

PELLOLTA PÖYTÄÄN NÄKYVÄKSI -HANKKEEN OPINTOMATKA MAASEUDUN PIENYRITYKSIIN VIROSSA 29.9.-1.10.2025

Matkaohjelma ja matkajärjestelyt: Matka-Agentit /Matkaporjat Oy (kilpailutettu)

Maanantai 29.9.2025

Ryhmä lähti Saimaa Expressin bussilla Lappeenrannasta kohti Tallinnaa. Kuljettajana toimi Saimaa Expressin Petri Markkanen. Matka eteni kohti Katajanokkaa, jonne ryhmä saapui noin klo 9.20. Katajanokan laivaterminaliin saavuttaessa kaikille matkalaisille saatiin menopaluu liput laivaan.

Opas Inga Maimik oli ryhmää vastassa satamassa kädessään ProAgria-kyllti. Ryhmälle oli varattu ohjelmaan kuuluva lounas **hotelli Expressissä** heti laivan saavuttua. Osallistujien allekirjoitukset hoidettu rahoittajan ohjeen mukaisesti.

Matkan ensimmäiseen tutustumiskohteen ryhmä saapui n. klo 14.30. Kohteena oli Pohjois-Viron suurin vihannesten ja mehujen tuottaja **Kadarbiky Oy**. Maatilalla ryhmälle esiteltiin tilan toimintaa.

<https://kadarbiku.ee/en/>. Tilalle oli matkaa Tallinnasta noin 30 km.

Kadarbikun yritys ja maatila sijaitsevat Tuulan kylässä Sauen kunnassa Harjumaalla. Yritys aloitti viljelyn näillä mailla vuonna 1989 ja perheyriutus Kadarbiku Köögivil OÜ perustettiin vuonna 2004. Kadarbikun maatila on erikoistunut vihannesten viljelyyn ja jalostukseen. Yrityksellä on 250 hehtaaria omaa peltoa ja 700 hehtaaria käytössä olevaa maata, jossa he kasvattavat porkkanoita, kaalia, punajuurta ja erilaisia kesävihanneksia. Yritys työllistää noin 70 henkilöä ympäri vuoden sekä kausityöntekijöitä. Yritys tuottaa vuosittain 10 000 tonnia vihanneksia: 4 000 tonnia vihanneksia myydään ja 6 000 tonnia jalostetaan mehuksi ja vihannessekoituksiksi Ääsmäen tuotantolaitoksessa. Lisäksi yritys suolaa kaalia.

Kadarbiku on saavuttanut laajempaa tunnustusta vihannesmehujensa ja smoothieidensa ansiosta. Kadarbiku tuottaa yli miljoona litraa mehua vuodessa käyttämällä itse kasvattamia vihanneksia ja maahantuotuja hedelmäseoksia. Kaikki mehut valmistetaan tuorepuristetuista hedelmistä ja vihanneksista, ja ne pastöroidaan vain kevyesti kaikkien hyvien vitamiinien säilyttämiseksi. Kadarbiku-mehuihin ei ole lisätty säilöntäaineita, väriaineita tai makeutusaineita.



Kadarbikyn tilalta ryhmä jatkoi kohti **Sakua**. Saku on ennenkaikkea tunnettu Sakun olutpanimosta, joka on Viron suurin ja vanhin. Saku on ollut kauan myös maatalousalan edelläkävijä. Se toimi vuoteen 1992 asti Saku Näidissovhoos nimellä ja oli parhaita ja esimerkillisiä maataloustuottajia Neuvostoaikoina. Siitä muistutti kaunis arkkitehtuuri ja hyvin suunniteltu kylä.

Sakun olutpanimo on perustettu vuonna 1820 kreivi Karl Friedrich Rehbindein toimesta. Panimo sijaitsee lähellä Tallinnaa. Neuvostoliiton valtakaudella panimo kansallistettiin, mutta Viron itsenäistyttyä se aloitti uuden ajan vuonna 1993. Vuodesta 2008 lähtien panimo on ollut kokonaan Carlsberg Groupin omistuksessa. Panimon tunnetuimpia oluita ovat Saku Originaal, Saku Porter ja Saku Kuld. Ohjelman mukaisesti ei ollut käyntiä itse panimolla.

