



**MAISTUVA
MAASEUTU**

Mediatiedote, julkaisuvapaa pe 16.11.2018 klo 12.00

ETELÄ-SUOMEN MAISTUVAT MAASEUTUYRITYKSET ON VALITTU

Maistuva maaseutuyritys valinnoilla halutaan nostaa esille maaseudun upeita makuja, raaka-aineita, ruokayrityksiä ja ruoka-arteita. Maistuva maaseutuyritysten valitsemiseksi etsittiin Etelä-Suomen alueen maakunnista kuluttajilta ehdotuksia kylien ja kuntien maistuvimmista maaseutuyrityksistä, tuottajista, jalostajista, ruokapalveluyrityksistä, ja muista ruokaelämyksiä tarjoavista toimijoista. Etelä-Suomen maistuville maaseutuyrityksille tunnustukset myönnettiin Kädentaidot -messuilla Tampereella.

Etelä-Karjalassa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Hämäläisen tila Lappeenrannasta
Hämäläisen tila on monialainen maatila, joka toimii perheyrittäjänä. Tilan tuotteita ovat mm. viljatuotteet ja oman puutarhan kasveista jalosteet mm. hapankaalia sekä kesäkurkut. Maatila toimii myös kotieläinpihana. Hämäläisen tila on ollut aktiivisena uranuurtajana kaupungin ja maaseudun vuorovaikutuksen lisäämisessä osallistumalla pitkällä aikavälillä useisiin markkinatapahtumiin ja kutsumalla kaupunkilaisia maatilalle avoimien ovien päivänä. Hämäläisen tilan perhe on antanut paikalliselle ruoalle kasvot.

Hämeessä Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Tiirinkosken tehdas Hämeenlinnasta
Tiirinkosken tehdas on luonut tunnetun yrityskokonaisuuden härkäpaputuotteillaan, alkuperäisrotujen lampailla sekä ylämaankarjalla käyttäen oman tilan tuotteita kahvilassaan ja myyden niitä asiakkailleen tyylikkäästi toteutetussa myymälässä. Vierailun kruunaa herkulliset tarjottavat kahvilassa ystävällisen palvelun kera Tiirinkosken tehdas toimii ympäri vuoden luoden hienon tunnelman ja tekemistä koko perheelle..

Kymenlaaksossa Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Mäkelän Tilajuustola Iitistä.
Eva ja Pertti Mäkelän Tilajuustola on paneutunut pitkäjänteisesti ja suurella sydämellä juustojen valmistukseen vuodesta 1992. Alussa käyttäen tilan omaa maitoa ja nykyisin juustojen valmistukseen maito tulee suoraan lähitiloilta. Juustot valmistetaan pastöroidusta täysmaidosta käsityönä ja maustamiseen käytetään aitoja yrttejä. Tuotevalikoimaan on kehitetty myös omia persoonallisia juustoja perinteisten leipä-, koti- jne. juustojen lisäksi. Mäkelän Tilajuustolan tuotteet ovat luoneet juustoisia makuelämyksiä kuluttajien pöytään.

Pirkanmaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Paijan tilateurastamo Urjalasta.

Paijan tilateurastamo Urjalassa on keskittynyt sikojen kasvatukseen ja laadukkaan sianlihan tuottamiseen vuodesta 1995 lähtien. Tilalla eläimet saavat kasvaa aivan uudessa, possuystävällisessä pihattosikalassa, joissa possuilla on tilaa liikkua ja mahdollisuus ulkoilla suojatussa ulkotarhassa lähes ympäri vuoden. Tilan siat saavat nauttia oman tilan ja lähitiloilla tuotetusta rehusta. Eläinten matkan pihattosikalasta tilateurastamoon on ainoastaan 200 metriä, pitkän ja stressaavan kuljetuksen sijaan. Paijan tilateurastamo tuottaa kuluttajien pöytään maukasta ja laadukasta sianlihaa, jota saa ostaa tilan omasta tilamyymälästä.

Uudeltamaalta Maistuvaksi maaseutuyritykseksi valittiin Leipomo ja kahvila Tuukkanen ky Lohjalta

Leipomo ja Kahvila Tuukkasen salaisuus piilee hyvässä leipäjuuressa, lähellä tuotetuissa raaka-aineissa ja kädentaidoissa. Leipomo ja Kahvila Tuukkanen on aloittanut toimintansa 50-luvulla Antero ja Riitta Tuukkasen voimin. Nykyiselle paikalle leipomo siirtyi 1960-luvulla. Tänä päivänä heidän työtä jatkavat lapset Kari Tuukkasen ollessa vetovastuussa, myös kolmas sukupolvi on mukana leipomon toiminnassa. Yritys on säilyttänyt idyllisen ja omaleimaisen otteensa leivontaan ja pitänyt perinteistä kiinni, samalla kuitenkin uudistuen. Rukiisen reikäleivän kaveriksi on tullut monia tuotteita, joista osa on tarjolla ympäri vuoden ja osa vain sesonkiaikoina. Kivijalkakahvila/leipomo on maaseudulla parhaimmillaan ystävällisellä palvelulla ja luoden kylään elämää niin kesällä kuin talvella.

Maistuvan maaseutuyrityksen valinnassa on painotettu mm. seuraavia tekijöitä:

- Tuotteiden ja palvelujen maistuvuus, elämyksellisyys sekä innovatiivisuus.
- Yrityksen halu kehittyä ja uudistua.
- Yrityksen kyky verkostoitua ja tehdä yhteistyötä.
- Yrityksen toiminnan vaikutukset maaseudun ja ympäröivän yhteisön elinvoimaisuudelle ja näkyvyydelle.
- Yritys kiinnittää huomiota kestävään kehitykseen, ympäristöarvojen ja kiertotalouden mahdollisuuksiin

Ehdotuksia maistuvista maaseutuyrityksistä tuli alueittain useita, joista asiantuntijaraadit alueittain valitsivat palkitut yritykset. Voittajayrityksiä olivat valitsemassa Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaisten ja ProAgria Etelä-Suomen asiantuntijat.

Lisätietoja:

Etelä-Karjala: Hämmäläisen tila, Seija Hämmäläinen puh. 0500 903717, hamalaisen.tila@gmail.com

Häme: Tiirinkosken tehdas, Nina Toivonen, puh. 0400 482321 info@tiirinkoskentehdas.fi

Kymenlaakso: Mäkelän Tilajuustola, Eva ja Pertti Mäkelä, puh. 040 528 8147,

posti@makelantilajuustola.fi

Pirkanmaa: Paijan tilateurastamo, Henna Paija, puh. 041 449 8210, info@paijantilateurastamo.net
Uusimaa: Kari Tuukkanen, puh. 09 2266160

Etelä-Suomen maa- ja kotitalousnaiset:

Etelä-Karjala: Sanna Lento-Kemppi, yritysasiantuntija, sanna.lento-kemppi@maajakotitalousnaiset.fi p.040 5447768

Häme: Satu Nokkonen, ruoka-asiantuntija satu.nokkonen@maajakotitalousnaiset.fi p. 040 574 9337

Kymenlaakso: Hannele Veteli, ruoka-asiantuntija hannele.veteli@maajakotitalousnaiset.fi p. 040 709 2492

Pirkanmaa: Outi Penttilä, ruoka- ja yritysasiantuntija outi.penttila@maajakotitalousnaiset.fi 040 7198 959

Uusimaa: Suvi Malin, ruoka-asiantuntija suvi.malin@maajakotitalousnaiset.fi p. 0400 682 334