

MATKARAPORTTI

OPINTOMATKA ETELÄ-SUOMEN PIENMEIJEREIHIN



Kuva: Päivi Soppela

**LAPINLEHMÄN MAITO MARKKINOILLE -
LAPPARIKOULU
SYYSKUU 2018**

MATKAOHJELMA

Keskiviikko 19.9.

- Lähtö aamupäivällä kello 9 Rovaniemeltä bussilla kohti Tamperetta
- perillä Ahlmanilla noin kello 19-20, majoittuminen Ahlmanin Kartanoon

Torstai 20.9.

- aamupala Ahlmanin ravintolassa
 - Ahlmanin Kasvua suomenkarjasta-porukka liittyy seuraamme
- 8.00 **työpaja Ahlmanin tilameijerissä** <http://www.ahlman.fi/tilameijeri>
- valmistetaan meijerituotteita tilan suomenkarjan maidosta (esim. piimä, jogurtti ja kotijuusto).
- kello 12 lounas Ahlmanin ravintolassa (omakustanteinen)
- **lounaan jälkeen vierailu Herkkujuustolassa** Sastamalassa
 - tuotteet punahome-, kitti-, mozzarella-, valkohomejuustoja, myös jonkin verran tuontijuustoja
 - tutustuminen uuteen juustolaan ja ravintolakompleksiin
 - <http://www.herkkujuustola.fi/>
- paluu Ahlmanille
- mahdollisuus ruokailla Ahlmanin ravintolassa kello 18 saakka (omakustanteinen)
- ruokailun jälkeen **tutustuminen opastetusti Ahlmanin navettaan ja suomenkarjaan**

Perjantai 21.9.

- 7.15-8.00 aamupala Ahlmanin ravintolassa
- 8.00 lähtö **Salonien juustolaan**, Laitilaan <http://salonienjuustola.fi/>
 - erilaisia juustoja, karamelleja, rahkaa, raakamaitoa, jogurtia
 - suomenkarjan ja suomenvuohien maidosta tehtyjen jatkojalosteiden mielenkiintoinen markkinointi, pienjuustolan toiminta yhden hengen yrityksenä
 - tilamyymälässä ostosmahdollisuus
- Lounas
- matka **Kolatun juustolaan**, Somerolle <https://www.kolattu.fi/kolatun-juustola-oy>
 - juustoja vuohen ja suomenkarjan maidosta (brie, valkohome, munajuusto, jogurtit)
 - tilamyymälässä ostosmahdollisuus
- paluu illaksi Ahlmanille, iltaohjelma vapaa

Lauantai 22.9.

- aamupala Kartanossa
- paluumatka Rovaniemelle, matkan varrella ruoka- ja kahvitaukoja, Rovaniemellä ollaan iltapäivällä/illansuussa

Matkapäiväkirja

Keskiviikko 19.9.

Matkaan kohti Tamperetta päästiin aikataulussa kello yhdeksän Möllärin linjojen tilausbussilla. Kyytiin poimittiin retkeläisiä pitkin matkaa, eteläisin osallistuja tuli mukaan Kärämäeltä. Kaikkiaan kyydissä oli loppumatkan ajan kahdeksan aikuista ja yksi lapsi. Yksi opintomatkaan osallistunut tuli Ahlmanille omalla kyydillään. Matkan päämääränä oli Ahlmanin aikuis- ja ammattiopisto, joka sijaitsee viitisen kilometriä Tampereen keskustasta etelän suuntaan. Ahlmanin Kartanoon päästiin majoittumaan noin kahdeksalta illalla.

Torstai 20.9.

Aamu alkoi Ahlmanin ravintolassa nautitulla aamupalalla. Linjastossa oli tarjolla koulutilan omaa tuotantoa, jogurttia, rahkaa, tilamaitoa ja –piimää sekä oman puutarhan omenoista tehtyä ihanaa hilloa. Myös sämpylät olivat oman leipomon lämpimäisiä.

Aamupalalta siirryttiin sujuvasti meijerivastaava Jarkko Latun ja Kasvua suomenkarjasta –hankkeen projektipäällikön Riitta Niirasen ohjaamina Ahlmanin opiston tilameijeriin. Kasvua suomenkarjasta –hankkeen opiskelijat olivat tässä vaiheessa liittyneet joukkoon, joten meijerissä oli melkoisen tiivis tunnelma. Meijerissä toisena opastajanamme toimi meijerityöntekijä ja juustomestari Hannu Virtanen.

Suojavaatteiden ja huolellisen käsienpesun jälkeen päästiin tutustumaan meijerin kalustoon, juustokattiloihin ja maitotankkiin. Jogurtin tekemiseen tarvittava maito oli jo siirretty lämpenemään 300 litraa vetävään suureen kattilaan ja toisessa huoneessa myös tuorejuustokattilassa maito laitettiin lämpenemään. Oikean lämpötilan saavuttamista odotellessa Jarkko ja Hannu kertoivat meijerin toiminnasta ja tuotevalikoimasta.

