



Otto Hietamies palkittiin toiseksi parhaana nuorena kokkina maailmassa. Kuva: Sanna Rahkonen.

Suomeen hopeaa nuorten

kokkien kisoista Meksikossa

12.1.2025 11.05

Helsinkiläishotellin kokki **Otto Hietamies** on sijoittunut toiseksi nuorten kokkien MM-kisoissa Meksikossa viime lauantaina. Voitto meni Norjaan. Lapland Hotels Bulevardin Kultá Kitchen & Bar -ravintolassa työskentelevä Hietamies sai kilpailun tuomareilta kiitosta erityisesti menun mausta ja tekniikasta.

Nuorten kokkien MM-kilpailuun osallistui tänä vuonna 18 alle 27-vuotiasta kokkia eri puolilta maailmaa. Kilpailun järjestää maailman vanhin gastronominen La Chaîne des Rôtisseurs -järjestö, ja kilpailulla on pitkät perinteet: ensimmäisen kerran se pidettiin vuonna 1977.

Suomi oli edellisen kerran mitalisijoilla vuonna 2018, kun **Emmiina Marinne Lehtonen** voitti pronssia. Vuonna 2021 ja 2020 voitto on mennyt Norjaan. Suomea tänä vuonna Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition -kilpailussa edustanut **Otto Hietamies** lähti kilpailuun voittaja-asenteella ja palaakin Suomeen nyt hopeamitali kaulassaan. Kilpailu meni Hietamiehen ja häntä valmentaneen **Sanna Rahkosen** mukaan upeasti ja suunnitelmien mukaan.

– Nyt on hyvä fiilis. Toinen sija merkitsee paljon: on hienoa saada mitali Suomeen ja olla osana tällaisia kisoja ja maailman parhaita nuoria kokkeja. Ensimmäinen sija meni Norjaan, joten huippua saada Pohjoismaita kärkeen, Hietamies kuvailee.

Kaikki raaka-aineet tuttuja

Kilpailussa Hietamiehen menuun sisältyi alkuruokana jokirapucevicheä, mousseline ravusta ja osterista, fenkolia, kukkakaalia ja rapumajoneesia. Pääruokana oli New York strip steak, nautaragu, sipulia, maa-artisokkaa ja savustetulla naudanrasvalla maustettua kastiketta. Jälkiruokana puolestaan valkosuklaamoussea, rusinaparfait, ananasta ja touille.

– Kaikki raaka-aineet olivat ennestään tuttuja. Haasteena oli ainoastaan keittiön ja työpisteen pienuus, mutta niistäkin selvitettiin. Kisasuoritus meni hienosti ja kehuja tuli niin maku- kuin tekniikkatuomareilta. Muutamia korjausehdotuksia tuli tulevaisuutta ajatellen. Otamme ne tietenkin kiitollisina vastaan, Rahkonen sanoo. Neljä vuotta Lapland Hotelsin Kultá Kitchen & Bar -ravintolassa työskennellyt Hietamies kertoi etukäteen vievänsä maailmalle nimenomaan työnantajansa oppeja.

– Kaikki kisatekniikat ja osaamiseni ovat lähtöisin Lapland Hotelsista. Meillä on niin hyvät, puhtaat, suoraan Lapista tulevat raaka-aineet. Menut ovat kaikissa hotelleissa erilaisia ja saamme aika vapaat kädet niiden suunnittelussa. Se on opettanut paljon, hän sanoo.