



Juvalla kasvaa mallaspossuja

PÄIVI KAPIAINEN-HEISKANEN, teksti ja kuvat

Rehun hinta vei juvalaisen Kaartilan sikatilallakin katteet niin ohuiksi, että sikala tyhjeni viime vuonna. Possut palasivat muutaman kuukauden kuluttua, kun yhteistyö mikkeliäläisen pienpanimon kanssa alkoi.

Jouni Kaartinen sai sikatalouden kannattavaksi ottamalla juomatehtaan luomumaltaan osaksi rehua.

Korkealla mäellä sijaitsevala tilalla on kasvatettu sikoja jo 1920-luvulta saakka. Porsaatt tekivät kaupansa aikana, kun liki jokaisella maatilalla piti olla ainakin yksi omavarais-

sika, jos eläimille löytyi omasta takaa syötettäväksi ruista ja perunoita.

Tilan porsitussikalassa asui 90-luvuilla noin sata emakkoa. Kasvatus oli siinä mielessä edellä aikaansa, että sikaat pääsivät jaloittelemaan ulos ympäri

vuoden. Porsaita vuodessa syntyi noin 2 000, ja ne löysivät uuden kodin välityksen kautta. Yhteistyötä tehtiin Karjaportin kanssa.

EU toi omat kommervenkkinsä 1990-luvun puolivälissä. Reilun 100

emakon yksikkö alkoi vaikuttaa pieneltä ja sitä olisi pitänyt laajentaa vähintään 250 emakon sikalaksi. Vuosikymmenen puolivälissä tila siirtyi tekemään yhteistyötä Lihakunnan kanssa eli Atrian leiriin.

Sukupolvenvaihdos tapahtui 2001. **Reino ja Raija Kaartinen** on sen jälkeen ollut aikaa kehittää kolmen vuokramökin kokonaisuutta, kun pojista Jouni otti sikalan hoitoonsa.

Kaksivuotisen maatalouskoulun ja Pohjanmaan Yrittäjäopiston käynyt tuottaja muutti porsitussikalan lihasikalaksi 2005 tekemällä uudet lattiat, karsinat ja automaattiruokintalaitteet. Samoin ilmastointi uusittiin.

”Samalla hinnalla olisi kyllä tehnyt uudenkin lihasikalan. Mutta koska uutta ei olisi voinut rakentaa purkamatta ensin vanhaa, tämä oli parempi ratkaisu. Toisaalta peruskorjaukseen sai avustusta, mutta uuden rakentamiseen ei olisi saanut”, Reino ja Jouni Kaartinen tuumivat.

Vuodet 2004–2006 olivat vielä hyviä vuosia sikatilalla, ja kasvatuksesta jäi katettakin. Sitten rehun hinta alkoi poukkoilla ennakoimattomasti, mikä yllätti kokeneetkin sikatilalliset.

”2007 viljan hinta pomppasi taivaaseen, eikä lihan hinta seurannut. Se oli ensimmäinen kerta, kun näin kävi.”

Tuohon aikaan Kaartilassa käytettiin lihasikojen rehuna ohraa, vehnää, soijaa, kivennäisseosta ja vähän meijerituotteita. Viljaa ostettiin Joroisista viljatilalta. Pelkällä rehutehtaan täysrehulla homma olisi ollut kannattamatonta.

Mallasmäski toi possut takaisin

Elokuussa 2012 Jouni Kaartinen päätti, että hän lopettaa sikalan pidon puolen vuoden kuluessa. Edellisenä kesänä hän oli saunonut suvun miesten kanssa savusaunassa. Tarjolla oli perinteisiä saksalaisherkkuja: oman tilan savustettua sianpotkaa, hapankaalia ja mikkeliäisolutta. Siitä syntyi miesten päässä ajatus, että jospa paikallisen pienpanimon ja sikatilan saisi yhteistyöhön. Jouni Kaartisen mielessä kä-



vi, voisiko oluen valmistuksesta jäljellä jäävää mäskiä hyödyntää rehuna.

