ITÄ-LAPIN KUNTAYHTYMÄ

Euroopan maaseudun kehittämisen maatalousrahasto: Eurooppa investoi maaseutualueisiin

SODANKYLÄ Lapin tähtikunta

LAPIN AMMATTIOPISTO

LuoLi – Luonnosta liiketoiminnaksi – hankkeen

Luonnontuotematka Itävaltaan 24. – 28.4.2017

Salzburgin osavaltio, Pinzgaun piirikunnassa: Saalfelden, Salzburg ja Unken.

MATKARAPORTTI

kirjoittajat ja valokuvat

Anne Tuomivaara, Leila Junttila, Aini Ojala, Tanja Häyrynen

LuoLi – luonnosta liiketoiminnaksi – hanke järjesti opinto- ja yhteistyömatkan Itävaltaan Salzburgin osa- valtioon TEH – yhdistyksen (Traditionelle Europäische Heilkunde = perinteinen eurooppalainen terveystieto) vieraaksi. TEH-yhdistys toimii luonnontuotealan (ravinto, luontaishoidot, käsityöt) yrittäjien, kouluttajien ja kehittäjien yhteisenä järjestönä, joka edistää luonnonmukaisten menetelmien perinnetietouden hyödyntämistä ja dokumentoi sitä järjestelmällisesti. Tämä dokumentaatio on päässyt mm. UNESCO:n maailman- perintölistalle v. 2010. Yhdistys tarjoaa yrityksille yhteiset markkinointikanavat ja yhtenäisen visuaalisen ilmeen (www.teh.at). TEH-Akatemia järjestää monenlaista luonnontuotealaan liittyvää koulutusta. Yhdistys vieraili LuoLi -hankkeen organisoimalla matkalla Lapissa elokuussa 2016 ja silloin sovittiin yhteistyöstä ja tästä vastavierailusta.

Matkalla mukana olivat kuvassa oikealta: Anne Ristioja Lapin ELY-keskus, Anne Tuomivaara, Lapin yliopisto, Arktinen keskus, Riikka Tuomivaara Ranua kunta, Johannes Vallivaara ProAgria Lappi, Niina Mattila, Osuuskunta Kaamoskehrä, Leila Junttila, Itä-Lapin kuntayhtymä/Luoli – hanke, Tanja Häyrynen, Lapin liitto, Nina Abraitis, Luonnon Magiaa, Airi Pirttijärvi-Virtanen, Lapin Ammattiopisto ja edessä matkanjohtaja Aini Ojala, Lapin ammattiopisto/LuoLi – hanke.

Matkan tavoitteena oli tutustua luonnontuotealan elinkeinoihin, koulutukseen, ja maaseudun elinvoimaisuuden osa-alueisiin, saada hyviä esimerkkejä ja vahvistaa yhteistyötä TEH-yhdistyksen ja oppilaitosten kesken. Luonnontuotealamme tarvitsee kansainvälisiä yhteyksiä, joiden kautta saadaan uutta näkökulmaa koko alan kehittämiseen ja tuotteiden markkinoihin ulkomailla sekä ideoita yritystasolla konkreettiseen tuotteiden ja markkinoinnin kehittämiseen.

Matkalle osallistuvat henkilöt jakavat omissa organisaatioissaan matkakokemuksia ja tuloksia laajalle verkostolle. Esimerkiksi matkalta nostetaan parhaimmat toimintamallit ja ajatukset kehitettäväksi osaksi alan koulutusta, Lapin elintarvikeohjelmaa sekä Arktisen biotalouden kehittämisohjelmaa vuoteen 2025.

Ensimmäinen matkapäivä ma 24.4.2017

Ensimmäinen matkapäivä maanantai 24.4. alkoi Rovaniemen lentokentältä klo 5.40 Helsingin kautta Müncheniin. Saavuimme Munchenin lentokentälle aamupäivällä.

Bussi odotti meitä keväisessä vihreydessä Münchenin lentokentällä.

Matka jatkui Itävallan puolelle Saalfeldeniin, jossa majoitumme kahdeksi yöksi HBLW – oppilaitoksen vierasasuntoihin (www.hblw-saalfelden.at). Meille jäi pari tuntia aikaa tutustua tähän idylliseen pikkukaupunkiin.

Maisemakuvaa Saalfeldenin kyläraitilta.

Iltapäivällä tutustuimme oppilaitokseen ja TEH-yhdistyksen kumppaneihin. HBLW on monialainen ammattioppilaitos, jossa saa ravitsemuksen, matkailun, atk-, media- ja hyvinvointialojen opetusta. Matkamme

järjestelyistä ja oppilaitoksen esittelystä vastasi osaltaan HBLW:n vararehtori Margit Brauneder, kuvassa oikealla.

Saimme kuulla, että laajennusosa, jossa majoituksemme sijaitsi, oli vasta rakennettu ja sieltä vuokrataan majoitustiloja sekä opiskelijoille että vieraille. Majoitustilat olivat erittäin mielenkiintoinen kokonaisuus, jossa hyödynnettiin moderneja ideoita. Yksi mainitsemisen arvoinen innovaatio oli sängynpäätyyn tehty kotelo, jossa oli jatkojohto elektronisten laitteiden lataamista varten.

Tutustuimme laajemminkin koulun tiloihin. Saimme käydä tutustumassa esimerkiksi opetuskeittiö- ja tarjoilutiloihin sekä pihalle perinnetietouden perusteella muurattuun leivinuuniin ja pieneen yrttitarhaan. Oppilaitos tarjosi meille yhteisen päivällisen, jonka valmistivat ja tarjoilivat 1. vuoden opiskelijat. Tarjolla oli perinteistä itävaltalaista ruokaa. Meillä oli hyvin aikaa keskustella itävaltalaisten järjestäjien kanssa sekä tutustua omiin matkakumppaneihimme ympäri Lappia ja Suomea. Myös rehtori Petra Schlechter ja muutama opettaja osallistuivat yhteiselle päivälliselle.

