MAATALOUS

Terveet linnut ovat virkeitä, uteliaita ja kulkevat kaula pystyssä. **KALKKUNANTUOTTAJA HEIKKI RINNE**

MARKKU VUORIKARI

Kuusiviikkoiset kalkkunakukot kasvavat kotitilallaan Huittisissa vielä noin 12 viikkoa ennen kuin ne lähtevät teuraaksi Säkylään Länsi-Kalkkunan teurastamolle.

Kalkkunanliha jää broilerin varjoon

Suomessa tuotetaan niin vähän kalkkunanlihaa, että se voisi erikoistuotteena raivata tilaa muilta lihalaaduilta kaupan hyllyillä ja kuluttajien lautasilla. Nyt kalkkuna ja broileri muistuttavat kuluttajan mielessä liikaa toisiaan.

Kalkkunanlihan tuottaminen maksaa enemmän kuin broilerin, joten kaupassa kalkkuna on broileria kalliimpaa.

Kuluttaja valitsee herkästi edullisemman vaihtoehdon, koska hänelle lihalaatujen ero on hämärä. Lihatalojen on syytä katsoa peiliin, sillä tuotannon alkuvuosina kalkkunasta valmistettiin liian samantapaisia tuotteita kuin broilerista.

Lihalaatujen ei tarvitsisi kilpailla keskenään, jos kalkkunatuotteet olisivat riittävän omalaatuisia. Niille voitaisiin jopa luoda oma brändi, kuten Ruotsissa on tehty.

Lihan koostumus kilpailuvaltiksi

Kalkkunan ja broilerin liha eroavat toisistaan ravitsemukselliselta koostumukseltaan, rakenteltaan ja maultaan. Se sisältää vähän energiaa, hyvälaatuista rasvaa, runsaasti proteiinia, painottaa kehittämispäällikkö **Sanna Simula** Satafood Kehittämisyhdistyksestä. Hän työskentelee Kotimaisten kalkkunantuottajien kilpailukyvyn parantaminen -hankkeessa.

”Sen lisäksi, että kalkkunalta puuttuu oma tuotemerkki, sitä ei erotella kaupan hyllyissä mitenkään, vaan pakkaukset ovat broilerikyltin alla.”

Gallup Elintarviketiedon mukaan Suomessa tuotettiin kalkkunanlihaa viime vuonna noin 8 miljoonaa kiloa.

Määrä on tippunut roimasti 2000-luvun alun kalkkunabuumiin verrattuna. Tuotanto kipusi vuonna 2005 peräti 14 miljoonaan kiloon.

Suomalainen söi kalkkunanlihaa viime vuonna noin 1,7 kiloa. 2000-luvun alkupuoliskolla kulutus oli vielä runsas 2 kiloa vuodessa henkeä kohti.

Vertailun vuoksi kerrottakoon, että viime vuonna broilerinlihaa tuotettiin 99,3 miljoonaa kiloa ja jokainen suomalainen söi sitä lähes 17 kiloa.

Huonosti kannattavaa

Viime vuodet kalkkunanlihan tuotanto on paininut kannattavuusongelmien kanssa. Tilojen taloutta nakertavat kalliit rehut ja energia sekä edullinen tuontiliha.

Vuonna 2010 kalkkunakasvattamon tuotantokustannus oli 1,93 euroa/lihakilo, josta 1,6 euroa oli muuttuvia kustannuksia. Tuotantoon suhteutettu käyttökate oli –8 senttiä/kilogramma lihaa.

Huonon kannattavuuden vuoksi osa tiloista on siirtynyt broilerin kasvatukseen, kertoo erikoistutkija **Jarkko Niemi** Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksesta MTT:stä. Hän alusti 12. maaliskuuta Helsingissä kalkkunantuotannon kilpailukykyä käsitelleessä seminaarissa.

Kun lasketaan yhteen kiinteät kustannukset, energia, untuvikko, rehut ja muut kustannukset ilman työtä, ero Saksan ja Suomen tuotantokustannuksissa on 6 senttiä saksalaistuottajien hyväksi.

Suomessa teuraaksi kevyempinä

Yksi syy kustannuseroon löytyy EU:n eläinkuljetusasetuksen erilaisesta tulkinnasta ja soveltamisesta käytäntöön, Simula kertoo.

Kuljetuslaatikoissa, joiden korkeus on 40 senttimetriä, voidaan muualla EU-alueella kuljettaa huomattavasti suurempia kalkkunakukkoja kuin Suomessa.

Täällä kukko menee teuraaksi 16,5–17-kiloisena, kun esimerkiksi Saksassa elopaino teurastettaessa on 22 kiloa.

Teuraspaino vaikuttaa todennäköisesti myös rintafileentuotantoon, Simula kertoo. Lisäksi Suomen kasvattamoissa on piennempi täyttöaste eli vähemmän lintuja neliötä kohti kuin esimerkiksi suurissa tuottajamaissa Saksassa ja Puolassa.

