Rahvuspark. Allikas: Keskkonnaamet

Lisa 2. Välitöödel kasutatud küsimustik.

Kokk

- Kuidas sattusite Vihula/Sagadi mõisa tööle? Isiklik suhe mõisaga?
- Millised olid eelnevad kokkupuuted mõisa köögiga?
- Kuidas erineb siinne restoran muust restorani köögist?
- Millega pidi kõige rohkem harjuma mõisa tööle tulles?
- Kas mõisa kokal peavad olema teatud erioskused/omadused?

Piirkond

- **Mis on Lahemaa kohalik toit?** Sellele piirkonnale iseloomulik.
- Kas ja kuidas erineb see muust kohalikust toidust?
- Kuidas mõjutab piirkond siinset kööki?
- Mida korjate iga aasta ise/valmistate ette? (marjad, seemed, võrsed jne)
- Kust saate tooraine? (liha, põllusaadused, puuviljad)
- Mida kasvatate mõisas?
- Mis on Lahemaa toidu eripära? Mõisa eripära? Mida tõstaksite esile just Vihula/sagadi mõisa puhul?
- Sagadis- Põhja-Eesti toidu märgis. Mis see on?

Menüü ja toiduelamus

- Millistel kaalutlustel/**põhimõtetel** Menüü koostate? Kust tulevad retseptiideed? Kaut võtab Menüü koostamine aega? Kui tihti Menüü vahetub?
- Hooajad- iga aasta erinev saagikus, Menüü mõjutused.
- Kas mõisas peetakse kinni teatud traditsioonidest?

- **Millist toiduelamust soovite kliendile pakkuda?**
- Kuidas arvestate kohaliku ja turistiga?
- Kuidas on seotud toiduelamus muu mõisas pakutavaga?
- Millises seoses on teie jaoks mõisa köök ja mõisa atmosfäär?
- Kuidas iseloomustate oma kööki?
- Veinid, mis põhimõtetel valitakse?

Lisa 3. Fotod



Foto 1. Sissepääs Sagadi mõisa aeda. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 2. Sissepääs Vihula mõisa aeda. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 3. Sagadi mõisa kasvuhuone. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 4. Vihula mõisa kasvuhuone. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 5. Sagadi porgandikook ja tee. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 6. Juustuga üleküpsetatud pelmeenid. Foto: Katarina Tomps (17.04.16)



Foto 7. Sagadi mõisa õlu. Foto: Katarina Toms (17.04.16)



Foto 8. Vihula mõisa restoran La Boheme saal. Foto: Katarina Tomps

(07. 05.16)



Foto 9. Või külmal kivil serveerituna. Foto: Katarina Tomps (07.05.16)



Foto 10. Porgandikook. Foto: Katarina Toms (07.05.16)

Lisa 4. Mõisate menüüd

	Vihula	Sagadi
Eelroad	Pöder (tartar, anšoovis, vürtstomat) S L Lõhe ja siig L Tursk (peet ja kalamari) Karu (terriin, pohlakaste, sammal) L G Lammas (puljong, seened küüslauk)	Hirve carpaccio, (Grana Padano laastud, kreegi-pähklimoos) Kitsejuust tuuletaskus (Kurgimoos, vinnutatud kirsstomatid, sõstrasibul) Talvine salat ahjupeediga (Suitsuploomid, kikerherned, seemneleivake, röstitud päevalilleseemned mirabelli – kõrvitsakaste) K E Valik juustusid sobivate lisanditega
	Hind 6-11 eurot.	Hind 6-9 eurot.
Supid	Kõrvitsa kreemsupp G	Kalaleem naabertalu maheköögiviljadega (Meriärnafilee, seller, porgand, porru, sidrun) K Tomati-kookosesupp väikese küüslauguga T Metsaseenesupp (Kartul, sibul, porgand, kanapuljong, juustukrem) K E
	Hind 6 eurot.	Hind 4-5 eurot.
Pearoad	Aeglane Karu (juurviljapada, viskine arooniakaste) S G Pöder (juurseller, kastan) G Lambakondid (karree, kartul, seened) Suitsupart (maapirn, ahjuköögivili, rabarberiveinikaste) G Kala ja koorik (aurujuurikad, langustiinivaht) G Raviool (seened, kastan, maapirn	Pardikoiva konfit (Mustika - vaarikakaste, porgandimoos, küpsetatud õunaratas, kartulidraanikud) L Talleraguu Rägavere mõisast (Kirsstomati ja basiiliku kaste, kartuligratään, röstitud paprika ja suvikõrvits, Pecorino juust) K G E Metsseapraad (Metsaseenekaste, hooajalised köögiviljad, kartulikoogid) K E Ulukikotlet (Kikerherne - metsaseeneraguu, lintporgand, suitsuploomid) L Eesti karu praad (Punases veinis hautatud karuliha, metsamarjakakaste, seeneraguu, maheköögiviljad, must küüslauk) K E

