

MEHILÄISTARHAUS

Makeaa mahan täydeltä

RIITTA SAARINEN KUVAT ANTTI SARAJA

Miltä maistuu puolukka-, horsma-, tattari-, kanerva- tai kuusihunaja? Entä korpien kätköistä tai Lapin lakkasoilta keräty makea herkku? Tarhaajan täytyy koko ajan nuuhkia markkinoita ja kehittää uusia tuotteita.

Satakuntalainen Lappi-Hunaja on kehitellyt lajihunajia jo vuodesta 1991 lähtien. Lajihunaja eroaa tavallisesta sekahunajasta sillä, että se sisältää vain yhden kasvin mettä.

Lappi-Hunaja on ollut jo pitkään oman alansa edelläkävijä ja palkitu vuosien mittaan lukuisia kertoja. Viime vuonna yrityksen hillasuonhunaja voitti Suomen Mehiläishoitajain Liiton vuosittain järjestävässä kilpailussa yksikkukaisten hunajien sarjan ensimmäisen palkinnon, kun taas puolukkahunaja tuli toiselle sijalle.

Yrittäjä Pasi Seikkula, 41, toteaa, että Lappi-Hunaja kilpailee nyt itsensä kanssa.

"Kaikki alkoi siitä, kun sain isältä 12-vuotiaana syntymäpäivälahjaksi kuusi omaa mehiläispesää. Innostuin asiasta ja hoidimme mehiläispesä yhdessä isän kanssa. Kun isä sitten myöhemmin loukkaantui autokolarissa, ei hän kyennyt heti työhön, joten minä otin vastuun pesistä", kertoo Seikkula.

Pasi Seikkulan isä Into Seikkula, 78, oli aloittanut mehiläistenhoidon sivuelinkeinona vuonna 1945, mutta tilanne muuttui laman myötä, kun Pasi Seikkula

luopui rakennustyökalujen myynnistä ja päätti keskittyä hunajatuotannon ja erityisesti lajihunajien kehittämiseen. Oppia on haettu ulkomailta: Keski-Euroopasta ja Australiasta saakka.

Yrityksen liikevaihto on kasvanut kovaa vauhtia, sen jälkeen kun se pääsi tuoteineen 2004 Saksan markkinoille. Viime vuonna liikevaihto oli 600 000 euroa, kun se vielä 2002 oli 180 000 euroa. Vakituksia työntekijöitä Lappi-Hunajalla on kaikkiaan viisi.

Tätä nykyä Lappi-Hunajan tuotannosta menee Saksaan jo yli 80 prosenttia. Menestyksen takana on paljon kovaa työtä sekä onnekkaita sattumia.

Luontoa seurattava hyvin tarkkaan

Nyt Pasi Seikkulalla on kolmesataa mehiläispesää, jotka sijoitetaan kesän ajaksi eri puolille Suomea Satakunnasta Pohjois-Karjalaan ja Napapiirille. Yhden kesän aikana meden kerääjät lentävät noin 12 miljardia kilometriä ja tuottavat hunajaa noin 20 000 kiloa.

Hunajasato riippuu hyvin paljon kesän sääoloista, joten se on myös "riskibisnes". Sää vaihtelevat kuitenkin suuresti eri puolilla Suomea, joten pesien siirrot voivat tasata riskiä.

"Tämä kesä oli hunajatuotannon kannalta erittäin hyvä Länsi-Suomessa, mutta Itä-Suomessa se oli sateiden vuoksi katastrofaalinen", toteaa Seikkula.

Lajihunajien tuottaminen vaatii hyvin tarkkaa luonnon, kasvien kukinnan ja sään seuranta ja pesien siirtämistä sinne, missä ovat kaikkein otollisimmat olosuhteet. Pesien kuljettaminen kuorma-autoilla paikasta toiseen maksaa myös, erityisesti polttoaineen kallistumisen myötä. Yhtein kuorma-autoon mahtuu sata mehiläispesää.



Juokseva kuusihunaja maistuu mansikoiden kanssa, joiden makua se korostaa.