Ahlmanin tilameijerin tuotanto

Meijerissä valmistetaan viittä eri juustoa, joista suosituin ja tunnetuin on Selinin Sininen-sinihomejuusto. Muut juustot ovat perinteinen kermajuusto, savukermajuusto, perinteinen hämäläinen munajuusto ja salaattijuusto. Kausiluontoisesti valmistetaan myös halloumi-tyyppistä grillijuustoa ja kotijuustoa. Tätä viimeksimainittua pääsivät myös opiskelijat nyt valmistamaan.

Juustojen lisäksi meijerissä valmistetaan piimää ja jogurttia sekä pakataan pastöroitua tilamaitoa litran pulloihin. Jogurteissa on viittä eri makua, joihin tarvittavat marjahillot valmistetaan itse. Marjat jogurtteihin ovat kotimaisia, raparperijogurtin raparperi saadaan koulutilan puutarhasta. Meijerissä

valmistetaan myös rahkaa oman ravintolan tarpeisiin. Valikoimissa on ollut aiemmin myös viili, mikä on nyttemmin jouduttu ajan puutteen vuoksi pudottamaan pois vakituiselta tuotelistalta. Sitä valmistetaan kuitenkin jonkin verran Ahlmanin tilapuodin valikoimiin. Viilin saatavuudesta markkinoilla on kuulemma tullut melko paljon valituksia ja onpa eräs kauppa paikkakunnalla lopettanut muidenkin tuotteiden tilaamisen viilin lopetuksen jälkeen. Viesti kauppiaalta oli ollut, että tilaukset jatkuvat sitten, kun viili palaa tuotelistalle.

Ahlmanin tilameijerissä käytetään raaka-aineena pelkästään oman tilan suomenkarjan maitoa. Tilan navetassa on länsisuomenkarjan geenipankkikarja, sen lisäksi on muutama kyyttö ja kaksi lapinlehmää. Oma tilameijeri käyttää maitoa noin 2000-2500 litraa viikossa. Maito haetaan pihan toiselta puolelta navetan maitohuoneesta ja siirretään pumpun avulla suoraan tankista tuhannen litran säiliöön. Säiliö kuljetetaan traktorilla lastauslaiturille, josta se siirretään edelleen trukilla tilameijerin maitohuoneeseen, josta maito siirretään letkulla juustokattiloihin. Tällä menetelmällä maito siirtyy mahdollisimman helposti ja hygieenisesti paikasta toiseen eikä kontaminaatoriskiä pääse syntymään.

Meijerin tuotteita viedään oman tilapuodin lisäksi eri puolille Etelä-Suomea kauppoihin ja ravintoloihin. Pääosa tuotteista päätyy Tampereelle ja sen lähialueelle, mutta myös pääkaupunkiseutu herkkumyymälöineen ja kauppahalleineen on tärkeää markkina-aluetta. Meijeriä pyöritetään kahden palkatun henkilön voimin, lisäksi koulun catering-alan opiskelijoita on usein harjoittelijoina meijerissä. Meijerin tilat ovat tuotantoon nähden käytössä koko kapasiteetillaan, lisätiloja ja uusia pakkauslaitteita odotetaan lähivuosina.

Työpaja

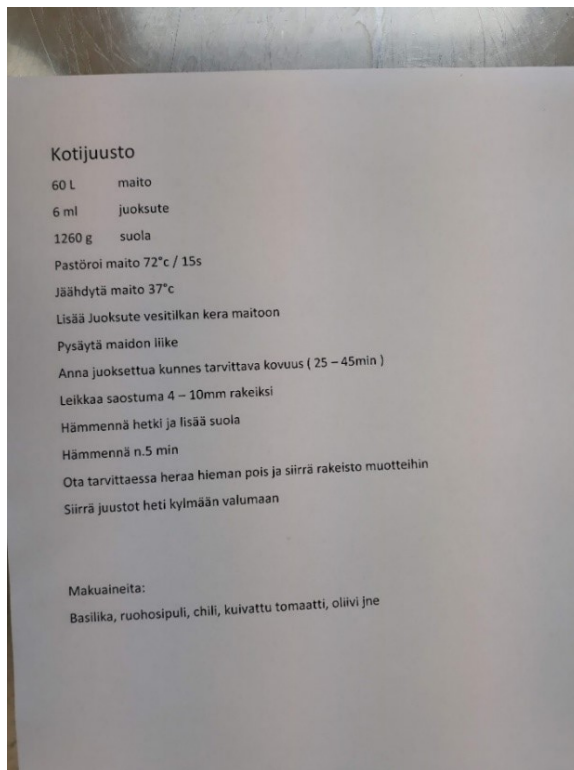
Kun juustoa varten tarvittava maito oli saatu sopivaan lämpötilaan, se laskettiin kypsytyssaaveihin ja siihen sekoitettiin juoksutin. Saavit peitettiin ja jätettiin hyytymään. Noin tunnin kypsymisen jälkeen juustomassaa sekoitettiin juustoharpulla ja sekoittimella, kunnes se muuttui ryynimäiseksi. Juustomassat kauhottiin muotteihin, joissa se sai valua ja tiivistyä seuraavaan aamuun saakka. Juustoa tehtiin kahta eri makua, maustamaton ja ruohosipulilla maustettu kotijuusto. Yrtit ja muut tuoreet raaka-aineet on ryöpätty kevyesti ennen niiden lisäämistä juustomassaan, jotta niiden mukana ei tule seokseen haitallisia, massaa pilaannuttavia mikrobeja. Makua antavat ainekset lisätään yleensä vasta valmiiseen massa.



