



Vipuvoimaa
EU:lta
2014–2020



Opintomatka Itävaltaan 25.- 28.9.2017 Viskuri -hanke/ erikoiskasvi -ryhmä



Ryhmäkuvassa vasemmalla Asta Myyrinmaa sekä oikealla reunassa Thomas ja Christa Böhm.

Kruunupyyn lentokentältä aamulento lähti 25.9.2017 klo 5.35 kohti Helsinki-Vantaata. Koneen vaihtoa odotellessa tutustuimme lentokentän myymälän erilaisiin juoma-aineisiin, kuten kahvi- ja tee -tuskaan kehiteltyyn kertakäyttökeittimeen (**kuva 1.**). Matkanjohtajaksi saimme Forssan Matkatoimistosta Asta Myyrinmaa. Jatkolennolla saavuimme Itävallan Wieniin klo 09.55 paikallista aikaa ja lähdimme bussilla kohti Ala-Itävaltaa.



Kuva 1. Helsingin lentokentän myymälässä nähtiin mm. kertakäyttöinen kahvi – tai tee- pannu, johon vain lisätään 95 °C -asteinen vesi, haudutetaan muutama minuutti ja nautitaan.

Kaikkea ne tanskalaisetkin keksivät!

Itävallassa on 9 osavaltiota mm. Wien, Tiroli, Salsburg. Maalla on hyvin kansainvälinen historia ja väkipohja on monista maista. Tämä näkyy populaatiossa mm keskusteluissa ja kielessä.

Itävallassa on n 8,7 miljoonaa saksaa puhuvaa, jonkin verran puhutaan myös groatiaa, serbiaa ja turkkia sekä Unkarin rajalla unkaria. Syksyn 2017 vaalien alla pakolaikeskustelu on aikaansaanut äärioikeistolaisten nousua. Itävallasta merkittävä osa on vuoristoista, pinta-alasta n 62 %. Toisen maailmansodan jälkeen Itävalta joutui luovuttamaan osan raaka-aineesta suoraan Neuvostoliitolle. Maa sai myös Marchall -apua.

Elinkeinoista n 60% on palveluja ja vain 1,5 % alkutuotantoa. Maatiloilla on peltoa tilaa kohden vähän. Liikevaihtoa on lisätty tuotantoa monipuolistamalla. Monella tilalla tehdään elintarvikejalostusta ja liitännäisenä on matkailupuolta. Joillakin tiloilla saattaa jopa olla jonkin verran metsää, vaikka pääosan metsästä omistavatkin valtio, aatelissuvut ja erilaiset yhteisöt kuten kirkko. Ala-Itävalta on nykyisin maan suurinta viinintuotantoaluetta, jossa viinin tuotanto ja vienti on kasvanut vuosien aikana. Viiniskandaalin jälkeen viinin tuotanto on noussut pohjalukemista huikkeasti, kun viinin laatuun on panostettu enemmän kuin määrään. Voidaan todeta, että itävaltalaiset ovat sitkeitä, he perehtyvät asioihin ja katsovat luottavaisesti tulevaisuuteen. Yrityksissä on paljon perhe- tai pk- yrityksiä. Maatiloilla tehdään tuotekehitystä ja tuotteet markkinoidaan usein suoramyyntinä. Itävalta on luomutuotannossa edelläkävijä. Kuluttajat ostavat mielellään luomutuotteita ja luomulle on oma kauppaketjokin.

[Restaurant Veggie Bräu, Schulgasse 8, 2000 Stockerau www.veggie-bräu.at](http://www.veggie-bräu.at)

Noin 50 km päässä lentokentältä nälkäiset suomalaiset istutettiin onneksi ensimmäiseksi Thomas ja Christa Böhmin maatilayrityksen Veggie-Bräu ravintolapöytään. Erittäin makean kurpitsakeiton (**kuva 2**). jälkeen jatkettiin kasvislinjalla, kun saimme eteemme kasvispataa. Christa kertoi, että heillä on ollut ravintola 14 vuotta ja ravintola ensin oli ihan tavanomainen ravintola, kunnes he erikoistuiivat kasvisruokaan. Thomas (**kuva 3**) kertoi maatilastaan, jossa peltoa on 50 ha, joka on hieman tavanomaista enemmän. Itävallassa peltoa ei juurikaan ole ostettavaksi asti ja jos joku laittaa maansa myyntiin, voi myyntihinta olla 50 000 e/ ha, eli 5 e neliö. Pellon vuokraus on mahdollista 350- 800 e hehtaarihintaan. Viljelykasveina vehnän, ohran ja kauran lisäksi on mm. camelinaa, hirssiä, papuja ja linssejä. Lisäksi puutarhakasveja kuten ananaskirsikkaa, päärynöitä, viinirypäleitä, omenia sekä yrttejä sekä kasvihuoneessa tomaatti ja chilit. Taimet ostetaan isännän veljeltä, joka viljelee vihanneksia omistamallaan 2-3 hehtaarilla. Peltolohkoilla on useampi mehiläispesä, mutta pölytyspalvelusta ei vielä ole koettu tullee sadonlisää. Alueella on luonnostaankin paljon pölyttäjiä, vaikkakin talviselviytyminen on pienentynyt. Metsän osalta oikaisimme itävaltalaista käsitystä suomailaismetsien tilasta. Suomessa puunkasvu on 100 000 miljoonaa m³/ v ja hakkuut vain 60 000 milj. m³/v.

Kuva 2. (alla). Erinomaisen hyvä kurpitsakeitto meinasi tulla syödyksi ennen kuvausta! Pinnalle oli lisätty kurpitsaöljyä.

Kuva 3.(oikealla). Thomas Böhm etualalla kertoi luonnonmukaisesti viljellystä maatilastaan. Oppaamme Asta Myyrinmaa keskellä.



Omasta maasta saadaan ravintolaan myös kesäkurpitsat, perunat, mungopavut ja mm. soija (**kuva 4.**) sekä nyhtövehnä ja kyros (erotettu valkuaisosa). Ihmettelimme pientä syöntiperunaa. Peruna kylvetään huhtikuussa, eli koko on lajikekohtainen juttu!



Kuva 4. Soijapelto on tuleentunut puintikuntoon.

[Biobauernhof Thomas und Christa Böhm, Ernstbrunnerstraße 84, 2003 Leitzersdorf](#)

Tilalla on 5-6 -vuotinen viljelykierto, mutta erityyppiset maat hankaloittavat hieman viljelykiertoa. Karjanlanta ei ole käytössä, joten ravinteiden saanti perustuu pitkälle biologiseen typensidontaan ja viherlannoitukseen. Esim. härkäpapa lataa peltoon voimaa, josta seuraavana kasvina oleva vilja hyötyy. Matalajuurisempi linssi kasvatetaan tilalla yleensä puhtaana kasvustona. Tilalla käytössä on kevytmuokkaus. Thomas kertoi, että eroosion takia on tärkeää peltojen viherpeitteisyys. Heinä-elokuun sadonkorjuun jälkeen lohkoille kylvetään syysviljaa. Keväällä sekaan kylvetään esim. auringonkukkaa. Viljan maanpeittokasviksi kylvetään 20 kg/ha apilaa. Käytössä on myös syväjuurisempaa savikan sukuista kasvia (**kuva 5**). Vuotuinen sademäärä on 500 mm. Sadetusjärjestelmiä löytyy paikoin Tonavan alueelta (pohjavesi).



Kuva 5. Opintomatkalaiset tutustuivat talveksi viherpeitteiseksi jäävään peltoon, jossa kasvoi härkäpapua, auringonkukkaa ja savikan sukuista maata kuohkeuttavaa kasvia. Vasemmalla Thomas Böhm, maatilan isäntä esittelee juurinystyröitä.

Osa sadosta hyödynnetään tilan kasvisravintolassa ja osa myydään tukkuun. Tavanomaiseen perunaan verrattuna luomuperuna on 2 kertaa ja vehnä 3 kertaa kalliimpaa. Vehnän hintaan vaikuttaa maailmanmarkkinanhinta. Biologisessa viljelyssä luomusatoa ei saada niin paljon kuin tavanomaisesti viljeltyinä (n. 30 % pienempi sato). Ostopanoksia käytetään jonkin verran, mutta niitä ei ole laskettu tarkkaan. Itävallassa tiloista peräti 20 % on luomutuotannossa (Suomessa n 8 %), koska kysyntä markkinoilla ja logistiikka ovat niin hyvät.