Hinnoittelusta kannustavampaa

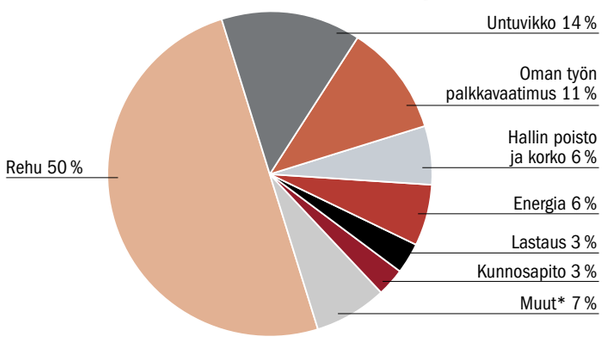
Niemi kannustaa käyttämään suomalaisten kalkkunoiden hyvän terveystilanteen ja vähäisen lääkitsemisen hyödyksi markkinoinnissa.

Tuottajalle kannattavuuden parantaminen tarkoittaa päiväkasvun kohentamista, eli huomion kiinnittämistä ruokintaan, lintujen terveyteen ja kasvatusolosuhteisiin, tautisulkuun sekä aktiiviseen tuotannonseurantaan, Niemi luettelee.

Laatuhinnoittelua voisi muuttaa, jotta se ohjaisi tavoitteena oleviin tuotantotuloksiin. ”Tuottaja saisi jälkitilin, mikäli kukkojen päiväkasvu saavuttaa vaaditun tason”, Niemi ehdotaa.

MAIJA ALA-SIURUA

Kalkkunakasvattamon kustannusjakauma 2010



* Esimerkiksi kuivikkeet, pesuaineet, vakuutukset, traktori ja lääkintä.

Lähde: Jarkko Niemi, MTT Taloustutkimus MT

”Jokaisen erän on onnistuttava”

HUITTINEN (MT)
Napakka nokkaisu nipistää pohkeesta, kun utelias kalkkunakukko haluaa selvittää saappaansoljen salaisuudet.

Lintu lajitovereineen elää Huittisissa **Pirjo** ja **Heikki Rinteen** tilalla, jolla on tuotettu kalkkunanlihaa 2000-luvun alusta.

Broilerinlihan tuotanto vaihtui isompiin lintuihin kalkkunabuumin innoittamana. Kalkkunanlihalla tuntui tuolloin olevan kysyntää ja teurastamot houkuttelivat alalle uusia kasvattajia.

Äkkiä ajatellen voi luulla, että tuotantosuunnan muutos broilereista kalkkunoihin ei ole suuri. Luulo on väärä, sillä lintulajit eroavat toisistaan monin tavoin.

”Yksi suurimmista eroista on tilivälin pituus”, **Heikki Rinne** toteaa kuivasti.

Broileri kasvaa teuraaksi vajaassa 40 vuorokaudessa, kun kalkkunakana teurastetaan 14 viikon ja -kukko 18 viikon ikäisenä.

Vuoden aikana Rinteet ehtivät kasvattaa 2,5 kalkkunaerää.

Rehut vievät tilistä ison osan

Kalkkunan rehuhyötysuhde on heikompi kuin broilerin eli kalkkuna tarvitsee kasvaakseen suhteessa enemmän rehua kuin broileri.

Rehut lohkaisevat 65–70 prosenttia kalkkunanlihan tuotantokustannuksista. Kaikista muuttuvista kustannuksista rehut ja untuvikot ovat 80 prosenttia.

Yhden lihakilon tuottamiseen kuluu 3,65 kiloa rehua. Kalkkunakukko painaa teurasikäisenä runsaat 16 kiloa.

Tarkkaa tuottajahintaa Rinne ei kerro, mutta se on kahden euron tietämillä.

”Näillä hinnoilla jokaisen erän on onnistuttava.”

Rinteet ovat Atrian ja HK Ruokatalon omistaman Länsi-Kalkkunan sopimustuottajia. Yhtiö tuottaa noin 99 prosenttia kotimaisesta kalkkunanlihasta.

Terve lintu jaksaa olla utelias

”Terveet linnut ovat virkeitä, uteliaita ja kulkevat kaula pystyssä.”

Pirjo ja Heikki Rinteen tilalla broilerit vaihtuivat kalkkunoihin 2000-luvun alussa.

Heikki Rinne käy tarkastuskäynnillä kalkkunahallissa 2–3 kertaa päivässä.

Kalkkuna vaatii paljon lämpöä, joten hallin lämpötilan on oltava kohdallaan ja ilmastoinnin pelattava.

Maaliskuun puolivälissä linnut ovat vajaan kuuden viikon ikäisiä ja hallissa on vielä väljää.

Lattia-alaa on yhteensä vajaa 800 neliömetriä, jolla tepastelee noin 2 150 kalkkunakukon parvi. Hallin väliseinän toisella puolella on samankokoinen parvi.

Hallin lattiaa peittää kutterin ja purun sekoitus.