Hannu Virtanen ja Jarkko Lattu (1. ja 2. vasemmalta) kertoivat Ahlmanin tilameijeristä opintomatkalaisille (Kuva: Päivi Soppela)



Juoksutinta annostellaan maitomassan painon mukaan (Kuva: Päivi Soppela)



Kotijuuston ohje (Kuva: Päivi Soppela)



Hyttynyt juustomassa rikotaan juustoharpulla rakeiseksi. Muottiin laitettua massaa painellaan kevyesti muoteissa, jotta se tiivistyy paremmin. (Kuvat: Anne Tuomivaara)

Jugurttia ja piimää varten maito kuumennettiin eri kattilassa noin yhdeksääkymmeneen asteeseen. Hapatebakteerit siroteltiin jauheena ensin kypsytystonkkiin, molemmille hapanmaitotuotteille oli omat hapatteensa. Meijerissä käytetään pakastekuivattuja bakteerikantoja, jotka tilataan sinne Saksasta. Bakteerit säilytetään viileässä pussin avaamisen jälkeen. Kun maito oli jälleen jäähtynyt 45-asteiseksi, se kaadettiin tonkkiin hapatteen päälle. Jugurttitonkat oli laitettu ennen täyttämistä vesisaaveihin, joihin laskettiin 45-asteinen vesi. Tässä vesihauteessa jugurttitonkat ovat viisi tuntia, jonka jälkeen tonkat siirretään viileään kypsymään loppuun. Jugurtti purkitetaan parin päivän sisällä, maustettujen jugurttien marjahillot lisätään luonnonjugurttimassaan juuri ennen purkitusta.



Ahlmanin tilameijerin jugurtin etiketissä näkyy suomenkarjan logo (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanin tilameijeri ei ole kovin suuri, neliöitä on noin sata. Siitäkin tilasta koneet ja laitteet sekä isot kattilat vievät suuren osan. Näin ollen mihinkään kovin suuriin projekteihin ei meidän melkein parikymmenpäinen joukkomme pystynyt ryhtymään. Kaikki kuitenkin näkivät, miten toimitaan ja halukkaat pääsivät myös itse lisäämään juoksuttimia ja hapatteita sekä kauhan ja juustoharpun varteen saamaan tuntumaa itse valmistusprosessiin.



Maistiaisiakin saatiin. Vasemmalla Savu-Gabriel, oikealla tilameijerin palkittu tähtituote Selinin Sininen (Kuva: Päivi Soppela)

Opiskelijat kyselivät aktiivisesti tilameijeriin liittyviä asioita meijeristeiltä, jotka osasivat pitkällä käytännön meijerityön kokemuksella vastata niihin kattavasti. Myös meijerin laitteisto ja kypsytysvarastot esiteltiin meille, samoin tuotteiden etiketit ja niihin liittyvät markkinointikuviot. <http://www.ahlman.fi/tilameijeri>

Suomenkarjan maidosta tehtyjen tuotteiden logoa ollaan uusimassa Ahlmanin hankkeiden toimesta. Tavoitteena on tehdä siitä uusi sertifiointimerkki samaan tapaan kuin Suomessa on jo esimerkiksi Luomuliiton leppäkerttumerkki. Logon käyttö tulee maksulliseksi ja sen saadakseen maito- ja lihatuotteen raaka-aineen on oltava kokonaan suomenkarjasta lähtöisin. Merkkiä tulee hallinnoimaan Ahlmanin koulun Säätiö sr. <http://www.ahlman.fi/kasvua-suomenkarjasta>

Maitobaari

Työpajan päätyttyä pääsimme tutustumaan Ahlmanin navetan maitobaariin maatilamestari Harri Alakapeen opastamina. Maitobaari on navetan yhteyteen maituhuoneen eteiseen tehty myymälätila, josta myydään raakamaitoa kuluttajien omaan astiaan joka arkipäivä kello 17.30-18.15. Tilamaito on täysin käsittelemätöntä raakamaitoa, joka on ainoastaan jäähdytetty lypsylämpimästä +3 asteeseen. Maitobaarin myyntityön tekevät pääosin navettavuorossa olevat opiskelijat. Maidon maksamisessa

on siirrytty pois opiskelijoiden hoitamasta käteiskassasta sen työläyden ja hitauden vuoksi. Nykyisin maidon ostaja käy maksamassa haluamansa maitomäärän etukäteen tilapuotiin ja saa kuittia vastaan maidon maitobaarista. Tilamaito on Ahlmanin menekkituote, jota asiakkaat hakevat säännöllisesti kauempaakin.

