

# SATAKUNNAN KANSA

▲▲▲ LT-LEVIKKI 53.635 138. vuosikerta

Lauantai 6. marraskuuta 2010 viikko 44

N:o 305 (35.005) Irtonumero 1,80 €

## Metsähunaja iskee suoraan saksalaisen makuhermoon

### Arktista:

Rauman Lapista lähtee Saksan joulu-markkinoille yli sata lavallista erikoishunajaa.

JUHA ARO  
Rauma

Raumalainen perheyritys Lappi-Hunaja on löytänyt Saksan hunajamarkkinat. Yhtiön noin miljoonan euron liikevaihdosta vain viidesosa tulee enää kotimaan myynnistä.

Lapin kirkonkylässä toimiva yhtiö lähtee tänä vuonna Saksaan 27 myyntikojun ja 50 työntekijän voimin.

– Osallistumme perinteisille joulumarkkinoille kaikissa merkittävässä saksalaisissa kaupungeissa, kertoo toimitusjohtaja Pasi Seikkula.

Joulutorien mittapuuna Saksassa aivan toinen kuin Suomessa. Esimerkiksi Kölnin tuomiokirkon aukion markkinoilla käy kuukauden aikana viisi miljoonaa asiakasta.

– Viime vuonna naapurikoju myi hehkuviiniä. Heillä oli 3000 litran tankki, ja se nippa nappa riitti vilkkaimpina päivinä, kuvailee Seikkula.

### Nopeaa kasvua

Seikkulan yritys oli ensimmäistä kertaa Saksan joulumarkkinoilla Rostockissa 2004. Seuraavana vuonna yritys lähti jo kuusille markkinoille.

– Se oli suuri hyppäys tuntemattomaan, sillä en itse puhu sanaakaan saksaa, kuvailee Seikkula.

Hän arvelee, että kielitaidottomuus on saattanut olla jopa hyödyksi.

– En voi auttaa myynnissä, joten olen voinut keskittyä katsomaan, että kaikki toimii niin kuin pitää.

### Arktista eksotiikkaa

Pienen yrityksen ei kannata lähteä Saksan valtaville markkinoille kilpailemaan suurten tuottajien kanssa. Lappi-Hunajalle siivu löytyi erikoistuotteista.

Saksalaisia kiehtovat etenkin metsähunajat. Pohjoisen soilla hillan kukinta-aikaan tuotettu hunaja on jotain, mitä kenellä-



Meri (oikealla) ja Tuuli Lampinen pakkaavat täyttä häkää Korphunajaa Saksan markkinoille. Mehiläiset ovat keränneet hunajan Pohjois-Karjalan metsistä. Se sisältää mettä muun muassa mustikasta, puolukasta, horsmasta ja kanervasta.

### Hunaja

#### Tuhat ja yksi maku

**Tavallinen hunaja:** mehiläiset ovat keränneet mettä keväästä syksyyn kymmenistä eri kasvilajeista.

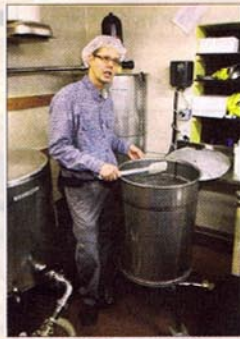
**Keväthunaja:** paljon pajua, omenanankukkaa ja mustikkaa. Vaaleaa ja mietoä.

**Syysahunaja:** kanervan ja keltanoiden mettä sekä havupuiden mesikastetta. Tummaa ja voimakasta.

**Lajihunaja:** pääosin yhden kasvin mettä. Väri ja maku vaihtelevat siirappimaisesta tattarihunajasta pehmeän toffeemaiseen voikukkahunajaan.

kään muulla ei ole tarjota. Myös yhtiön päätuote, Pohjois-Karjalan metsissä tuotettu hunaja, on herättänyt kiinnostuksen.

Hillasuon hunajassa on hillan lisäksi mettä muun muassa suopursusta. Metsähunajassa on mustikkaa, puolukkaa, maitohorsmaa ja kanervaa.



Pasi Seikkulan mielestä suomalaisen elintarvikealan yrittäjän kannattaa keskittyä erikoistuotteisiin.

Muista erottuvien tuotteiden lisäksi tarvitaan mielikuvamaailmaa. Lappi-Hunajan tuotteita myydään arktisena hunajana. Omien kokujujen kattoja koristavat vaneriset karhut ja hirvet. Mukaan pakataan myös viisi lavallista suomalaisia kuusenhujuja, kutio pihakäppyjä ja lavallinen hirven- ja porontaloja.

### Kommentti

#### Yksi pivossa ja kymmenen oksalla

Vielä muutama vuosi sitten Lappi-Hunajan myyntikojut olivat joulun alla tuttu näky Porin marketeissa ja kaupakeskuksissa. Nyt yritys lupaa

tulla vielä Porin perinteisille Tuomaan markkinoille, mutta muuten hunajakauppa on vetäytynyt verkkoon, yhtiön omaan tilamyymälään – ja Saksan kuuluisille joulutoreille.

Pienelle erikoistuotteiden valmistajalle Saksan markkinat ovat valtavat. 27 markkinatapahtumassa kuukauden aikana satakuntalaista hunajaa ehtii tarkastella ja

maistella 20 miljoonaa potentiaalista asiakasta. Suurin osa vieraista saa surutta kulkea kokuju ohi pysähtymättä, ja silti sata lavallista erikoishunajaa tulee myydyksi.

Samalla syntyy asiakassuhteita. Sen toisen ja kolmannen purkin voikin sitten jo tilata verkkokaupasta. Näin toimivat eurooppalaiset yhteismarkkinat.

JUHA ARO

## Hillankukasta syntyy hunajien kaviaari

JUHA ARO  
Rauma

Mitä herkkua tarjotaan Kölnin tuomiokirkon joulumarkkinoilla tiskin alta vain valikoiduille asiakkaille?

Mitä tuotetta uskollinen romantilainen asiakas tilaa purkin kuukaudessa kaukaa Suomesta, vaikka hieman yli sadan gramman annokselle kertyy postiku-

luineen hintaa yli 40 euroa?

– Tämä on hillahunajaa, meidän kaviaariosastoa, kehuu toimitusjohtaja Pasi Seikkula.

Tänä vuonna sen sato jäi vaatimattomaksi. Seikkulan mehiläiset olivat hillan kukinta-aikaan kemijärveläisellä suolla, mutta kukinta oli heikko ja työväki väsyksissä.

Seikkulan Rauman Lapissa toimiva perheyritys Lappi-Hu-

naja on ainoana tuottajana Suomessa erikoistunut vaativiin lajihunajiin.

Se tarkoittaa, että hunajaa kerätessään mehiläiset ovat vierailleet pääosin vain yhden nimetyn kasvin kukissa.

– Ajoitus on hyvin tärkeää. Kun puolukka alkaa kukkia, meillä on 1–3 päivää aikaa rahdata yhdyskunnat metsään. Muuten sato menee ohi.

Kari Mankonen/SK