

Lähde:

Maaseudun Tulevaisuus 15/08/05

# Kuluttajien tietoisuuteen pääsy kovan työn takana

## Erikoisjuustot vaativat paljon hoitoa ja ovat siksi kalliimpia

*Mouhijärvi (MT)*

Sveitsiläinen Peter Dörig on yksi harvoista juustomestareista, jotka valmistavat valkohomejuustoa Suomessa. Ammattitaito ja reseptit ovat suvun perintöä.

Suomessa Dörig oli ensin vain käymässä, mutta lopulta jäi tänne ja perusti 2002 Herkkujuustolan Mouhijärvelle.

”Olemme saaneet hyvää palautetta laadusta. Joskus nuristaan hinnoista, mutta käsintehdyt erikoisjuustot ovat arvokkaampia kuin tehtaassa valmistetut. Kit-tikuoriset ja valkohomejuustot vaativat paljon hoitoa kellarissa”, Peter Dörig kertoo.

Aluksi valikoimassa olivat vuohenmaitovalkohomejuusto Vernerin, tilsit-tyyppinen lehmänmaitojuusto Hilma, Hilma savustettuna nimellä Savuhilma ja appenzeller-tyyppinen Vilho. Uudempia tuotteita ovat vuohenmaitojuustot Chèvre ja KuttuVil-le sekä lehmänmaidosta valmistettu valkohomejuuston tyylinen Helmi.

### Innokkaiden kauppiaiden löytäminen vaikeaa

Myyntikanavien luominen ei Dörigin mukaan ole helppoa. Hän on muun muassa kiertänyt lähi-alueen kaupoissa esittelemässä tuotteitaan.

”Markkinointi on alussa tosi kovaa työtä ja vaatii edelleen paljon.”

Nyt Mouhijärven Herkkujuustolan tuotteita myydään Etelä-Suomen alueen kauppahalleissa, Stockmannilla, tukuissa, joissakin citymarketeissa ja Sokoksilla.

Dörigin mukaan Mouhijärven kaupat myyvät juustoja samalla kilohinnalla kuin suoraan juustolasta. Jotkut ihmiset haluavat ostaa kerralla isomman erän tai tutustua juustolaan ja tulevat käymään paikan päälle.

Herkkujuustola myy suurimman osan juustoistaan Kolatun vuohijuustolan kautta. Dörigin mukaan yhteistyöstä Kolatun



Sari Tulkki

kanssa on ollut heille suuri apu muun muassa valmiiden myyntikanavien vuoksi.

”Innokkaiden, samoilla linjoilla olevien kauppiaiden löytäminen voi olla hankalaa. Myös kuluttajien tietoisuuteen pääsy on kovaa työtä. Konsulenttipäiviä pitäisi olla paljon enemmän.”

Dörig kertoo, että Sveitsissä monet pienet juustolat joutuvat lopettamaan ja isompia perustetaan. Vuoristoseudulla tilanne ei ole vielä samanlainen. Ihmiset arvostavat pienten juustoloiden tuotteita ja ovat valmiita maksamaan niistä enemmän.

Dörigin mielestä suuri osa suomalaisista arvostaa pienjuustoloiden tuotteita.

”Onhan niin, että jokainen pieni juustola tuo vähän töitä maaseudulle. Vaikka toiminta on pientä, mielestäni jokainen työpaikka maaseudulla on voitto.”

Sari Tulkki

Peter Dörigin sveitsiläisellä ammattitaidolla valmistetut juustot kypsyvät kellarissa juustonystävien nautittaviksi.