



PIERRE NIERHAUS

OLO, HELSINKI

Nordic Cuisine“ gilt als Markenzeichen für innovative Küche mit starkem saisonalem und regionalem Bezug. Das Aushängeschild noma hat den Siegeszug der Nordic Cuisine weltweit vorangetrieben.

Daneben gibt es jedoch eine Vielzahl weiterer sehr guter Restaurants, die für diese Art zu kochen ihren eigenen sehr persönlichen Stil gefunden haben. Dazu zählt das Olo in Helsinki.

Olo ist Fine Dining, das Spaß macht. Küche, Service, Ambiente – alles ist auf hohem Niveau, aber die Atmosphäre ist locker und entspannt und entspricht punktgenau dem neuen Stil der Sternegastronomie. Das Olo wurde 2006 von Pekka Teräva Petri Lukkarinen und Timo Sailama gegründet. Drei Jahre später, 2009, erhielt es den Ritterschlag als „Restaurant of the Year“, eine Auszeichnung der finnischen Gastronomenvereinigung. Seither ist es auf Spitzenplätzen in landesweiten Restaurantlisten zu finden und darf sich seit 2011 in ununterbrochener Folge mit einem Michelin-Stern schmücken. Die Küche ist ambitioniert und lädt die Gäste zu einer kulinarischen Reise von unterschiedlicher Länge ein. Mittags wird ein 4-Gänge-Lunchmenü serviert. Die Zusammensetzung orientiert sich an dem Tagesangebot, um den Gästen jeweils die besten Produkte als Grundlage der exquisiten Kreationen bieten zu können. Die Inspiration bezieht der Küchenchef Jari Vesivalo aus der Region und den Jahreszeiten. Zusammenstellung und Präsentation sind gleichermaßen virtuos und gleichen tatsächlich einer Abenteuerreise in neue Geschmackswelten und Sinneseindrücke. Sommelier Teemu Huuhtanen hat für das Olo ein Weinangebot mit Fokus auf kleine, handverlesene Weingüter zusammengestellt. Er begleitet Wein-Novizen und Weinkenner gleichermaßen bei den kulinarischen Reisen mit Empfehlungen. Was anders ist als in vergleichbaren Restaurants ist die Fokussierung auf den

Gast, seine Wünsche und auch das zur Verfügung stehende Zeitkontingent. Hat der Gast nur wenig Zeit, stellen sich Küche und Service ganz selbstverständlich darauf ein. Das ganze Team gibt dem Gast das Gefühl, hier gut aufgehoben zu sein. Im Olo passt man sich den Gästen an – nicht andersrum. Das Olo pflegt den Wohnzimmer-Charakter und will Gäste wie Freunde bewirten. Küche, Service und die Umgebung transportieren diese herzliche Gastfreundschaft, Ehrlichkeit und Transparenz. Man betritt das Lokal quasi durch die Küche. Die Getränketheke befindet sich mitten im Raum. Das Servicepersonal ist kompetent und gut aufgelegt. Das Ambiente ist finnisch klar, aber warm und gemütlich. Man sitzt in einem überdachten Innenhof in dem komplett restaurierten Lampa-Haus am Hafen, in das das Olo 2013 umgesiedelt ist. Das Olo in Helsinki begeistert durch seine rundum gelungene Präsenz, Gastgeberqualitäten und Flexibilität. Erst im September dieses Jahres war ich zusammen mit Kunden dort und von der Pilzbutter sehr begeistert. Nur wenige Stunden später auf dem Rückflug nach Deutschland erhielten wir bereits die E-Mail des Küchenchefs mit der Rezeptur!

Auf derselben Tour führte uns der Weg auch ins noma, das dieses Mal leider enttäuschte. Servierte man dort vor zwei Jahren noch ein Menü, das umgangssprachlich als ‚richtiges Essen‘ bezeichnet werden kann, bestand das 19-Gänge-Menü beim letzten Besuch mehrheitlich aus Kreationen diverser Blätter mit einem Fleisch- beziehungsweise Fischanteil von insgesamt unter 100 Gramm. Sicherlich interessant, aber Genuss und Spaß am Essen waren dadurch doch ein wenig geschmälert. Erfreulicherweise hat die junge moderne Restaurantszene im Norden Europas heute so viele herausragende Vertreter, dass selbst das Schließen des noma den Glanz dieser besonderen Küche nicht schmälern wird.



ERFOLGSFAKTOREN

- Nordic Cuisine: Regionale Küche mit hoher Saisonalität
- Locker und trotzdem auf hohem Niveau
- Exzellente Gastgeberqualitäten; Gast steht im Mittelpunkt
- Außergewöhnliches Ambiente in überdachtem Innenhof
- Ehrliches und authentisches Konzept
- Hohe Flexibilität



PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtours für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Shanghai | 12. 11. 2015 - 15. 11. 2015 www.nierhaus.com