Aterian aikana ja sen yhteydessä tehdyllä pienellä esittelykierroksella saimme kuulla oppilaitoksen opiskelijoiden olevan 14–15 –vuotiaita tullessaan kouluun ja heidän opintonsa kestävän neljä vuotta. Koulu on yhdistelmä lukiota ja ammattikoulua, lisäksi painotetaan elämäntaitojen kuten terveellisen ruokavalion ja säännöllisten elämäntapojen oppimista. Opetus on hyvin käytännönläheistä ja koulun opetustiloissa on mahdollisuus monipuoliseen käytännön työn harjoitteluun. Työharjoittelua koulun ulkopuolella on viimeisenä vuonna kolme kuukautta, jonka monet opiskelijat suorittavat ulkomailla. Koulussa voi valita vieraiksi kieliksi ranskan, italian tai espanjan; englannin opiskelu on kaikille pakollista. Opiskelijat hakeutuvat työharjoitteluun siihen maahan, jonka kielen ovat valinneet toiseksi vieraaksi kielekseen toisena opiskeluvuonna.

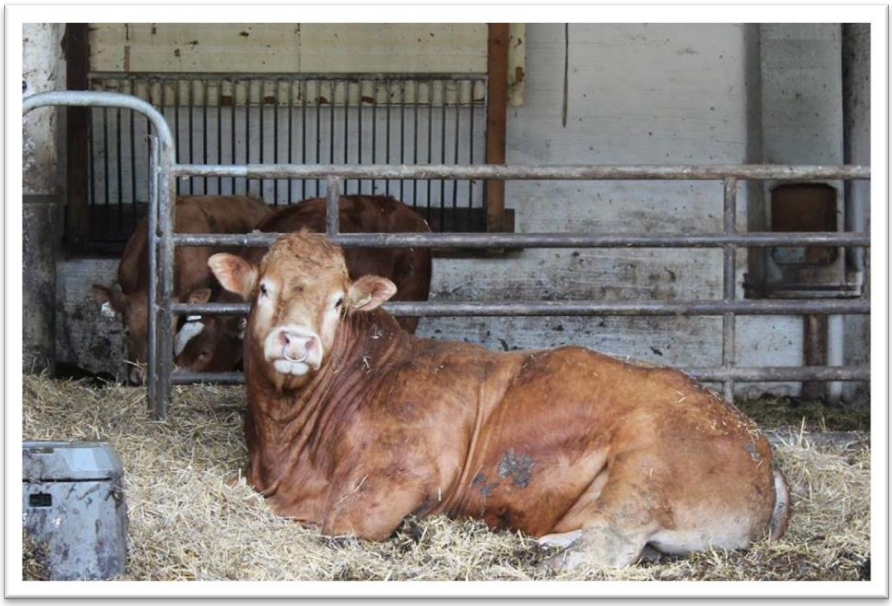
Koululla on paljon yrittäjyyteen ja matkailun liiketoimintaan valmentavia projekteja. Yksi niistä on opiskelijoiden Reilun kaupan kioski, jossa myydään erilaisia reilun kaupan sertifikaateilla merkittyjä tuotteita kuten hedelmiä ja muuta syötävää. Koululla on uusi oppilashotelli, jossa mekin majoituimme ja myös opetustilat olivat uusia tai vasta remontoituja. Opetuskeittiöille oli tulossa remontti lähiaikoina. Koulussa tarjottavasta ruuasta 50–60% on luomua ja lähiruokaa. Tämän lisäksi suositaan reilun kaupan tuotteita. Kierrätys ja jätteiden lajittelu ovat tärkeä osa toimintaa ja opetusta.

Toinen matkapäivä ti 25.4.2017

Örgenbauer, lihantuotanto

Tiistaiaamu alkoi matkalla kohti Bruck an der Glocknerstrassen hunajatilaa. Saimme kuitenkin idean ja mahdollisuuden tutustua Saalfeldenin Hof:ssa sijaitsevaan maatilaan nimeltään Örgenbauer. Talon isäntäväki otti meidät mielihyvin vastaan, vaikka varoitusaikaa tulostamme oli noin viisi minuuttia. Talon nuori isäntä Lois Hörl oli valmistunut HBLW-oppilaitoksesta joitakin vuosia sitten. Vanhempi isäntä esitteli meille pienen tilateurastamon, jossa sekä teurastettiin että pakattiin lihaa kuluttajille. Tilalla tehtiin myös pienimuotoista jatkojalostusta oman karjan lihasta. Tilan karja oli rodultaan pinzgaunlehmä sekä liharotujen ja pinzgaun yhdistelmiä. Tilan lehmät olivat emolehmiä eli niitä ei lypsetty lainkaan. Tilalla oli myös maatilamajoitustoimintaa erittäin kauniissa vanhoissa perinnetaloissa. Ylipäänsäkin kaikilla salzburgilaisilla maatiloilla tuntui olevan jotain muutakin liiketoimintaa tilanpidon lisäksi. Useimmiten muun kuin maatalouden bisnes liittyy matkailuun tai maatilan tuotteiden jatkojalostukseen. Luomu, kestävä kehitys ja energiaomavaraisuus korostuivat tällä tilalla samoin kuin muillakin maatiloilla.

Huolimatta talvisten olojen ankaruudesta lehmät näyttävät useimmilla tiloilla olevan katosmaisissa pihatoissa, joiden takaseinä on umpinainen. Lehmillä on liikkumatilaa jonkin verran parsimaisten syöntipaikkojen takana, mutta mitenkään väljiä tilat eivät olleet. Kaikilla maatiloilla on korkeammalla vuoristossa alppiniityt, joihin karja viedään koko kesäksi. Lehmät ovat ylhäällä niityillä toukokuun alusta syyskuun loppuun. Karjanomistajat joko kulkevat päivittäin hoitotöissä ja lypsyllä alempaa vakinaisesta asunnostaan tai niittyjen yhteyteen on rakennettu alppimaja, jossa asutaan kesäkausi.



Pinzgaunsonni

Sunnseitimker, hunajatila

Matka jatkui ja saavuimme Franz ja Anni Ederin hunajantuotantotilalle vuoristoon komeiden maisemien keskelle tutustumaan tilaan ja sen tuotteisiin. Tila sijaitsi pariskunnan kotona sekä läheisillä alppirinteillä. Tuottajapariskunnalle mehiläistarhaus ja jatkojalostus ovat sivuelinkeino, Anni Eder on tilan ulkopuolella töissä 30 % työajasta ja Franz Eder työskentelee opettajana läheisessä maatalousoppilaitoksessa. Tuotteita on myynnissä laajasti sekä osavaltion alueella, että sen ulkopuolella, esim.verkkokauppa www.sunnseitimker.at. Molemmat tilan omistajat ovat käyneet TEH-yhdistyksen yhdeksän kuukauden pituisen ”yrttinoita”-koulutuksen, jota he arvostivat kovasti. Tästä yrittäjäpariskunnasta tuli mieleen se, että kaikkea ei tarvitse itse tehdä, vaan tulee keskittyä siihen, mitä oikeasti parhaiten osaa tehdä.