		<p>Peipsi kohapraad (Kreemjas koorekaste, kartuligratään, mahekaalika duo, karulauguvõi) K E</p> <p>Aurutatud meriärna filee (Juustukaste, must riis, blanšeeritud köögiviljad)</p> <p>Juustuga üleküpsetatud pelmeenid liha-sibulatäidisega K</p> <p>Seenevareenikud metsaseenekastmes K T</p> <p>Hind 13-39 eurot.</p>
Magustoit	<p>Juustud (marhakaste, pähklimesi, krõbedikud)</p> <p>Porgand (porgandikook, mandlipuru, karamell)</p> <p>Vitamiinid (pohlamuffin, õunajäätis, astelpaju kihid)</p> <p>Jäätis ja sorbee (õunasiirup, küpsised, marjad)</p> <p>5 trühvliit ja mesi (šokolaad, marmelaad, martsipan)</p> <p>Hind 16-28 eurot.</p>	<p>Vaarikaparfee metsamarjasalatiga K G</p> <p>Kreembrülee murakamoosiga K G</p> <p>Tume šokolaadikook jäätisepalli ja jõhvikakastmega G</p> <p>Sagadi porgandikook metsapähklitega K E</p> <p>Hind 4-6 eurot.</p>
Lastele	<p>Penne bolognese (tomatikaste, purustatud liha, porgand)</p> <p>Kartulipüree ja lihapallid (koorekaste ja hautatud herned)</p> <p>Rõstitud kanafilee kartulipudruga (praekaste ja uba)</p> <p>Hind 4.50-7 eurot.</p>	<p>Pörsakotletid aedviljadipi ja pannikartulitega K E</p> <p>Lihapelmeenid hapukoorega (Värske kurk, tomat) K</p> <p>Jäätis moosi ja šokolaadiga K</p> <p>Kohupiima – küpsisemaius K E</p> <p>Hind 3.50-4.50 eurot.</p>
Taimetoit		<p>Köögivilja - kartulikotletid (Koorene metsaseenekaste, ahjupeet) K E</p> <p>Kikerhernehautis (Hooajalised köögiviljad, metsaseened, röstitud punane sibul, must riis) K L G</p> <p>Hind 7 eurot.</p>

Sagadi menüü märgised:

- K - põhikomponendid on toodetud Eestis
- E - traditsiooniline Eesti toit
- T – taimetoit
- L – laktoosivaba
- G - gluteenivaba

Vihula menüü märgised:

- 4) S- firmaroog
- 5) G- gluteenivaba
- 6) L- laktoosivaba

Tabelis on kollasega märgitud Vihula restorani firmaroad, rohelisega Sagadi menüü toidud, mille juures on märgis „traditsiooniline Eesti toit“ või „põhikomponendid on toodetud Eestis“.

Lihtlitsents lõputöö reprodutseerimiseks ja lõputöö üldsusele kättesaadavaks tegemiseks

Mina

Katarina Tomps

(autori nimi)

(sünnikuupäev)

23.11.1993

- annan Tartu Ülikoolile tasuta loa (lihtlitsentsi) enda loodud teose

LAHEMAA TOIDUELAMUSED: KOHALIKU TOIDU KASUTUS

VIHULA JA SAGADI MÕISATES

(lõputöö pealkiri)

mille juhendaja on

Ester Bardone

(juhendaja nimi)

- reprodutseerimiseks säilitamise ja üldsusele kättesaadavaks tegemise eesmärgil, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace-is lisamise eesmärgil kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni;
- üldsusele kättesaadavaks tegemiseks Tartu Ülikooli veebikeskkonna kaudu, sealhulgas digitaalarhiivi DSpace'i kaudu kuni autoriõiguse kehtivuse tähtaja lõppemiseni.
- olen teadlik, et punktis 1 nimetatud õigused jäävad alles ka autorile.
- kinnitan, et lihtlitsentsi andmisega ei rikuta teiste isikute intellektuaalomandi ega isikuandmete kaitse seadusest tulenevaid õigusi.

Tartus 23.05.16