Maatila on sukutila, joka on samalla suvulla ollut nyt jo 200 vuotta. Tilalla työskentelee isäntäparin ohella isännän veljenpoika. Isäntäparin omat lapset ovat muissa ammateissa, eivätkä välttämättä ole jatkamassa tilanpitoa. Tuotanto on ollut luomutuotantoa jo 17 vuotta. Thomas on käynyt 3-vuotisen maatalousoppilaitoksen (2 vuotta teoriaa ja 1 vuosi käytäntöä) ja sen jälkeen maisterinopinnot. Isäntä toteaa, että koulu sinänsä ei ollut antanut riittävää pohjaa luomuviljelijän ammattiin, joten paljon on pitänyt käytännössä itse tai vertaistiedon kautta oppia. Nykyisin Itävallassa on mahdollista suorittaa luomupohjainen yliopiston linjaa ja maassa tehdään myös paljon luomututkimusta (mm. maaperä ja kasvitaudit). Isäntä on tyytyväinen luomuvalintaansa ja kertoo luomun vaikuttavan myös muihin valintoihin.

Tulevaisuuden suunnitelmiakin tilalla on siten, että ollaan edelleen monipuolistamassa tuotantoa sieniin (**kuva 6.**) kuten siitake ja osterivinokas. Nyt kokeilussa kasvatusalustana oli olkipaali. Koivusta tehty kasvatusalusta olisi hyvä, mutta koivua ei ole kovin yleisesti Itävallassa. Tammi ja muut lehtipuut kävisivät, paitsi ei paikallinen leppä (harmaaleppä). Myöskään havupuut eivät toimi. Tilalla ei ole omaa metsää. Luonnossakin olisi paljon sieniä, mutta niitä isäntäpari ei paljon kerää. Sieniä ja marjoja saa poimia toisten mailta, kunhan vain pysyy poluilla – polun ulkopuolelle ei saa siis poistua. Sienillä on ravintolassa ja supermarketeissa kysyntää ja erityisesti halutaan siistejä, vähemmän käsiteltyjä raaka-aineita.



Kuva 6. Olkipaaleihin on laitettu sienirihmastoja, sadon määrä oli kyllä vielä varsin vähäinen.

Maatilan puutarhassa kasvoi monenmoista omaan ja ravintolan tarpeisiin. Puutarha on myös paikka virkistyä, joten isäntäväki oli rakentanut oman vesiaiheen puutarhaan. Miksipä ei! Onhan meillä "jokaisella suomalaisillakin oma järvensä". Puutarhan kasvihuoneessa chilipaprikat oli niputettu ja ripustettu kuivumaan. Tilalla on erilaisia koneita ja mm. jauhomylly ja öljyn pienpuristamo. Kanat kuopsuttivat aidatulla sisäpihalla maata ja tuottavat kananmunia isäntäparille. Vuoden kierto ja kasvien tarpeet huomioidaan luomuviljelyssä hyvin. Ekologisuutta mietitään muutoinkin tekemisessä. Esim. yrttikuivurin omatekoinen versio hyödyntää auringonvaloa siten, että pleksin taakse asennettu profiilipelti varaa lämpöä, jolloin alakautta kuivuriin tuleva ilma lämpenee ja nousee kuivaamaan yläläpän alle laitettuja yrttejä (**kuva 7.**).



Kuva 7. Edullinen, itsevalmistettu kuivuri ei vaadi muuta kuin lämmönlähdettä kuin puolipilvisen poutapäivän.

Ylinnä saranoitu kansi, jonka alle voi laittaa kuivattavaksi esim. yrttejä.

Etummaisena on kehystetty pleksi ja sen takana profiilipeltiä.

Pleksin alla oleva ilma lämpenee ja kuivattaa kasvimassaa.

Wegwartehof, Merkenbrechts 1, 3800 Göpfritz an der Wild www.wegwartehof.at/

Wegwartehof – tilalla (**kuva 8.**) kasvatetaan yrttejä, joista osa päätyy teepussiin ja osa kosmetiikkaan. Tilalla on myös tammoja, joiden maitoa jalostetaan juotavaksi ja ihonhoitotuotteiksi. Tilalla on vuonna 1999 aloitettu luonnonmukainen tuotanto ja 5 vuotta on toimittu Demeter – periaatteiden mukaisesti. Tilan päärakennus on aikaisemmin ollut kylän pankkirakennus. Alussa maata oli 1,5 ha, mutta pinta-ala on kasvanut samoin kuin kylällä muillakin tiloilla. Toiminta yrityksessä on myös yhteisöllistä. Kokoaikaisia maanviljelijöitä kylässä on 23, joista 18 tekee toimintaa luomutuotannon mukaisin menetelmin. Yhteistyö kylässä on myös voimissaan mm. yhteiskoneiden myötä. Alussa toiminta oli vuohenmaidon, mutta koska tontille ei ollut vettä saatavilla, keskityttiin hevosiin ja yrtteihin. Hevosrotu on arabilaisen ja etelätirolilaisen risteymiä (**kuva 9**). Niillä on vakaat ja varmat liikkeet ja niiden luonne on vahvat. Tilalla hevosluku vaihtelee 25- 27 päässä ja ne polveutuvat yhdestä tammasta.



Kuva 8. Wegwartehof -tilan päärakennus, myymälä keskellä, eläintilat vasemmalla.



Kuva 9. Hevosia karsinoissaan.

Tilalla ajatellaan varsin globaalisti, antroposofisesti. (Antroposofia on tiedon ja itsetuntemuksen tie, johon luonnollisena osana liittyvät filosofian, taiteen, tieteen ja uskonnon alueet. Antroposofia on luonteeltaan yleisinhimillistä ja käsittelee mm. ihmisen ja maailman kehitystä) Ajatuksena on oman voiman löytyminen tasapainon kautta. Hän näkee tilan osaksi isompaa kokonaisuutta, organismina myös globaalisti. Vrt. solu toimii toisten solujen kanssa ja muodostaa elollisen kokonaisuuden. Se, mitä yhtäällä tekee, vaikuttaa koko maailmaan ja hyvä voi paremmaksi myös tulla. Toisaalta on kapea linja, missä tekeminen esim. on hyväksi. Tilakoon kasvamisessa ei koeta olevan mieltä esim. ilmastonmuutoksen näkökulmasta. (viitsi kahdesta planeetasta, jotka juttelevat "miten menee? No jaa, täällä oli ihmisiä"). Ihmisten on otettava Demeter- ideologian mukaan vastuu, vaikka vaikuttamisen mahdollisuudet tuntuivatkin rajallisilta, sillä pienikin asia auttaa. Sopivaksi tilakooksi tilalla on nähty 20 ha, jolloin lopputuotteetkin olisivat hyvälaatuisia.

Pienessä yksikössä bisnes ja tuotteet on muovattava sellaiseksi, että kauppa käy. Nykyaikana ongelmina ovat syövä, heikentynyt hedelmällisyys, raskasmetallit, allergia ja ylipaino. Tuotekehitystä tarvitaan ja oikeanlaisella hinnoittelulla mahdollistetaan pärjääminen - kuluttajalle hinnan on oltava sellainen, että tuote on ostettavissa myyntipaikasta riippumatta. Kuluttajaa kohtaan on oltava reilu. Ei riistetä, vaikka kivijalkakauppakin maksaa.

Sosiaalisessa ekonomiassa toimintamallina on ollut keskustella saman pöydän ääressä tuottajan, jalostajan, kaupan ja kuluttaja -edustuksen kanssa tuotantokustannuksista, tuotanto- ja ostomahdollisuuksista. Ajatus on, että ei hyödynnetä väärin valtaa esim. siksi, että yrityksessä on osaamista tai yritys on iso. Kun on hyvät tuotteet, hinnalla vaikutetaan myyntiin. Tuotteen laatu vaikuttaa kuluttajaan suuresti ja tätä voidaan hyvällä markkinoinnilla edelleen edistää. Kuluttajauskollisuus esim. kosmetiikkatuotteiden osalta on hyvää.