Hän yrittikin tuoreeltaan tavoitella mikkeliäistä ravintoloitsija-yrittäjä Pertti Oksaa, joka oli siirtämässä Lappeenrannassa toimineen Saimaan Juomatehtaan tuotantoa Mikkeliin. Asia jäi kuitenkin auki.

”Rehupuolella ongelmana on ollut, että soijan hinta pomppii. Joskus soijan käyttö rehuna on kannattavaa, joskus ei. Tavanomaisesti viljeltyä soijaa ei välttämättä ole aina saatavissa. Geenimuunneltua riittää, mutta kulluttajat eivät siitä niin perusta.”

Siat lähtivät tilalta helmikuussa 2013, ja sikala oli tyhjänä toukokuun loppuun saakka.

”Ensimmäinen aamu ilman possuuta tuntui mukavalta”, Jouni Kaartinen muistelee.

Siitä hänellä oli monenlaista mieltä, mistä jatkossa tili tulisi. Mikään ideoista ei vielä ehtinyt toteutua, kun Mikkelistä tuli yllättäen puhelinsoit-

to, että kiinnostaisiko Kaartista vielä Marsalkka-oluen valmistuksessa käytetty luomumaltaan mäski. Mäski tunnetaan nautatiloilla rehuna, mutta sikapuolella se on uusi tuttavuus.

”Kun puhuin sikapuolen neuvojille maltaan käytöstä, he vain pyörittelivät silmiään, ettei siinä ole tarpeeksi energiaa ja sitä on vaikeaa käyttää. A-Rehulla tuotepäällikkö **Kimmo Kytölä** kuitenkin innostui pienen suostutuksen jälkeen. Alussa kiikarissa oli rehuikäyttö, erikoislihan tuotanto ei käynyt vielä edes mielessä.”

Ilmeni, että Lapin Kullan tehtaalla lähellä oleva sikatila on käyttänyt mäskiä perinteisessä ruokinnassa. Kaartilalla possuille räätälöitiin rehu, johon sisältyi mallasta, härkäpapua ja hernettä. Härkäpapua ostetaan suoraan tilalta Virtasalmelta. Tilan omilla pelloilla kasvaa 28 hehtaarin alalla rehuikasveja, kuten hernettä ja härkäpapua, joiden viljelyn ja korjuun hoitavat urakoitsijat. Lisäksi A-Rehulta tulee rypsirouhetta. Vehnää ostetaan Joroisista ja A-Rehulta. Viljarahettiin käytetään urakoitsijaa.

Maltaan hyödyntäminen vaatii omannäköisen kuljetusketjun rakentamisen eli piti miettiä, miten mäski kulkee Mikkelistä Juvalle ja miten se saadaan sikojen eteen.

”Mäski tulee kerran viikossa Mikkelistä. Paikallinen rakennusyritys

Alkukeväällä 2013 perinteikkään possutilan sikala ehti olla jo tyhjiillään, mutta nyt Jouni Kaartista tervehtivät taas tutut äänet.



Kaartilan sikatilasta on vastannut vuodesta 2011 Jouni Kaartinen (oik.). Isä Reino Kaartinen tuuraa poikaansa tarpeen mukaan.

ta pois. Aluksi mielessä oli vain rehu-käyttö. Sitä emme olleet edes ajatelleet, että tästä voisi saada erikoislihab-rändin.”

Nyt Kaartilassa kasvaa yli 500 lihasikaa ja enemmällekin olisi tilaa. Porsaat tulevat kotimaisilta kasvattajilta kerran kuukaudessa. Vuodessa Kaartilan mäellä kasvaa 1 500–1 600 sikaa. Sikalassa eläimiä on kolmea eri ikäryhmää, jotka elelevat osastoittain omien ikätovereidensa kanssa ja syövät ikäkauteensa mukautettua rehua.

”Ruokinta on nyt kannattavampaa kuin ennen ja rehun kulutus on tasaista. Mallaspossu kasvaa neljä kuukautta eli se kasvatetaan hitaammin ja vähän tavanomaista lihasikaa isommaksi eli 130–140 kilon elopainoiseksi.”

