

Milliseid soovitusi annab Rootsi toiduekspert Eesti turismi arendamiseks?

Ta saabus Tallinnasse kolmapäeval ja lahkus reedel. Kahe päeva kestel õnnestus tal kogeda ühtteist Tallinna ja Eesti toidumaailmast. Dr Richard Tellström on Rootsi toiduetnoloog, kes kirjutas oma väitekirja toidust ja poliitikast. Praegu töötab ta peamiselt Kesk-Rootsis Grythyttanis, Örebro Ülikooli Restorani ja Kulinaariakunsti osakonnas. Samuti on Tellström Uus Põhjala Toidu asjatundja. Uus Põhjala Toit (New Nordic Food) on Põhjamaade Ministrite Nõukogu programm, mis propageerib kohalike toiduainete kasutamist söögitegemisel.

*Kuidas sina arendaksid Eesti turismi?*

Kui nüüd vaadata toidu poole pealt, siis toidufestivalid on kogunud tohutut populaarsust terves maailmas ja neid on päris mitu ka Põhjas. Üks hiljutine Rootsi näide on Ölandi toidufestival. Saar, mis varem meelitas turiste suvel, on nüüd turismihooaega pikendanud sügisese lõikusfestivaliga ning meelitanud kohale 200 000, valdavalt üle 50-aastaseid suure kukruga külastajaid. Festivalil on Kunstide Öö ning palju samaaegselt aset leidvaid ettevõtmisi: kalafestival, rahvatantsu showd, kokandusvõistlused, spetsiaalsed menüüd saare restoranides. Galeriid, käsitöö ärid, restoranid ja muud asutused on kõik avatud, pakutakse 800 tegevust.

Teine hea näide on Islandi toidufestival veebruaris. See on elamusturism selle puhtaimas vormis. Et toidufestival saaks edukaks, tuleb sellele peale eksootilise toidu liita midagi muud. Näiteks muusika, kunst, disain.

*Kui veidrat toitu võib turistile serveerida? Kõigile ei pruugi verivorst meeldida. Islandil tõsi küll serveeritakse turistile halvaks läinud kala. ..*

Toidufestival võib serveerida kuitahes kummalist toitu, õieti mida eksootilisem see turistile näib, seda parem. See ei pea olema üldsegi maitsev, kõigile meelepärane. Inimesed võivad tulla festivalile ning (veidrat) toitu mitte üldse maitsta. Kui nad siis koju läevad saavad nad ikkagi öelda, et käisid seal festivalil, kus pakuti seda verivorsti. Aga et nad ei soovinud seda maitsta. Reisi väärtus ilmnebki alles kodus, kui inimesed hakkavad oma reisielamustest teistele pajatama, mida nad kogesid ja mida neile süüa pakuti (olenemata sellest ka seda söödi või mitte)

*Kas peaks turistidele serveerima sedasama mida isegi sööme?*

Sugugi mitte. Võib eksisteerida väline toidukultuur, mis on suunatud väljapoole, spetsiaalselt turistidele. See võib märgatavalt erineda seesmisest toidukultuurist. Sellest, mida kohalikud ise eelistavad igapäevaselt süüa. Samas peaks see toit, mida püütakse turundada ja brändida tulema kusagilt regioonist, selle juured peaks olema seotud konkreetse kohaga. Sõltuvalt turistide taustast õnnestub seda ehedat (toidu)piirkonda geograafiliselt märgatavalt laiendada. Siin saab edukalt ära kasutada turistide väheseid või pinnapealseid teadmisi geograafia ja piirkonna kultuuriloo kohta. Uus Põhjala Toit on seadnud eesmärgiks viia kokku traditsioonid innovatsiooniga, leida tasakaal tervislikkuse ja nautlemise vahel ning toonitada toiduvalmistamise lihtsust.

*Sa rõhutad ka loo jutustamise tähtsust erineva päritoluga toitude serveerimise juures..*

Jah, toit on alati tähtsustanud püüdlust tõusta ühiskondlikul (klassi) redelil. Kui akadeemilises

ringkonnas ei järgita trende nii hoolikalt, siis müügimaailmas ja poliitikas on oluline anda mõista, et ollakse trenditeadlik ning (seeläbi) usaldusväärne.

Toit tähendab suhteid/suhtlemist. Toidust rääkimine oma söögikaaslastega on tähtsam kui toit ise. Harva süüakse koos vaenlasega. Toit loob kontakti ja võimaldab kommunikatsiooni.

Samas kui meil puudub sõnavara ja terminoloogia toidust rääkimiseks, siis takistab see toidust hea elamuse saamist. Kommunikatsiooni võimaldab nii see, mis toimub toidupakkumise eel, kui ka see, mis toimub toitumise kestel. Restoranis on hea teenindus, sest see on elamus/emotsioon, mille eest me maksame. Restorani töötajad peavad oskama rääkida serveeritvast toidust, toidulugu võib edastada ka söömise eel kirjalikus vormis või vastupidi selle järel.

Richard Tellström visited Estonia in connection with the first part of the NCM office events on Food and Climate.