

# Juustolassa tuoksuu vahvalta

Niina Pitkänen

Mouhijärven Herkkujuustolan ensimmäisellä ovella vastaan tulee mieto, happaman maidon tuoksu. Juustomes-tari Peter Dörig ja Maija Tuori kantavat viimeisiä maidosta erotettuja kermatonkkia kylmään.

Isossa kattilassa on aamu-kuudelta alkanut muhia juustomassa, josta tulee kahden kuukauden kuluttua pehmeää Savuhilmaa.

Puoleen päivään mennessä hilmat ovat päässeet muhimaan 24 asteen lämpöön. Maitohappobakteerit on houkuteltu syömään maidon laktoosi pois ennen kuin juustot lähtevät kellimään viileämpään suolaveteen.

Peter Dörig pyyhkiä hikeä otsaltaan.

"Tuotantovaiheessa täällä on lähelle 30 astetta lämmintä. Bakteerit ovat kovin tarkkoja, ettei ole liian kylmä tai liian kuuma", hän huokaa.

## Paluu alalle työn takana

Peter Dörig on pyörittänyt Herkkujuustolaa kohta kolme vuotta Selkeen kartanon entisessä navetassa.

Dörig on kotoisin Sveitsistä, jossa hänen isällään oli juustola. Peter halusi kuitenkin kokeilla poikavuosien unelma-ammattiaan ja ryhtyi ajamaan rekkää.



Peter Dörig on pyörittänyt Mouhijärven Herkkujuustolaa kohta kolme vuotta. Viimeisen vuoden aikana juustovalikoima on laajentunut kolmesta seitsemään juustoon. Ensimmäinen erä uusinta Kuttu-Villeä kypsyy vielä kellarissa.

"Suomeen hän tuli kymmenen vuotta sitten. Kun ulkomaan ajokeikat loppuivat, hän alkoi miettiä alan vaihtoa. Oman juustolan perustaminen tuli eteen vuonna 2002, kun Selkeelle rakennettu juustola jäi tyhjilleen.

"Opiskelin aikoinaan juustomestariksi. Mutta koska olin pois alalta toistakymmentä vuotta, työhön piti tutustua uudelleen. Velipojalla on juustola Sveitsissä, hän järjesti minulle onneksi parin viikon opintomatkan", Peter kertoo.

Sitten Peter lähti kyselemään kaupoista, mitä juustoa ne kaipaavat.

"Tyhjän päältä tähän lähdeittiin, koska mihinkään ei ollut sopimuksia."



**Herkkujuustola pakkaa juustonsa valmiiksi myyntikuntoon. Maut matkaavat lähi-alueiden lisäksi Etelä-Suomen kauppoihin sekä Finnairille ja Silja Linelle.**

### Neljä juustopäivää viikossa

Herkkujuustola aloitti valmistamalla kolme juustoa. Yksi tunnetuimmista, vuo-henmaidosta tehty valkoho-

mejuusto, on somerolaisen Kolatun vuohijuustolan alihankintajuusto.

Kolme vuotta myöhemmin tuotannossa on jo seitsemän juustoa: Werner, Helmi, Kut-

tu-Chevre, Hilma, Savuhilma, Vilho ja uusimpana vielä kypsytymässä oleva Kuttu-Ville.

Juustoja valmistetaan neljänä päivänä viikossa. Maanantai on valkohomejuusto Wernerin päivä, muina päivinä työn alla on muita juustoja.

Koska juustoja kypsytetään kolmesta viikosta neljään kuukauteen, Peter Dörig yrittää parhaillaan ennakoida ensi joulun menekkiä.

"Eihän tällä hetkellä voi tietää, paljonko juustoa tarvitaan. Ensimmäisenä jouluna niitä jäi paljon yli, viime jouluna ne loppuivat. Nyt toivotaan, että niitä tulee sopivasti", hän naurahtaa.



**Aikamoinen palikkatesti. Juustoköntit kelluvat suolavedessä ottamassa makua. Samalla niihin alkaa kehittyä kuori, kun suolavesi imee heran pois.**

### Juustoininöörit auttavat Sveitsissä

Kolmessa vuodessa Peter sanoo kehittyneensä juuston teossa ainakin niin, että nyt hän osaa etsiä ja korjata juustovirheiden syitä – siis sitä, jos juustossa on liian isoja reikiä tai liian vähän hometta.

Hapatteet hän ostaa kuitenkin Sveitsistä.

"Siellä on ihan omat juustoininöörensä siihen hommaan. Jos hapatteessa on jotain vikaa, voin kysyä sieltä apua", hän kertoo.

Siisteys on juustolan ykkösvaltti. Siivoustalkoita täytyy pitää joka päivä, ettei väillä tehty erä joudu kierrätykseen.

"Juusto on elävä tuote, siinä on mikrobeita, jotka viihtyvät toki muuallakin kuin juustossa. Jos valkoisen hommeen sijaan juustoon tulee mustaa, sinistä tai vihreää hometta, koko satsi menee hukkaan."

### Palautetta jopa mökkien laitureilta

Kypsytyskellarin ovella Peter varoittaa voimakkaasta tuok- susta. Ensimmäinen nuuh- kaisu kertookin, että vahvo- jen mikrobien kanssa ollaan tekemisissä.