Ruokinta- ja vesiautomaatteja pitää olla riittävästi, jotta jokainen lintu pääsee syömään.

Automaatteja nostetaan korkeammalle sitä mukaa kuin linnut kasvavat, jotta ne eivät ylety ulostamaan astioihin.

Halliin ei tule luonnonvaloa, joten päivänpituus hoidetaan valaistuksella.

Kalkkunoiden päivä alkaa kahdeksalta ja päättyy yhdeltätoista illalla.

”Lintujen on saatava nukkua muun muassa siksi, että osa D-vitamiineista imeytyy pimeässä. Sillä merkitys kalsiumin imeytymiselle, mikä puolestaan turvaa luuston kehittymistä”, selittää kehitysasiantuntija **Sirkka Karikko** Satafood Kehittämisyhdistyksestä.

MAIJA ALA-SIURUA

Voit kommentoida juttua Maaseudun Tulevaisuuden verkkolehdessä osoitteessa *www.maaseuduntulevaisuus.fi.*

Kalkkunantuotannon vaiheet

Emojen karanteenikasvattamot
- kalkkunaemojen ja -kukkojen tuonti (BUT tai Nicholas)
- kasvatus 29 viikkoa

Emojen munittamot
- emot ja kukot 29 viikkoisista noin 56 viikon ikään
- munantuotanto hautomoille

Hautomot
- untuvikkojen tuotanto
- haudonta 28 vuorokautta

Kalkkunankasvatustilat
- kasvatetan 14–19 viikkoa sukupuolesta riippuen
- teuraspaino 6–12 kilogrammaa

Lihanjalostuslaitokset
- Atria Oy, jalostus
- HK Ruokatalo Oy, jalostus
- Länsi-Kalkkuna Oy, alkutuotanto ja teurastus

Kaupan kautta kuluttajalle

MT Lähde: siipi.net

» Sen lisäksi, että kalkkunalta puuttuu oma tuotemerkki, sitä ei erotella kaupan hyllyissä mitenkään, vaan pakkaukset ovat broilerikyltin alla.«

SANNA SIMULA

HELPOSTI HYVÄÄ

Rinteen kalkkunatilan emännän keittiöstä

Uunifileitä
Maustamattomia kalkkunan rintafileitä
Marinadi:
öljyä
siirappia tai juoksevaa hunajaa tai fariinisokeria
suolaa tai soijakastiketta
2 rkl konjakkia
Paistamiseen
esim. avokadoöljyä
Sekoita marinadi ja laita fileiden kanssa tiukkaan muovipussiin. Anna maustua muutama tunti jääkaapissa. Kääntele pussia välillä, jotta fileet maustuvat tasaisesti.
Paista marinoituneet fileet nopeasti pannulla, jotta ne saavat väriä pintaan. Asettele fileet uunivuokaan ja huuhtele paistinliemi päälle. Samaan vuokaan voi laittaa esimerkiksi juureksia, sipuli ja valkosipulia. Peitä vuoka foliolla ja paista 200 asteessa uunin alatasolla noin 30–40 minuuttia kunnes fileet ovat kypsiä.

Luumukalkkuna
Nyljetty kokonainen kalkkuna
Luumuja
Voita
Voitele kalkkunan pinta huolellisesti runsaalla voilla. Hiero pintaan pippuria ja suolaa. Täytä luumuilla ja laita uuniin. Anna paistua useita tunteja, kunnes luut irtoavat helposti lihasta.

Kalkkunavokki
Kalkkunasuikaleita
Vihanneksia suikaleina
Pitkäjyväistä riisiä
Ruokakermaa
Suolaa
Vettä
Paistamiseen
esim. avokadoöljyä
Koristeeksi persiljasilppua
Vokkaa suikaleet nopeasti öljyssä. Lisää suola, vesi, riisi ja vihannekset. Anna kypsyä. Lisää ruokakerma ja ripottele päälle persiljasilppua.

TURUN MESSUKESKUS
Piha & Puutarha
-MESSUT 5.–7.4.
Unelmapuutarha
Hyötypuutarha
Valo & vesi
Piha ja terassi
Juontajana Sonja Lumme – yli 170 näytteilleasettajaa!
• tietoiskuja, työnäytöksiä ja luentoja: mm. Eija Klaucke, Minna Toivanen ja Panu Kaila
• näyttelyitä & keskuspuistoalue
• lapsille istutuspuuhia
PERINNE-KOTI
Samaan aikaan myös Perinnekoti-tapahtuma!
www.turunmessukeskus.fi
Yhteistyössä: Lounais-Suomen Puutarhayhdistys, Livia, Viherlassila, Humaliston Sähkö
Liput 14 €, lapset 7–15-vuotiaat 5 €, eläkeläiset, opiskelijat 10 €
Avoinna pe–la 10–18, su 10–17
Messubussi nro 100, Aurak. 3, T1
Paikoitus 5 €
Tiedustelut p. 02 337 111
TURUN MESSU- JA KONGRESSIKESKUS