

Tiedote 4.4.2018

Henri Alén ja Tommi Tuominen luovat Suomeen jälleen ennennäkemättömän ravintolan

## **Finnjävelin juurista versoo tulevaisuuden ravintola Ultima**

**Ravintola Finnjävelin juurista versoo Etelärantaan Ultima, kestävä, tulevaisuuteen kurkottavaa ruokaa ja uudenlaisia kokemuksia tarjoileva ravintola. Ultima avaa ovensa 15. toukokuuta. Finnjävelin tapaan Ultima hellii ja hemmottelee asiakkaitaan, mutta siinä missä Finnjävel ammensi Suomen ruokahistoriasta, Ultiman innoitus itää tulevasta.**

Ultima kokeilee, miten kiertotalous toimii suomalaisessa ravintolassa ja miten ravintola asemoituu koko ruokatalousjärjestelmään. Uudenlainen asenne on tarpeen alkutuotannossa, ruoanvalmistuksessa ja kulutuksessa, jotta maailma kestää meitä ihmisiä tulevaisuudessakin.

Tulevaisuus väikkyy hyperlokaalissa Ultimassa siinä, että asiakkaat voivat nähdä seuraavan ateriansa kasvavan ympärillään. Ultimaan tulee hydroponinen kasvihuonejärjestelmä, joka tuottaa salaatteja, yrttejä ja muuta vihreää. Ravintolassa on myös sieniä, ja perunat pulskistuvat ilmajuurista eli aeroponisesti. Kaikki tapahtuu asiakkaiden silmien edessä. Ravintola on visuaalisesti elämyksellinen ja unenomainen.

Uteliaisuus ajaa keittiöpäälliköt **Henri Alénin** ja **Tommi Tuomisen** ääri rajoja testaileviksi ultimalaisiksi. Heidän intohimonaan on kokeilla, millaisia ruokanautintoja voi jalostaa uusimman ruokatietämyksen ja – tekniikan avulla ympäristöä rasittamatta. Heitä kiinnostaa tuoreiden raaka-aineiden kasvattaminen ympärivuotisesti paikan päällä. Se on arktisessa maassa huikea etu ravintolalle.

“Suomessa on tällaiselle kokeilulle erinomaiset edellytykset ruoka- ja ympäristötekniikan huippuosaamisen ansiosta. Insinöörkansamme loistaa tässä”, Alén sanoo.

Hyperlokaali viljely on tulevaisuutta, mutta myös paluuta vanhaan. Finnjäveliläiset oppivat ravintolan kaksivuotiskauden aikana paljon erityisesti senioriasiakkailtaan. Monille heistä Ultiman lähiviljely lieneekin kotoista. Ultima testaa, missä määrin omavaraisuutta voi toteuttaa ravintolassa ja kuinka laadukkaita raaka-aineita voi kasvattaa urbaanissa Etelärannassa.

Asiakaskuntakin on Suomessa Alénin mielestä ainutlaatuinen: suomalaiset ovat epätavallisen kokeilunhaluisia syödessään. Hän arvelee, että kokeilu ei ehkä onnistuisi vanhojen ja vakiintuneiden ruokakulttuurien maissa, joissa ihmisillä on paljon Suomea piintyneemmät käsitykset siitä, millaista ruoan pitää olla.

“Finnjävelissä tajusin, kuinka vapaamielisesti ja intohimoisesti suomalaiset suhtautuvat ruokaan. Toivomme, että asiakkaat jatkavat kommentointia ja meidän haastamistamme Ultimassa”, Alén pyytää.

Ultima on kokeileva ravintola. Ruoan tyylistä saattaa huomata, että Ultima on Finnjävelin jälkeläinen. Se on luonnollista, sillä uudet ruoat ovat aina kypsyneet hyvin maistuvien klassikkojen päälle. Tuominen luonnehtii Ultiman tyyliä raaka-aineveitoseksi ja fuusiomaiseksi. Kaikki raaka-aineet voi jäljittää.

“Finnjävel oli kurinalaisesti suomalainen, mutta moderni ruoka imee vaikutteita kaikkialta. Olemme silti vahvasti suomalainen ravintola, sillä raaka-aineistamme 90 prosenttia tulee kotimaasta. Annoksissa on varmaa vain se, ettei nautinnosta tingitä”, Tuominen lupaa.