Sakussa on toiminut myös **Viron Maatalouden tutkimuslaitos**, joka nyt on muuttanut Tarttoon Viron Maatalousyliopiston yhteyteen. Alue esiteltiin ryhmälle. Viron maatalouden tutkimuslaitos ei toimi itsenäisenä yksikkönä, vaan maataloustutkimusta tekee Virossa ensisijaisesti **Viron maatalousyliopisto** (Eesti Maaülikool, EMÜ) Tartossa. Tämä yliopisto on maan johtava maatalous- ja eläinlääketieteellisen tutkimuksen keskus.

Sakun jälkeen ryhmä saapui **Tähetorni hotelliin**, jossa oli matkan ensimmäinen yö, os. Tähetorni 16, Nomme, 11625 Tallinna. <https://www.booking.com/hotel/ee/tahetorni.fi.html?activeTab=photosGallery>

Klo 19.00 oli yhteinen illallinen hotellissa. Illallinen oli omakustanteinen.

Tiistai 30.9.2025

Aamiaisen jälkeen ryhmä lähti klo 10.00 tutustumaan **Soodevahun maatilaan**. Tila on maatilamatkailukohde, joka on erikoistunut naudanlihan tuotantoon. Tilalta voi ostaa myös itse tuotettua hunajaa. Tilalle on tehty kala- ja rapulammikot asiakkaita varten. Asiakkaat voivat itse kalastaa. Rapuja pyydetään merroilla. Osoite Lennuradari tee 15, Rae. Isäntä otti ryhmän avosylin vastaa ja esitteli tilan palveluita. Ryhmä sai maistiaisia tilan tuotteista. Vierailun aikaan tilan pihapiiri oli koristeltu upeasti kurpitsailla. <https://www.facebook.com/profile.php?id=61552737006909>



Seuraava tutustumiskohde oli Rakveressa, jonne ryhmä saapui n. klo 13.00. Siellä sijaitsee yksi Pohjois-Viron suurimmista leipomoista, **Pihlaka**, joka tekee suolaisia ja makeita tuotteita. Niitä myydään kaikkialla Pohjois-Virossa. Koko tuotanto tulee Rakveresta ja siinäkin käytetään niin paljon kun mahdollista, paikallisten maataloustuottajien raaka-aineita. <https://www.pihlaka.ee/home/kohvikud-rakveres/>

Tammikuussa 1989 AS Pihlakan nykyinen toimitusjohtaja ja omistaja Arvo Saul perusti Pihlakan edeltäjän Pontsu-osuuskunnan, jossa valmistettiin piirakoita ja leivonnaisia. Vuonna 1992 valmistui ensimmäinen Pihlakan rakennus Seminari-kadulle Rakvereen, jossa avattiin ensimmäinen myymälä ja myöhemmin kahvila. Samassa rakennuksessa yritys alkoi valmistaa myös kulinaarisia ja konditoriatuotteita. Vuonna 1993 päätettiin muuttaa nimi ja perustettiin AS Pihlaka ja 2000-lukua on leimannut Pihlakan laajentuminen Rakveresta muualle Viroon.

Pihlakalla on tällä hetkellä yhteensä seitsemän myymälä-kahvilaa, joista kaksi sijaitsee Rakveressa, neljä Tallinnassa ja yksi Tartossa. Erilaisten myymälöiden, kahviloiden ja yritysten lisäksi yritys myy tuotteitaan myös suurissa vähittäiskauppaketjuissa, kuten Selterissä, Rimissä, Coopissa jne. Suomessa Pihlaka-tuotteita tilaa seitsemän myymälää. Suurin osa tuotteista myydään kuitenkin yrityksen omista myymälöistä ja kahviloista. Yrityksen myyntipäällikkö kertoi yrityksestä. Yhteinen lounas oli Pihlaka kahviossa. Lounas kuului matkan ohjelmaan. Pihlakasta lähdettiin kohti seuraavaan tutustuspaikkaa.

