

Tiedote medialle 28.1.2014

Jouluoluen mallasohra tulee tänä vuonna Halkiasta

Sinebrychoffin, Viking Maltin ja Raisioagron järjestämän mallasohran viljelykilpailun voitti Taneli Vuori. Sinebrychoffin Jouluolut tehdään tänä vuonna Barke-mallasohrasta, joka on kasvanut Jussilan tilalla Halkian kylässä Pornaisissa, vain 20 kilometriä Keravalta pohjoiseen.



Jouluoluen mallasohra tulee jo seitsemättä kertaa nimetyltä tilalta, ja kolmatta kertaa voittaja valitaan viljelykilpailulla Viking Maltin ja Raisioagron sopimusviljelijöistä. Edelliset voittajat ovat Juha Uotila Hollolasta ja Ari ja Maarit Ojamäki Lammilta.

Mallasohran viljelykilpailun tavoitteena on lisätä kotimaisen mallasohran tunnettuutta ja nostaa suomalaisen oluen arvostusta. Voittajan valinnassa korostuu mallasohran laadun lisäksi viljelijän asenne ja innostus suomalaisen olutkulttuurin rakentamiseen. Palkintona on muun muassa näkyvyys Sinebrychoffin Jouluoluen 2014 kuluttajapakkauksissa.

"Matalasuhdanteessa paljon teollisuutta ja työpaikkoja siirtyy ulkomaille. Mielestäni ruoan ja juoman tuotannon pitäisi pysyä kotimaassa, ja kuluttajalle pitäisi kertoa paljon muustakin kuin hinnasta. Tarinat kiinnostavat kaikkia. Sinebrychoffin Jouluoluen tarina kertoo, millaisella pellolla sen valmistuksessa käytetty mallasohra on kasvanut ja minkä näköinen ihminen on pannut ohranjyvät maahan. Tämä tarina saattaa mallasohran olueksi ja aikanaan koteihin ja joulupöytiin", kilpailun voittaja viljelijä **Taneli Vuori** pohtii.

Se neljäs Jussi

Jussilan tila Halkian kylässä Pomaisten kunnassa on sukutila, jonka neljäs isäntä Taneli Vuori on. Hänen isoisoisänsä Johan Westerberg oli 1900-luvun alussa Sihvolan torpan torppari. Suvun nimi suomentui sittemmin Vuoreksi, ja Sihvolan torpan osasta syntyi Jussilan tila, kun Tanelin isoisoisä hankki lisämaata ja ryhtyi viljelijäksi 1949. Taneli Johannes otti tilan haltuun 2006 suvun neljäntenä Jussina, yhden Johanin ja kahden Johanneksen jälkeen.

Mallasohran lisäksi Jussilan tilalla kasvaa myllyvehnää, elintarvikeauraa, rypsiä tai rapsia ja viljelykierron takia numea hevosheinäksi. Viljelyksessä on 225 hehtaaria ja metsää 14 hehtaaria. Mallasohraa on toimitettu Raisiolle tai Viking Maltille vuodesta 1995. Jussilan tila työllistää puolitoista henkeä, apuna tilanhoidossa on vaimo Mari ja isä Kalevi Johannes.

Taneli Vuori noudattaa viljelykiertoa minimoidakseen kemiallisten torjunta-aineiden ja lannoitteiden käytön.

"En koskaan viljele samaa kasvia samassa lohossa kahta vuotta peräkkäin. Kasvitaudit saa pidettyä sillä tavoin kurissa, eikä tarvita niin paljon kemiallista torjuntaa. Myös monivuotinen numi parantaa maan rakennetta, kasvit pystyvät ottamaan ravinteet paremmin hyödykseen eivätkä ne huuhtoudu vesistöön. Kemiallisia lannoitteitakin kuluu vähemmän."

Kasvukausi oli mallasohralle otollinen

"Tänä vuonna mallasohrasato oli korkealaatuinen ja hehtaarisadot hyviä. Kasvukausi oli otollinen ja puimaan päästiin hyvissä olosuhteissa. Mallasohralajikkeiden valkuaispitoisuus pysyi tavoitteessa, jyvän koko oli hyvä eikä itävyiden tai peltohomeiden kanssa ollut ongelmia.", viljan hankintapäällikkö **Sanna Kivelä** Viking Maltilta luettelee.

Viking Malt käyttää vuosittain noin 100 000 tonnia kotimaista mallasohraa erilaisten maltaiden valmistukseen. Kotimaisten ja ulkomaisten asiakaspanimoiden laatuvaatimukset ohjaavat lajikevalintaa, ja lajikkeiden on oltava hyviä myös viljely- ja mallastusominaisuuksiltaan. Laadukkaan raaka-aineen saannin turvaamiseksi Viking Malt tekee tiivistä yhteistyötä viljelijöiden, tutkimuksen, neuvonnan ja muiden maataloudessa toimivien yritysten kanssa.

Sopimusviljelyllä on Suomessa pitkät perinteet. Lähes 80 vuotta sitten varsinaissuomalaiset viljelijät perustivat myllyn jauhamaan paikallisten viljelijöiden vehnäsatoa. Myöhemmin 1950-luvulla sopimuskasveiksi tulivat myös mallasohra ja öljykasvit.