Ultimaa ei mahdu mihinkään tuttuun ravintolakategoriaan. Niinpä ultimalaiset puhuvatkin *neo-diningista*. Ravintola tarjoilee eri pituisia menuja ja hiukopaloja. Ultimassa voi käydä lyhyellä aterialla tai nauttia pitkän kaavan illallisen.

Ultima valmistaa ruokaa, jossa raaka-aineet loistavat. Makumaailmaa voi luonnehtia kuulaaksi ja kansainväliseksi. Ruoka on selkeää ja yksinkertaista, vaikka välillä ultimalaiset intoutuvat hienovireisiksi herkistelijöiksi. Ultiman ensimmäisellä menulla on esimerkiksi Etelärannan salaattia, särkekroketteja, omaa tofua ja kimchiä, täytettyä luomukaritsan satulaa, sokerikakkua ja lakritsivanukasta. Ultima on kehittänyt härkäpavusta "soijakastikkeen" eli version aasialaisesta fermentoidusta kastikkeesta. Ravintola kehittää myös omia juomia akvaviitista vermutteihin.

Kestävyys näkyy Ultiman juomavalikoimassa siinä, että tarjolla on vain eurooppalaisia viinejä. Ultima on keskittynyt etsimään mielenkiintoisia viinejä viileiltä viljelyalueilta, esimerkiksi Etelä-Englannista, Itä-Euroopasta ja Tanskasta. Ultima satsaa myös alkoholittomiin juomiin.

Finnjävelin ystävällinen ja yksilöllinen palvelu ehti kehkeytyä lyhyessä ajassa käsitteeksi. Ultima jatkaa samalla väellä ja linjalla, vaikka konsepti mullistuu.

"Ravistelemme jäsenistämme huhtikuussa jäveliläisyyden ja kasvatamme sitten kaiken Finnjävelissä opitun päälle ultimalaisuuden", ravintolapäällikkö **Maija Ijäs** kuvailee henkilökunnan haasteita. Muutokseen ja kokeellisuuteen kuuluu epävarmuus. "Koska kokeellisuus on Ultiman ytimessä, meidän täytyy oppia kukoistamaan muutoksessa."

Ravintolan design on Finnjävelistä tuttuun tapaan Ateljé Sotamaan käsialaa. "Finnjävel oli kulttuuriprojekti ja niin tulee Ultimakin olemaan. Design on meille aina ensisijaisesti tapa uudistaa kulttuuria", **Kivi Sotamaa** sanoo.

Sotamaa puhuu biodesignista. "Haluamme luoda elämyksellisen, unenomaisen ympäristön, joka viettelee kokeilemaan ja nautiskelemaan uudella tavalla", Sotamaa sanoo.

Kiertotaloudessa ultimalaiset ovat saaneet asiantuntija-apua tulevaisuustalo Sitralta. Tarkoituksena on kokeilla ravintolassa erilaisia kiertotalousratkaisuja, joita voidaan hyödyntää niin Lapin ravintoloissa kuin Suomen vientivalttina maailmalla.

"Ultima on kiertotaloushenkinen tulevaisuuden visio siitä, mitä ruoantuotanto ja -kulutus voivat tulevaisuudessa olla. Ruoka tuotetaan kestävästi siellä, missä se syödään. Näin ratkaistaan monia ilmastonmuutokseen liittyviä ongelmia. Ruoka tuotetaan säästä riippumattomissa, suljetuissa olosuhteissa. Samalla minimoidaan logistiikkaa, pakkausmateriaaleja, veden- ja energiankulutusta sekä hävikkiä", Sitran kiertotalousasiantuntija **Merja Rehn** sanoo.

*Ravintola Ultima avaa ovensa 15.5.2018 osoitteessa Eteläranta 16, Helsinki. Lisätiedot: [restaurant-ultima.fi](mailto:restaurant-ultima.fi)*

**Lisätiedot, haastattelut:** tiedottaja Katja Viitalahde-Annala, 050 395 6084, [katja.viitalahde@cestlavie.fi](mailto:katja.viitalahde@cestlavie.fi)

**Kuvat:** [restaurant-ultima.fi](http://restaurant-ultima.fi)

- [Sitra](#)
- [Green Automation](#)
- [Entocube](#)
- [Helsieni](#)
- [Ateljé Sotamaa](#)