Tarkkailupesiltä saa tietokonetietoa

"Lopullisiin päätöksiin pesien kuljettamisesta tiettyyn paikkaan vaikuttaa se tietokonetieto, joka on saatu seuraamalla tarkkailupesistä. GSM-puhelimen sekä lämpö- ja sademittarein varustetut tarkkailupesät ovat digitaalisten vaakojen päällä, joten saamme heti tiedon siitä, kun hunajaa alkaa tulla pesään enemmän", selvittää Seikkula.

illoin on toimittava nopeasti ja tuotava paikalle lisää pesiä. Koepestä viedään maastoon jo toukokuun puolella. Pesien paikat on valittu hyvin tarkkaan, että ne edustaisivat keskiarvoa kaikin tavoin.

"Toisinaan saatamme siirtää pesiä nopeasti toiseen paikkaan, jos siellä tuntuu tulevan hunajaa paljon paremmin. Tilannetta täytyy seurata koko ajan. Yhdellä ja kahdella päivällä voi olla ratkaiseva merkitys, kuinka hunajaa kertyy. Lajihunajien keruuta säädelään juuri ympäristön valinnalla", toteaa Seikkula.

"Mehiläinen saattaa hakea mettä kolmen kilometrin päästä, mutta sitä kauemmaksi



Pasi Seikkulan lisäksi Suomessa on vain parisenkymmentä päätoimista hunajalan yrittäjää. Suurin osa mehiläishoitajista tuottaa hunajaa vain harrastukseksi tai sivutulon hankkimiseksi.

sen ei enää kannata lentää. Mehiläiset keräävät vain yhden kukan mettä kerrallaan. Jos joku erehtyy tuomaan jotain muuta, niin se laitetaan syrjään pesän sivuun."

Seikkulan mukaan mehiläiset määrittävät sijaintinsa uudelleen, kun ne viedään tarpeeksi kauas. Mutta jos matka on alle kolme kilometriä entiseltä tarhapaikalta, menee mehiläisen "kompassi" sekaisin.

Mustikkahunaja tämän syksyn uutuus

"Tattari- ja kanervahunajan Lappi-Hunaja tuottaa Satakunnasta, kun taas korpi-

mustikkahunaja, joka on juuri saatu pakattua purkkeihin. Mustikkahunaja on harvinaisuus, jota tuskin on nähty muualla.

"Ajatus mustikkahunajasta syntyi kolme vuotta siten, kun näimme Lapissa, että mehiläiset aivan sekosivat mustikan kukista ja saattoivat viipyä kukassa pitkän tovin. Siirsimme sen jälkeen pesiä sopiville alueille ja kartoitimme ja valmistelimme asiaa. Nyt tuote on valmis. Mustikkahunajassa maistuu aprikoosi ja suklaa", kuvaa Seikkula.

Niinä vuosina, kun kirvoja on enemmän, saattavat mehiläiset päästä keräämään mesikastetta havupuiden oksilta. Kuusihunajan pisarassa voi aistia havun ja pikkan maun.

Krainilaiset mehiläiset pistävät vähemmän

Talven Lappi-Hunajan mehiläiset viettävät aina kotitarhoillaan Satakunnan Lapissa. Jos sää sallii, lähtevät uteliaimmat mehiläiset tarkistuslentoille jo maaliskuussa, mutta varsinainen touhu alkaa vasta toukokuussa. Hunajantuottajan kiireet kestävät vapusta tammikuun puoliväliin.

Viimeisen viiden vuoden aikana Pasi Seikkulan isä on saanut ihmetellä uusia, mustia mehiläisiä, sillä entisten italialaisten alkuperä olevien keltaisten mehiläisten tilalle on tullut Alppien pohjoispuolelta tummempia krainilaisia lajitovereita.

"Olen tyytyväinen uusiin tulokkaisiin, jotka ovat rauhallisempia kuin entinen italialainen rotu, jota suurin osa Suomen mehiläisistä on. Alppien mehiläinen on tottunut asumaan ihmisten ilmoilla. Aiemmin saatoin saada satoja mehiläisen pistoja vuodessa, mutta nyt niitä tulee huomattavasti vähemmän", toteaa Seikkula, joka ei noteeraa pistoja enää juuri lainkaan.