Biodynaamisesti tuotettu Demeter -tammenmaito on Itävallassa ainutlaatuista. Vielä v. 2016 tammamaito lypsettiin käsin, mutta nykyisin tilalle on hankittu kannukone (**kuva 11.**) Maitoa pakastetaan ja esim. kemoterapiassa oleva on hyötynyt tuotteesta 40 päivän annoksella siten, että hän kestää hoitoja paremmin suunnitellussa hoitoaikataulussa. Kylmäkuivattu ja pilleröity on normaalipakastettua kalliimpaa, mutta siinä tehoaineet pysyvät parempana. Tuotetta on ollut Saksan markkinoilla n 10 vuotta ja tulokset kylmäkuivatulle ovat hyvin lupaavia.



Kuva 10.
Tammat lypsetään kannukoneella ruokintapöydän päässä.

Kosmetiikan tuotekehitystä tehdään yhdessä kosmetiikka- yhteistyökumppanin kanssa. Yrtit korjataan pitkälle käsityönä ja esim. kukinnot kuivataan verkkolavalla eläintilan ylisillä (**kuva 12**). Lisälämpöä ei tarvita, kun kukinnot kehittyvät niin aikaisin kesällä. Kuivatut tuotteet varastoidaan säkeissä (**kuva 13.**). Värit säilyvät hyvinä, kun tilaan ei pääse auringonvaloa. **Kuvissa 14-15** näkyy kuivausmenetelmiä, varastointia ja tilamyymälän tuotevalikoimaa.



Kuva 12. (yläkuva) Kehäkukan kukkaosia kuivumassa verkkolavalla. **Kuva 13.** (alla) Kuivatut yrtit varastoidaan säkeissä.





Kuva 14. Kosmetiikkatuotteita löytyy moneen lähtöön.



Kuva 15. Tilamyymälässä on kosmetiikkaa ja makeannälkään myös tammanmaitosuklaata.

Demeter- toimintaa on maailmanlaajuisesti ja toimintaan kuuluu mm. preparaattit, eli ruiskutteet, jotka vahvistavat kasvien aromeja. Maalla esim. piikivikompostin vaikutusten sanotaan tuovan isoja vaikutuksia. Tšernobylin ydinvoimalaonnettomuus-alueella preparaatein käsitellyt kompostikohdat ovat ilmeisesti selvinneet muuta aluetta paremmin ja celsium-laskeuma neliometriä kohden on jopa 9 kertaa pienempi kompostikohdissa.

Illan vilkassa matkalaiset hakeutuvat majataloon (Bergwirt Schrammel GesmbH, Moidrams 1, A-3910 Zwettl), jossa iltaruoaksi suurin osa valitsi paikallista karpia, joka oli leivitetty mm. unikonsiemenillä. **Kuvassa 16.** osa seuruetta odottele päivän viimeistä ateriaa.



Kuva 16. Valmiina syömään, pötyä pöytään!



Sonnetor Erlebnis, 3910 SPRÖGNITZ 10 www.sonnetor.com/de-at

Tiistaina 26.9.2017 lähdimme kohti Sprögnitzin kylän Sonnetor – yritystä jossa kuulumme perustamis- vaiheista, kiersimme yrityksessä varastot, käsittelyn ja pakkaamon sekä tutustumisen myymälän puolella pikaisesti tuotteisiinkin.

Yrityksen perusti Johannes Gutmann v. 1988 vasta 23 -vuotiaana, ollessaan työttömänä ja innostuttuaan luonnonmukaisesta tuotannosta. Alkukankeuksien jälkeen löytyi toimintamalliksi yrttien viljely. Kun raaka-ainetta tarvittiin lisää, löytyi aluksi 3 muuta viljelijää ja kun kysyntä kasvoi aina vaan, rinkiin tuli lisää tuottajia. Nytemmin yrityksessä on 310 työntekijää, liki 300 sopimusviljelijää ja työtä tehdään vanhojen ja nuorten kanssa yhdessä. Näin saadaan myös viisautta ja kokemusta yhdistettyä nuorten voimiin.

Alueen elinvoimaisuudessa merkittävä yritysidea on tunnustettu, mutta alussa oli tarvittu rohkea avaus. Se osui oikeaan aikaan ja todelliseen markkinarakoon. SonnetoR on alueen suurimpia työllistäjiä ja tässä huomioidaan erityisesti nuoret ja erityisryhmät. Viljelypuolella toimii täyspäiväisesti 600 henkilöä! Yrityksen esittelyvideosta kuultiin toimintatavoista. Yhteistyökumppanit ja sopimusviljelijät ovat mahdollistaneet kasvun ja tarinat ovat yrityskuvan esittelyssä. Yrttien ja mausteiden viljelyssä olennaista on hyvä maaperä, vesi, aurinko,

luottamus työhön ja sen merkitykseen sekä rakkaus. Kuivatut yrtit tuovat myös elämyksiä värien ja tuoksujen kautta (**kuvat 17 a ja b.**). Verkostossa korostuu yhteistyön merkitys. Kasvinviljely tehdään luomutuotantoehtojen mukaisesti. Esittelyvideossa jopa kerrottiin, että ilman Johannesta ja hänen ideoita alueella ei välttämättä olisi mitään. Yhteistyökumppanit korostavat tunnelmaa ja yhteistyötä ja muistuttavat, että tekemisestä pitää myös nauttia.



Kuvat 17 a ja b. Ryhmäläiset tutustuvat appelsiinimintun, auringonkukan, kehäkukan ja ruiskukan kuivattuihin kukkaosiin.

Sopimusviljelijöiden näkökulmasta asiaa helpottaa paljon, kun ei tarvitse huolehtia esim. markkinoinnista ja tuotekehityksestä. SonnentoR myös investoi laitteisiin, joihin yksittäiset toimijat eivät halua tai investoida. Tiloille myös toimitetaan taimet ja sopimuskuppani istuttaa, kasvattaa ja hoitaa korjuun. SonnentoR on viimeisimpänä investoinut yrityskokonaisuutta täydentäviin ravintolaan ja majoitustiloihin ja siten "Lederhose- perinne säilyy ja kehittyy, ihminen ja yksityiskohta kerrallaan. Ryhmämme yksi viljelijöistä halusi tietää, miksi esittelyvideon kaikilla henkilöillä ei ollut hengityssuojaimia, vaikka samassa Eu:ssa ollaan ja ainakin meillä elintarvikehygienian on hyvin säädelty. Meille vain kerrottiin, että joillakin työntekijöillä on käytössä suojaimet ja osalla ei.

Varastossa (**kuva 18**) yrityksen visio ja arvot näkyvät työntekijöille yhteistyökumppaneiden kuvien kautta (**kuva 19**). Saksankieliselle alueella toimituksessa on 350- 500 tuotetta vuodenajasta riippuen. Lisäksi SonnentoR:n tuotteita saa monessa eri maassa sekä kivijalkamyymälöistä (Suomessa Ruohonjuuri) ja verkkokaupan kautta. Verkkokaupasta voi tilata n. 900 tuotteen valikoimasta. Tavarakuljetukset tapahtuvat alihankintana.



Kuvat 18 ja 19.

SonnentoR:n varastossa on 10 000 hyllymetriä.

Yrityksen arvot ja työ erityisesti viljelmillä tulevat esille seinille ripustetuissa kuvissa.

Näin muistutetaan myös koko ketjussa toimivien ihmisten merkityksestä ja vaikutuksesta yrityksen toimintaan ja menestymiseen.

SonnentoR:n varastoon raaka-aineet tulevat isoissa säkeissä, joista tavaraa lajitellaan tarvittaessa esim. Petkuksella (**kuva 20**), jossa lajiteltua kuminaa pääsimme aistinvaraisesti arvioimaan (**kuva 21**). SonnentoR – viljelijäkumppanin ei tarvitse huolehtia markkinoinnista ja brändäyksestä, vaan hän voi keskittyä viljelytoimiin. Isona yrityskumppanina SonnentoR myös investoi niihin tarvittaviin asioihin, mitä tiloilla ei haluta. SonnentoRin liikevaihto on yli 40 miljoonaa euroa. Työyhteisöstä huolehditaan monin tavoin, esim. tarjoamalla työntekijöille ja järjestämällä työpaikalle oma lastentarha.



Kuva 20. Petkus. **Kuva 21.** Suomalainen kumina on voimakasaromisempi, totesimme.



