

## UUTISET



Madagaskarilaiselta luomutilalta tuotu vanilja raaputetaan käsin jäätelömassaa maustamaan.

PASI LEINO



Ilman keinotekoisia väriaineitakin luomujäätelössä näkyy, miltä se maistuu. Kevään uutuuksena on mustikka.

# Jymy syntyi intohimosta jäätelöön

Pieni jäätelötehdas hankkii mustikkansa pohjoisista luomumetsistä.

Mitä tapahtuu, kun kolme intohimoista ruuan harrastajaa ja jäätelöön rakastunutta löytää toisensa?

He etsivät hyvät kumppanit, tekevät sinnikkäästi töitä ja perustavat jäätelötehtaan. Näin kävi, ja nyt Aurassa on vuoden päivät pyörinyt luomujäätelötehdas.

Mustiin purkkeihin pakattua Jymy-jäätelöä valmistetaan vilkkaana viikkona jopa 6 000 litraa. Tekijät luottavat luomujäätelön kysyntään. Uusia makuja tuodaan markkinoille.

"Lakritsa ja mustikka ovat tämän hetken hittejä. Mustikkajäätelömme varten marjat tuodaan pohjoisista lannoitamattomista metsistä, joilla on luomusertifiointi. Jäätelöseoksessa on 30 prosenttia metsiemme supermarjaa", toimitusjohtaja **Horst Neumann** sanoo.

"Emme käytä esansseja emmekä jauheita. Käsittelemme mustikkamme itse, keitämme ja paseeraamme ne. Se, mitä jää jäljelle, kuljetetaan Vennan luomumaitotilan kompostiin. Samalta tilalta ostamme jäätelöihimme maidon. Se tuodaan suoraan tilalta tehtaalle." Maito tulee viidentoista kilometrin päästä.

Mustikka, puolukka ja mansikka kerätään kauempaa. Eteläisen Suomen metsät eivät

virallisesti kelpaa luomumarjojen kasvuympäristöiksi.

"Eihän vaniljaa tai lakritsakaan ihan läheltä saa. Vaniljan tuomme Madagaskarilta luomutilalta. Ostamme sen tankoina, jotka kuorimme ja raaputamme käsin. Kaikki raaka-aineet ovat luomua."

## Viisi minuuttia

Pelkkä idea tai intohimo ei riitä maaseutubisneksen onnistumiseen.

Kokkiohjelmista tuttu **Jyrki Sukula**, markkinoinnin osaaja **Erkki Mikola** ja valokuvaajana uraa tehnyt Neumann lähtivät heti kättelyssä hakemaan osavia kumppaneita.

"Rupesimme kyselemään, mistä saa Suomen parasta maitoa. Moni sormi osoitti Vennan luomumaitotilaa Turun reu-

nalla", Neumann kertoo.

"Kesti ainakin viisi minuuttia, että meidät sai taivutettua mukaan. Olimme nimittäin jo pohtineet maatalouden kyllä sopivaa jatkojalostusta", **Samuli Suominen** Vennan tilalta naureskelee.

"Kaikki rakastamme jäätelöä. Homma oli selvä, ja sitten jo lähimmekin tutustumaan vastaaviin yrityksiin Eurooppaan."

Samuli on nyt veljensä **Ollin** kanssa jäätelöyrityksen osakkaana. Vanhemmat **Pirkko ja Jaakko Suominen** vastaavat maidontuotannosta luomutilalla.

## Sisun tiloissa

Läheltä löytyi sopiva tuotantotila. Jymy-jäätelöä tehdään nyt Leafilta tyhjiksi jääneissä tiloissa, missä aiemmin valmis-

teitti muun muassa Sisu-pastillia.

Läheltä löytyi myös osaavia elintarviketöläisiä, ja tuotanto lähti pyörimään.

Vennan tilalla on totuttu tekemään yhteistyötä lähistön maatalousyrittäjien kanssa. Lypsykarjatilalta viedään lantaa ja sinne tuodaan rehua.