Edessä on kiireinen aika ennen joulua. Lappi-Hunajan työntekijät käsittelevät ja pakkaavat hunajaa villiviiniin peittämässä talossa. Viereisessä Pyörin talossa – jossa toimii kahvila, lahjavaramyymälä ja matkailuinfo – myydään niin Lappi-Hunajan kuin muiden paikallisten osajien tuotteita.

"Yrittäjän pitää hallita joka osa-alue tuotannosta tuotteistamiseen ja markkinointiin", tuumii Seikkula. Lappi-Hunajan tuotteita – joita on kaikkiaan kolme – ei voi ostaa markkinahyllyiltä, mutta niitä voi hankkia markkinoilta ja erilaisista tapahtumista eri puolilta Suomea.

hunaja tulee Pohjois-Savosta ja Pohjois-Karjalasta, seuduilta missä ei ole lähellä lainkaan viljelysalueita. Korpihunajassa maistuvat muun muassa hilla, suopursu ja puolukka", kertoo Seikkula.

Pohjoisessa tuotetaan taas hienoaromista hillasuon hunajaa, joka on Lappi-Hunajan ylivoimaisesti kallein tuote. Pieni 125 gramman purkki hillahunajaa maksaa 24 euroa, kun sama määrä muita lajihunajia maksaa 4–7 euroa. Seikkula vertaakin hillahunajansa kaviaariin tai sampanjaan. Aito tavara on arvokasta herkkua.

Yrityksen tämän syksyn uutuus on

MEHILÄISTARHAUS

Saksan joulumarkkinat paras myyntikanava

Tie Saksan markkinoille avautui Turun keskiaikamarkkinoiden kautta, sillä Turun ystävyyskaupunki Rostock kutsui yrittäjiä omien joulumarkkinoidensa Suomeen. Matkan varrella oli vielä monenlaisia haasteita voitettavana, mutta kun Lappi-Hunaja pääsi Rostockiin ensimmäisen kerran, oli tie Saksan muille joulumarkkinoille huomattavasti helpompi.

"Olemme tällä hetkellä Saksassa yksi kaikkein tunnetuimmista hunajabrändeistä ja samaten tunnetuimpia suomalaisia elintarvikemyyriä. Saksan joulumarkkinoilla käy miljoonia ihmisiä ja meidänkin kojumme näkee varmaan yli kymmenen miljoonaa saksalaista vuoden aikana", kertoo Seikkula. Saksassa Lappi-Hunaja tunnetaan nimellä Arktischer-Honig Finland.

Juuri nyt Lappi-Hunaja etsii Saksaan tuote-esittelijöitä marras-joulukuun vaihteessa alkaville joulumarkkinoille.

"Asiakkaat kysyvät siellä todella paljon hunajasta ja tietävät siitä myös enemmän. He ovat hyvin kiinnostuneita niistä olosuhteista, joissa hunaja tuotetaan. Suomi on monien saksalaisten silmissä



Mirva Tolvanen purkittaa kanervahunajaa pakkaamossa.

eräänlaista erämaata ja puhdasta luomualuetta. Suomalainen lajihunajien tuottaja ei voi kilpailla Saksassakaan hinnoilla, vaan laadulla ja erikoistuotteilla."

"Saksalainen yhteiskunta on monessa suhteessa huomattavasti yrittäjäystävällisempi kuin suomalainen yhteiskunta. Mehiläishoitajat eivät esimerkiksi joudu maksamaan siellä hunajasta lainkaan ar-

vonlisäveroa, koska mehiläisten pölytyksen ajatellaan hyödyttävän niin paljon maanviljelyä", vertaa Seikkula.

"Verovapaus ei kuitenkaan koske meitä, koska yrityksemme kotipaikka on Suomessa. Olemme kuuluneet suomalaisen arvonlisäverojärjestelmän lisäksi saksalaisen arvonlisäverotuksen piiriin vuodesta 2004." □



Mehiläiskuningatar 25.