Josef Fröschl, Hopfendorf Reichers

Josef-isäntä kertoi, että tilalla tuotetaan maitoa ja naudanlihaa. Töissä on isännän lisäksi hänen puolisonsa sekä 83-vuotias vanha isäntä. Humalan osalta hehtaarityöaika on yhteensä yli 800 tuntia. Pariskunnalla on kaksi aikuista poikaa, joista mahdollisesti löytyy tilalle jatkaja. Toinen pojista käy maatalouskoulun ja voisi jatkaa yrttipuolelle. Karja rotu on vanttera, simmenthalia muistuttava ja eläimet vantteria ja lypsävät keskimäärin 5 000 kiloa maitoa per lehmä per vuosi. Maito menee Zwettlin meijeriin. Vasikoita juotetaan 4–5 kuukautta maidolla, ja karja syö maissisäilörehua. Maidon pitoisuuksia: 4-%rasva ja 3,3 valkuasi-%.

Tilan pellolla viljelyssä humalaa 2,6 hehtaaria, nurmea 15, viljoja (mm. mallasruis, rehuohra 5, rehukaura 5) ja käsin korjattavaa harmaaunikkua 1,5 hehtaaria. Peltoa on yhteensä 45 hehtaaria ja metsää 10 hehtaaria. Isäntä kertoo, että he rakastavat työtään. Kesämökkikin on rakennettu samalle tontille. Monipuolinen tuotanto varmistaa liikevaihtoa ja tuo työtä on ympäri vuoden. Monipuolisuus on myös perinteistä Itävallassa (**Kuva 22**).



Kuva 22. Tilakoot ovat pieniä ja toiminta tiloilla on useimmiten varsin monipuolista, joten työtä ja tekemistä on ympärivuoden, kun liikevaihto syntyy monista eri toiminnoista.

Tutustuimme humalankasvatukseen paikallisen humalanviljelijän tuotantotiloissa. Kun humalanviljely tilalla alkoi v. 1994, Neuvoa kysyttiin mm. ruotsalaiselta vanhan lajikkeen viljelijältä ja panimomestarilta. Nykyisin oma osaaminen on jo niin hyvää, että viljelytoimet ja korjuun aloittaminen osataan jo itse arvioida. Sadonkorjuu oli tämän vuoden osalta jo tehty, mutta näimme kalustoa, käsittelytiloja ja kuivaamon. Humalapaalissa on 50–55 kiloa humalankäpyjä. Paalit menevät pellettilialle ja osa niistä murskataan panimomestarin salaisen reseptin mukaisesti. Tilalla viljelyssä oleva humalalajike on aromityyppinen lajike. Humala lannoitetaan karjalannalla (lietettä 30 m³/ha) ja ravinnemäärät ovat fosforia 300 kg/ha ja typpeä vähintään 170 kg/ha. Tilan pellot ovat poutivia, joten salaojia ei tarvita. Sadetusta ei voida käyttää, koska vettä ei ole riittävästi. Humala hyöttyy kosteudesta sekä siitä, että kovin pitkään ei saisi olla kuumaa. Mikäli yölläkin on yli 20 astetta lämmintä, heikentää se humalan kasvua. Näin ollen viinialueet eivät sovellu humalan viljelyyn. Humalataimia on 2 000 kpl/ha. Joka vuosi kasvulohkoille lisätään 10 500 tukilankaa ja versoista vain kolme parasta vartta jätetään. Aikaisemmin eläimistä oli tilalla haittaa, esim. kauriit söivät versoja, mutta nyt lohkot ovat aidattu sähköllä.

Humalapellolla (**Kuva 23**) sojottaa seitsemän metriä korkeita pylviä, joiden päihin on viritetty ruostumaton vaijeri. Vaijeriin solmitaan telineeltä rautalanka jokaisen humalataimen kohdalle. Seuraavan vuoden tuet solmitaan jo syksyllä valmiiksi ja tässä tarvitaan kuljettaja ja kaksi muuta henkilöä. Tuuli saattaa aiheuttaa ongelmia viljelmillä irrottamalla versoja tuesta. Rautalankaa pitkin humala pääsee kasvamaan kohti korkeuksia. Korjuuaikana (**Kuva 24**) humala leikataan 0,5 metrin korkeudelle metallilankoineen. Humalankävyt kerätään talteen ja kuivataan. Humalanversot päätetään rautalangan kanssa takaisin pellolle vietäviksi. Humalasadon on keskimäärin 1 800–2 000 kg/ha (kuivattu humala), kuivana kesänä 1 300 kg/ha. Humalan sadonkorjuuaika on kiihkeän nopea, vain kaksi viikkoa. Mikäli humala korjataan liian aikaisin, käpyihin ei ole vielä kertynyt lupuliinia. Mikäli sadonkorjuu myöhästyy, putoavat suojalehdet ja lupuliinitaso jää heikoksi.



Kuva 23

Käyntimme aikana pellolla sojottivat vain tukipylväät, joiden välille oli viritetty vajereita.

Kuva 24. Käsittelytilan kuvat kertovat viljelystä ja sadon käsittelystä, kun pellolla ei käyntimme aikana enää ollut näkemistä. Reissussa olisi pitänyt olla n kuukautta aikaisemmin.



Humalan hinta seuraa maailmanmarkkinahintaa. Humalan hinnassa myös lajike ratkaisee, samoin väri ja lupuliinimäärät, joten siksi tilalla on oikein aromipitoinen lajike viljelyssä. Humalan analysoinnin osalta tila kuuluu maksulliseen tarkkailuyhdistykseen, ja kansallinen analysointipalvelu selvittää sadon laadun. Hyvä laatu varmistaa kysynnän. Alkuperälajikemerkintää humalalle ei ole saatu. Tilalla on kolmen tilan yhteiskäytössä humalakuivaamo, joka lämpenee puulla. Humalan läpi virtaava ilma on n 70-asteista, ja kuivaaminen kestää seitsemisen tuntia. Humala on kolmessa kerroksessa kuivurissa, joten jokaisella osakkaalla on oma "hyllynä". Kuivattu humala vedetään kuivurilaatikossa (**Kuva 25**) kiskoja pitkin lattialle ja siitä lajitellaan jokaisen osakkaan omaan "loossiin," josta pudotetaan kaatosuppilon kautta prässiin, paalataan ja paketoidaan (**kuva 26**).



Kuva 25.

Kuivaamo-osan Hyllyn/ kasetin alaosa on avattavissa, jolloin kuivattu humalasato putoaa siistitylle lattialle ja edelleen paalattavaksi.



Kuva 26

Kuivattu humala on paalattuna ja valmiina ostajalle toimitettavaksi.

Paalatusta tuotteesta on otettu näytteet laadullisia analysointeja varten. Hyvä laatu, väri ja aromi ovat tärkeitä hintakriteerejä.

Destillerie Rogner, Roiten 13, 3911 Roiten www.destillerie-rogner.at/index.php/startseite.html oli lounaspaikkana



Privatbrauerei Zwettl, Syrnauer Str. 22-25, 3910 Zwettl www.zwettler.at/

Zwettl´n panimoa meille esitteli Renate Laurensteitt. Panimo ei kuulu mihinkään ketjuun, vaan on ollut 300 vuotta perheen omistuksessa. Panimon perusti viisi sukupolvea sitten Karl Schwarz ja vanhin panimo-osa vuodelta 1890. Yrityksen logistiikkahallissa on 6000 m². Varastossa on 3500 lavaa. Eri oluttuotteet kuljetetaan ravintoloihin ja elintarvikekauppoihin. Varastossa on myös muiden panimoiden tuotteita, joita panimo välittää. Yrityksen motto on "Bier macht glücklich," "Olut tekee onnelliseksi." Zwettl arvostaa hyvin korkealle Ala- Itävaltalaisia raaka-aineita. Pullot ja korit ovat kierrätettäviä ja esim. puolen litran pullo kiertää 50 kertaa. Yrityksellä on 450 000 muovikoria ja 330 000 tynnyriä kierrossa. Jokaisella panimolla on omat täyttölaitteiden hanat, joita anniskeluyritys voi vuokrata. Yrityksellä on 16 omaa rekkaa ajossa, ja kuljetushenkilöstöä on 20–25. Loput yrityksen 110 työntekijästä toimii oluen valmistuksessa (25) ja toimisto-, myymälä- ja ravintolatoissa. Tehtaassa käytetään myös robotiikkaa oluttynnyreiden pesuun täytön ja punnituksen osalta. Pullotuspaikkoja on 84 ja täyttövauhti on 8 pulloa sekunnissa (**Kuva 27**).

