

Helsinki Bryggeri ja Yli-Mäkelän tila yhteistyössä: nyt hanasta saa uudistavasti viljeltyä olutta

Helsinki Bryggerin kesän uusin olut on Hartwallin historian ensimmäinen, jonka ohra on viljelty kokonaan uudistavan viljelyn keinoilla. Bryggeri Pils -oluen ohra tulee Yli-Mäkelän tilalta Lahdesta, jossa sadon laadun kerrotaan olleen poikkeuksellisen mainio.

Hartwallin tavoite on, että vuonna 2030 puolet kaikesta käytetystä mallasohrasta on tuotettu uudistavalla viljelyllä. Viime viikkoina Hartwallin craft-panimo Helsinki Bryggerin padoissa on porissut ensimmäinen, kokonaan uudistavalla viljelyllä kasvaneesta ohrasta pantu olut.

”Pils-olueemme ohrat on saatu Yli-Mäkelän tilalta Lahdesta, ja olut on keitetty täällä Sofiankadulla Helsingin sydämessä. Bryggeri Pils -oluen erikoiserää on saatavilla kesän ajan hanasta”, kertoo Helsinki Bryggeristä vastaava Elina Kangas Hartwallilta.



ProAgrian asiantuntijat ovat tarkastelleet Yli-Mäkelän tilan viljelymenetelmiä SAI:n uudistavan viljelyn periaatteiden mukaan. Uudistavassa viljelyssä keskitytään maaperän kasvukunnon parantamiseen, hiilen sidonnan maksimoimiseen, runsaaseen biodiversiteettiin ja fiksuun veden käyttöön.

”Meillä on tilalla yli 300-vuotiset perinteet kasvien viljelyssä, ja uudistavan viljelyn työtavat ovat meille varsin tuttuja. Satsaamme esimerkiksi monipuoliseen viljelykiertoon ja mahdollisimman pieneen ravinnekuormitukseen”, maanviljelijä Heikki Mäkelä kertoo.

Lahdessa laitetaan hyvä kiertämään

Yli-Mäkelän tilalla viljeltyä mallasohraa on toimitettu paikalliselle mallastajalle, nykyiselle Viking Maltille, jo Heikin isoisän aikana. Nykyään Hartwallin

biokaasulaitoksessa syntyvä ohrapohjainen kierrätyslannoite ravitsee tilan ohrapeltoja.

Kun Hartwallilla Lahdessa pannaan olutta, jää siitä yli ohrapohjaista mäskiä. Mäskistä tehdään energiaa pihalta löytyvässä biokaasulaitoksessa, ja energialla pidetään panimo pyörimässä.

”Prosessissa jää yli ohrapohjaista ainesta, joka on oivallista kierrätyslannoitetta Yli-Mäkelän tilan seuraavalle ohrasadolle. Pellolta ohra päätyy taas maltaana takaisin Hartwallin olutkattilaan. Myös ohran mallastus tapahtuu kivenheiton päässä panimosta, kumppanillamme Viking Maltilla. Meillä on käynnissä aikamoinen lahtelainen kiertotalousratkaisu, jonka ansiosta tuotantomme Lahdessa on fossiilivapaata”, Kangas iloitsee.

Kierrätyslannoite toimii toivotusti.

”Viime vuoden sato oli erittäin hyvä, ja ohran valkuais- ja muut arvot juuri parahultaiset oluenpanemiseen. Tämänkin kesän sato on saanut voimaa kierrätyslannoitteesta”, Mäkelä valaisee.

Katkeruus ja hedelmäisyys tasapainossa

Bryggeri Pils 4,6 % on voimakkaasti humaloitu saksalaistyylinen lager, jossa yhdistyy rapea katkeron puraisu ja maltaiden tasainen hedelmäisyys.

Olutta on saatavilla kesän ajan Helsinki Bryggerin hanasta Sofiankadulla sekä Oak Barrel -pubista Helsinki-Vantaan lentokentällä.

<https://helsinkibryggeribrewhouse.fi/>

Median yhteydenotot:

Elina Lehmusto, viestintä, p. 040 5696 043, elina.lehmusto@hartwall.fi

HARTWALL

Meidän tehtävämme on virkistää Suomea. Uskomme, että kaikissa tilanteissa, ihmisissä ja asioissa piilee mahdollisuuksia. Lasimme on aina puoliksi täynnä.

Tuotantolaitoksemme sijaitsevat Lahdessa ja Turussa sekä lähdevesipullottamomme Karijoella. Laaja tuotevalikoimamme ulottuu vesistä viineihin. Meillä valmistuu esimerkiksi Hartwall Jaffa, Hartwall Original Long Drink, Hartwall Novelle ja Lahden Erikois. Olemme myös Heineken- ja Pepsi-brändien yhteistyökumppani Suomessa ja tuomme maailmalta satoja laatujuomia viineistä kahviin.

Teemme Suomessa sekä hyviä juomia että hyviä tekoja. Kehitämme tuotantoamme yhä ympäristöystävällisemmäksi. Lahdessa ja Turussa juomamme valmistetaan jo täysin hiilineutraalisti. Edistämme vastuullista juomakulttuuria ja tuomme uusia hyviä tekeviä juomia valikoimaamme. Kaiken takana on yli 700 hartwallilaista, joiden hyvinvointi on meille kaikista tärkeintä – janoamme menestystä yhdessä.

www.hartwall.fi