MAATALOUS

Kaikkea pitää syödä kohtuudella. Ääri-ilmiöt ja kiellot ovat aina huono asia. **LIHANTUOTTAJA ANTTI VERÄVÄINEN**

Kilpailu lihansyöjien suosiosta kiristyy

Laatutietoinen lihansyöjä saa lisää valinnanvaraa, kun Atria tuo markkinoille oman tuoteperheen lihakarjasta peräisin olevasta lihasta.

AKAA (MT)
Valtakunnallisista lihataloista Atria on päättänyt, että nyt on oikea aika markkinoida kuluttajille lihakarjan lihaa.

Edellisestä yrityksestä on vajaa kymmenen vuotta.

2000-luvun alkuun saakka Atria teki töitä, jotta kuluttajat oppisivat ostamaan alkuperäiden alkuperä on alkanut kiinnostaa kuluttajia.

Alkuperä ja eläinten hyvinvointi ovat entistä tärkeämpiä ostopäätökseen vaikuttavia tekijöitä, Perälä sanoo.

”Lähiruoka, vastuullisuus ja läpinäkyvyys ovat voimakkaasti nousevia trendejä.”

Jonkin verran kalliimpaa
Kysymykseen, mitä kuluttaja Atrian lihakarjanlihasta kaupassa maksaa, Perälä ei suoraan vastaa.

Hänen mukaansa maksuhalukkuutta on selvitetty ja siitä on olemassa jonkinlainen käsitys. Käytäntö osoittaa, mihin hinta asettuu.

”Ero tavalliseen lihaan on ennemminkin euroja kuin senttejä.”

Entä mitä tuottaja hyötyy uudesta tuotemerkistä?

Tuottajalle maksetaan hinnaston ja laatuluokitusten mukaan. Sitten on olemassa tiettyjä muita lisätekijöitä, Perälä sanoo.

Tuotanto keskittyy etelään
Atrialla on noin 860 sopimustilaa, jotka tuottavat uusiin tuotteisiin käytettävää lihaa.

Osa on emolehmätiloja, osa on erikoistunut nautojen jatkokasvatukseen.

Tilat tuottavat lihaa 5–6 miljoonaa kiloa vuodessa. Määrä on noin 10 prosenttia kaikesta Atrian käsittelemästä lihasta.

Suomessa kasvatettavista lihakarjaroduista edustettuina ovat hereford, aberdeen angus, charolais, limousin, simmental ja blonde d’aquitane.

Tiloista pääosa sijaitsee Hämeessä, Uudellamaalla ja Varsinais-Suomessa. Lisäksi tuottajia on Savossa sekä Etelä- ja Pohjois-Pohjanmaalla, Perälä kertoo.

> »Lähiruoka, vastuullisuus ja läpinäkyvyys ovat voimakkaasti nousevia trendejä.«
> **MATTI PERÄLÄ**

Rotutieto myöhemmin
Ensi maaliskuusta alkaen kuluttajapakkauksissa kerrotaan, miltä tilalta liha on peräisin mutta tietoa rodusta ei ole.

Perälän mukaan rotutieto lisätään mahdollisesti myöhemmin.

Toistaiseksi se puuttuu, koska yhtiö ei halua uuvuttaa kuluttajaa tarjolla olevan tiedonmäärän alle.

Ensin pitää oppia ostamaan ja käyttämään lihakarjan lihaa. Vasta sen jälkeen on aika oppia, mitä eroa roduilla ja niistä peräisin olevalla lihalla on.

Kauppaan menevien lihapakettien tiedoista rotu ilmenee. Joten jos kauppa myy kulinaarilihaa palvelutiskissä, kauppias voi halutessaan laittaa tiedon rodusta näkyville.

Yksi luomutuote mukana
Kuluttajapakatut pihvilihatuotteet tulevat myyntiin syksyn aikana.

Atria kulinaari -tuotemerkillä myytäviin tuotteisiin kuuluvat sisäpaistiviipaleet, jauhelija, palapaisti, paistisuikale sekä kahdenlaisia nakkeja.

Lisäksi tarjolla on leivänpäälle tarkoitettu mustapippurihärkä, joka on myös luomua.

Atria takuumurea -tuotteissa käytetään myös maitorotuisten eläinten lihaa, Perälä selventää eroa pihvilihatuotteisiin.

MAIJA ALA-SIURUA

JAANA KANKAANPÄÄ

Teristen kartanon hereford-sonnit viihtyvät jaloittelutarhassa lähes säässä kuin säässä.

”Kuluttajilla oikeus vaatia hyvää lihaa”

”Kaikkea pitää syödä kohtuudella. Ääri-ilmiöt ja kiellot ovat aina huono asia.”

Näin vastaa Teristen lihakarjatilan isäntä **Antti Veräväinen** kysyttäessä, miten hän perustelee lihansyönnin oikeutusta.

Keskustelu lihan syömisestä ja ruuan alkuperästä on hänestä hyvä asia. Kuluttajilla on oikeus vaatia kaikin puolin hyvää lihaa. Sitä voi syödä harvemmin, mutta valita silloin laatua.

Tila on erikoistunut siitoseläinten tuotantoon. Kartanosta myydään sekä hiehoja että siitossonneja.

Koska kaikista elämistä ei ole siitokseen, pääosa kartanon naudoista päätyy lihaksi.