Hyvän oluen perusta on laadukas vesi, jota tarvitaan 5 litraa yhtä olutlitraa kohti. Vesi tulee kolmesta alueen lähteestä. Veden laatua mitataan saksalaisella kovuusastemittaristolla (Suomessa eri). 4,5 on kova ja tiivis vesi, korkein 23 on kevyt ja pehmeä vesi. Kantavierteet ja mallas ovat joka oluessa erilaisia. Vain panimomestari tietää reseptin. Humala antaa olueen makua ja karvautta. Mallasohra on paikallista raaka-ainetta, eikä valkuaista saa olla yli 13 %. Humala kasvatetaan 95 % lähialueella. 8 sopimustuottajaa toimii n. 30–40 km säteellä panimosta. Itävällan ainoa Zwettl:n mallastamo tekee mallastusta myös alihankintana muille panimoille. Kantavierrettä tehdään päivittäin kahdeksaan astiaan ja vuosittain vierrettä tulee 1,6 miljoonaa litraa. Oluessa käytetty hiiva tulee Saksan oluthiivapankista. Kierroksen jälkeen maistelimme erilaisia olutlaatuja ja myymälän puolella totesimme, että oluestakin voi jatkojalostaa vaikka minkälaisia tuotteita (**Kuvat 28- 29**).



Kuva 27. Ilman hyvää suunnittelua ja tuotteen kysyntää ei linjastolla olisi näin vipinää.



Kuva 28. Olut ja mallas taipuvat myös monenlaisten tuotteiden raaka-aineiksi, tuomaan hyvinvointiin vaikutusta ja tuotteeseen esim. aromia (mm. suklaa, pasta, kosmetiikka).

Kuvat 29. Koska Zwettl on myös merkittävä brändi, löytyy myös oheistuotteita

Privatbrauerei Zwettl panimoravintolassa kävimme illalla ruokailemassa (**Kuvat 30-32**).



Kuvat 30-32.

Panimoravintola Privatbrauerei Zwettlerin valikoimasta löytyi maittavat eväät isompaankin iltahiukoon!

Destillerie Rogner, Roiten 13, 3911 Roiten
www.destillerie-rogner.at/index.php/startseite.html

Keskiviikkona jatkoimme kohti Tonavaa. Ensimmäinen kohteemme oli Rognerin tislaamo, jossa ruis muuttuu viskiksi ja kriikunoista tehdään snapsia. Likööreitä tehdään myös. Yritys on mukana kriikunoiden uutta tulemistä edistävässä yhdistyksessä.

Tislaamo Rognerin isäntä kertoo toiminnasta aluksi kauniilla sisäpihalla (**Kuva 33**), jossa voidaan järjestää myös pienehköjä tilaisuuksia. Isäntä kertoo, että ennen tilalla oli tyypillisesti eläimiä, peltoa ja hieman metsää. 20 vuotta sitten tilalla tehtiin sukupolvenvaihdos, samoin tuotantosuunnan muutos. Edellinen isäntäväki oli jo tehnyt suoramyyntiä lampaiden ja lehmien maidon juuston osalta. Tilalla oli aina myös tislattu, toki pienempiä määriä. Nykyisin tilalla on oikeus polttaa jopa 1 000 litraa puhdasta alkoholia vuodessa, ylimenevästä maksetaan veroa. Isäntä tosin toteaa, että lisäinvestointien ja varastojen jälkeen kate ei olisi hyvä

Uusi isäntäväki lähti tietoisesti kehittämään tislaamoa mm. istuttamalla hedelmäpuita ja panostamalla kalustoon. Viskipuolelle panostus on ollut merkittäväntä. Viskin raaka-aineena käytetään spelttiä, vanhaa ruiskantaa sekä alppiruista. Talviruis on ilmanalaan, alueelle ja kevyisiin maihin sopivaa. Tilan pellot ovat luomuviljelyssä, joten vanhat vaatimattomamminkin lajikkeet sopivat tilan pelloille hyvin. Peltola on 40 hehtaaria. Itävallassa trendi on vastaavaa kuin muuallakin, eli isommat tilat kasvavat edelleen ja pienemmät erikoistuvat esim. jalostamiseen. Naapurikylässä on erikoistuttu perunaan, koska siellä maat sopivat paremmin ruoka- ja siemenperunan viljelyyn. Kysimme, olisiko perunaviinaa mahdollista tehdä, mutta isäntä kertoo vodkan tarvitsevan erilaisen tislausmenetelmän.



Kuva 33. Sisäpiha on tunnelmallinen kokonaisuus, jossa somisteina on erilaisia yrityksen historiaan ja tislamotoimintaan liittyvää rekvisiittaa.

Rognerin tuhannesta litrasta (puhdas alkoholi) 90 % menee suoraan kauppoille ja käyttäjille, jotka hakevat tuotteet suoraan tilalta. Tilan tuotteet ovatkin arvostettuja ja esim. viski ja rommi ovat saaneet tunnustuspalkintojakin. Palkintoja 2010 alkaen: kultaa, erikoisuus tms. **(Kuvat 34- 35)**. Kysyimme tilan mainonnasta ja imagonluonnista ja kuulumme, ettei niitä ole tarvinnut tehdä ainakaan pitkäaikaisesti. Wien on lähellä ja palkittua tuotetta on ollut helppo myydä (positiivinen imago). Isäntä on luonut peruskonseptin itse. Hän korostaa, että yrittäjän itse pitää miettiä ja päättää, miten haluaa työskennellä, mitä osaa ja mitä haluaa tehdä itse sekä mitä palveluja ostaa ulkopuolelta. Isäntä kertoo, että kun asiakkaat tulevat hakemaan tuotteita, heille varataan aikaa ja keskitytään kontaktin ja kumppanuuden luontiin. Kanta-asiakkuus on tärkeintä. Hyvä asiakas ostaa, käyttää, palaa uudelleen ja tuo mukanaan uusia asiakkaita. Some ja internet palvelevat erityisesti saksankielisissä maissa.

Tilan rakennuksista on muokattu tislamo ja varastotiloja. Myynti- ja esittelytilassa maistelimme kahta hedelmäbrandyä, kahta rommia ja kahta giniä. Kriikuna (hedelmä) oli ollut häviämässä jo alueelta, ja nyt yrityksessä on elvytetty kriikunanviljelyä viinanjalostamisen avulla. Myös viinietikkaa ja nektaria on jalostettu, ja marmeladi sekä siirappi ovat seuraavana suunnitelmissa. Kriikuna on pieni, noin 1,5 cm halkaisijaltaan oleva hedelmä, joka on happamampi kuin luumu. Kriikuna ei ole luomua. Itävallassa luomustatus ei ole enää tärkein argumentti, vaan lähituote ja tuotteen alkuperä. Toki luomukasvit antavat jalosteelle oman erityisarvon ja tarinan, joita asiakas ostaa. Viinanjalostamisessa käytetään myös villikasveja, esim. pihlajanmarja (lintumarja). Lähituote -statuksen kannalta on tärkeää, että hedelmiä ei tuoda muilta alueilta, joten kriikunoitakin ostetaan vain lähialueen tuottajilta. Yritysidean osalta isäntäväki on antanut tuotteille kasvonsa ja heidän persoonansa välittyy siten voimakkaasti myös markkinoinnissa ja kumppanuuksien luonnissa. Markkinoinnissa on suuri painoarvo myös sillä, että 80 % raaka-aineista tulee omalta tilalta.