Tilalla jalostetaan hunajaa, siitepölyä, kuningatarhyytelöä, propolista ja mehiläisvahaa. Tuotteita on niin sisäiseen kuin ulkoiseenkin käyttöön. Perushunajan lisäksi tuotetaan erilaisia erikoishunajia kuten propolis-kuningatarhyytelöhunajaa ja maustehunajia, propolistippoja ja – rouhetta, huulirasvaa, mesiviiniä ja – likööreja sekä muita vastaavia tuotteita.

Anni esittelee ja maistattaa tuotteitaan

Franz kertoo mehiläistenkasvatuksesta

Bruckin maatalousoppilaitos

Seuraava kohteemme oli Bruckin maatalousoppilaitos. Opettaja Franz Eder esitteli meille mm.

Pinzgaun alkuperäiskarjaa ja muita eläimiä, kuten lampaita, vuohia, sikoja, kanoja ja mehiläisiä sekä toimitiloja, kuten tuotantotiloja ja tuotteiden esittelytiloja (www.lfs-bruck.at.). Tapasimme myös rehtori Christian Dullingin ja muutaman opettajan, jotka kertoivat mm. oppilaitoksen strategisista valinnoista, opetuksesta ja kehittämishankkeista, joissa oppilaitos on mukana.

Oppilaitoksessa on 360 opiskelijaa ja henkilökuntaa 60 henkilöä. Koulu on sisäoppilaitos ja opiskelijat käyvät sitä kolme vuotta. Itävallassa maatalousala on suuresti arvostettua ja kouluun on paljon hakijoita. Hakijoista etusijalla ovat maatilojen nuoret ja heistä 80 % jatkaa nykyisin oman kotitilan toimintaa. Keskeyttämisprosentti on pudonnut kymmenessä vuodessa 25 prosentista kahteen prosenttiin.

Bruckin maatalousoppilaitoksen rakennuksia

Koulu on omavarainen niin ruoan kuin energiankin suhteen ja tila on kokonaan luomussa. Ainoastaan viljaa ja joitakin erikoistuotteita ostetaan ulkopuolelta, lähinnä koulutilan lähellä olevilta tiloilta. Oppilaitos tarjoaa nuorille kolmivuotisen perusopetuksen maatalouden ammatteihin. Lisäksi opiskelijat saavat valita yhden suuntautumislinjan seuraavista: metallin- tai puunjalostus tai matkailuala, joista saadaan liitännäiselinkeinoja maatiloille. Koulutuksen painopisteitä ovat myös sosiaaliset taidot, tuotekehitys- ja markkinointiosaaminen. Esimerkiksi maatilatuotteiden jatkojalostusta opiskellaan viimeisenä opintovuonna yksi työpäivä kouluviikossa, samoin valinnaista suuntautumisopintoa. Koulun opetuksesta noin puolet on käytännön töiden harjoittelua koulutilan navetassa, verstailla, metsissä tai tuotekehitystiloissa ja loppuaika on teoriaopetusta. Jokainen koulupäivä alkaa klo 7.30 ja päättyy klo 17. Tilalla on mm. oma pienteurastamo, jossa opiskelijat opettelevat teurastusta. Vierailumme aikana opiskelijat olivat juuri teurastamassa sikaa teurastamotiloissa. Tästä paikasta tuli vahvasti mieleen, kuinka meillä Lapissakin voisi olla tällainen koulu. Lähimpänä tämän tapaista toteuttamista on Ammattiopisto Lappian Louen toimipiste.

Tärkeä tulonlähde itävaltalaisilla maatiloilla on hedelmäviinan poltto ja myynti. Viinan laillista valmistusta on alueella tehty 1700-luvulta lähtien. Maatilalliset saavat polttaa viinaksi omalla tilalla kasvaneita marjoja ja hedelmiä ja myydä viinatuotteita joko suoraan tilalta omille asiakkailleen tai ravintoloihin. Tuotantomäärät vaihtelevat 150–300 litran välillä ja tiloilla valmistetun viinan verotus on erittäin kevyttä. Viinojen litrahinnoista saimme tietää, että pihlajanmarjaviina on kaikkein arvostetuinta ja kalleinta, noin 100 euroa litralta, muut hedelmäviinat maksavat noin 15–20 euroa litra.

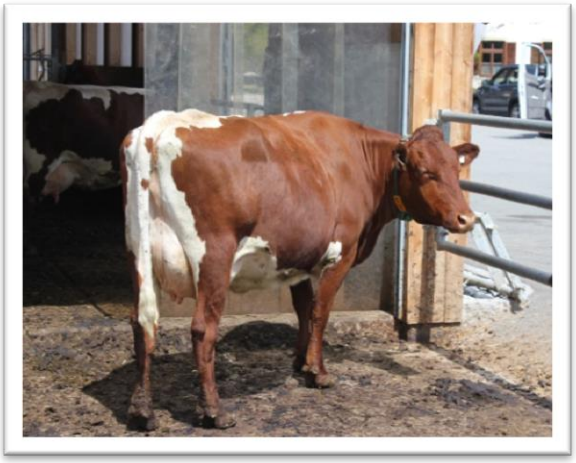
Oppilaitoksessa on hyvät ja monipuoliset tilat jatkojalostukseen, tuotteiden esittelyluokka, konehalli ja vasta valmistunut puutyöhalli, jonka käyttämä lämpöenergia tuotetaan kokonaan itse aurinkopaneeleiden avulla ja varastoidaan talveksi lattian 50 cm paksuun betonilaattaan. Koulussa ollaan muutenkin edistyksellisiä ja omavaraisia energiakysymyksissä: noin puolet oppilaitoksen energiasta tuotetaan aurinkovoimalla, puolet puuhakkeella.

Puutyöverstaalla, lattiaan säilötyn lämpöenergian päällä

Puutyöverstaan aurinkopaneelit suunnattuna talviauringon energian talteenottoon

Oppilaitoksen keittiötilat saavat energiaa lasin näköisestä seinästä, joka on aurinkokennoa.