Harri Ala-Kapee esitteli maitobaarin toiminnan ja pääsimme myös kurkkaamaan maitotankkihuoneeseen, johon maitoa hakevilla asiakkailla ei ole pääsyä. Myytävä raakamaito pumpataan sille varatusta säiliötä sähköpumpun avulla mittakannuun, josta maito kaadetaan asiakkaan astiaan. Raakamaitoasetuksen mukaan asiakkaalle on annettava mukaan tietoa raakamaidon käytön rajoituksista, tämä sama tieto on oltava myös myyntitilan seinällä. Ahlmanin maitobaarista ostetulle maidolle luvataan oikein säilytettynä viiden vuorokauden säilyvyys.



Maitobaarin seinällä on lain vaatima raakamaitoon liittyvä varoitusteksti. (Kuva: Anne Tuomivaara)



Harri Ala-Kapee kertoo Ahlmanin maitobaarin toiminnasta (Kuva: Anne Tuomivaara)

Yhteenvetona maitobaarin kokemuksista Harri kertoi, että maitobaarin pitäminen on hiukan työlästä näin suuressa mittakaavassa, mutta toisaalta se on erittäin hyvää brändityötä sekä koulutilalle että suomenkarjalle. Opiskelijoille maitobaarissa työskentely antaa kokemusta asiakaspalvelusta ja tietysti myös raakamaidon myynnissä huomioitavista asioista. <http://www.ahlman.fi/maitobaari>

Maukkaan lähilounaan jälkeen siirryimme linja-autoon yhdessä Kasvua suomenkarjasta –hankkeen väen kanssa ja matka Sastamalaan alkoi.

Herkkujuustola

Sastamalassa sijaitsevan Herkkujuustolan on vuonna 2002 perustanut juustomestari Peter Dörig, joka muutti Suomeen 90-luvun puolivälissä. Peter on vanhaa juustomestarien sukua Sveitsin Appenzellistä. Juustolan reseptiikka on Peterin itse luomaa vanhojen perinteiden pohjalta. Sastamalan Mouhijärvellä sijaitseva juustola tuottaa seitsemää erikoisjuustoa. Juustoperheen jäseniä ovat pehmeä lehmänmaitojuusto, kittijuusto, savujuusto sekä valko- ja punahomejuustot. Juustojen raaka-

aine tulee tätä nykyä Valiolta, mutta Peterillä on ollut joitakin kokeiluja ja myös tulevaisuuden suunnitelmia erityisesti suomenkarjan maidosta tehtäviin juustoihin. Juustolan käyttämät maitomäärät ovat nykyisin niin suuria, että erikoismaidoista valmistettujen tuotteiden tuotanto ei ole vielä logistisesti ja taloudellisesti mahdollista. Juustoja jälleenmyydään laajasti erikoisliikkeiden lisäksi myös tavallisissa elintarvikeliikkeissä etenkin Etelä-Suomessa, mutta myös Oulussa (kahdessa myymälässä) ja Rovaniemellä (yhdessä).

Herkkujuustolan toiminta on alkanut pienestä, muutaman juuston valikoimasta, joita Peter kiersi henkilökohtaisesti esittelemässä kauppiaille juustolan lähialueella ja keräsi näin tulevia asiakkaita. Yritys on vähitellen laajentunut ja työllistää nyt oman perheen lisäksi muutamia ulkopuolisiakin.

Juustola toimi vielä vierailuhetkellä Sastamalassa vanhan kruununtorpan pihapiirissä olevassa rakennuksessa, mutta tilojen käytyä ahtaiksi Herkkujuustolalle on valmistumassa uusi tuotantolaitos Porintien varteen Häijäälle. Uuden laitoksen laitteet ja niiden asennustyö on tilattu Sveitsistä. Muussa rakentamisessa Peter Dörig on halunnut tukea paikallisia yrittäjiä, joten koko uuden juustolan urakointi on sastamalalaisissa käsissä.



Peter Dörig Herkkujuustolasta ja yrityksen juustovalikoimaa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Toiminta uusissa tiloissa on tarkoitus aloittaa tämän syksyn aikana. Uusiin tiloihin tulee ravintola, josta on ikkunanäkymät juustolaan. Asiakkaat voivat ravintolasta päin nähdä juustojen valmistusvaiheita ja yksi ikkuna avautuu myös kypsytyksellariin. Uuden juustolan työt rytmitetään yleisöystävällisesti niin, että myös ravintolan aukioloaikoina olisi jotain työvaiheita nähtävissä.