Pihlajanmarjassa arvostetaan pitoisuuksia ja makua ja se jalostetaan usein marmeladiksi ja mehuiksi. Pihlajanmarjasta maksetaan enemmän kuin kriikunasta: Kaupassa hinta on noin 3,30 €/kg (pakastettu romanialainen). Rognerin tilalla pihlajanmarjat poimitaan itse peltojen reunapuista eikä hintaa lasketa. Peltojen reunapuista on lupa kerätä satoa. Satovuodet

vaihtelevat ja jonain vuonna ei voida valmistaa kaikkia tuotteita. Tämän kuluttaja hyväksyy ja asia tuntuu jopa eksoottiselta. Tuotanto tislauksessa pyöri kuitenkin, sillä jollei voida tehdä hedelmäviinoja, tehdään viinat viljasta. Yrityksessä kehitellään toimintaa jatkuvasti ja kokeillaan tuotekehityksessä mm. erilaisia lämpötiloja ja lämmönlähteitä. Myös tuotevalikoimaa on muokattu ottamalla gini mukaan ja käytetty ginin mausteena mm. katajanmarjaa, alueen yrteituotantoa ja paikallista hunajaa sekä erilaista mäskäystekniikkaa ja turpeensavua (**kuvat 36-37**). Tuotekehityksessä huomioidaan myös naisten ja miesten erilaiset makutottumukset, joten isäntä ja emäntä erikseen pohtivat erilaisia suutuntumia.



Kuvat 34- 35. Rognerin tislauksen tuotteet ovat palkittuja ja arvotettuja sekä paikallisista raaka-aineista valmistettuja. Kysyntä on ollut niin hyvää, että enää markkinointiin ei juurikaan panosteta. Asiakkaiden suuntaan on tehty pr- työtä ja nyt erityisesti kanta-asiakkaiden kanssa luotuu kumppanuussuhteeseen panostetaan.





Kuva 36- 37. Tuotekehittelyä tehdään mm. idättämällä mallasta ja kuivaamalla se takapihalla paikallisen turpeen voimalla (esim. 60 °C), jolloin turpeen savu aromatisoi maltaan.

Sata kiloa kriikunaa tuottaa 2,5 litraa puhdasta viinaa. Sata kiloa muuta hedelmää tuottaa 6,7 litraa puhdasta viinaa. Vedenkulutus yrityksessä on 5 000–10 000 litraa päivässä. Tilalla on oikeus porata käyttövesi syvemmältä maasta. Viski 1: kokonaisia jyviä 1/3 ruis, 1/3 vehnä, 1/3 ohra 5–8 vuotta, varastoidaan pienissä tynnyreissä (kypsy nopeammin). Viski 2: ohramallas, turpeella kuivattu. Isäntäväki ajattelee, että tuotetta, jota on jo satoja vuosia tehty, ei kannata kopioida, vaan on etsittävä oma tyyli. Tuotteiden etiketit kuvaavat esim. syntyäikoja, kuten esim. 11 vuotta sitten syntyneen tyttären kunniaksi kehitelty rommi.

Ylävarastolla haisteltiin unohdettua itävaltalaisista tuotteita, Obstle(?). Tuotepohjassa käytetään vanhoja omena-, päärynä- ja aprikoosilajikkeita, joista irtoaa vähemmän, mutta aromikasta mehua. Tuotekehityksessä on käytössä myös erilaisia tynnyreitä, joista viskinkypsytykseen saadaan lisäaromia. Huom. yleensä uskotaan, että oluttynnyrissä viskiä ei voi tehdä, mutta tuoksu oli ainakin pehmeä ja hyvä! Korkeaa tuotelaatua halutaan pitää yrityksessä jatkuvasti yllä, ja esim. varastoinnin osalta mietitään optimaalista aikaa vrt. hyöty. Tilalla uskotaan omaan asiaan ja tuotteisiin ja edetään itse ajateltujen ideoiden mukaisesti. Tässä isäntä toteaaakin: "Etenemme ideamme mukaisesti. Alussa se oli todella vaikeaa, mutta sittemmin tekeminen helpottui." Omien tuotteiden makuvivahde halutaan pitää suurena. Vadelman maun takia on jouduttu ostamaan myös teollisia tuotteita, koska aito vadelma ei erotu muutoin. Savuinen skottiaromi saadaan joihinkin tuotteisiin idättämällä mallas (ruis 10 % ja 90 % speltti ja tavallinen ohra) kolmesta neljään millimetriin ja kuivaamalla se sitten paikallisen turpeen lämmittämänä.

Tilan lohkot on reunustettu puilla ja nyt 2 000 kriikunapuuta ja paljon pihlajia kasvaa lähellä. Viljelyssä on myös kuivaa heinää, jota myydään tilalta ulos mm. maitotiloille. Tislaamon tarvitsemat tammilaudat on nykyisin kaadettu omasta metsästä. Lautataapeliin (**kuvat 38**) annetaan kuivua 4–5 vuotta, jonka jälkeen laudat tehdään tynnyreiksi. Pienempiä tynnyreitä ostetaan myös paikallisesta puusta tehtynä. Tilusjärjestelyistä isäntä kertoo, että tontin läheisyydessä on seitsemän hehtaaria peltoa ja loput lohkot ovat eri puolilla kylää (**kuva 39**). Metsää oli saatu ostettua ihan tontin vierestä. Kylässä on havahduttu nyttemmin myös vapaaehtoisin tilusjärjestelyihin, koska lohkot ovat erillisiä ja hajallaan.



Kuva 38. Tammi on kaadettu omasta metsästä ja sahuutetut laudat teetetään aikanaan tislaamon tynnyreiksi. Lähtutuote saa lisäarvoa näin entisestään.



Kuva 39. Kylän asutus on tiivistä ja aikojen saatossa maat ovat jakaantuneet pieniksi tilkuiksi eri puolille kylää. Nykyisin logistiikkaa parannetaan tilusjärjestelyin. Lohkoja reunustavat erilaiset hedelmäpuut ja pihlajat, joista saadaan aromikasta mehua tislaamon tuotteisiin.



Waldviertler Mohnhof, Haiden 11, 3631 Ottenschlag www.mohnhof.at/page.asp/-/index.htm

Mohnhof -yrityksessä Waldwild ´n unikkokylässä Emma Tauer Amslag kertoi, että pienessä 35 asuintalon kylässä asuu sata asukasta, joista 20 on lapsia. Kylä sijaitsee 750 metrin korkeudella merenpinnasta ja on ihanteellinen alue unikonviljelyyn mm. siksi, että talvella maa jäätyy. Kylässä on vähän teollisuutta ja maatilat ovat pieniä.

Palumuuttajavoittoisessa kylässä on panostettu kylän elinvoimaisuuteen elvyttämällä vanha perinteinen unikon viljely (**kuva 40**). Luonnon-mukaisesti viljeltyä unikkoa jalostetaan monenlaisiksi hyvinvointiin vaikuttaviksi tuotteiksi (esim. ihonhoito). Unikkotuotteet vaihtelevat siemenistä öljyihin ja oheistuotteisiin. Unikolla on sokerin kanssa rauhoittava vaikutus, joten eräässä kirkkomaalauksessa onkin Jeesus-lapsi Marian kanssa unikko kädessä. Viljelyssä olevien unikoiden opiaattimäärät ovat pienempiä, eikä huumevaikutusta tule. Kylän unikkovuosi alkaa heinäkuussa Unikon päivänä. Kasvukauteen mahtuu tapahtumia, kuten 20.8. unikkostruudelipäivä. Unikkokylän terapiapuutarhassa on kasvussa useita lajikkeita ja kukinta kestää koko kesän. Terapiapuutarha on nähtävyys ja koko unikkokylä kerää paljon turisteja. Jopa tuhat henkilöä vierailee päivittäin kylässä. Valitettavasti emme nähneet kylää kaikessa unikkokomeudessaan, sillä sesonki oli jo auttamatta ohi.

Unikkokylässä viljelyssä on harmaaunikkoa (Graumohn), joka on alkuperämerkitty, varjeltu ja lajikkeelle (**Kuvat 41- 43**) on määritelty merkintäoikeus. Lajike on mieto ja miellyttävä aromiltaan. Kylässä lajiketta viljellään 10–15 hehtaarilla, jonka lisäksi unikkoa tulee alihankkijoilta. Koko Waldwildin alueella unikkoa viljellään tuhannen hehtaarin alalla. Valkea lajike (Weissmohn) on hyvä vaihtoehto pähkinäallergisille. Sato valkoisella lajikkeella on pienempi ja tuote kalliimpi. Sinistä unikkoa ei tässä kylässä viljelty, mutta muualla Itävallassa kylläkin. Sen maku on voimakas ja yrttinen ja se on Itävallan käytetyin lajike, jota viljellään mm. teollisuudelle väriaineeksi.



Kuva 40.