Koulutilalla on peltoa 30 hehtaaria, tämän lisäksi laidunalueita noin 600 hehtaaria, joista 200 hehtaaria on mahdollista käyttää laidunnukseen. Loput alueesta kuuluu luonnonsuojelualueeseen. Laidunalue sijaitsee ylhäällä vuoristossa noin 20 kilometrin päässä koulun pääpaikalta. Karja laiduntaa alppiniityillä viisi kuukautta vuodessa ja henkilökunta käy hoitamassa ja lypsämässä niitä sen ajan. Oppilaitoksen koko karja on paikallista alkuperäisrotua pinzgaunlehmää. Tilalla on yhteensä 85 nautaa, joista 35 lypsylehmiä. Koulutilalla talvikaudella opiskelijat tekevät henkilökunnan ohjauksessa kaikki lehmien ja muidenkin eläinten hoitotoimet.



Puhdasrotuisia pinzgaunlehmiä koulutilan pihattonavetassa

Lehmien rotuihanne Alpeilla on tummapäinen ja – sorkkainen sekä kevytrakenteinen eläin. Tumma väritys tekee lehmästä kestävämmän alppiaurinkoa vastaan, tummien sorkkien taas on todettu olevan kestävämmät kivisillä laitumilla kulkiessa. Koulutilan karja on mukana jalostusohjelmassa ja

tästä syystä noin kolmannes astutuksista tehdään keinosiemennyksellä. Loput astutukset tekevät tilan oma rotusonni. Rodun vasikat kehittyvät hitaasti, koska alppilaidunnuskausi hidastaa kasvua. Hiehot astutetaan vasta kolmivuotiaina.

Pinzgaunkarjan keskituotos on noin 6000 kg/lypsykausi, tuotostaso vaihtelee yksilöittäin 4000 – 10 000 kilon välillä. Maidon rasvaprosentti on keskimäärin 4,2 ja valkuaisprosentti on 3,5. Rasvapitoisuus nousee selvästi laidunkaudella. Maidon kaseiinipitoisuus on korkea.
Pinzgaunkarjan maidosta valmistetuilla tuotteilla on alueellinen tuotemerkki, EU:n myöntämiä erilaisia tunnuksia ja sertifikaatteja ei ole haettu. Tyypillinen tuote maidosta on paikallinen vuoristojuusto ja yrteillä maustettu juusto. Suoraan meijeriin myytäessä maidon tuottajahinta alueella on 22 senttiä litralta, johon luomulisää saadaan 17 senttiä litralta. Pinzgaunkarjan liha on erittäin arvostettua ja sitä kasvatetaankin paljon myös lihan takia.

Oppilaitoksen mehiläispesillä hedelmäpuiden kukintaa ihailemassa

Kaikki Bruckin maatalousoppilaitoksen tuottama ruoka valmistettiin ja syötiin paikan päällä. Mekin saimme nauttia herkullisen lounaan siellä.

Itävallassa maatalouden arvostus on ollut nousussa jo 10–15 vuotta, ja oppilaitoksen henkilökunnan mielestä varsinkin Salzburgin osavaltiossa tähän on vaikuttanut luomuviljelyn yleistyminen. Nuori viljelijäpolvi on tarttunut innokkaasti luomun tuomiin uusiin mahdollisuuksiin ja Itävallan valtio edesauttaa luomun kasvua monilla eri tavoilla. Luomuviljely on vallitsevaa valtakunnan läntisissä osissa, jotka sijaitsevat Alppien alueella, kun taas itäinen osa Itävaltaa on alavaa ja siellä on etupäässä tehomaataloutta. Myös Bruckin maatalousoppilaitos on kokonaan luomussa. Maidon jatkojalostusta tekeviä isompia meijereitä on osavaltiossa muutamia, mutta myös tiloilla harjoitetaan pienimuotoista jatkojalostusta. Nämä tuotteet valmistetaan usein tilan omien matkailuyritysten käyttöön tai myydään toisille alueen matkailuyrityksille ja ravintoloihin.

Juomien valmistuksen opetustila

Juustonvalmistuksen opetustila

Sinnlehen, juustotila

Tiistai-iltapäivän kohde oli Sinnlehen-nimiselle maitotilalle Leogangiin (www.sinnlehen.at). Tilalla toimi pienjuustola ja tilan isäntä Hanz Scheiber esitteli meille tilan toimintaa ja maistatti valmistamiaan juustoja.

Juustoja kypsymässä

Hanz Scheiber esittelee juustojaan. Tässä näkyy myös juustojen ja voin suoramyyntipiste.

Tilalla on 15 lypsävää, joista suurin osa on jerseykarjaa, osa jerseyn ja muiden rotujen risteytyksiä ja pinzgaunkarjaa. Karjan karkearehuna käytetään pelkästään kuivaa heinää ja laidunruohoa juuston parhaan mahdollisen laadun turvaamiseksi.
Juuston valmistamiseen tarvitaan 10 litraa maitoa/juustokilo. Suosittua alueen perinnejuustoa eli vuoristojuustoa valmistetaan 50 °C lämpötilassa. Juustojen kuluttajahinta vaihtelee 14–15 euron välillä.
Tilan peltoala heinänviljelyyn on 10 hehtaaria, toiset 10 ha on varattu laidunalueiksi. Tila on ollut luomussa jo 25 vuotta. Noin kolmannes maidosta lähetetään meijeriin, loput jatkojalostetaan tilalla lähinnä juustoksi ja voiksi. Vuosittain jatkojalostetaan tilan maitoa noin 50 000 litraa.

Tuotteet myydään enimmäkseen erilaisissa tapahtumissa ja pieniä määriä myös tilalta. Hygieniasyistä tilalle ei toivotakaan suurta asiakasvirtaa ostamaan jalosteita, vaan tuotteet viedään mieluummin asiakkaiden saataville muualle. Merkittävä osa tuotteista valmistetaan ja myydään kesäaikaan myös tilalle kuuluvassa alppimajassa, jossa toimii pieni ravintola. Siellä työskentelee kesäkaudella kaksi päätoimista työntekijää. Yritys kuuluu Loma maatilalla-yhdistykseen.

