

Pienjuustola kasvattaa myyntiä taantumassa

ANTTI JOHANSSON HS

Erikoisjuustojen parhaita kauppiaita ovat kauppahallien puheliaat myyjät.

Susanna Niinivaara HS

MOUHIJÄRVI. Mouhijärven pienen Herkkujuustolan juustomestari **Peter Dörig** koputtaa puuta ja sanoo: "Meillä on kova kasvu menossa."

Hilpeää puhetta näinä aikoina, kun suuryritykset kilpailevat irtisanomisilla ja synkistelyretoriikalla.

Pienjuustoloiden yhdistyksen puheenjohtaja **Pekka Hytönen** kertoo, että taantuma on kiertänyt muutkin pienet juustolat.

SVEITSISTÄ SUOMEEN kotutunut Dörig on pitänyt omaa juustolaa vuodesta 2002 ja tekee isojen kotimaisten juustonvalmistajien juustoja kalliimpia erikoistuotteita.

Hän selittää kasvun syyksi, että pienen on helpompi kasvaa kuin suuren. Juustolassa on omistajan lisäksi kaksi työntekijää.

Joulumarkkinoilla tilsittyypinen Hilma loppui pahasti kesken. Nytkin olisi enemmän menekkiä kuin Mouhijärvellä voi valmistaa.

Innostus lähiruokaan avittaa myös Dörigin menestystä. Esimerkiksi Armas-juusto valmistetaan pientilallisen **Pentti Ukkosen** kyyttöjen maidosta.

Maidon Ukkosen tilalta Jämkipohjalta Dörigin juusto-



Peter Dörigin juustolan kypsytyshyllyt ovat täynnä.

laan kuljettaa keittiömestari **Heikki Ahopelto**. Hän käyttää suurimman osan juustoista ravintolassaan Tampereella.

JUUSTOLAN kypsytämön hyllyt ovat täynnä. Tilaa tuotannon lisäämiselle ei ole. Kiertoa ei voi nopeuttaa, sillä juusto

tarvitsee kypsymisaikansa, vaikka kypsyminen jatkuu kaupan hyllyssä.

Kittikuoristen juustojen hyllyillä tilaa vie rivillinen erikois-Armasta, jota Dörig kypsyttaa vuoden. Yksi kauppias haluaa erityisesti tätä harvinaista herkkua.

Dörigin mielessä on ollut juustolan laajentaminen, mutta pulma on monen pienen yrittäjän yhteinen.

"Tarvitsisin sen Amerikan sedän, joka toisi kassillisen rahaa", Dörig sanoo.

Mutta nelikymppinen Dörig ei aio tyytyä nykyiseen meenoon. Hän pitää itseään liian nuorena pysähtymiseen.

Toisaalta mitään laajentumisstrategiaa Herkkujuustolalla ei ole. Työnteon pitää olla hauskaa. Iloa Dörigin mukaan riittää niin kauan kun on kehitteillä uusia juttuja. Juustovalikoimaa on tarkoitus rehevöittää pian punaviinillä maustetulla kirkkojuustolla.

Mikä sitten on tavallista kalliimman juuston menekin salaisuus? Ja vieläpä rasvaisen juuston, sillä kevyt-juustoja Dörig ei valmista.

Dörigin mukaan asiakas ostaa hyvää tuotetta toisenkin kerran. Ja näinä taantumien aikoina juustokonsulentteja on ilahduttanut erityisesti Dörigin juustojen kotimaisuus.

HERKKUJUUSTOLAN tuotteita on myynnissä sekä marketeissa että kauppahalleissa. Suurimpiin ketjuihin Dörig ei nykyisellä tuotantovauhdilla edes halua.

Kauppahallien myyjät puhuvat juustot parhaiten kaupaksi. Kun juuston lisäksi saa tarinan vaikkapa Sveitsin Appenzellista Suomen Mouhijärvelle kotiutuneesta juustomestarista ja Jämkipohjan perukoilla kyyttöjään lypsävästä pientilallisesta, kaupunkilainen ei kysele hintaa.

”Reilun kaupan maito” antaa tuottajalle enemmän

ANTTI JOHANSSON HS

Susanna Niinivaara HS

JÄMINKIPOHJA. Pentti Ukko-
sen lehmät tuntevat nimensä. Sonnivasikoilla nimiä ei ole. Ne teurastetaan puolen vuoden ikäisinä ravintolaruoaksi.