Vierailu Herkkujuustolassa ja uuden juustolan työmaalla venyi useamman tunnin mittaiseksi. Peterillä oli paljon kertomuksia Suomeen tulonsa alkuvaiheista ja erilaisista vaiheista juustolan perustamiseen liittyen. Vaikeuksiakin on ollut paljon, mutta Peter kiitti Sastamalan hyvää yritysilmapiiiriä ja suopeasti hankkeisiin suhtautuneita pankinjohtajia siitä, että häneen on luotettu ja autettu monissa vaiheissa eteenpäin.



Peter Dörig esittelee uutta juustokellaria, joka ei erikoisrakenteisten seiniensä vuoksi tarvitse jäähdytysenergiaa lainkaan (Kuva: Päivi Soppela)

Herkkujuustolan juustot ovat erinomaisia maultaan ja niiden pakkaus ja ulkonäkö on hyvin toteutettu. Tuotevalikoimassa on pyritty pois tavanomaisesta, voimakkaasti kilpailluista tuotteista ja lähdetty rohkeasti tuottamaan erikoisia, kalliimman hintaluokan juustoja. Tuotteille on hankittu Maakuntien Parhaat- ja Ruokaa Omasta Maasta-sertifikaatit. Juustolan tuotteita on palkittu useissa kilpailuissa ja myös Peter Dörig on saanut eri tahojen palkintoja työstään. <http://www.herkkujuustola.fi/>

Sastamalasta palattuamme pääsimme jälleen Ahlmanin ravintolaan syömään lähiruokaa ja maistamaan tilameijerin piimää ja maitoa ruokailun yhteydessä.

Ahlmanin karja

Ruokailun ja vaatteidenvaihdon jälkeen lähdimme jälleen koulutilan navettaan. Tällä kertaa pääsimme suojapuvuissa tutustumaan navetan sisälle asti lehmisiin ja nuoreen karjaan. Oppaanamme oli jälleen Harri Ala-Kapee ja lehmäjuttua riitti puolitoista tuntia.



Lapparikoululaiset Ahlmanin navetassa ihailemassa Noaidi-lapinlehmää. Noaidi on koulutilan lapinlehmä Ylläksen tytär. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanin koulutilan navetassa on nelisenkymmentä lypsävää ja saman verran nuorta karjaa. Lehmät ovat kaikki suomenkarjaa. Lapinlehmä karjassa on kaksi, itäsuomenkarjaa yhdeksän ja loput länsisuomenkarjaa. Tilan iltä- ja länsisuomenkarja ovat geenipankkikarjaa, toisin sanoen tilalla on velvoite säilyttää näitä rotuja ja jalostaa niitä geenivaraohjelman mukaisella tavalla ja tutkijoiden valvonnassa.

Lapinlehmistä tilalla pidetään yhtä erityisen maitoista sukulinjaa, jonka kantaäitinä on muun muassa Suomen tähän mennessä ainoa lapinlehmien satatonnari Talvikki. Satatonnari on lehmä, jonka elinikäistuotos on ylittänyt satatuhatta kiloa. Tätä nykyä tilalla on tästä suvusta huippuylä Ylläs, joka on parhaina vuosinaan tuottanut yli kymmenen tuhatta kiloa sekä sen tytär Noaidi.

Koulutilalla on aiemmin ollut paljon muitakin eläimiä kuten vuohia, lampaita, hevosia ja siipikarjaa. Navetan maidosta noin kaksituhatta litraa viikossa menee omaan tilameijeriin, osa Suomen Jäätelön raaka-aineeksi ja loput hakee Valion maitoauto.



PSK-vanharouva Ylläs, jonka elinikäistuotos vuoden 2018 lopussa on 80 000 kiloa. Ylläs on 11-vuotias ja poikinnut kahdeksan kertaa. (Kuva: Anne Tuomivaara)



Pienokaisten ihastus näytti olevan molemminpuolista. Vasikka on Noaidin tytär ja Ylläksen tyttärentytär Pyhä. (Kuva: Päivi Soppela)

Alkuperäiskarjarotujen ruokinnassa on eroavaisuuksia verrattuna valtarotuihin. Ahlmanille tulee Suomen Rehulta Harrin itsensä suunnittelema väkirehu, joka ei ole niin energiapitoista kuin tavalliset väkirehut. Suomenkarja on herkkää lihomaa ja lihominen aiheuttaa herkästi maitotuotoksen vähentymistä ja terveysongelmia. Koska koulutila on keskellä kaupunkialuetta, omaa säilörehua tehdään vähän ja suurin osa ostetaan sopimustuottajilta. Ummikoille annetaan kuivaa heinää ja ne elävät kesäajat pääosin koulutilan laitumella. Osa hiehoista toimii myös kauempana tilan ulkopuolella maisemanhoitolehminä. Lypsykarja laiduntaa vuororyhmissä kesällä laidunten vähyyden vuoksi, talvella kaikki lehmät ulkoilevat navetan takana olevalla jaloittelupihalla joka päivä vähintään tunnin sillä aikaa kun navetta siivotaan. Lehmät menevät ulos mielellään säästä riippumatta.