Tila on satoja vuosia vanha ja sen nykyiset tulot tulevat sekä matkailusta (50%) että maatilan pidosta ja jatkojalostuksesta (50%). Matkailijoille järjestetään varsinkin kesäaikaan aktiviteetteja,

turistit esimerkiksi viedään ylös vuoristoon alppimajalle, jossa karja on kesälaitumella. Matkailijat voivat lypsää lehmiä ja osallistua muutenkin karjanhoitoon. Alueen turismi jakautuu melko tasaisesti kesä- ja talvikauteen.
Leogangin kylässä on pysyviä asukkaita 3000, mutta turistien petipaikkoja noin 5000.

Vuohi uuhi ja kolmen päivän ikäinen kili. Vuohi oli hankittu talon viisivuotiaalle lapselle nimikkoeläimeksi. Pienille lapsille hankitaan omia eläimiä, jotta he oppivat sitoutumaan eläinten hoitoon ja maatilan elämään.

Iltavierailut neljässä kodissa Saalfeldenissä

Illalla vierailimme neljässä itävaltalaisessa kodissa Lao:n pitkäaikasen yhteistyökumppanin Maria Millerin kutsumina. Oli mielenkiintoista nähdä kaikkien perheiden talot ja kotipuutarhat. Arvostus luonnontuotteisiin ja erityisesti luomutuotteisiin näkyi kaikkialla kotona ja puutarhan hoidossa. Uusiutuvaa energiaa käyttävät todella monet taloudet ja perhekeskeisyys on vahvaa eri sukupolvien välillä. myös naapuruston välinen yhteisöllisyys on silmiinpistävää. Kohteissamme kaikki pitivät erittäin hyvää huolta omista piha-alueistaan ja kiinnittävät huomiota siihen, mitä voivat omavaraisesti tuottaa ja hyödyntää.

Teimme pikaisen vierailun nuoren hoivayrittäjän kotiin. Hän oli valmistunut TEH-Akatemian koulutuksesta ja oli käynnistämässä omaa luontaishoitoihin ja työpajoihin keskittyvää yritystoimintaansa, esimerkiksi lasten ja nuorten terapiapalveluja. Hän remontoi 600 vuotta vanhaa taloa sekä tähän tarkoitukseen että perheensä kodiksi. Tiloihin tulee myös luonnontuotteiden myyntipiste. Täällä todella osataan ottaa pienistäkin rahavirroista kaikki irti.

Lopuksi vierailimme eläkeläispariskunnan luona, jolla oli suuri talo ja puutarha. Puutarhassa oli omaa yrtti- ja kasvituotantoa. Saimme nauttia itävaltalaisen illallisen, jonka aikana keskustelimme yhdessä erilaisista ominaispiirteistä, mitä Itävallalla on verrattuna Lappiin ja muihin paikkoihin, mistä

olimme lähtöisin. Isäntäväki ja muut itävaltalaiset vieraat olivat erittäin vaikuttuneita, kun kukin meistä esittäytyi tulkin välityksellä.

Yhteenveto toisesta matkapäivästä, joka oli erittäin aktiivinen:

- Päivän aikana ehdimme käydä kahdeksassa erilaisessa paikassa.
- Maaseudun elinkeinot; ”munat monessa korissa”
- Maatiloilla viljelyn ohella jalostustoimintaa ja maatilamajoitusta, pienet tilakoot
- Alkuperäiskarjarotujen suosiminen, kesälaiduntaminen alppiniityillä
- Omasta maidosta juustoa
- Hunajantuotantoa ja jalostusta
- Lisänä matkailupalveluja tai paikallisia tuotteita matkailuyrityksille, aitoutta
- Paikallisen kulttuurin ja perinteiden arvostus, erityisesti maatalous
- Luomua, lähellä tuotettua, eettisesti kestävää
- Konkreettisia toimia eri tasoilla maaseudun elävänä pitämiseksi, esim. koulutus
- Vieraanvaraisuus, yhteisöllisyys

Kolmas matkapäivä ke 26.4.2017

Keskiviikkopäivänä 26.4. ajelimme Salzburgin kaupunkiin ja tutustuimme SonnenMoor -nimiseen yritykseen (www.sonnenmoor.at.), jossa valmistetaan tuotteita niin ihmisten kuin eläintenkin hyvinvointiin turpeesta, yrteistä, jopa murmelinrasvasta. Yrityksellä on erittäin mielenkiintoinen

konsepti monenmoisiin tuotteisiin mukaan lukien kosmetiikkaa ja lääketeollisuuden tuotteita. Ne ovat luomusertifioituja ja niitä viedään mm. Sveitsiin, Saksaan ja Yhdysvaltoihin. Yrityksellä on myös kansainvälinen verkkokauppa. Suomeen ei vielä ole vientiä.

Yksi tärkeä huomio oli se, että isoja tiloja ei tarvita jatkojalostusprosessin tekemiselle, vaan pienillä asioilla voidaan saada suurta aikaan. Vinkiksi tuotteiden vientiä varten meitä neuvottiin

palkkaamaan useita ihmisiä töihin, jotta voidaan olla perillä kaikesta mitä eri maissa tulee ottaa huomioon, esim. lait ja määräykset. Tuotteiden raaka-aineet hankitaan lähialueilta, esimerkiksi turve nostetaan läheiseltä suolta, jota on käytetty jo kauan lääkinnällisen turpeen tuotantoon.
Yrtit ostetaan tukkukaupasta, joka hankkii ne luomuviljelijöiltä eri puolilta Eurooppaa, kuitenkin eniten Itävallasta. Tukkukauppa tekee SonnenMoorin reseptien mukaiset yrttisekoitukset, silppuaa ne tilauksen mukaisesti ja toimittaa säkeissä tilaajalle. Murmelinrasvan yritys ostaa paikallisilta metsästäjiltä. Murmeli on Alppien vuoristossa hyvin yleinen, suurikokoinen jyrsijä ja sitä metsästetään lähinnä turkin ja paksun, ruskean rasvakerroksen vuoksi.

Yritys työllistää 45 työntekijää, joista kahdeksan työskentelee tuotannossa. Yritys kouluttaa työntekijät tuotantolinjalle 9-12 kuukauden palkallisella kurssilla. Tuotantolinjat ovat uudenaikaisia ja koneellistettuja, silti käsityötä on etenkin pakkauspuolella paljon. Yrityksellä on tyylikäs ja moderni myymälä tuotantotilojen yhteydessä. Liikkeessä myydään omien tuotteiden lisäksi myös jonkin verran muiden valmistajien tuotteita sekä reilun kaupan tuotteita.

