

Sveitsiläisjuustot

suomettuivat

Teksti ja kuvat: Marjatta Rohila

Äidinmaidossa jo juustonsaloihin oppinut juustomestari Peter Dörig valmistaa juustoja suomalaiseen makuun Mouhijärvellä. Tuotevalikoimiin kuuluvat emmental-tyyppiset juustot, savujuusto sekä valkohomejuustot. Erilaisen elintarvikeskulttuurin tuonti on piristänyt suomalaisia juustolautasia ja antanut uudenlaista mallia verkottumiseen, lähiruokaan ja yrittäjyyteen.



▲ Meijeristi Pirjo Lod toimii konsulenttina ja pakkaajana. Maija Tuori auttaa juustojen valmistuksessa ja huolehtii hygieniasta.



▲ Peter Dörig esittelee työnsä tuloksia juustokellarissa, jossa Vilho kypsyy neljässä ja Savuhilma kahdessa kuukaudessa.

Juustomestari Peter Dörig on syntynyt juustojen maassa, Sveitsissä, jossa hän on perehtynyt juustojen saloihin lapsuudesta saakka. Dörigin kotona on valmistettu perinteisiä Appenzeller-juustoja 40 vuoden ajan, joka innosti perheenjäseniä alan ammattilaisiksi. Peter ja hänen kaksi veljeään opiskelivat juustomestareiksi ja siskostakin valmistui elintarvikelaborantti.

- Kotimaassani Sveitsissä on pienissä kylissä useita juuston valmistajia, joiden keskuudessa toimii laaja tukiverkosto. Juustomestari ja alan insinööri kokoontuvat kerran viikossa vaihtamaan tietoa ja kokemuksiaan juuston valmistukseen liittyvistä ongelmista sekä markkinoinnista. Mukana on myös teollisen puolen edustajia, joilla on myytävänä erilaisia raaka-aineita kuten hapatetta, Dörig kertoo kotimaansa juustokulttuurista.

Tapaamiset järjestetään entisissä luostareissa tai satoja vuosia vanhoissa, historiallisesti arvokkaissa rakennuskohteissa.

Peter Dörig saapui Suomeen työn perässä vuonna 1996, jolloin hän oli jo lähtenyt pois juustotalta. Ensimmäisenä hän opiskeli suomenkielen. Vuoden mittaiseksi suunniteltu työskentelyjakso johti miehen tutun ammatin pariin, juustomestariksi Mouhijärvellä vuonna 2002.

- Suomeen muuttamiselle löytyi monta syytä, joista päätökseen vaikutti ratkaisevasti oman perheen perustaminen. Myöhemmin minulle tarjottiin juustojen valmistukseen sopivat tilat yritystoimintaan varten, juustomestari muistelee siirtymistään takaisin oman alansa pariin.

Herkkujuustola työllistää juustomestarin lisäksi yhden päätoimisen ja osa-aikaisen työntekijän. Omavalvontaan liittyvistä asioista huolehtii Peterin vaimo, Jenni Dörig.

Juustoille on myönnetty Hyvää Suomesta- sekä Maakuntien Parhaat -merkki.

Einola. Hän työskentelee autoteollisuuden palveluksessa laatuinsinöörin tehtävissä.

Reseptit ja sparrausta Sveitsistä

Herkkujuustola Oy sijaitsee Pirkanmaalla Mouhijärvellä, entisessä Valtion tutkimuslaitoksen Selkeen kartanon kiinteistössä. Juustomestari Peter Dörig vuokrasi meijeritoiminnasta vapautuneet tuotantotilat, jossa hän ryhtyi kehittämään juustoja suomalaiseen makuun. Suosiossa ovat maun miedot edam-tyyppiset juustot, kun vastaavasti sveitsiläiset pitävät voimakkaista emmentaleista.

Peter Dörig valmistaa juustoja sveitsiläisen perusreseptin pohjalta, josta hän muokasi suomalaisten makutottumuksiin ja maidon koostumuksen sopivan reseptin.

