

Jouluoluen mallasohra tulee tänä vuonna Linnaisten kartanosta

Sinebrychoffin Jouluoluen 2015 mallasohran viljelijäksi on valittu Linnaisten kartanon isäntä Christian Stjernvall Mäntsälästä. Viljelijä valittiin tänä vuonna Viking Maltin auditoimista mallasohran sopimusviljelytiloista. Tila-
auditoinneilla varmistetaan ketjun tuoteturvallisuus ja edistetään hyviä viljelykäytäntöjä, joilla voidaan vähentää ympäristökuormitusta ja suojella vesistöjä.



"Mallasohra on suurelle yleisölle aika tuntematon tuote. Pidän viljelykilpailun tavasta nostaa tuotantoketjun alkupäätä esille. Eikä lopputuotteessakaan ole valittamista, Sinebrychoffin Jouluolut on suomalaisista raaka-aineista valmistettu korkealaatuinen juoma", **Christian Stjernvall** toteaa.

Jouluolutta pannaan syksyllä jo 29. kerran, ja oluen mallasohran voi jo 8. kertaa jäljittää nimetylle tilalle. Syksyllä keitetävän oluen Harbinger-mallasohra on kasvanut Linnaisten kartanon mailla, Mäntsälän Sahakylässä, alle 50 kilometrin päässä Sinebrychoffin panimolta ja noin 40 km etäisyydellä Viking Maltin Lahden mallastamolta. Yli 200 vuotta Stjernvallin suvun hallussa ollutta tilaa viljelee KTM Christian Stjernvall yhdessä vaimonsa **Annika Warras-Stjernvallin** kanssa.

Mallasohran laatuvaatimukset ovat korkeat, mutta Linnaisten kartanon vuoden 2014 mallasohrasato täytti ne helposti. Proteiinit olivat juuri toivotulla tasolla, itävyys hyvä ja jyvät kooltaan tasalaatuisia ja ehjiä.

Kasvukausi oli ohralle sekä liian kylmä että liian helteinen

"Kesä 2014 oli kasvuolosuhteiltaan erittäin haastava. Kylvöille päästiin ajoissa, mutta kesäkuu oli todella kylmä ja märkä. Siitä ei ohra pidä, sillä matalajuurisena kasvina se kärsii helposti liiasta vedestä. Ankarasta kesäkuusta selvinneet kasvustot lähtivät kuitenkin voimakkaaseen kasvuun heinäkuun alussa säiden lämmentyessä. Heinäkuusta tulikin ennätyshelteinen, paikoittain jopa liian lämmin ohrakasvustojen kannalta. Heikoimmat kasvustot pakkotuleentuivat liian aikaisin, mikä näkyi satomenetyksinä ja pienenä jyväkokona. Pieni jyväkoko ja heikot lajittelut olivatkin selkeästi mallasohrasadon 2014 suurin hylkäyssyy. Linnaisten kartanon viljelemä Harbinger pärjäsikin lajikkeena haastavissa olosuhteissa kuitenkin hyvin", Viking Maltin viljanhankintapäällikkö **Sanna Kivelä** kertoo.

Itämeren asialla

"Sinebrychoffin oluen tuotanto on pitkälti riippuvainen luonnosta saatavista raaka-aineista: Päijänne-tunnelin vedestä ja suomalaisesta ohramaltaasta" panimomestari **Tapio Kangas-Heiska** toteaa.

"Viime vuonna solmimamme BSAG Elävä Itämeri -säätiön kumppanuus merkitsee meille sitoutumista mallasohranhankintamme ja sen tuotannon kehittämiseen tavalla, joka parantaa Itämeren ekologista tasapainoa. Tämä tapahtuu tiiviissä yhteistyössä mallastoimittajamme Viking Maltin sekä sopimusviljelijöiden kanssa. Keinot ympäristökuormituksen vähentämiseksi ovat mm. maan kasvukunnosta huolehtiminen, kasvipeitteisyys sekä vuoroviljely. Seuranta- ja kehittämistyökaluina toimivat tila-auditoinnit, jotka auttavat viljelijöitä kehittämään työtapojaan, sekä sopimusviljelijäseminaarit."

Ympäristö mielessä, ravinteet hyötykäyttöön

Linnaisten kartanon maista 500 hehtaaria on viljelyksessä, metsää on 1400 ha. Tilan päätuotantokasvi on ohra, ja koko ohrasato pyritään saamaan mallasohraksi. Tilalla viljellään myös öljykasveja maanparannukseen, vehnää ja aika ajoin ruista sekä härkäpapua vuoroviljelyn tehostamiseksi. Isännän ja emännän lisäksi tilalla on yksi kokopäiväinen ja yksi osa-aikainen työntekijä. Stjernvallien neljä poikaa ovat kiireaikoina viikonloppu- ja kesätyövoimaa.

