

sisällys

numero 5 • 2018

- 3 Pääkirjoitus
27 Maitopoika
- 64 Palveluhakemisto
65 Ajankohtaista

MAIDONTUOTANTO

- 6 Luomunavetassa eläimet ja hoitajat voivat mainiosti
11 Uusi navetta tasoittaa sukupolvenvaihdosta
20 Parsiremontti poisti syönnin esteet ja lisäsi tuotosta
24 Lely-klubista vinkkejä tuotannon tehostamiseen

VASIKKAKASVATUS

- 16 Vaivaton maitobaari hyödyntää sikala-automaatiikkaa

NURMITUOTANTO

- 28 Kuinka mittaan nurmisadon määrän?
30 Täydennyskylvö parantaa satoa
31 Nurmi vastaa hyvin typpilannoitukseen

ELÄINTERVEYS

- 34 Suomalaiset torjuvat eläintauteja yhteisöllisesti
39 Ilmastonmuutos vaikuttaa eläintautien leviämiseen

EMOLEHMÄTUOTANTO

- 42 Toimiva suoramyynti vaatii vuosien työn

SUORAMYyntI

- 47 Suoramyyntitilat hyödyntävät Reko-piirien etuja

SIKATALOUS

- 52 Slovenialainen pieni sikatila pärjää erikoistumalla

ULKOMAAT

- 56 Kuninkaan pukki ja muita tarinoita

SIIPIKARJATALOUS

- 60 Ankalle riittää ottajia, muttei tuottajia



11

Anttilan tilalla Mäntsälässä ollaan helpottuneita ja tyytyväisiä. Uuden navetan rakentaminen sujui tosi juohevasti, myöntävät maatalousyhtymä Leinon osakkaat Juha (vas.) ja Tuula Leino yhdessä tilan isännyyden ottavan poikansa Anssi Leinon kanssa.



47

Viitisen vuotta sitten Suomessa aloittaneissa Reko-piireissä on mukana paljon lihatiloja eri puolilta maata. Uusia piirejä tulee lisää ja vanhat etsivät keinoja piristää toimintaansa. Anne ja Tapio Rintala tapaavat asiakkaitaan myös esitellessään luomulamman tilan tuotteita messuilla.



60

Kotimaiselle ankanlihalle ja munille riittäisi ostajia, muttei tuottajia. Wanhantuvan Ankkala on 12 vuoden aikana kasvanut maan suurimmaksi ankanlihaan erikoistuneeksi tilaksi, jonka tuotannosta valtaosa myydään ravintoloille. Menekki on erinomainen.



Päätoimittaja
Teemu Pakarinen
Puh. 050 544 6457

Toimituspäällikkö
Vesa Jääskeläinen
Puh. 0400 235 788

Ulkoasu
Minna Aho AD
Puh. 040 156 9162
Kaija Rinkinen
Puh. (09) 4767 5561

**Tilaukset ja
osoitteen muutokset**
Puh. 020 413 2636
tilaukset@pellervo.fi

Tilaajien e-arkisto
pellervo-e-lehdet.fi

Ilmoitusten myynti
Agrimedia Oy
Tanja Forsman
Puh. 040 539 3089

Pellervo
Merja Sainio
myyntipäällikkö
Puh. (09) 4767 5573

Toimitus
PL 77 (Simonkatu 6)
00101 Helsinki
(09) 476 7501 (vaihte)
telekopio
(09) 694 8845
sähköpostiosoite
maatilanpellervo@pellervo.fi

Henkilökohtaiset sähköpostit
etunimi.sukunimi@pellervo.fi

Julkaisija
Pellervo-Media Oy

Pellervo on Aikakauslehtien
Liiton jäsenlehti
ISSN 2242-6396

Pellervo vastaa vain tilattujen
kirjoitusten ja kuvien
säilyttämisestä
ja palauttamisesta.

Painopaikka


Tämän lehden tilaajarekisteriä
voidaan käyttää
suoramarkkinointitarkoituksiin.



eläin

MAATILAN
PELLERVO

UTOPIARUOKAA HIPSTEREILLE

Lähiruuan, luomun ja eettisten ruokavalintojen nosteessa hävikkiruuan järkevä hyödyntäminen ei tunnu enää miltään, kun lukee Suomen itsenäisyyden juhlarahaston uusimasta tempauksesta rahoittaa Helsinkiin sijoitettava kiertotalousravintola Ultimaa, jonka on määrä viitoittaa tietä tulevaisuuden kestäville ravintoloille. Päällimmäisenä herää kysymys, miksi ja keitä varten Sitra uhraa verovaroin kerättyjä hankerahoja TV-julkiskokkien ravintolabisnekseen, jolla ei ole mitään tekemistä tutkimuksen kanssa? Vai olisiko tässä sittenkin aineksia uuteen kokkisotaan?

Toukokuun puolivälissä avattavan Ultiman taustalla ovat julkiskokit Henri Alén ja Tommi Tuominen, jotka aikovat tuottaa ruuan kahden vuoden aikana ”siellä missä ihmiset elävät ja syövät”. siis keskellä Helsinkiä. Heidän luomansa ravintolamalli pyrkii minimoimaan elintarvikelogistiikan ja eläinproteiinien käytön järvikalaa lukuun ottamatta. Ravintolan vertikaalinen kasvihuone toimii hydroponisella kastelujärjestelmällä, jossa kasvit ottavat ravintonsa mullan sijaan suoraan vedestä. Tyrnäväläiset ilmaperunat kasvatetaan aeroponisesti niitä varten rakennettavissa pylväissä, saunasirkat omista terraarioissaan ja sienet lasisissa palloissaan.

Muovin käyttö ja ruokahävikki pyritään sekin minimoimaan, mutta suunnitelmista ei paljastu, onko hienoon designiin ja interiööriin riittävästi panostettu istuttamalla pihan perälle asiaankuuluva rehevä kessumaa ja ideologian kruunaava huussi. Ne jos mitkä osuisivat hyvin kiertotalouden nimiin. Tuskin vannoutuneetkaan maksavat asiakkaat, ituhipit ja kulttuurinnälkäiset hipsterit sellaisia nyt vierastaisivat?

Kaupunkiviljelyä ei tietenkään ole syytä roimia vyöllä kuin vierasta sikaa. Tutkimukselle tämä voisi avata aivan uusia näkökulmia perehtyä uusien tuotantotapojen ohella myös ruokakulttuurin kehittymiseen. Nimittäin viime vuosina viritellyt kaupunkikattokasvimaat ja terassiviljelmät varmasti opettavat kuluttajille, miten puhdasta ruuantuotantoa on arvostettava kesken parhaita katupölykautta. Luonnollisesti ruuan terveysvaikutukset pitäisi myös tutkia läpikotaisesti, etteivät tällaiset ruuan tuotantotavat ja uudet ravintolamallit sekoittaisi lopullisesti kuluttajien päitä vatsaista puhumattakaan. Luontoäidille pitää olla nöyrä, ettei maha ala kurnia. Tämä pitäisi Sitrankin muistaa syytäessään rahaa toinen toistaan kekseliäämmälle start up -yritykselle.

Vesa Jääskeläinen