"Sopimusviljelyllä varmistamme oikealaatuisen raaka-aineen oluelle. Kunnon raaka-aineesta tulee kunnon tuote", asiakkuuspäällikkö **Minna Oravuo** Raisioagrolta tiivistää.

Suomalaista olutta suomalaisesta ohrasta

Sinebrychoffin panimolla valmistuu vuosittain noin 200 miljoonaa litraa olutta. Olut valmistetaan Viking Maltin ja Raisioagron sopimusviljelijöiden tuottamasta mallasohrasta, Päijänteen vedestä, hiivasta ja humalasta. Näistä vain humala tuodaan muualta kuin Suomesta, lähinnä Saksasta ja Tsekeistä, koska humalaa ei viljellä kaupallisesti Suomessa.

"Sopimusviljely mahdollistaa raaka-aineen jäljityksen ohrapellolle asti. Vaikka Suomen mittakaavassa kaikkea täällä valmistettua olutta voidaankin kutsua lähiolueksi, Joululuueemme tämä termi sopii erityisen hyvin. Mallasohra on viljelty lähes panimon 'takapihalla' Halkiassa, se käy mallastettavana Lahdessa ja tulee sieltä Keravalle oluenkeittoa varten", panimomestari **Tapio Kangas-Heiska** toteaa.

Sinebrychoffin Keravan tuotantolaitoksella kului vettä vuonna 2013 vajaat miljoona kuutiota, mikä tarkoittaa vain 2,4 litraa yhtä juomalittraa kohden. Luku on hiukan alle Panimoliiton jäsenyritysten keskiarvon ja reippaasti alle keskieurooppalaisen tason, joka on noin 4-5 litraa.

Oluenvalmistuksen yhteydessä ei juurikaan synny jätettä, ainoastaan märkämäskiä ja hiivaa, jotka ovat jo vuosikymmeniä kiertäneet panimolta eläinten ravinnoksi. Keravalla valmistetun oluen mäskiä syö rehun seassa valkuaisaineena noin 15 000 suomalaista lehmää ja sonnia. Hiiva menee kokonaisuudessaan Hankkija Maatalouden Progut-rehuaineeseen, jota nauttii miljoona suomalaista sikaa. Se parantaa sikojen ja myös nauta- ja siipikarjan vastustuskykyä bakteereja vastaan.



Kuvatekstit:

- 1) Sinebrychoffin Joululuuen 2014 mallasohran viljelykilpailun voittajat **Taneli ja Mari Vuori** palkinnonjakotilaisuudessa Sinebrychoffin taidemuseolla 27.1.2014.
- 2) Palkinnonjaon jälkeen Sinebrychoffin jyllanninhevoset Sigge ja Pintti veivät voittajat kunniakierrokselle Helsingin keskustaan. Ohjaksissa oli hevostmies Markku Nyman.

Lisätiedot:

Maanviljelijä **Taneli Vuori**, 040 707 7616, taneli.vuori@luukku.com
Panimomestari **Tapio Kangas-Heiska**, Sinebrychoff, 040 737 9281, tapio.kangas-heiska@sff.fi
Markkinointipäällikkö **Johan Jakobsson**, Sinebrychoff, 050 345 8656, johan.jakobsson@sff.fi
Viljan hankintapäällikkö **Sanna Kivelä**, Viking Malt, 044 739 1722, sanna.kivela@vikingmalt.com
Viestintäpäällikkö **Terttu Niutanen**, Sinebrychoff, 040 747 5687, terttu.niutanen@sff.fi
Kuvat: www.sinebrychoff.fi/media/kuvapankki > Henkilöt

Viking Malt Oy on Pohjoismaiden suurin maltojen valmistaja, joka myy tuotteitaan maailmanlaajuisesti panimo- ja juomateollisuudelle. Tuotantolaitokset sijaitsevat Suomessa, Ruotsissa ja Liettuassa. Viking Malt on osa suomalaista Polttime-konsernia, toisena omistajana ruotsalainen Lantmännen Group. www.vikingmalt.com

Rehuraision Oy ja Raison Viljakauppaysikkö yhdistyivät **Raisioagro Oy:ksi** 2012 alussa. Raisonin sopimusviljelytoiminta on Suomessa uraa uurtavaa teollisuuden ja viljelijän yhteistyötä. Tänä päivänä toiminta on laajentunut kattamaan lähes koko Suomen. www.raisioagro.com

Tänä syksynä 195 vuotta täyttävä **Sinebrychoff** on Suomen johtava oluiden, siidereiden sekä virvoitus- ja energijuomien valmistaja, joka tarjoaa myös kattavan valikoiman kansainvälisiä oluita ja yhteistyökumppaniensa kautta laajan valikoiman muita alkoholijuomia. Yhtiön liikevaihto 2012 oli 369 miljoonaa euroa. Sinebrychoff aloitti panimotoiminnan 1819 ja on tänään Pohjoismaiden vanhin panimo ja Suomen vanhin elintarvikealan yritys. Sinebrychoff on osa kansainvälistä Carlsberg-konsernia. www.sinebrychoff.fi — www.facebook.com/Sinebrychoff1819 — Twitter: @Sinebrychoff — YouTube: Sinebrychoff1819 — www.facebook.com/olutjaruoka — www.kohtuullisesti.fi