Teurastus tapahtuu Atrialla ja liha palaa takaisin Etelä-Savoon. Kaartilan mallaspossu on tuotteena lähiruokaa, jonka rehu löytyy läheltä kotisikalaa. Eteläsavolaiset puuhaavat parhaillaan myös pienteurastamon perustamista, jotta lähilihan kuljetusketju olisi entistäkin lyhyempi.

Kaartilan lihalla on Atria-ryhmän LaatuLiha-leima. Tila on myös itse teettänyt Mallaspossu-logon, jonka avulla liha erottuu muiden tilojen tuotteista.

”Sen voi ainakin tässä vaiheessa jo sanoa, että olemme ensimmäinen kotimainen sikatila, joka käyttää mäskiä nykyaikaisessa ruokintaketjussa.”

Vaikka Kaartilan possut syövät pääosin luomuviljasta tehtyä mallasmäskiä, luomuleimaa niillä ei ole. Tilan pelloilla kasvaa nykyään palkokasveja, mikä sekini on tyyppillistä luomutiloille. Säädösten mukaan luomupossuilla pitää olla mahdollisuus ulkoilla ympäri vuoden, mutta Kaartilan tilan nykyisen sikalan yhteyteen ulkoilutilojen rakentelu ei onnistu.

Erikoisliha kiinnostaa kokeilijoita

Ensimmäisten mallaspossujen lihat otettiin **Pertti Oksan** Oxa-ravintoloissa tuotekehitykseen lokakuussa. Oxa-Ravintoloissa on kehitelty mallaspossusta a la carte -annoksia. Rai-

hoittaa kuljetuksen. Mäskiä varten on hankittu kaksi konttia, joista toinen on aina tilalla ja toinen juomatehtaal-la. Mäski säilyy hyvin, mutta kesällä sen säilyvyyttä parannetaan lisäämäl-lä AIV-happoa.”

Oluen valmistuksesta jäänyt mäski on juomatehtaalalle ongelmajätettä. Possutilalle tullessaan se muistuttaa koostumukseltaan lähinnä kaurapuuroa. Jouni Kaartinen joutuikin tuotekehityshommiin miettiessään, miten mäski saadaan jaeltua.

”Kehittelin rehun jakelujärjestelmän ostetuista koneista. Lisäilin ja muuntelin niitä hitsaamalla. Nyt mäski siirtyy kontista sian eteen ilman, että siihen pitää koskea lapiolla. Minulle jää lähinnä kontin pesu.”

Ihan yksinkertaista tai halpaa ei mallasrehuun siirtyminenkään ollut.

Investointeihin kului noin 35 000 euroa ja paljon omaa työtä.

”Nautatiloillahan maltaan jakelu onnistuu apevaunuilla tai jakokauhalla, mutta sikatiloilla on toista. Mäski on kuin jäykähköä kaura- tai ohrapuuroa, joka ei valu ollenkaan tai liiki vyöryy eteenpäin. Ihan ensimmäisellä tai toisellakaan yrityksellä en saanut omaa järjestelmää vielä toiminut.”

Kun Kaartilassa mietittiin maltaan hyödyntämistä rehuna, ohra ja soija olivat tämänhetkistä kalliimpia. Laskelmat on kuitenkin tehty niin, että plussalle jäädytään tässäkin tilanteessa.

”Kun sikalassa käytetään mallas-ta rehuna, raakaviljaa ja ostovalkuais-ta tarvitaan vähemmän. Maltaan pää-oma- ja rahtikulut ovat vakio. Emme maksa maltaasta, mutta meille ei myöskään makseta sen kuljettamises-



ja Kaartinen on huomannut saman kuin keittiömestariinkin eli mallaspossun liha ei pompi pannulla, vaan sitä on helppoa valmistaa.

Helmikuun lopulta alkaen mallaspossun lihaa on ollut saatavissa myös sulkavalaisessa K-Wiljamissa. Yhteistyökaupassa työskentelee kaksi lihamestaria.

”Myös kauppojen kokeneiden lihamestareiden mielestä mallaspossun liha on rakenteeltaan erityistä. Siinä on silavaa ja se muistuttaa kotitarveposujen lihaa.”