SonnenMoorin myymälä
Tärkeimmät ja myydyimmät tuotteet ovat nestemäiset tai kapseleina sisäisesti nautittavat hyvinvointia edistävät turve-, yrtti- tai näiden yhdistelmätuotteet. Terveysväittämiä käytettiin meidän mielestämme vapaamuotoisemmin
kuin mihin Suomessa on totuttu,

esim. ruuansulatuksen, virtsateiden, hengityksen ja hermoston toiminnan edistämiseen. Ulkoisesti käytettävät tuotteet olivat voiteita, turvepakkauksia ja turve sellaisenaan. Myös turvepohjaisia elintarvikkeita oli myynnissä. Ostimme mukaamme maistiaisiksi mm. turveolutta, -pastaa, -leipää ja -keksejä

SonnenMoorista matkasimme Salzburgin keskustaan, jossa tutustuimme barokkityyliseen vanhaan kaupunkiin. Söimme perinteisessä itävaltalaisessa ravintolassa lounaan matkanjärjestäjien kanssa ja tutustuimme itävaltalaisiin tuotteisiin pikku putiikeissa ja torilla. Kaupunkivierailu jäi lyhyeksi, mutta saimme aistia Mozartin synnyin kaupungin tunnelmaa ja nähdä kauniita, vanhoja rakennuksia muiden turistien tapaan.

Mirabellin palatsialue on kuuluisa mm. hienosta puistostaan

Seuraavat kaksi yötä majoituimme Unkeniin Götzbauernhof – maatilalle, joka kuuluu Urlaub am Bauernhof – maatilamatkailuverkostoon (www.bauerndorf.com). Saimme tutustua kylään ja lähiympäristöön kävellen. Oli ihana nauttia luonnosta ja sen tuomasta hyvinvoinnista. Tällaisia konsepteja tarvitsemme lisää Lappiin. Meillä on upeat puitteet ja maisemat joka puolella, joita voimme hyödyntää paljon tehokkaammin mitä teemme tällä hetkellä.

Maatilan karja on pinzgaunlehmiä. Aamiaisella panimme merkille jälleen sen, miten lähi- ja luomuruoka on Itävallassa arvostettua. Tarjottava ruoka oli pääosin maatilalla itse tehtyä tai ostettu lähitiloilta. Meille tarjottiin mm. erittäin ihania marja- ja hedelmähilloja, omaa yrttiteetä, paikallista hunajaa ja tilalla tehtyä jugurttia ja voita.

Kuva on Götzbauernhofin huoneistomme parvekkeelta lähtöpäivänä.
Omenapuun latvassa viserteli mustarastas lumisateesta huolimatta.

Yhteenveto kolmannesta matkapäivästä:

- Tutustumiskohteina Salzburgin kaupunki ja siellä sijaitseva SonnenMoor-yritys sekä majoittuminen maatilamatkailukohteeseen Unkenin kylässä
- Yrttien ja turpeen menestyksekäs jalostaminen hyvinvointituotteiksi ja elintarvikkeiksi
- Raaka-ainehankinnan, jalostamisen ja myynnin organisointi laadukkaasti ja tuottavasti
- Kulttuuria ja maisemia
- Maatilan elinkeinoja, matkailijoiden majoitus ja sen oheispalvelut; oman maatilan tuotteita tarjolla
- Luomua, itse tehtyä tai lähellä tuotettua

Neljäs matkapäivä to 28.4.2017

Schloss Oberrein koulutuskeskus

Koulutuskeskus on erityisnuorille, kuten kehitys- tai liikuntavammaisille tarkoitettu koulutus- ja kuntoutuskeskus, jossa hankitaan yleisiä elämisen taitoja, kuten esimerkiksi säännöllinen vuorokausirytmi, henkilökohtainen puhtaus ja terveys, omasta asunnosta huolehtiminen, oikeanlainen ~~ravitsemus jne. sekä ammatillisia valmiuksia~~, mm. puutarhanhoitoa ja yrttiviljelyä. Opiskelijat tulevat tänne peruskoulun jälkeen ja ovat koulussa kolme vuotta suorittaen yleensä osatutkintoja. (https://www.anderskompetent.at/oberrain.html).
Salzburgin valtio maksaa opiskelijapäivämaksun, joka kattaa opetuksen, normaalin ylöspidon, kuten asumisen ja ruokailun sekä pienen päiväkorvauksen opiskelijalle itselleen.

Koulutuskeskuksen pelloilla ja kasvihuoneissa viljellään ja kuivataan yrttejä muun muassa TEH-yhdistyksen tuotteita varten. Tilaa esitteli meille puutarhatuotannon opettaja. Mukana oli myös TEH-yhdistyksen toiminnanjohtaja Theresia Harrer, joka oli toinen matkamme organisoijista. Opetustilat olivat uudehkot ja asialliset, kasvihuoneita oli useampia ja sen lisäksi avomaan yrttipeltoa. Tilalla on peltoa noin kaksi hehtaaria, koko koulun alue on suurempi.
Tila on luomuviljelyssä ja lannoitteena käytetään oman hevostallin lantaa. Koulun yhteydessä on myös kauppa, jossa myydään kukkia ja muita puutarhatuotteita.

Schloss Oberrain puutarhamyymälän edustalla keskellä kuvaa Theresia Harrer

Yrttikuivurin esittelyä

Uusi yrttimaa perusteilla

TEH-yhdistys

Seuraava tutustumiskohde oli matkanjärjestäjän TEH- yhdistyksen, (Traditionelle Europäische Heilkunde) (www.teh.at.) toimitilaan, toimintaan ja kauppaan. TEH-yhdistyksestä olimme kuulleet useammassa eri paikassa ennen tätä vierailua. Usein puhuttiin yrttinoidista ja nyt selvisi miksi. Yhdistyksen toimitilat sijaitsevat aivan Itävallan ja Saksan rajalla entisessä tullirakennuksessa. Rakennusta remontoidaan koko ajan toimivammaksi. Käytössä ovat jo luokkahuone, jossa on myös pieni ruokailutila, tuotantotiloja sekä tilava ja monipuolinen yhdistyksen omia tuotteita ja lähialueen

tuottajien tavaraa myyvä myymälä rakennuksen toisessa päässä. Keskiosaan remontoitiin parhaillaan lisää tuotantotiloja.

