

asdf. Na feu facing  
er sent prat ad do-  
lor il ea alit nonul-  
put aliquam ipit au-  
gue feu feuguer  
sumsandre ea at at  
landionum dolor si  
tem eum elestio  
consequ isclit prat,  
susci bla facillu



TEKSTI MIKKO TAKALA  
KUVAT TOMMI ANTTONEN

# Gourmet- rulettia kone- hallissa

Red Bull on keksinyt tavan tarjota jatkuvasti maailman parasta ruokaa. Juomayhtiön Ikarus-ravintolassa Itävallan Salzburgissa vaihtuu keittiömestari joka kuukausi.

**K**uukauden välein uusi menu ja uusi keittiömestari. Lautasella maailman parasta ruokaa, yläpuolella kohoaa lentokonehangaarin korkea katto ja vieressä kiiltää marsalkka **Titon** DC-6b.

*Red Bullin* omistaman Salzburgilaisen *Ikarus*-ravintolan keittiömestari ja menu ovat lokakuusta 2003 lähtien vaihtuneet kuukausittain. Vieraslista on kuin kulinnaarisen maailman Kuka kukin on -kirjasta: **Grant Achatz**, **René Redzepi**, **Marcus Samuelsson**, **Rocan** veljekset... Sadan vierailijan raja rikkoutuu ensi vuonna.

Hangaarin omistaa Red Bullin perustaja, miljardööri **Dietrich Mateschitz**. Hän halusi museonsa yhteyteen ainutlaatuisen paikan, joka ei pelkää kokeilla tai ottaa riskejä. Sellaisen hän myös sai, kertoo Ikaruk- »



Asdfasdf. Tatem velisl dio odoluplat, si blaore eugait lum ad eriuscidunt ad dolenis modolorpero odoloborper ad magna commy nonsequisl in eum iril ut utat. Duismodo dolorper aci tie magnit luplat am.



Asdfasdf. Tatem velisl dio odoluplat, si blaore eugait lum ad eriuscidunt ad dolenis modolorpero.

## Salzburg

**Asukkaita:** 148 500.

**Yhteydet:** Alppien tuntumassa lähellä Saksan rajaa. Müncheniin matkaa moottoritietä 150 kilometriä. Münchenin lentokentältä hyvät junayhteydet. [www.salzburg.info](http://www.salzburg.info).

**Hotelli:** Maassa maan tavalla. Taiteellisesti asustelee aivan ydinkeskustassa Getreidgassen varrella taidehotelli Blaue Gansissa. Modernit ja tilavat huoneet yli 650-vuotiaan rakennuksen raameissa, ja kaupan päälle mukava ravintolakin. [www.blauegans.at](http://www.blauegans.at).

**Ravintolat:** Red Bull -konsernin omistamia ravintoloita on myös Salzburgin keskustassa. Carpe Diem vanhassa kaupungissa toimii katutasossa suosittuna baarina, ylhäällä maistellaan Michelin-tähdellä noteeratun sormisyötävien. [www.finestfingerfood.com](http://www.finestfingerfood.com).

**Museot:** Nykyaiteen museo Museum der Moderne, upeat linnat puistoineen ja Mozartin synnyinkoti pääostokatu Getreidgassen varrella. [www.museumdermoderne.at](http://www.museumdermoderne.at).



sen keittiötiin ylipäällikkö ja visionääri **Roland Trettl**. ”Aluksi vierailijoiden saaminen tänne oli työn ja tuskan takana. Konseptia pidettiin täysin tähtäteenä, siksi kutsuin tänne alkuaikoina lähinnä tuttuja kaveriteita. **Jean Georges Vongerichtenin** visiitin jälkeen alkoi kelvata muillekin”, Roland Trettl muistelee.

Suomalaiskokeista Ikarukseen on saanut

kutsun **Hans Välimäki**. Red Bullin keittiö tarjoi hänen menuaan lokakuun ajan.

**Italialainen Roland Trettl** keitti ennen Ikarusta omassa *Ca's Puers* -ravintolassaan Mallorcalla. Sitä ennen hän teki pitkän uran saksalaisissa huippukeittiöissä. Avukseen Ikarukseen hän sai entisen mentorinsa **Eckart Witzgmannin**. Kaikkien fine dining

## Ikarus

**Mikä:** Red Bull -konsernin omistama ravintola Itävallan Salzburgissa.

**Mitä maksaa:** Maistelu-  
menut 95-135 euroa ilman juomia.

**Rakennus:** Paikallisen arkkitehdin Volkmar Burgstallerin suunnittelema, lentokoneen siiven muotoon rakennettu teräs-lasihangaari.

**Oheistoiminta:** Lentokuntoisten konevanhusten kokoelma ja armada formula ykkösiä. Pari kertaa vuodessa vaihtuva nykyaiteen näyttely. Kahvila ja pari baaria, joista toinen on asemoitu kattoon.

