VIIKONVAIHDE

Laidunlihaa lautaselle. Ylämaankarja viihtyy koko elämänsä ulkosalla. Sivu 17

Erilainen esitys. Maatilan pihapiiri muuttuu aavemaiseksi tarinapaikaksi. Sivu 15

Palkitut verkoistoitujat. Jenni Wahteristo ja Pasi Romo palkittiin matkailuverkoston kehittämisestä. Sivu 14

Riistaliemi höyryää hiilivoimalassa

Yrittäjät Joachim Silfver ja Tomas Landers kehittävät uusia tuotteita riistaruoan ystäville. He kokkaavat Inkoon entisessä hiilivoimalassa, pakastavat syväsatamassa ja markkinoivat tuotteitaan lähiruokatapahtumissa.

INKOO

Metsästystä harrastavat **Joachim Silfver**, 32, ja **Tomas Landers**, 35, tutustuivat toisiinsa sattumalta lastensa päiväkodissa ja ryhtyivät yhdessä yrittäjiksi.

Silfver perheineen osti Inkoosta mummonmökin ja muutti Helsingin keskustasta maalle. Nelivuotias **Mathilda**-tytär löysi päiväkodista sydänystäväksi Landersin **Carolinan**. Tyttöjen äidit ystävystyivät ja myös isät löysivät pian yhteisiä puheenaiheita.

Keittiömestari Silfveriä ja kiinteistöjen hoitoa konsultoivaa Landersia kiinnostivat metsästys, lähiruoka ja luonnonvarojen kestävä käyttö. Pian syntyi ajatus yhdistää molempien osaamiset.

Riistakauppa kokin tukena

”Olin suorittanut metsästäjätutkinnon ja monet tutut keittiömestarit metsästivät. Mahdollisuudet harrastamiseen kuitenkin aukenivat vasta, kun muutimme Inkooseen ja tutustuin Tomakseen”, Silfver kertoo.

Landers oli avannut Viltgården-riistakaupan, koska hän halusi tarjota riistalihaa myös ei-metsästäville kuluttajille.

Silfverin catering-yritys Smaka keskittyi Landersin opastuksella riistaruokiin.

Silfver valmistaa metsästysporukoille jahtilounaan metsässä. Nuotio on valmiina ja kuuma riistakeitto höyryää, kun on lounastauon aika ennen seuraavaa ajoa.

Saalis pataan luita myöten

Landers pitää huolta siitä, että kokki saa käyttöönsä ensiluokkaiset raaka-aineet. Riista ostetaan turkki tai höyhenet päällä lähialueiden tiloilta ja metsästysseuroilta.

Lihat menevät Silfverin catering-asiakkaille tai suoramyyntiin Viltgårdenin riistakauppaan fileinä, paisteina tai jauhettuna toivomusten mukaan. Yhteistyössä on kehitetty myös pitemmälle jalostettuja tuotteita.

”Oleellista on, että saan Tomakselta tiedon, millainen eläin jahdissa on kaatunut. Voin varata esimerkiksi peuran tarjottavaksi kahden viikon päästä asiakkaalle sen sijaan, että eläin menisi pakkaseen”, Silfver kertoo.

Arvokas riistaeläin hyödynnetään ruuanvalmistuksessa mahdollisimman tarkkaan.

Tuoreista luista Joachim keittää aromikkaan riistaliemen, joka on myös herkullista juotavaa. Liemen valmistukseen kuluu 2–3 päivää.

Kotikokit ja ravintolatkin ostavat lientä mielellään valmiina.

Luut, joita ei voi käyttää ruuanvalmistukseen, menevät naapurustossa toimivalle eläinruokayrittäjälle. Myös eläinruuissa suositaan nyt lähiruokaa ja raakatuotteita.

Tyhjät neliöt käyttöön

Varsinainen onnenpotku yrittäjille oli löytää läheltä iso keittiö.

Hyvin varustettu laitoskeittiö on toimintansa lopettaneessa Inkoon hiilivoimalaitoksessa jonka ruokalassa on tilaa 400 ihmiselle.

Suuri pakkasvarasto saatiin vuokrattua Inkoon syväsatamasta. Oma riistankäsittelylaitos valmistuu Landersin kotitilalle ensi metsästyskaudeksi.

”Toivomme, että saamme jatkaa keittiön vuokrausta pitkään, vaikka voimalassa ei enää tapahdu juuri muuta. Siellä on tyhjillään satoja huoneita, joista tulisi hyviä toimistotiloja”, Landers miettii.

Maatiloille mahdollisuuksia

Landers pohtii tyhjien rakennusten hyödyntämistä ammatikseen. Hän neuvoo kehittämään maa- ja metsätiloja kestävästi. Osana kestävää kehitystä riistatalouden merkitys kasvaa koko ajan.