Yhdistyksen toiminta on saanut alkunsa siitä, kun Pinzgaun alueella sekä Pohjois-Italiassa Etelä-Tirolin alueella alettiin kerätä v. 2005 EU-hankkeen avulla iäkkäiden ihmisten vanhaa tietoa yrttien perinteisestä lääkintäkäytöstä, ruokakulttuurista (etenkin leivän leipomisen historiasta), käsitöistä sekä esimerkiksi perinteisistä lauluista. Aineiston keruutyöstä vastasi TEH-akatemian vastuuopettaja Karin Buchart, joka teki väitöskirjan aiheesta. Keruutyön tuloksille haettiin ja saatiin UNESCO:n aineettoman maailmanperinnön status. Tiedonkeruun tuloksia olivat mm. hiostusmenetelmän pitkäaikainen perinnekäyttö alueella, kuusen ja lehtikuusen pihkan käyttö parantamiseen ja muutamien yrttien yleisyys koko alueella. Näistä mainittakoon etelänarnikki (*Arnica montana*, kuuluu Suomessa lääkeluettelon kasveihin), nokkonen, mesiangervo ja vuoristoajuruoho. Myös sipulia, etikkaa ja hunajaa käytetään paljon luonnonlääkinnässä.

TEH-yhdistys järjestää yrtteihin liittyvää koulutusta, sekä lyhytkursseja että pidempää, 160 lähiopetustuntia sisältävää TEH-akatemiakoulutusta. Koulutukseen kuuluu yrttien tunnistusta, keruuta ja niiden jalostamista sekä yrttien vaikutuksiin perehtymistä. Kurssin käy vuosittain noin sata henkilöä. Lähikokoontumisia on noin kerran tai kaksi kertaa kuukaudessa. Kurssin hinta on 2000 euroa henkilöltä, mutta 70% opiskelijoista saa tukea yhteiskunnalta koulutukseen. Kursseja pidetään nykyisin myös Saksassa sekä muuallakin Itävällassa, kuten Insbruckissa ja ne ovat aina täynnä. Kurssilaisissa on koko ajan enemmän ja enemmän nuoria ihmisiä, jotka ovat huomanneet oman alueensa yrttien mahdollisuudet. Kursseilla on paljon työnantajien sinne lähettämiä henkilöitä, mutta myös ihmisiä, jotka perustavat oman yrtteihin liittyvän yrityksen koulutuksen käytyään. Näitä on kurssilaisista 10-20%. Kurssin suorittaneet saavat TEH-yrttinoidan luudan merkiksi opinnoistaan. Monissa vierailupaikoistamme luuta seisoikin kodeissa tai yrityksessä näkyvällä paikalla. Yhdistyksellä on viisi kokopäiväistä työntekijää. Kurssien opetus ostetaan osittain yhdistyksen ulkopuolelta aina kunkin osaamisalan erityisasiantuntijoilta ja koulutuksen hallinnointipalvelut ostetaan isolta aikuiskoulutustoimijalta WIFI Salzburgilta (www.wifi.at/salzburg)

Yrttinoitien luudat

Tohtori Karin Buchart valmistaa laventeliuutetta vesiuuttolaitteella

Meille esiteltiin myös vesitislausmenetelmää, jolla höyrytystislauksella saadaan yrteistä vesiliukoisia tisleitä. Esimerkkikasvina oli laventeli. Vesitislaus on kevyt menetelmä, jolla saadaan kasvista irti kaikkein suurimmat molekyylit. Tisleestä saatuja kukkavesiä voidaan käyttää ihonhoidossa, hengitysteiden hoidossa ja esimerkiksi huoneilmaa raikastamaan. Tislausmenetelmä herätti suurta kiinnostusta ja myöhemmin myymälän puolelle päästyämme useampiakin käsintehtyjä, kuparisia tislauspannuja aloitti matkansa Suomeen.

Yrttien keruuta luonnosta rajoittaa se, että Itävallassa ei ole jokamiehenoikeuksia vastaavaa järjestelmää, vaan lupa yrttien keruuseen on aina haettava maanomistajalta. Haku tapahtuu kahden lomakkeen avulla, toisella haetaan lupaa maanomistajalta ja toisella ilmoitetaan, mihin kerättyä kasvia aiotaan käyttää.

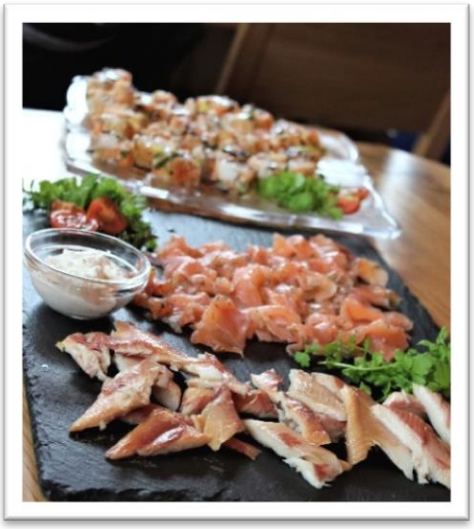
Ennsmanngut Hofladen, kalan kasvatusta ja jalostusta

Teimme pienen kävelylenkin metsän halki läheiselle maatilalle nimeltään Ennsmanngut, jossa kalankasvatus on toinen päätuotantomuoto karjankasvatuksen ohella. Kalat kasvatetaan vuorilta tulevassa purovedessä. Kalalajeja on kolme, taimen, puronieriä ja kirjolohi. Kalan korkea laatu perustuu paitsi sille annettuun ravintoon, myös raikkaaseen, kylmään vuoristoveteen, jonka lämpötila kohoaa kesällä korkeintaan 13 asteeseen ja puroveden kovaan virtaan, jossa kalat joutuvat olemaan liikkeessä koko ajan. Näin ne kasvavat hitaasti, mutta lihasta tulee kiinteää ja hyvän makuista.