Tilan geenikarjasta myydään vasikoita sekä jalostukseen että teuraaksi. Ahlmanin sonnivasikat menevät pääsääntöisesti kolmen kuukauden iässä teuraaksi. Tästä mureasta ja vaaleasta lihasta ovat muutamat huippuravintolat kiinnostuneita ja maksavat siitä hyvin. Kolmen kuukauden iässä länsisuomenkarjan vasikka on tilalla saatujen kokemusten mukaan optimaalisinta teurastaa, ottaen

huomioon ruokinnan ja ylläpidon kulut suhteessa lihasta saatavaan hintaan. Pieni osa sonneista lähtee jalostuskäyttöön Faballe ja toisiin karjoihin.

Perjantai 21.9.

Meijerivastaava Jarkko Lattu yllätti iloisesti lapparikoululaiset tuomalla aamupalapöytään edellisen päivän työpajan juustotuotokset. Maustamaton ja ruoholisipulilla maustettu kotijuusto olivat molemmat onnistuneet hienosti. Juustot olivat maukkaita ja rakenteeltaan oivallisia.



Työpajan tuotoksena syntyi hyvää tuorejuustoa ruohosisipulilla ja ilman (Kuva: Anne Tuomivaara)

Saloniemen juustola

Aamiaisen jälkeen kello kahdeksalta Lapparikoulun ja Kasvua suomenkarjasta -porukat hyppäsivät jälleen bussiin ja matka Laitilaan kohti Saloniemen juustolaa saattoi alkaa. Ajomatkaa oli parisen tuntia, jonka aikana oli hyvä verkostoitua ja tehdä vertailuja eteläisen ja pohjoisen Suomen toiminnasta ja karjanpidosta.

Saloniemellä saatiin heti aluksi yllättävä paimenkoiranäytös, kun talon australiankelpie kokosi aidasta karanneet lehmät yhdessä emännän kanssa takaisin laidunaitaukseen. Aitalangoista oli virta poissa

sähkökatkon vuoksi ja tämän havainneet lehmät olivat lähteneet retkelle kohti pihamaata. Kun karja oli jälleen siellä missä piti, Riitta Saloniemi kertoili laitumen reunassa tilan taustoja ja miten tilanpidon nykytilanteeseen on päädytty.



Saloniemen alkuperäiskarjasta valtaosa on rodultaan länsisuomenlehmää. Mukana on myös yksi lapinlehmä ja muutama kyyttö. (Kuva: Anne Tuomivaara)

Saloniemet ostivat alun perin tilan asumiskäyttöön vuonna 1998 sen sijainnin vuoksi. Talo sijaitsee rauhallisella paikalla eikä lähistöllä ole liiemmin naapurustoa. Tila vaikutti siis hyvältä valinnalta koirien ja muutaman harrastevuohen pitoon. Vuohien määrä alkoi kuitenkin vähitellen kasvaa ja pian maitoa oli yli oman tarpeen. Riitta päättikin kokeilla juustojen valmistusta ensin pienimuotoisesti kotikeittiössä ja kun menekkiä tuntui olevan, perusti pienen juustolan. Lehmät tilalle tulivat niin ikään hiukan vaivihkaa. Ensin hankittiin kaksi maisemanhoitokyyttöä, jotka ajateltiin pidettävän emolehminä. Lehmänmaitojuustojen tuotekehitys onnistui niin hyvin, että karjaa lisättiin. Nykyään pääosa karjasta on länsisuomenlehmiä, joukossa muutama kyyttö ja yksi lapinlehmä. Juustolaa laajennettiin vuonna 2009 ja tila siirtyi luomuun 2010. Tilalla on tällä hetkellä kaksi vierasta työntekijää ja harjoittelijoita. Tilan eläinkantaan kuuluu edelleen vuohia ja myös muutama suomenhevonen.

Vuohet laiduntavat eri tyyppisissä aitauksissa kuin lehmät. Pikkupukit asustelevat päiväsaikaan väljässä pihattotyyppisessä karjasuojassa, jossa myös vanhemmat vuohet ovat öisin. Pienet pikkukilit kastroidaan ja myydään lihaksi niiden kasvettua noin neljän kuukauden ikään.

Riitta Saloniemen mukaan vuohenlihan myynti on heikosti kannattavaa ja kilien teurasiän optimointi haastavaa.