Jouni Kaartinen käy itse sulkavalaiskaupan käsittelytiloissa tekemässä pienpakkauksia. Hänelle on tulos omaan pakettiautoon myös kylmäkontti.

Myyntipisteiden määrä kasvaa parhaillaan vähitellen. Mallaspossua on tulossa tarjolle myös Savonlinnaan ja mikkeliläisen Tuorepuodin valikoimiin.

”Meitä kiinnostavat erityisesti kaupat, joissa on oma lihatiski. Ruokapiirien kanssa tekisimme myös mielellämme yhteistyötä. Suoramyyntiäkin haluaisimme kokeilla. Mikkelissä Oxa-Ravintoloilla on mallaspossuun yksinoikeus, mutta muilta paikkakunnilta etsimme myös ravintoloita yhteistyökumppaneiksi.”

Sitä Kaartiset eivät usko, että kotimainen lihantuotanto muuttuu radikaalisti, vaikka erikoislihojen tuottajille avautuukin markkinoita.

”Täällä Itä-Suomessa massatuotanto varmaan kuitenkin häviää ja tilalle tulee pieniä yksiköitä. Täällä ei tiloilla ole niin hirveitä peltomääriä, että saataisiin tuotettua rehua 4 000–5 000 lihasialle tai 600 emakolle.”

Erikoislihalle he uskovat löytyvän kysyntää ravintoloista ja niistä kotitalouksista, jotka haluavat valmistaa itse ruokaa ja testailla erilaisia laadukkaita raaka-aineita.

”Kaupoissa sianliha on nyt erään-

Jouni Kaartiselle kotitila on nykyään työpaikka, sillä hän asuu perheineen kahdeksan kilometrin päässä tilalta.



lainen sisäänheittotuote, jota myydään halvalla. Pikkutilat ovat kuitenkin pikemminkin reilun kaupan toimijoita, joten olisi tärkeää huolehtia siitä, että tuottajakin saa oman elantonsa työstään.”

Mallaspossun kehittäminen on vauhdittanut se, että mikkeliläinen ravintolaketju otti asian omakseen ja ryhtyi auttamaan myös markkinoinnissa. Tärkeitä yhteistyökumppaneita kehitysvaiheessa ovat olleet myös rehu-tehtaan yhteyshenkilö sekä paikalliset terveystarkastajat.

”Oma kokemukseni on, että elintarvikesäädöksiä voi tulkita eri tavalla. Terveystarkastajat eivät saisi neuvoa tiloilla, mutta täällä Juvalla heiltä saa onneksi hyvin tietoa siitä, mitä voi tehdä ja mitä ei.”

Jos jotain saisi toivoa, niin Jouni Kaartinen haluaisi säädösviidakkoon tolkkua.

”Pitäisi pystyä saamaan helposti tietoa siitä, mitä saa tehdä ja mitä ei,

sillä kaikki päätökset vaikuttavat koko tilan toimintaan.”

Käyttämättömiä mahdollisuuksia Kaartiset uskovat piilevän suurkeittiöiden tekemisessä julkisissa hankinnoissa. Ennen kuin pienten tilojen erikoislihat päätyvät suurkeittiöihin, se edellyttää kuitenkin suunnittelua ja yhteistyötä tilojen ja keittiöiden välillä sekä kilpailutusten tekemistä muutenkin kuin hinta edellä.

Uusi aluevaltaus on mallaspossun markkinointi. Siihen on löytynyt apua yhteistyökumppanilta eli Pertti Oksalta ja oman suvun osajilta. Yhteistyötä tehdään myös juvalaisen hapankaalintuottajan kanssa, joka esitteli tuotteita Gastro-messuilla maaliskuussa. Uusia messuja on jo kiikarissa. Tilalla kokeillaan myös toisen, varsin eksoottisen herkun kasvatusta yhteistyössä Aalto-yliopiston tutkijoiden kanssa. Jos kaikki menee nappiin, Kaartilan mäeltä voi lähivuosina lähteä myyntiin myös tryffeliseniä. □