Puurakentaminen näkyi tässäkin kohteessa todella vahvasti uusiutuvan energian rinnalla. Energiaomavaraisuuteen törmättiin joka kohteessa

Kala jalostetaan tilalla ja myydään tilan omassa myymälässä ja myös ravintoloihin. Tilaa pitää Willbergerin perhe kolmessa polvessa. Vanha pariskunta vastaa karjanhoidosta ja nuoripari kalankasvatuksesta ja –jalostuksesta. Molemmat nuoren polven yrittäjät ovat käyneet maatalousoppilaitoksen ja isäntä on erikoistunut myös puusepäntyöhön, mistä mallina pariskunta esitteli ylpeänä kalanjalostusta ja myymälää varten rakennetun puusta tehdyn, upean rakennuksen, jossa meitäkin kestittiin. Myymälä on avoinna vain yhtenä päivänä viikossa, mutta alueen tuottajat myyvät tämän lisäksi tuotteitaan suoramyyntinä ja joka lauantaina Saalfeldenin maalaismarkkinoilla.

Tilanomistajapari on hyvin innostunut liikeideastaan ja tuotteet ovat erinomaisia. Niiden esillepano ja esittely olivat todella mallikkaita. Myymälässä myydään muidenkin lähialueiden tuottajien tekemiä tuotteita kuten juustoja, heratuotteita ja marjasmuuteja. Tiloilla on yhteinen myyntiorganisaatio, (www.unken-weilsschmeckt.at).
Tila on energiaomavarainen, sillä siellä on oma vesivoimalaitos, aurinkopaneelit ja moderni hakkeenpolttoyksikkö. Tilalla on myös maatilamatkailua; huoneita ja alppimajaa tarjotaan vuokralle sekä luontoelämyksiä maatilalla ohjelmapalveluina.



Kalatuotteita tarjolla

Kalat vuoristopurosta tulevassa vedessä

Lutzbauerhof, yrttitila

Viimeinen kohteemme torstai-iltana oli korkealla vuoristossa Unkenin lähellä sijaitseva luomuyrttila Lutzbauer (www.lutzbauer.at). Myös tämän tilan omistajat Barbara ja Hans Haider olivat TEH-koulutuksen käyneitä ”yrttinoitia”. Tilalla on pienehkön yrttiviljelmän lisäksi pieni tilausravintola ja lypsykarjaa sekä vuohia. Alueella sijaitseva olutpanimo tekee olutta Lutzbauerin yrteistä ja reseptillä. Tilalla järjestetään ohjattuja kävelykierroksia yrttipolulla ja tilan emäntä Barbara pitää kylässä sijaitsevan Kinderhotellin lapsiasiakkaille yrttikursseja.

Lehmiä on kuusi kappaletta, suurin osa tirolinlehmiä, joukossa myös pari sveitsinruskeaa. Maito on prosessointiominaisuuksiltaan hyvää ja siitä valmistetaankin paljon erilaisia juustoja ja muita jalosteita. Tilan erikoisuuksia ovat savustetut tuotteet, esim. savustetut yrtit. Jatkojalostusta tehdään niin maidon, lihan kuin yrttien ja hedelmienkin osalta.

Tilan ravintolassa saimme illalliseksi kolmen juuston pastaa ja muita tilan tuotteita. Ruoan ohella meille tarjottiin tilan omaa hedelmäsnapsia ja yrttiolutta. Isäntäväki kertoi illan mittaan tilan toiminnasta. Varsinkin kesät tuntuvat olevan hyvin työteliäitä, etenkin kun isännällä on toinen virkatyö alempana varsinaisella kylällä. Pariskunta kulkee alppiniittyjen ja kotipiirissä olevan yrttitilan väliä siten, että isännän töiden päätyttyä iltapäivällä mennään niittymajalle iltalypsylle, yövytään alppimajassa ja aamulypsyn jälkeen palataan takaisin päätilalle. Emäntä käsittelee maidon, tekee

yrttitilan töitä ja ottaa mahdollisia vieraita vastaan yrttipellolle tai ravintolaan, kunnes on jälleen aika lähteä lypsylle ylös vuoristoon. Tuotteistusta ja esimerkiksi hedelmäviinan tekoa on aikaa tehdä sitten sesonkien ulkopuolella.

Illallisen aikana keskustelimme matkamme järjestäjien ja yhteistyökumppaneidemme kanssa paitsi tästä matkasta ja kokemuksistamme, myös tulevaisuudesta ja mahdollisuuksista jatkaa yhteistyötä. Varsinkin hankkeiden avulla yhteistyön jatkaminen olisi kannattavaa. Myös matkalla syntyneitä kontakteja kannattaa hyödyntää yritys- ja kehittämistoiminnassa.

Yrttitila Lutzbauerin tilausravintola

Yhteenveto neljännestä matkapäivästä:

- TEH-yhdistyksen perinnetiedon keräämisen pohjalta uutta liiketoimintaa ja osaamista
- Koulutuksen tuotteistaminen ja kumppaneiden löytäminen koulutusten toteutukseen
- Hankkeiden avulla pääsee alkuun
- Green Care, puutarhan terapeuttinen vaikutus
- Yhdistys (tai muu yhteenliittymä) voi toimia markkinoinnin ja myynnin veturina pienille toimijoille
- Matkailupalveluja ym. liitännäiselinkeinoja maatilojen elinvoimaisuuden tukena, moniosaajia
- Energiaomavaraisuus, uusiutuva energia
- Aitous, ylpeys juuristaan ja kulttuuristaan
- Yhteistyömahdollisuuksia esim. hanketoiminnan kautta TEH-yhdistyksen kanssa

Viides matkapäivä pe 28.4.2017

Perjantaipäivänä oli paluu koti Suomeen Münchenin ja Helsingin lentokenttien kautta Rovaniemelle. Matkapäivänä lähdimme liikkeelle aikaisin aamulla ja saimme pohtia matkan antia matkalla kotiin. Kaikki olivat erittäin tyytyväisiä järjestelyihin ja kohteisiin. Innosta puhkuen olemme valmiita jakamaan näitä ilosanomia eteenpäin ja nostamaan Lappia ylöspäin innostavana ja elinvoimaisena paikkana yrittää luonnonmukaisin keinoin!

Matka oli erittäin mielenkiintoinen, ajatuksia herättävä ja innostava. Näistä loistavista esimerkeistä voidaan ammentaa monia osia Lapin mahdollisuuksien terävöittämiseksi ja auttamiseksi. Tästä on helppo lähteä eteenpäin ja monia keskusteluja on jo käyty tämän matkan jälkeen. Keskustelut ovat avanneet useampia silmäpareja miettimään esimerkiksi omaa tuotantoaan ja sitä, mistä maatilan tulonmuodostus koostuu.