Mohnhofissa on lisätty kylän elinvoimaisuutta elvyttämällä perinteinen unikonviljely ja saatu aikaan työllistävää toimintaa myös matkailun pariin.



Kuvat 41-43. Mohnhof`n unikkoviljelmillä on pinta-alaa lähes 15 ha ja erityisesti jo osin unohduksissa olleen harmaan Graumohn`n lajikkeen viljelyä on elvytetty.

Unikon alkuperäinen väri on vaaleanlila, ja kukinto kohoaa 150–180 cm korkeuteen. Kun terälehdet varisevat, jää unikon varteen siemenkotia, jotka leikataan käsin ja siemenet varistellaan kotien aukoista talteen pussiin (harmaa lajike). Sinisten ja valkoisten unikoiden siemenkotiin ei tule aukkoja, joten kodat murskataan. Unikkoa leikataan osin myös käsin noin 50 cm pituuteen. Kun siemenet on varisteltu pois harmaista lajikkeista, menevät tyhjät kodat varsineen sidontatarvikkeiksi kukkakaupoille ja kuluttajille. Valtaosin unikko kuitenkin konepuidaan.

Unikkoa ei parane viljellä samalla lohkolla kovin pitkään yhtäjaksoisesti, vaan tarvitaan viljelykiertoa esim. unikko-peruna-vilja-unikko. Unikkokylä käyttää viljelmillä ainoastaan sertifioitua siementä. Siemenmääränä on kilo hehtaarille ja keskimääräinen sato vaihtelee vuosittain 800–1100 kg/ha. Unikko kylvetään maaliskuussa 1 cm syvyyteen kevyesti muokattuun maahan, taimiväli on 5 cm ja riviväli 40 cm. Siemen itää 10 päivässä, ja taimet kestävät maksimissaan -3 astetta pakkasta. Mikäli siemenen orastuessa on voimakasta tuulta, estää se kasvua, jolloin taimet lakastuvat helposti ja kylvös on uusittava. 35 päivää kylvöstä rivivälit näkyvät vielä. Kesäkuun alussa alkaa kukinta. Sadonkorjuussa unikon kosteus voi olla yli 8 %. Sadon käsittelyyn kuuluu kuivaus ja lajittelu. Harmaassa siemenessä öljypitoisuus on 50 %. Aikoinaan joka talossa oli unikkomylly, ja unikkokylän kokoelmassa olikin nähtävänä useampi tuhat myllyjä. Unikkotuotteista suosituin on jauhettu unikonsiemen, jota pidetään hyvänmakuisena vitamiinipommina ja sen rasvahappokoostumus on hyvänlaatuista, sillä siinä on linoliinia.

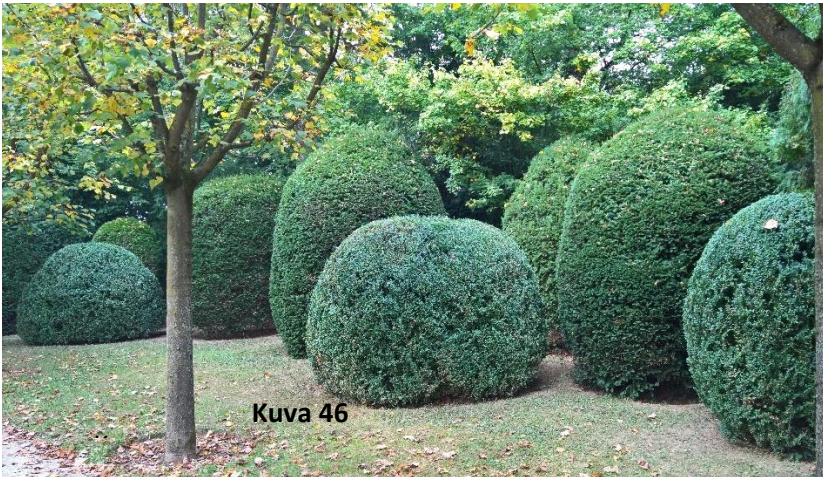
Unikon siemen on hyväksi lihaksille ja sydämelle. Kokonaisista siemenistä ihmisen elimistö ei hyödy, vaan ne on murskattava tai jauhettava. Tuote voidaan säilyttää pakkasessa, sillä muutoin se säilyy vain viikon. Unikonsiemeniä voi jauhaa myös kahvimyllyllä. Murskattua siementä käytetään myös jälkiruoiksi, esim. perunavoitaikinapiiraisiin tai panerointiin. Molempia päästiin maistamaan matkan aikana. Kun verholehdet putoavat, tarvitaan aurinkoa vähintään kuusi viikkoa, jotta siemenet kypsyvät kodassaan. Vuosi 2017 oli helteinen ja unikkoviljelmät kehittyivät nopeasti. Sadonkorjuu oli jo elokuun puolessavälissä, kun normaalisti se on syyskuun puolessavälissä.

[Melkin luostari](#) Abt-Berthold-Dietmayr-Straße 1, 3390 Melk, Austria



Tonavan yläpuolella kohoaa linnoitusmainen luostarirakennus (**Kuva 44**), joka nykyisin on hyvin suosittu matkailukohde. Ensimmäisen hallitsijasuvun linnoitus on aikoinaan luovutettu n vuonna 1100 benediktiinimunkeille. Luostari on edelleen toiminnassa ja nykyisin siellä asuu 30 munkkia. Itse linnoitus paloi 1200-luvun lopulla, mutta se rakennettiin uudelleen. Munkkien toiminnan ansioista luostarista tuli kirjallisuuden, musiikin ja maanviljelyksen kehto, jonka kautta tietoa levisi myös kansan keskuuteen. Luostari on ylväästi koristeltu ja hyvin säilynyt barokkitaiteen kokonaisuus. Luostari ei ole Unescon maailmanperintökohde, mutta siitä huolimatta se on arvokas kokonaisuus. Nykyisin luostarissa toimii sisäoppilaitos ja myös paikallisia lapsia on opiskelemassa luostarissa. Luostarin motto on "Tee työtä ja rukoile." Turismi tuo varoja luostarin ylläpitoon vuosittain noin 10 miljoonaa euroa. Lounaan jälkeen tutustuimme luostarin eri rakennuksiin ja puutarhaan itsenäisesti (**Kuvat 45- 50**).





Kuva 46



Kuva 47



Kuva 48



Kuva 49



Kuva 50

Hanfwelt Riegler-Nurscher, Straß 1, 3243 Sankt Leonhard am Forst

www.hanfwelt.at/pages/startseite.php

Vuonna 1996 tilalla oli nautoja 140 päätä (40 lihanautaa ja loput lehmiä). Tuolloin kustannukset olivat suuremmat kuin tuotot, joten piti miettiä uusia tilastrategia. Pellot siirrettiin luomuun, mutta rypsi ja juurikas eivät toimineet, joten valittiin luomuun sopivampi hamppu. Alueella hamppu kasvaa vain 3 metriä korkeaksi (muualla jopa 5 metriä). Tukirahoituksella voitiin kehittää tuotantosuuntaa, koska hampulle ei ensin löytynyt markkinoita. Aluksi speltti olikin maanparannuskasvina muokkaamassa maata ja tuomassa ravinteita. Kahden vuoden päästä maa oli jo parantunut sen verran hyvin, että voitiin kokeilla hampua. Hamppu oli ollut viisikymmentä vuotta kielletty kasvi ja vasta parikymmentä vuotta sitten sen sai laillisesti viljelyyn. Nykyisin tilalla on myös 70 hampun sopimusviljelijää, koska happujalosteiden kysyntä on niin suuri. Maatilalla on myös suoramyyntitila, jossa myydään



mm. hamppukosmetiikkaa, jonka valmistus on myös paikallista (30 kilometrin päässä). Hampputila on vanha tilakokonaisuus, jossa tilan vanhin osa on vuodelta 1488. Paksut seinät yksistään pitävät 10–15 asteen lämpöä. Hampputilalla on käytössä oma logo, **Hawfwelt**. Tuotteista mm. öljyt ovat saaneet palkintoja (**Kuva 51**) ja tuotevalikoima on hyvin laaja, elintarvikkeista kankaisiin ja rakennusten eristeisiin (**Kuvat 52-55**).