Kilipukit asustavat väljässä pihatossa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Varsinainen lypsynavetta on mielenkiintoinen hybridi, siellä on lypsypaikat sekä lehmille että vuohille. Vuohet nousevat lypsylle korkealle tasanteelle, jonka takana on lypsäjille tarkoitettu käytävätila. Lypsytilanteessa rauhanturvaajina toimivat paimenkoirat, jotka vahtivat vuohien liikkeitä tasanteella ja komentavat väärin paikkoihin pyrkivät vuohet takaisin ruotuun. Lehmät lypsetään tavanomaiseen tapaan lattiatasossa. Vuohien ja lehmien vuorolypsy onnistuu hyvin ja on säästänyt paljon rakentamis- ja ylläpitokustannuksia.



Riitta Saloniemi esittelee hybridinavettaa, jossa vuohet lypsetään lypsäjän selkää säästävällä korokkeella. Paimenkoira on myös lypsytyössä korvaamaton apu. (Kuva: Päivi Soppela)

Saloniemen juustolassa tuotetaan lehmän- ja vuohenmaidosta juustoja, karamelleja, rahkaa, kirkastettua voita, jogurttia ja myydään raakamaitoa. Juustolan myymälä on pihapiirissä sijaitsevassa pienessä mökissä. Myymälässä on myynnissä tilan omien tuotteiden lisäksi myös jonkin verran muiden lähialueen tuottajien tuottamia elintarvikkeita kuten luomurypsiöljyä ja nokkosnäkkileipää. Tarjolla on myös alueen käsityöläisten tuotteita, pesuaineita ja saippuaa. Myymälä on pieni ja kodikas ja tyylikkäästi sisustettu.



Saloniemen Juustolan tuotteilla on kaikilla tarina (Kuva: Päivi Soppela)

Saloniemen erikoisuutena on persoonallinen markkinointi. Juustot ja muut tuotteet on nimetty humoristisilla nimillä, jotka kuvaavat tuotteen syntytarinaa ja tietysti myös sen luonnetta. Nimiä ovat esimerkiksi Äkkilähtö, Työvoitto, Ensilempi ja Kutsuhuuto. Pakkausten ulkonäkö on yhtenäinen ja erottuva, piirroskuvat ovat eri tuotteilla hiukan erilaiset, mutta tyyli on tunnistettavissa saloniemeläisten omaksi. Luomuliiton leppäkerttumerkki on näkyvällä paikalla kaikissa pakkauksissa. Tuotteilla on laaja jälleenmyyntiverkosto eteläisessä Suomessa, pohjoisimpana Kokkolassa. Yrityksen kotisivut ovat helppokäyttöiset, kauniit ja selkeät. <http://saloniemenjuustola.fi/>

Kolatun juustola

Saloniemeen tutustumisen ja Laitilan keskustassa nautitun lounaan jälkeen matka jatkui Kolatun juustolaan Somerolle, jossa valmistetaan juustoja vuohen ja suomenkarjan maidosta (brie, valkohome, munajuusto). Vanhan pihapiirin ydin on ollut kartanon torppa, joka on ollut nykyisten omistajien suvun hallinnassa 1800-luvun lopulta saakka.

Yrityksen toimintaa esitteli meille ensin tilan isäntä Janne Tolvi. Juustola on aloittanut toimintansa vuonna 1996 Kolatun vuohijuustolan nimellä, mutta lehmänmaidon tultua toiseksi raaka-aineeksi, nimi muutettiin nykyiseen muotoonsa. Omasta vuohikarjasta luovuttiin vuonna 2005, kun juustojen

tekeminen alkoi viedä yrittäjäpariskunnalta yhä enemmän aikaa. Nykyään juustolan vuohenmaito ostetaan Juustoportilta ja lehmänmaito Valiolta. Kolatun tuoteperheeseen kuuluvat vuohen- ja lehmänmaitocheddar, valkohomejuustot, munajuusto ja salaattijuustot. Kolatun juustot ovat saaneet useita juustoammattilaisten palkintoja. Syyskuussa 2018 yritys osti myös Ahon Jogurtin liiketoiminnan ja sen mukana jugurttituoteperheen, joka on tavoitteena saada myyntiin koko Suomen laajuisesti. Tuoteperheessä on kymmenen erilaista jogurttimakua, pääasiassa marjajogurtteja.

Juustolassa ei ole varsinaista tilamyymälää, mutta juustoja myydään satunnaisesti myös tilalta. Tärkein myyntikanava on juustolan oma myyntivaunu, jolla kierretään eri tapahtumissa ympäri Etelä-Suomea ja Savoa myöten. Juustovaunusta tehtävä markkinointi edesauttaa myös vähittäiskaupoista tehtävää myyntiä, koska vaunumyynnin avulla juustojen tunnettuus leviää laajemmalle maantieteelliselle alueelle.