Navetassa Jäminkipohjassa on 17 lypsävää ja saman verran nuorta porukkaa. Touko-
kuussa ne pääsevät laitumelle.

”Syyskuussa ne eivät ulos enää suostu. Katsovat siihen malliin, että mene ukko itse”, Ukkonen sanoo.

Kaikki lehmät ovat itä-suomen karjaa eli kyytöiksi kutsuttuja lypsäviä, ayshire-lehmiä pienempiä ja vaatimattomampiin lypsykiloihin yltäviä.

Ukkosen vanhemmat aloittivat tilanpidon kyytöillä, mutta on navetassa seissyt ayshire-laisiakin. Ukkonen päätyi pitämään pelkkiä kyyttöjä.

”En uskaltanut nuorena naimisiin enkä Alaskaan öljynporaukseen, niin pidän sitten kyyttöjä”, 56-vuotias Ukkonen sanoo.

KYYTÖT ovat hänen mukaansa lehmistä kiinnostavimpia, persoonallisia otuksia. Arvoa on silläkin, että kyytöt kävelivät evakkojen mukana sodan jaloista Karjalasta.

Lukuja katsomalla kyytön pidossa ei äkkiseltään ole tolkkua. Ayshire lypsää keskimäärin 8 500 litraa maitoa vuodessa, kyyttö yltää 4 000 litraan.



Pentti Ukkosen navetassa on 17 lypsävää.

Hieman tasoittaa kyytön pidosta saatava alkuperäiskarjatu-
tuki, joka on 500 euroa eläimestä vuodessa.

”Lehmiä ei kannata rahanhimon takia pitää”, sanoo Ukkonen.

Koko ikänsä samalla tilalla

asunut Ukkonen ei näe järkeä siinä, että puhutaan tuotantolaitoksista, kun tarkoitetaan lehmiä ja navettoja. Lehmä on viisas eläin, joka kiintyy hoita-
jaansa ja kotinavettaan. Tilan pito on paitsi työtä myös mie-
leinen elämäntapa.

■ TAUSTA

Taškentin mutkan kautta Suomeen

Peter Dörig opiskeli Sveitsissä isänsä tavoin juustomestariksi, mutta halusi seikkailla ja päätyi rekkakuskiksi.

Karttaa katsoen Venäjä näytti valtavaltalta. Sinne oli päästävä. Kun selvisi, että suomalainen rekkakuski rahtasi läpi Venäjän aina Uzbekistanin Taškentiin saakka suklaapatukoita, Dörig

liftasi kyytiin.

Dörig ei puhunut suomea ja kuljettaja taas ei muuta kuin suomea. Tuloksena ei voinut olla muuta kuin ystävyys.

Kuljettaja tarjosi Dörigille töitä samalla reitillä ja Dörig otti homman vastaan. Vuoden keikka venähti kolmeksi.

Suklaakeikat Keski-Aasiaan

”Työ on niin sitovaa, ettei sitä tekisi, jos siitä ei tykkäisi”, Ukkonen sanoo.

Ukkonen ei juuri kotitaltaan toisaalle lähde, Helsinkiin hän ei ole ehtinyt vielä lainkaan.

Kotitalta katsottuna Ukkonen näkee Suomen maaseudun tulevaisuutena ”erikoistumista bulkkituotannon sijaan”. Hän on itse siitä hyvä esimerkki.

Kyyttömaidosta suurin osa menee erikoisjuustoja tekeville pienjuustoloille. Juuston valmistuttajana on keittiö-
mestari **Heikki Ahopelto**, joka kuljettaa maidon tilalta juustoloihin.

Ukkonen kutsuu kyytön-
maitoa ”reilun kaupan maidoksi”, sillä siitä pienjuustoloille menevästä maidosta myös tuottaja saa enemmän kuin Valion maksaman noin 35 senttiä litra.

päätyivät ja tilalle tuli ajamista Espanjaan ja Portugaliin. Se ei enää ollut seikkailijan hommaa. Eikä varsinkaan Naantalista ja Tampereen välin ajaminen.

Sitten Dörig löysi suomalaisen puolison. Perustettiin juustola. Perhe lisääntyi kolmella lapsella.

Opinnoille on sittenkin käyttöä. **Susanna Niinivaara**