Tilalla on viisi työntekijää: isännän puoliso, veli ja kaksi muuta palkattuna. Eläkkeellä oleva äiti auttaa myös hieman. Viljelyssä on yhteensä 400 hehtaaria öljyhamppua, joista osa siis sopimusviljelyssä. Yksiköitä on kaksi, joista toinen jalostaa ja toinen viljelee (myös pellavansiementä).



Kuva 51. Kunnia- ja palkintotauluja ja palkinto- ja tunnustuskilpaleita on ansaitusti saatu.



Kuva 52



Kuva 53

Kuvat 52-53. Monissa elintarvikkeissa on mahdollista hyödyntää hamppua raaka-aineena. Hamppuöljyä voi käyttää myös kosmetiikassa ja hyvinvointituotteissa.



Kuvat 54-55. Kuituhamppu taipuu myös mm. tekstiileiksi, akustolevyiksi, eristekuiduksi perinteisen hampuköyden lisäksi.

Tutustumiskohteen tilalla yksikössä on myös 550 hanhea ja 500 broileria, jotka teurastetaan ja markkinoidaan itse. Vuosittain tuotetaan myös 1 000 broileria. Luomuhanhet tulevat tilalle untuvikkoina ja aluksi niitä vain totutellaan ulospitoon. Kuuden viikon iässä ne ovat jo pidempään ulkona. Hanhilauma siirretään kahden viikon välein uudelle laitumelle. Hanhet syövät nurmea, ohraa, kauraa, hernettä ja hamppurouhetta. Hanhet teurastetaan puolen vuoden iässä. Lihasta 2/3 myydään suoraan kuluttajille ja loppu ravintoloihin. Luomubroilerit tulevat tilalle 9–10 viikon iässä ja teurastetaan puolen vuoden iässä. Kaikki broilerinliha menee suoraan kuluttajille. Omaan käyttöön tuotetaan kananmunia (**Kuva 56**).



Tilalla on kaksi viljelykiertoa: puna-apila-pellavansiemen-hamppu ja härkäpapu-vilja-hamppu. Hamppu kylvetään 15.5. ja se itää hyvin 10 päivässä ja kasvaa jopa 10 cm/pv. Hamppu viihtyy 500 m korkeudella merenpinnasta. Kasvu-aika on 180 päivää ja 800 mm sademäärä. Alkukesällä kasvustosta leikataan käsin lehtiä ja kerätään teeksi. Näillä kasveilla ei loppukesän kasvu ole niin voimakas. 15.6. korjataan kukinto käsin ja kuivataan. Hampun nuorena kukassa on katkeroaineita, mutta käsin korjatessa solukko ei rikoontu. Syyskuun lopulla urakoitsija pui lopun hampun, siemen kuivataan ja sopimusviljelmiltä hamppu kuljetetaan pääosin kuivattuna sadon ostajalle. Olki jätetään pellolle.

Kysyttäessä biokaasun tuotannosta meille vastattiin, että silputtu hamppu ei sovi biopuolelle. Korjuukalustosta emme saaneet tietoa. Hamppusato on 500–1 000 kg/ha. Pellavasato vaihtelee vuosittain ollen parhaimmillaan jopa 600 kg/ha ja heikompana vuonna 300 kg/ha. Yrityksessä puristetaan kaikki oma pellavansiemenöljy, ja vuosisaanto on noin 1 000 litraa. Hamppukuitutuotteita viljellään 40 hehtaarilla ja jalostetaan kalliiksi julkisivumateriaaleiksi eri karkeuksilla. Teollisuus on kiinnostunut öljyhampukuidun ulommasta kerroksesta (sisäosalla ei käyttöarvoa). Autojen osia itävaltalaisilla ei tehdä, mutta tiedetään, että Hollannissa on hampusta auton osia valmistava yritys. Koska tilalla halutaan siemensato, ei kuidunkäyttöön ole lähde, koska kuitu pitäisi korjata jo kasvukauden puolessavälissä. Kuituhampusta on tehty

myös eristettä. Kuivikkeena hamppukuitu ei vastaa viljanolkea. Hamppunaruja ja -köysiä olisi myös mahdollista tehdä, mutta yleensä ne tulevat Kiinasta. Korresta hamppukuidun irrottaminen on varsin työlästä. Kuidun kuivausta ja kastelua pitää tehdä jopa kahdeksan kertaa, jotta uloin kerros saataisiin irti, joten hamppukangas on kallista.

Tilalla käsitellään vuosittain 250 tonnia hamppua. Jokaisen tuottajan erästä tehdään tutkimukset torjunta-aineiden, mikrobiologisen laadun sekä THC-pitoisuuden (alle 0,2 %) suhteen. AMA-yhdistys kontrolloi kylvösiemenen, kukintovaiheen ja saantosiemenen vaiheen. Hamppuvaraston pitää olla kuiva ja varjoisa. 5–6 kilosta hamppua tulee öljyä 1–1,5 litraa. Ilmasto vaikuttaa hamppuöljyn laatuun: aurinkoisina kesinä öljystä tulee pehmeämpää. Öljyä seisotetaan säiliössä 14 päivää, jolloin öljystä erottuu sakka ja painuu säiliön pohjalle. Sakka on hyvää possunruokaa. Puriste käytetään hanhien ruokintaan, kalakasvattamoissa ja lehmien ravintona. Myös pellavasta ja rypsiä saadaan puristetta. Öljyä varastoidaan tilalla korkeintaan kuukauden ja se säilyy puristamisesta noin vuoden. Kuorittu hamppu säilyy 9 kk, pellavansiemenöljy 6 kk ja pellavansiemenöljy 1 vuoden.

Yrityksessä (**kuva 57.**) valmistetaan 15 erilaista hampputuotetta. Ykköstuotteena on hampun siemenet, toisena hamppuöljy ja kolmantena murskattu pellavarouhe. Vain suklaapäällysteiset hampun siemenet ja pasta tehdään muualla. Hamppuöljyssä on kevyt pähkinäinen maku. hyvät aineet häviävät kuumennettaessa. Rouhittu hampunsiemen pehmenee, mutta ei hajoa leivonnassa. Hampunsiementä käytetään kuten pähkinöitä, ja siemenillä on hyvä aminohappokoostumus. Hamppuöljyä käytetään sydän- ja verisuonitautien ennaltaehkäisyyn. Hampputee rentouttaa ja rauhoittaa. Pellavansiemenessä on omega-3- ja tyydyttymättömiä rasvoja. Öljyjä on eri makuja, myös habaneromausteista.



Kuva 57. Hampputilakin on saanut luotua toiminnastaan brändin, jonka markkinoinnissa apuna on myös yhdenmukaisuus autojen rekisterikilvissä.

Illaksi jatkoimme paluumatkaa Wieniin ja majoitauduimme keskustan hotelliin. [Ibis Wien City](#) oli osoitteessa Schönbrunner Str. 92, 1050 Wien, Austria

Torstain aamupäivällä oli vapaata aikaa tutustua kaupungin useisiin maalaistoreihin, joista muutamat ovat avoinna joka päivä (Rochusmarkt, Meiselmarkt ja Naschmarkt). Näkemistä, syömistä ja juomista olikin monenlaista, eikä nälkä päässyt yllättämään (**kuvat 58- 75**).



Kuva 58.



Kuva 59.



Kuva 60.



Kuva 61.



Kuva 62.



Kuva 63.



Kuva 64.



Kuva 65.



Kuva 60. Puolukka Wienissä 3,99 e/ 0,5 kg. Toimittaja on osoitteesta S. Kyrkogatan 16, 26231 Ängelholm, Sweden. Tuotteen alkuperä ja jäljitettävyyys ovat tärkeitä!



Kuvat 70-72. Toreilla myytävien tuotteiden värikirjo oli herkullisen laaja ja katsellessaan tunti saaneensa samalla väriterapiaa.



Kuva 74



Kuva 75.



Kuva 75. Kaupungilla oleva opiskelijoiden käytössä oleva kerrostalo oli hauska virheä keidas.

Viskurin porukka kiittää matkan mahdollistajia ja mukana olleita sekä kiittää: kannatti lähteä! Näkemistä oli paljon, uskoa omaan toimintaan saatiin ja ideoita tuli reissureppu täyteen!

Matkakertomuksen kirjoitteli ja kuvitti Liisa Koskela, projektipäällikkö.