Ryhmä saapui n. klo 16.00 **MäeHansun tilalle**. <http://www.maehansu.ee/>



Maatila oli monipuolinen, siellä kasvatetaan ja jalostetaan vuohia ja lampaista. Niistä valmistetaan sekä maito- että lihatuotteita. Tarjolla on myös käsitöitä. Tilalla on myös majoitustiloja ja siellä järjestetään erilaisia koulutuksia. Lisäksi tilalla on yli 100 hehtaaria metsää. Metsää hyödynnetään ja käytetään kaupallisesti. Emäntä Marge Salumäe esitteli maatilan ja sen tuotteet ja kertoo oman alansa asioista Virossa.

Päivän päätteeksi saavuttiin **Sagadin kartanoon** klo 18.30. <https://visitestonia.com/fi/sagadin-kartano>

Yhteinen illallinen oli kartanolla klo 19.00. Illallinen oli omakustanteinen.

Sagadin kartano ja sen hotelli ja ravintola käyttävät paikallisten tuottajien tuotteita ruuan valmistuksessa. Ravintola- ja kokousmenu tehdään aina sen mukaan, mitä paikallisia tuotteita on saatavilla.

Keskiviikko 1.10.2025

Päivä alkoi hotellissa aamiaisella Sagadin kartanossa. Ohjelma käynnistyi tutustumisella **Sagadin kartanoon ja metsämuseoon**. Lisäksi ryhmä sai lyhyen esittelyn Viron metsähallituksesta ja sen toiminnasta.



Klo 11.30 oli vuorossa **Valgejoen viinivilla**, siihen tutustuminen ja pienimuotoinen tuotteiden maistelu. Kyseessä on maatila, joka saa elantonsa viinien valmistuksesta ja myynnistä sekä pienten kokousten ja seminaarien järjestämisestä omalla tilalla. Tila toimii täysin emäntä Tiina Kuulerin perheen johdolla. Viinien valmistuksesta emäntä on kirjoittanut useita kirjoja. Kohde oli ryhmän mielestä onnistunut ja tilan emäntä kertoi toiminnasta innostuneena.

Valgejõe Veinivilla on Viron pohjoisin viinitila, jonka viinivalmistajina toimivat äiti Tiina ja poika Gregor, jotka ovat molemmat sommelieereja. Kaikki viinit valmistetaan yksinomaan Virossa kasvatetuista hedelmistä, marjoista ja rypäleistä, ja niitä tarjoillaan jopa Michelin-tähdillä palkituissa ravintoloissa Saksassa. Samalla ryhmä kuuli sen alan toiminnasta Virossa tilan emännän johdolla. Virossa on useita viinitiloja, kymmenittäin, jotka tarjoavat monipuolisia viinutuotteita marjoista ja hedelmistä valmistettujen viinien lisäksi. Esimerkkejä viinitiloista ovat Langemaa, joka on osa Viron viinitietä Valgejõe Veinivilla, johon ryhmä pääsi tutustumaan ja Uue-Saalusen viinitila, joissa voi tutustua viinivalmistusprosessiin, maistella tuotteita ja nauttia muista elämyksistä, kuten gourmet-aterioista.

Ryhmä nautti ohjelmaan kuuluneen lounaan **Kuusalu Söögitubassa**, Kuusalu tee 39. Palvelu oli tässä paikassa hyvää ja ruoka oli maukasta. Hyvä salaattipöytä jne.

Noin klo 14.00 ryhmä lähti bussilla kohti Tallinnaan, jonne saavuttiin klo 14.30. Tallinnassa jäi aikaa omiin ostoksiin ennen laivan lähtöä. Laiva lähti Tallinnasta klo 17.00 ja saapui Helsinkiin klo 19.30, josta lähti bussikuljetus Lappeenrantaan.

Matkanjohtaja toimi Etelä-Karjalan ruokalähettiläs Ulla Liukkonen.

Osallistujille lähetettiin palautekysely matkan jälkeen. Kohteet koettiin mielenkiintoisiksi ja yrittäjien itsensä pitämät esittelyt antoisiksi. Erityisruokavalioiden huomiomatta jättäminen aiheutti harmia, vaikka ne oli etukäteen ilmoitettu ruokailukohteisiin.