"Elintarviketuotannossa pitää jokaisessa tuotantoketjun vaiheessa pitkäjänteisesti käyttää kaikki keinot ympäristökuormituksen vähentämiseksi. Linnaisten mailla parannamme maan viljavuutta ja pyrimme niin ravinteiden hyötykäyttöön kuin vakaaseen ravinnetasoon resursseja hukkaamatta. Myös ojitusten on oltava kunnossa, sillä liettynyt maa estää kasvustoa käyttämästä hyväksi ravinteita. Kasvitautilien haittoja minimoimme vuoroviljelyllä. Suunnitelmallisen metsänhoidon aloitimme Linnaisissa 1951, ja metsänhoitosuunnitelmat päivitetään vuosittain", Christian Stjernvall kertoo.

Linnaisten kartano kumppani monelle lähialueen yritykselle

Christian Stjernvall ehti melkein valmistua Hankenilta ennen kuin teki päätöksen jatkaa tilanhoitoa isänsä jälkeen. Lähes 30 vuotta Linnaisten kartanon ohjaksissa ovat hitsanneet isännän yhteen tilansa kanssa.

"Tilanpito on pitkäkestoisempi asia kuin yhden isännän aika. Siksi kaikessa tekemisessä on pidettävä mielessä jatkuvuus ja tilan hyvän maineen eteen tehtävä töitä. Linnaisten kartano työllisti ennen suoraan tai välillisesti koko kylän, nyt yhteistyökumppanimme ovat lähitienoon yrityksiä. Meiltä lähtee rypsiä öljynpuristamoon Kirkkonummelle, vehnää Oululaiselle Lahteen ja Hyvinkään myllylle sekä tietysti mallasohraa Viking Maltille Lahteen. Metsän osalta kumppanuus on jatkunut Koskitukin kanssa jo neljän isännän ajan. Kumppanit löytyvät varmasti tulevaisuudessakin läheltä, kun yhteistyötä rakennetaan kestävä kehityksen periaatteella."

Linnaisten kartano ja sen viheriä kamari

Linnaisten kartanon perusti vuonna 1779 ylimetsänhoitaja **Lars Petter Ekblad**, jonka tehtävänä oli valvoa kruunun metsiä Suomessa. Stjernvallin suvun onnistuksessa kartano on ollut jo 222 vuoden ajan, vuodesta 1792. Kartanon nykyisen isännän, Christianin Stjernvallin esi-isä Knut Stjernvall korotettiin vapaaherraksi vuonna 1875. Hän toimi Venäjän rautatiehallituksen pääjohtajana ja vastasi Suomen ensimmäisen Helsinki-Hämeenlinna-rautatien rakennustöistä. Christian Stjernvall on jo kuudes sukupolvi Stjernvalleja tilan ohjaksissa. Ruotsinkielinen suku erottuu Mäntsälän valtaväestöstä; Mäntsälässä on vain 120 suomenruotsalaista.

1800-luvulla Linnaisten kartano oli Mäntsälän suurimpia maanomistajia. Sittenkin kartanon maista on erotettu Sulkavan ja Kassilan kartanot sekä 1905-1910 jo ennen torpparilain tuloa 31 itsenäistä tilaa. Jatkosodan jälkeen muodostettiin vielä yli 20 maatilaa siirtoväkeä, rintamamiehiä ja sotaorpoja varten.

Kartanoon on aikoinaan kuulunut saha ja mylly sekä lasi- ja verkatehdas. Stjernvallit perustivat myös Sulkavan kansakoulun 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa. Christian ja Annika Stjernvallin pojista nuorin ehti käydä siellä vielä ala-asteen, ennen kuin 110 vuotta sulkaivalaisia lapsia sivistänyt koulu lopetti toimintansa.

Stjernvallin suvulla on yksityinen hautausmaa *Hautaholma*. Se sijaitsee kartanon mailla, Sulkavanjärven rannalla. Tarinan mukaan paikalle on haudattu keisari Aleksanteri I:n ja Ulrika Möllersvärdin pienenä kuollut avioton lapsi. Zachris Topeliuksen vuonna 1859 ilmestyneellä romaanilla *Linnaisten kartanon viheriä kamari* ei ole yhteyttä Linnaisten kartanon historiaan, vaikka monet näin uskovat.

Lisätiedot:

Maanviljelijä **Christian Stjernvall**, Linnaisten kartano, 0400 407 609, christian.stjernvall@pp.inet.fi
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 maltaiden 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

195-vuotias **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. Sinebrychoff aloitti panimotoiminnan 1819 ja on tänään Pohjoismaiden vanhin panimo ja Suomen vanhin elintarvikealan yritys. Sinebrychoff on The Coca-Cola Companyn lisenssiyhteistyökumppani Suomessa ja osa kansainvälistä Carlsberg-konsernia. www.sinebrychoff.fi — www.facebook.com/Sinebrychoff1819 — Twitter: @Sinebrychoff — YouTube: Sinebrychoff1819 — www.facebook.com/olutjaruoka — www.kohtuullisesti.fi