Lihakarjankasvattamisessa Veräväistä motivoi arvostetun tuotteen tuottaminen, josta on jopa hieman niukkuutta.

Antti Veräväinen

Luomu ei kiinnosta
Teristen kartanon karjaa tai peltoja ei olla siirtämässä luomuun, vaikka emolehmätuotantoa pidetään erityisen hyvin luomuun sopivana.

Päätös pysyä tavanomaisena tilana on tarkan pohdinnan tulos.

Ensinnäkään Veräväinen ei usko, että luomutuotanto on ratkaisu maailman nälkäongelmaan. Toiseksi hän ei halua nykyistä enempää tukivalvontoja tai muuta byrokratiaa.

Luomua ei tarvita siihen, että ympäristö ja eläinten hyvinvointi otetaan kaikessa toiminnassa huomioon, vaikka kannattavuus on keskeinen tavoite, isäntä painottaa tilan toimintaperiaatteita.

”Hoidamme tilaan siten, että periaatteessa tänne voisi tulla milloin tahansa katsomaan eläimiä ja niiden olosuhteita.”

Käytännössäkin Teristen kartanon ovet ovat usein auki vieraille. Lihakarjankasvatukseen ovat tutustuneet muun muassa koululaiset, kollegat ja toimittajat.

Toinen rotu jalostettavaksi
Teristen laitumilla on totuttu näkemään herefordeja.

Rotua ei olla vaihtamassa, vaikka tänä kesänä laiduntamassa on myös aberdeen anguksia.

”Halusin etsiä rotujen keskinäisiä eroja ja jalostaa aberdeen angusta itse.”

Ensimmäiset aberdeen angus -emot ostettiin viime vuonna.

Rotuun päädyttiin, koska muita vaihtoehtoja ei ollut, Veräväinen sanoo.

Hereford ja aberdeen angus ovat rotuina samantapaisia, joten ne pystyvät käyttämään hyödykseen samoja laitumia.

Myös niiden tuottama liha muistuttaa ominaisuuksiltaan toisiaan.

”Luonteissa on eroja. Aberdeen angukset ovat vilkkaita ja eloisia.”

Teristen kartano on Atrian sopimustila, jolla on noin sata emolehmää.

Ne laiduntavat seitsemässä ryhmässä yhdessä keväällä syntyneiden vasikoiden sekä sonnin kanssa. Laidunkausi alkaa toukokuun alussa ja päättyy syys–lokakuun taitteessa.

Ainoastaan teuraaksi menevät edellisvuotiset sonnit eivät pääse laitumelle, mutta niilläkin on käytössään jaloittelutarhat.

”Vasikat kasvatetaan itse. Näin saamme kaikki paino- ja indeksitiedot käyttöömme”, Veräväinen perustelee.

Tietoja tarvitaan jalostustyön pohjaksi.

MAIJA ALA-SIURUA

Luonteeltaan rauhalliset herefordit eivät hätkähdä, vaikka touhukas irlanninsetteri Missi pyrähtää tervehdyskäynnille.

Rotukarjan pihvilihan myynti kasvaa maltilla

Tammisen lihatukku toi markkinoille muutama vuosi sitten ainoastaan liharotuisten nautojen lihaa sisältäviä tuotteita.

”Myynti on kasvanut odotetulla tavalla maltillisesti myönteiseen suuntaan”, kuvailee toimitusjohtaja **Pasi Tamminen** Rotukarjan pihvilihaa -tuoteperhettä.

Nyt, kun naudanlihan tuotannossa ollaan niukkuuden puolella, kuluttajat ovat entistä kiinnostuneempia tuotteen alkuperästä.

Lihatukun suunnitelmissa ei kuitenkaan ole tuotantomäärän kasvattaminen.

Sen sijaan jauhelihaksi päätyviä ruhon osia halutaan vähentää.

Ruhon leikkuutapaa pitää muokata, jotta hyvää tavaraa syntyy enemmän. Oppia lähdetään hakemaan muun muassa Kanadasta, Tamminen kertoo.

Rotukarjasta on tehty sopimus 360 tilan kanssa. Tiloista noin 100 tuottaa pääosan lihasta.

Sopimustiloilla on yhteensä noin 5 500 nautaa. Kasvatettavat rodut ovat hereford, aberdeen angus, charolais, limousin ja simmental.

Rotu sekä lihan tuottaneen tilan tiedot painetaan jokaiseen etikettiin tulostettuina tai tiedon voi hakea tuottaja- tai eränumeron perusteella yhtiön verkkosivuilta.

Yhtiön tavoitteena on, että kuluttajat osaisivat ostaa tietystä rodusta peräisin olevaa lihaa tiettyä käyttötarkoitusta varten.

Vielä ei olla näin pitkällä, Tamminen myöntää. Hän pitää kuitenkin tärkeänä kertoa eri rotujen lihojen ominaisuuksista.

”Se on pitkä hidas kaava, mutta se pitää opettaa.”

Yhtiö kouluttaa esimerkiksi kauppojen lihamestareita. Koulutuksista käydään muun muassa läpi rotuasioita, jotta lihamestarit osaavat kertoa niistä asiakkailleen.

Toinen otollinen maaperä rotuerojen oppimiselle ovat ravintolat. Niiden keittiömestarit tietävät, että lihan maku on luissa ja rasvassa.

Jotkut ravintolat ostavat jo nyt vain tietyn liharodun lihaa, Tamminen kertoo.

MAIJA ALA-SIURUA