"Lämpöä on 12-18 astetta ja kosteus lähentelee sataa.

Silti juusto kuivuu sen ver- ran, että sen pintaan muo- dostuu kittikuori", Peter esit- telee.

Kuori muodostuu pää- asiassa hiivasta ja baktee- reista. Ne antavat Vilho-juus- tolle sen voimakkaan ja pi- kantin maun – ja myös tuok- sun.

Vilho on päässyt ujuttau- tumaan suomalaiseen ma- kuun, vaikka se on kaukana miedosta ja pehmeästä em- mentalista. Viime syksyn Ruokamessuilla Vilho valiti- tiin kittikuorien juustojen sarjassa toiseksi.

Peterin mielestä paras pa- laute tulee kuitenkin asiak- kailta.

"Tiistaina illalla olin täällä pakkaamassa, kun puhelin soi. Siellä joku nainen Lah- desta soitti mökkilaiturilta ja oli juuri avannut Vilho-pake- tin. Oli kuulemma niin mah- tavaa juustoa, ettei olisi voi- nut uskoa sen olevan koti- mainen", Peter kertoo.

"Kun semmoisia soittoja tulee, niin ne on hienoja. Niiden takia jaksaa nousta aa- mulla sängystä."

## Juusto ja viini kuuluvat yhteen

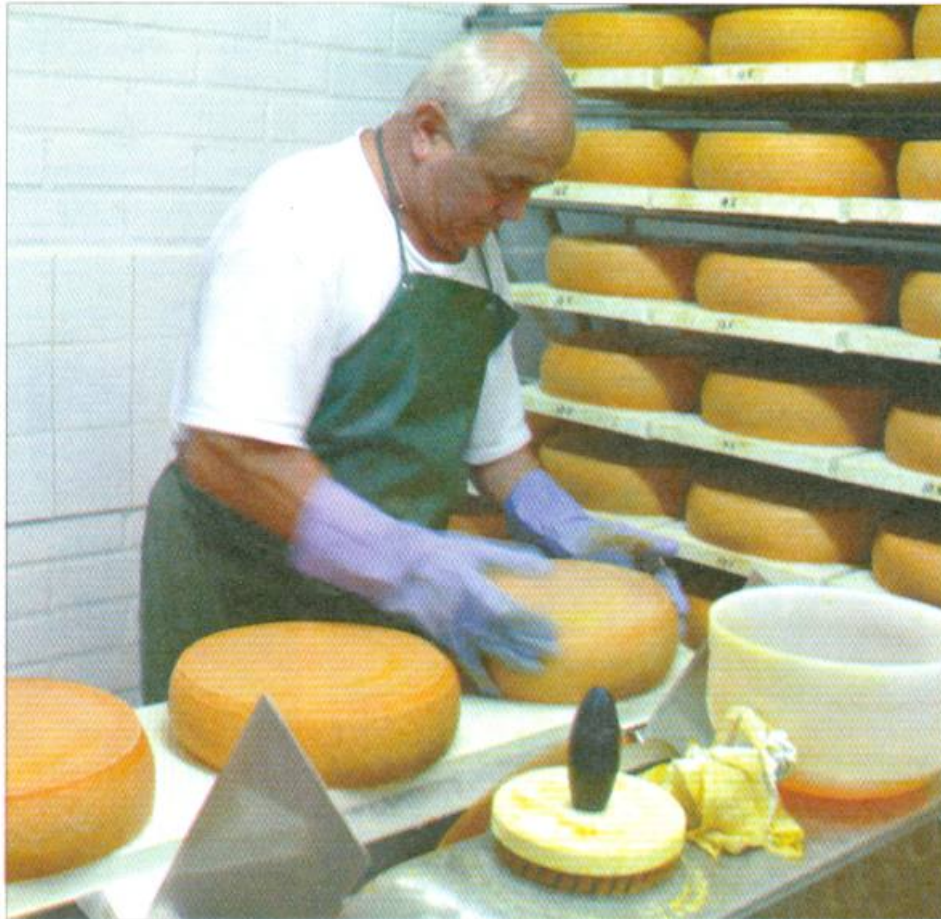
Peter Dörigin mielestä kypsytetty juusto ja viini kuuluvat ehdottomasti yhteen.

"Sopivuus on testattu, moneen kertaan", hän nau- rahtaa.

"Teemme yhteistyötä Teiskon viinitilan kanssa, mutta myös Alkon vaihto- ehdot on listattu."

Peterin omia lempijuus- toja ovat sveitsiläistyyp- pinen, neljä kuukautta kypsytetty Vilho sekä lehmän- maidosta tehtävä valkohome- juusto Helmi.

Savuhilma on hänen suosikkimensä listalla viimeisenä, vaikka sitä ei tietenkään saa kertoa kenellekään. Maku- asioista kun ei voi kiistellä.



Pitkään kypsytävät kittikuoriset juustot pestään kaksi kertaa viikossa. Kesälomaa Suomessa viettävä Peter Dörigin isä Hans on ryhtynyt juustohommiin.