- Juuston valmistuksessa haastavinta on se, kun toimitaan elävän tuotteen parissa. Reseptejä täytyy muokata vuodenaikojen mukaan, sillä hapate toimii kesällä eri tavalla kuin talvella. Ongelmatilanteissa kysyn neuvoa alan asiantuntijoilta Sveitsistä, sillä tavoitteenamme on valmistaa tasalaatuisia tuotteita, Dörig selvittää ammattinsa erikoisaamisen jalosta taidosta.

Kun juustomestari palaa kotiseudulleen sukulaisten ja ystävien pariin, niin puheenaiheena ovat tietysti lempilapset eli juustot.

Lisäaineeton lähituotanto herkkua kautta maan

Lisäaineettomien juustojen valmistuksessa käytetään lähialueella tuotettua maitoa,

jota toimitetaan Valion keräilyautolla juustolaa, jossa se pastöroidaan. Maitoa kuluu vuodessa 250 000 litraa. Juustoja valmistetaan 3-4 päivänä viikossa 260-500 kiloa.

Ensimmäiset Herkkujuustolassa jalostetut emmental-tyyppiset erikoisjuustot on nimetty Salotalon torpan emännän ja isännän mukaan Hilmaksiksi ja Vilhoksiksi.

Juustomestari Peter Dörig suoritti kansainvälisen valkohomejuustojen valmistuskursin Ranskan Polignyssa vuonna 2007. Asiakkaiden toivomuksesta kehitettiin Väinövalkohomejuusto, joka sai seurakseen Heidin tänä vuonna.

Juustoja myydään 150 gramman pakkauksissa sekä irtotavaran. Tuotteita on myynnissä marketeissa eri puolilla Suomea.

- Maanantaina otetaan tilaukset vastaan ja juustot ovat asiakkailla keskiviikkona ja torstaina. Jakelusopimus on tehty Valion kanssa, joka hoitaa tuotteet kuljetuspalveluna kauppoihin.

Juustoja voi tilata meiltä myös suoraan irtotavaran sekä erillisissä lahjapakkauksissa. Isommista toimituseristä teemme tarjouksen, juustomestari Dörig kertoo eri vaihtoehtoista.

Tuotevalikoimaan kuuluu myös suomalaisesta maidosta kurnuttu Kartanovoi. Sitä valmistetaan 30-60 kiloa viikossa, jota toimitetaan irtomyyntiin kauppahalleihin Helsinkiin, Turkuun ja Tampereelle.

Suomen Paras ja Suomen suurin

Juustot ovat osallistuneet ruokamessuilla järjestettyihin Suomen Paras -kilpailuihin.



Hilma palkittiin 120 osallistujan joukosta emmental-sarjassa voittajaksi tänä syksynä Turussa, Vilho sijoittui kakkosijalle. Juustoille on myönnetty Hyvää Suomesta- sekä Maakuntien Parhaat -merkki.

- Suomessa arvostetaan juustotalaa ja myös tuotteitamme. Juustonvalmistajina haluamme olla mielenkiintoinen kohde kuluttajille, joita varten kehitämme uusia tuotteita koko ajan, Dörig kertoo purustuen uusia ideoita.

Juustomestari on takanaan raskaat ja työntäyteiset kuusi vuotta juustojen valmistajana Suomessa. Töitä on paskittu kahden jopa kolmen ihmisen edestä. Uurasuksen myötä syntyi Suomen suurin juusto.

- Mietin mahdollista vetoa Häijään markkinoita varten runsas vuosi sitten. Yön hiljaisina tunteina sain idean Suomen suurimman juuston valmistamisesta. Ajatukseni sai kannatusta Mouhijärven kunnan taholta, joka lähti mukaan hankkeeseen. Paikallinen puuseppä valmisti 1,5 m x 1,5 m kokoinen muotin 235 kiloa painavaa tuorejuustoa varten, Dörig selvittää.

Maitoa jättiläiseen upposi peräti 2000 litraa. Tuorejuusto popsittiin saman päivän aikana 7000 markkinaväen voimin. ●

▲ Juustomestari Peter Dörig ja aamulla valmistettu Vilho -juusto. Muutaman päivän kuluttua juuston pintaan muodostuu ohut kittikuori.