Tiloille tehdään kokonaissuunnitelma, jossa otetaan huomioon alueen mahdollisuudet. Rakennuksia pyritään korjaamaan ja muuttamaan, jotta ne saataisiin tuottavaan käyttöön.

”Monet rakennukset maaseudulla päästetään huonoon kuntoon. Niistä tulee lopulta purkukustannuksia, vaikka jo katon korjaus ja seinien maalaus säilyttäisi rakennusten arvoa ja ne saataisiin jossakin vaiheessa vuokrattua.”

”Maaseudulla voi harjoittaa monenlaista toimintaa. Tyhjilleen jääneitä tiloja kannattaa tarjota ja kysyä rohkeasti. Kaikkien etu on, että neliöt täyttyvät.”

Riistaa suosiva maa- ja metsätalous yhdistettynä valikoivaan metsästykseen tuottaa tulosta.

”Maataloudessa lisätään ympärivuotista vihreyttä, riistapeltoja ja kosteikkoja, joissa eläimet viihtyvät. Metsässä säästetään lehtipuita ja aluskasvillisuutta, jotka tuovat riistalle ruokaa ja suojaa. Metsään voi tehdä kosteikkoja, kaikkea ei tarvitse ojittaa”, Landers tiivistää.

Metsästäjien kimpassa

Joulumarkkinoille yrittäjät tuovat lientä, pateita ja ylikypsiä tuotteita, jotka nopeuttavat aterian pöytään saamista. Yrityksille myydään riistapaketteja, joissa on tuoreita riistalihoja ja valmiita tuotteita.

Asiakkaat varaavat tuotteet mielellään etukäteen nettisivujen kautta. Tämä helpottaa myyjää, joka osaa mitoittaa tarjonnan kysynnän mukaiseksi.

Läntiselle Uudellemaalle on yrittäjien mukaan kasvanut jo vuodessa melkoinen verkosto, jossa toimitaan yhteistyössä.

”Metsästysseurat, kartanot ja yksittäiset metsästäjät myyvät meille riistalihaa, jonka käsittelemme ja myymme kuluttajille”, Landers kertoo.

Riista osana lähiruokaa

”Lähiruoka-aatteen ympärille on syntynyt markkinoita, joilla maistatamme ja myymme tuotteitamme. Myös alueen ravintolat ovat innostuneet lähiruuasta ja haluavat käyttää riistatuotteitamme.”

Alueen joulumarkkinat painottuvat lähiruokaan ja muihin oman alueen tuotteisiin. Ruuanvalmistukseen kotona halutaan käyttää aikaa ja siksi laadukkaita raaka-aineita ollaan valmiita noutamaan suoraan tuottajalta.

Lähiruuan hankkimisesta tulee tärkeä osa hyvän aterian antamaa elämystä.

MARJA MARTIKAINEN

TYHJÄT RAKENNUKSET

Maaseudulla tiloja vailla tuottavaa käyttöä

Tyhjiä asuinrakennuksia oli Suomen ympäristökeskuksen mukaan vuonna 2012 noin 115 000. Suurin osa sijaitsee haja-asutusalueella maakuntien reunoille sijoittuvissa pienissä kunnissa.

Noin 70 prosenttia tyhjistä pientaloista on vapaa-ajan asuinkäytössä, etenkin jos ranta on lähellä. Osa on varsin huonokuntoisia. Noin kymmenesosa on purkukunnossa.

Joka kolmannella haja-asutusalueen tyhjällä pientalolla on yli sadan neliömetrin kokoinen piharakennus, usein vanha tuotantorakennus.

Piharakennukset sopisivat monipuoliseen elinkeinotoimintaan.

Raportti maaseudun tyhjistä asuinrakennuksista ilmestyy Suomen ympäristökeskuksen raportteja -sarjassa ensi vuoden alussa.

JAANA KANKAANPÄÄ

Ruuanvalmistukseen halutaan käyttää aikaa. Laadukkaita raaka-aineita ollaan valmiita noutamaan tuottajalta.

Entisen hiilivoimalan keittiössä valmistetaan nyt riistaruokia. Hyvään riistaliemeen tarvitaan tuoreita riistaluita ja juureksia sekä paljon valmistusaikaa, Tomas Landers ja Joachim Silfver kertovat.

Joachim Silfver ja Tomas Landers metsästävät kotimaisemissa Inkoossa.

Keittiössä syntyy uusia tuotteita.

Riistalihaa helpossa muodossa.

Läntiselle Uudellemaalle on kasvanut vuodessa melkoinen lähiruuan verkosto.