"Tiedämme koko ajan sataprosenttisesti, mitä karjamme syö", isäntä **Jaakko Suominen** huomauttaa.

## Lyhyt hankintaketju

Jäätelötehtaan pyörittäjät puhuvat mielellään erikoisosamisesta, jonka yhdistäminen on menestyksen edellytys. Ensimmäisen toimintavuoden aikana on myös opittu paljon.

"Joskus vähän kantapäänkin kautta. Epäonnistumisia ei kui-

tenkaan kannata pelätä. Niiden jälkeen paiskitaan vain entistä hurjemmin töitä", **Olli Suominen** toteaa ja kiirehtii välillä peltotöihin.

Miehet korostavat kotimaisuuden merkitystä, vaikka esimerkiksi kahvi, kaakao ja lakritsi joudutaankin tuomaan ulkomailta.

"Liiketoimintamme periaatteisiin kuuluu kaikkien raaka-aineiden jäljitettävyyttä. Tavoittelemme mahdollisimman suurta kotimaisuusastetta ja lyhyttä hankintaketjua, jossa on mahdollisimman vähän välikäsiä", Erkki Mikola luettelee.

"Jäätelöntekoon käytetyt kananmunatkin tulevat läheiseltä luomutilalta, ja yrityksessä käytetyt pesuaineet ja pakkausmateriaalit ovat pitkälti kotimaisia."

## Jäätelönsyöjien maa

Suomalaiset ovat jäätelökan-saa. Jymyläiset luottavat mahdollisuuksiinsa ja luomua sekä laatua edellyttäviin asiakkaisiin.

"Suomalaiset ovat jäätelönsyöjäkansaa. Meitä enemmän jäätelöä henkeä kohden syövät vain yhdysvaltalaiset, uusseelantilaiset ja australialaiset", Neumann sanoo.

Kotimaan markkinat ovat isot, mutta pienen jäätelötehtaan puuhamiehet suunnittelivat leivittäytymistä.

Tutkimassa ovat myös vientimahdollisuudet.

Siksi Jymy lähtee marraskuussa Malmön luomumessuille, missä on totuttu näkemään paljon eurooppalaisia kävijöitä.

HIA SJÖBLOM



Horst Neumann kurkistaa kypsytystankkiin ja seuraa, miten lakritsijäätelön pastörointi ja jäähditys etenevät.

## TILA

### Vennan luomumaitotila

**Omistajat** Pirkko, Jaakko, Olli ja Samuli Suominen.  
**Lypsylehmiä** runsaat sata, saman verran nuorkarjaa.  
**Yhteistyö** lähitilojen kanssa on tiivistä.  
**Omia ja** vuokrapeltoja on lähes 300 hehtaaria.

**Jaakko Suominen (vas) pojat Samuli ja Olli Suominen ovat mukana jäätelöbisneksessä.**



## Metsämarjojen turvallisuus tutkitaan

Suomessa viritellään uutta tutkimusta metsämarjojen turvallisuudesta. Taustalla on aina välillä leviävä huhu maksaa vaurioitavasta myyräkinokkosta.

Tätä tuhoisaa loista ei ole koskaan Suomen luonnosta löydetty, rauhoittelee mustikoita ilokseen ja terveydekseen nauttiva metsäeläntieteen professori **Heikki Henttonen** Luonnonvarakeskuksesta.

"Huhut marjojen riskeistä lähennelevät helposti hysteriaa." Myyräkinokokin ohella kyseeseen myös myyräkuumetta aiheuttavasta Puumala-viruksesta, joka leviää metsämyyrrien ulosteissa.

Henttonen vakioavastuu on, että on paljon, paljon vaarallisempaa ajaa autolla mustikka-

metsään kuin kerätä marjoja.

Henttonen on mukana tutkimusprojektissa metsämarjojen turvallisuudesta. Elintarviketurvallisuusvirasto Eviran **Antti Oksanen** vetää sitä.