**Miten perille?:** Salzburgin keskustasta bussilinjalta 2. Pysäkki Karolingerstraße. Taksi maksaa noin 12 euroa.

**Osoitteet:** Hangar-7, Wilhelm-Spazier-Straße 7A, Salzburg. [www.hangar-7.com](http://www.hangar-7.com).



**Miehemme maailmalla.** Hans Välimäki vieraili Ikarus-ravintolassa loka-kuussa.

-kokkien kummisetä, vuosisadan kokiksikin kutsuttu Witzgmann on Saksan **Paul Bocuse**, elävä legenda. Ikaruksessa hän toimii kulinäärinä takapiruna, isännöitsijänä ja uskottavuuden takaajana.

Trettl valitsee vierailijat itsevaltaisesti. Hän ei häikäisty Michelin-tähdistä vaan etsii omintakeisia tekijöitä ja hyviä tyyppijä. ”Käyn tutustumassa ravintoloihin. Otan

selvää keittiömestarin työtavoista ja ruokafilosofiaista, maistelen ja muuten vaan hengailen kavereiden kanssa. Tulin pari päivää sitten **Sven Elverfeldin** *Acquasta* ja pian lähdän Ranskassa vuoden kokiksi valitun **Mauro Colagreccon** *Mirazuriin* Mentoniin.

Onko kutsuttujen mestareiden porukkaan osunut yhtään täydellistä katastrofia? ”Tietysti joukkoon mahtuu isoja egoja, mutta yllättävän kivittömästi kaikki on sujunut. Yleisesti ottaen lausun, että espanjalaiset vieraat eivät ole helpoimmasta päästä. Samat sanat ranskalaisista.”

Suosikeikseen liki sadan huippuvierailijan listalta Trettl nostaa **David Thompsonin**, joka pitää Lontoossa Euroopan parasta thai-ravintolaa. ”Se oli thai-ruoan pikakurssi ja avasi maanosan keittiön aivan uudella tavalla.”

Työ Ikaruksen vetäjänä on sekä antoisaa että kuluttavaa. ”Minulla ei ole kerralla kierrossa yhtä vaan kolme tai neljä keittiötä. Se vaatii organisaattorin kykyjä. Juoksemisen ja hälinän vastapainoksi harrastan golfia.”

Kulinaarisen tulkin rooliinsa Trettl sanoo olevansa tyytyväinen. ”Tarjolla on myös



**Kulinärismin kuraattori.** Näyttävän fine dining -uran tehnyt italialainen Roland Trettl valitsee Ikarus-ravintolan vierailevat keittiömestarit. Hän ottaa ennalta tarkkaan selvää kandidaatin työskentelytavasta ja filosoofiasta. Pohjatyö vaatii paljon vaivaa ja matkustamista mutta on taannut sen, että heikkoja valintoja ei tule.

Suurimmat kiitokset Välimäen menussa keräsi rapeaan taikinakuoreen kääraisty merirapu ja suomalaiskansallinen lakritsi-lakkajälkiruoka. Välimäki kertoo, että hänen periaatteenaan on aina viedä pala Suomea mukanaan ja tarjota jotakin, mitä asiakkaat eivät ole ennen kokeneet.

”Komeinta on se, kuinka huippukulinärismi on hyväksytty osaksi Red Bullin brändin rakennusta.”

meidän oma menu, mutta suoraan sanoen en haluaisi edes myydä sitä. Se on tehty niille, jotka eivät uskalla kokeilla uusia juttuja. Sain toteuttaa itseäni Mallorcalla, mutta muutamassa vuodessa kyllästyin. Tässä työssä taas ei tylsää päivää näe. Jos joskus lähdän Ikaruksesta, ryhdyn puutarhuriksi tai valokuvaajaksi.”

**Hans Välimäen vierailu** Ikarukseen onnistui hyvin. Keittiö teki kahdeksan ruokalajin menun vaativat ja monimutkaiset annokset ongelmitta ja ajallaan.

”Uskomaton paikka. Samasta keittiöstä lähtee fine diningia ja lihamukeja”, Välimäki sanoo.

## Energiajuoman idea Thaimaasta

Energiajuoma *Red Bullin* enemmistön omistaa thaimaalainen liikemies **Chaleo Yoovidhya** pokansa **Chalerm**in kanssa. Yhtiön perustanut itävaltalainen **Dietrich Mateschitz** omistaa yhtiöstä 49 prosenttia.

Chaleo Yoovidhya on Thaimaan toiseksi rikkain mies. Hänen omaisuutensa arvoksi lasketaan 4,2 miljardia dollaria eli noin 3 miljardia euroa. Talouslehti *Forbesin* mukaan Dietrich Mateschitzilla on omaisuutta 4,1 miljardia dollaria eli noin 3 miljardia euroa.

Red Bull sai alkunsa, kun Mateschitz kiersi Aasiaa saksalaisen *Blendax*-kosmetiikkayrityksen edustajana ja tapasi jo tuolloin juomatehtaan omistaneen Yoovidhyan. Ensimmäinen Red Bull -tölkki ilmestyi markkinoille 1987.

Hopean ja sinisen värisiä tölkejä myydään vuosittain 4 miljardia kappaletta 160 maassa. Työntekijöitä on 7 000 ja vuotuinen liikevaihto 3,3 miljardia euroa.