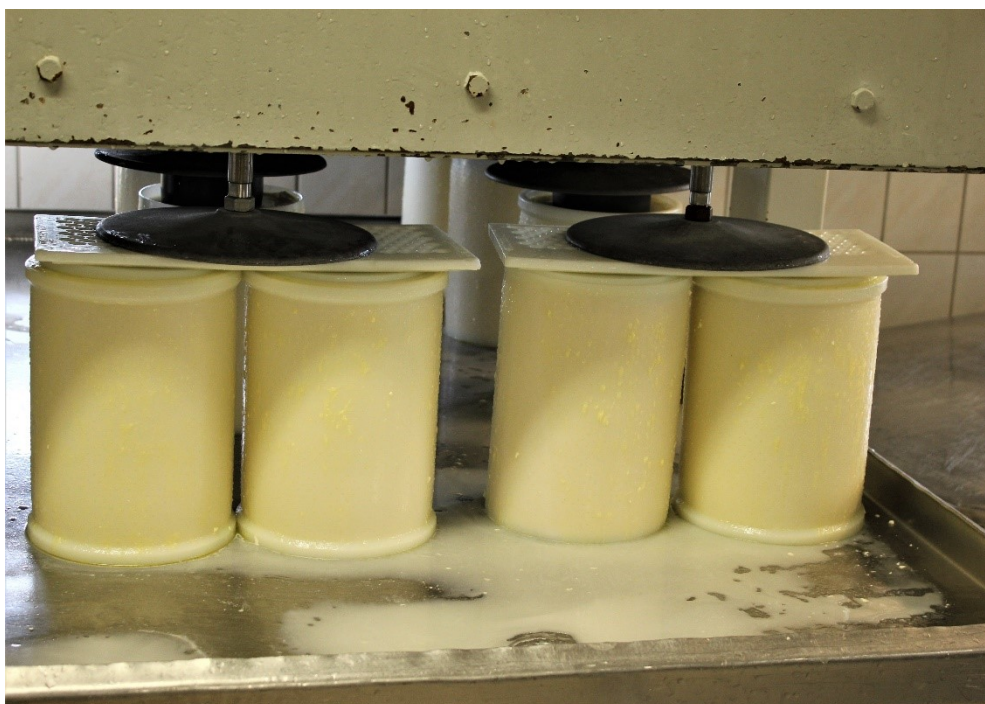


Kolatun juustoja kypsymässä (Kuva: Anne Tuomivaara)

Opintoretkiryhämme pääsi kiertämään suuren osan juustolasta. Tilat on tehty vanhaan navettaan ja se on sanellut paljon koneiden ja laitteiden sijoittelua. Meijeri on toimiva, mutta sokkeloisen ja hieman ahtaankin oloinen. Silti kaikelle toiminnoille riittää tilaa ainakin toistaiseksi. Janne Tolvi kertoi yrityksen olevan periaatteessa kiinnostunut tilamaidon ja suomenkarjan maidon käytöstä tuotteissaan, mutta sen edellyttävän maidon noutamista vain yhdeltä lähialueen tilalta ja tämän tilan sitoutumista

tuottamaan maitoa juustolaan. Alustavia keskusteluja aiheesta käytiin heti paikan päällä lähialueen tilallisen kanssa.

Juustolakierroksen jälkeen pääsimme tilan päärakennukseen maistelevaan juustoja ja jugurtteja. Tilan emäntä Outi Kolattu-Tolvi kertoi lisää juustolan ja koko tilan vaiheista maistattamisen ohessa. Päärakennus on entisöity vanhaa kunnioittaen ja on yrittäjäperheen koti. Maistatusten jälkeen pääsimme vielä ostoksille juustolaan, jossa kävikin melkoinen kuhina juustolaatikoiden ympärillä. <https://www.kolattu.fi/kolatun-juustola-oy>



Kolatun juustoja puristimessa (Kuva: Anne Tuomivaara)

Ahlmanille paluun jälkeen lapparikoululaiset lähtivät vielä päätösillalliselle lähialueen raaka-aineita annoksissaan käyttävään Pikkubistro Kattilaan Tampereen keskustaan. Paikka on hyvin pieni ja kodikas, palvelu erittäin hyvää ja ruokalistalla lähialueella kasvatetun ruoan lisäksi ilahduttavan paljon myös luonnonantimia kuten haukea, metsäsieniä ja hirveä. <https://www.pikkubistro.fi/>



Lapparikoulun ja Kasvua suomenkarjasta –hankkeen yhteisen opintomatkan päätöskuva. Osa porukasta ehti jo livahtaa juusto-ostoksille ja kotimatkalle. (Kuva: Päivi Soppela)

Lauantai 22.9.

Lähtöaamun aamupala nautittiin Kartanossa ja kello kahdeksan maissa oltiin jo valmiina kotimatkalle. Rovaniemelle bussi saapui kahdeksan aikoihin illalla.

Paljon kiitoksia kaikille mukana olleille! Kiitos myös Ahlmanin väelle vieraanvaraisuudesta ja erityisesti Riitta Niiraselle hienon retkiohjelman järjestelyistä! Teidän kanssanne on ilo tehdä yhteistyötä. Kiitos myös käyntikohteiden emännille ja isännille sekä Möllärin Linjojen kuljettaja Anssille turvallisesta kuljetuksesta.