Oksanen on tuotanto- ja villieläinterveyden tutkimusyksikön johtaja ja on Henttonen lailla jo vuosikymmeniä tutkinut villieläinten leivittämiä loistauteja.

### Ketuista tutkimusmadot

"Uudessa tutkimushankkeessa selvitämme metsämarjojen mahdollisuutta toimia myyräkinokokin munien alustana. Ennakoimme tilannetta, että loinen joskus rantautuu Suomeen ja miten viranomaiset silloin joutuvat luonnontuottei-

den keräämisestä neuvomaan", Oksanen kertoo.

Hänen mukaansa on epätoimennäköistä, että ekinokokin muna edes tarttuisi vahapintaiseen marjaan.

Koska myyräkinokokkia ei Suomessa ole ja koska myyräkinokokin munien kanssa työskentely aiheuttaisi työturvallisuusriskin, käytetään tutkimuksessa ketuissa esiintyviä ihmiselle vaarattomia Taenia-suvun heisimatotoja, Oksanen kertoo.

Evirassa on tutkittu Tunturi-Lapin naalialueilta ammuttuja kettuja jo vuosikautia. Suomesta pyydytyistä ketuista tai supikoirista ei ole koskaan löytynyt myyräkinokokkeja.

Henttonen lisää, että vuosi-

kymmenten varrella on tutkittu tuhansien myyrrien maksat eikä havaintoja ole tullut.

### Koirat loislääkittävä

"Niin kauan kuin Suomi on vapaa myyräkinokokista, se on meille suuri etu", Henttonen sanoo.

Koska myyräkinokokki on yleinen Keski-Euroopassa ja jo Virossakin, on tärkeää, että koirien loishäätöä ei koskaan laiminlyödä, kun ne tuodaan ulkomailta Suomeen, hän korostaa.

"Käy on myös koiranomistajan omasta turvallisuudesta. Myyräkinokokki on heisimato, joka elää koiraeläimen suolessa. Munat vapautuvat ulosteissa luontoon, mistä myyrät saavat

ne vahingossa ruokansa mukana."

Kun koiraeläin syö myyrän, sen maksassa olevat toukkarakulat vapautuvat koiraisännän suolessa ja aikuistuvat munia tuottaviksi heisimadoiksi.

Ihminen saa todennäköisesti tartunnan useimmiten oman koiran turkkiin ulostamisen yhteydessä tarttuneista loismunista. Ihminen on myyräkinokokille harhaisäntä, eikä ihminen levitä loista eteenpäin.

Ihmisellä oireet voivat ilmetä vasta kymmenen vuoden kuluttua tartunnasta, jolloin maksu voi olla jo pahasti vaurioitunut. Nykyisillä lääkkeillä loisen kasvun maksassa voidaan kuitenkin pysäyttää.

HIA SJÖBLOM

## JÄRKI-HANKE

### Mustikka, metsiemme järkevä terveystuote

**Järki** on Baltic Sea Action Groupin sekä Luonnon- ja riistanhoitosäätiön yhteinen hanke. Tavoitteena on maa- ja metsätalouden järkevillä keinoin turvata ruuan tuotannon tulevaisuus puhtaassa ympäristössä puhtaassa vesien äärellä. **Rahoittajat** ovat muun muassa Sophie von Julinin säätiö, Louise ja Göran Ehrnroothin säätiö sekä Suomen Kulttuurirahasto. **Järki-isku** julkaistaan säännöllisesti [www.jarki.fi](http://www.jarki.fi) sivustolla. Tuorein isku Mustikkametsä julkistettiin tänään.



**Mustikka** on ihmiselle superfoodia ja elintärkeä monille metsän eläimille. **Viisitoista edellistä** iskua löytyvät hankkeen nettisivuilta. Ne käsittelevät muun muassa ravinteiden kierrätyksestä, vesitaloutta, ilmastonmuutosta, lannan voimaa sekä torjuntatietoja.