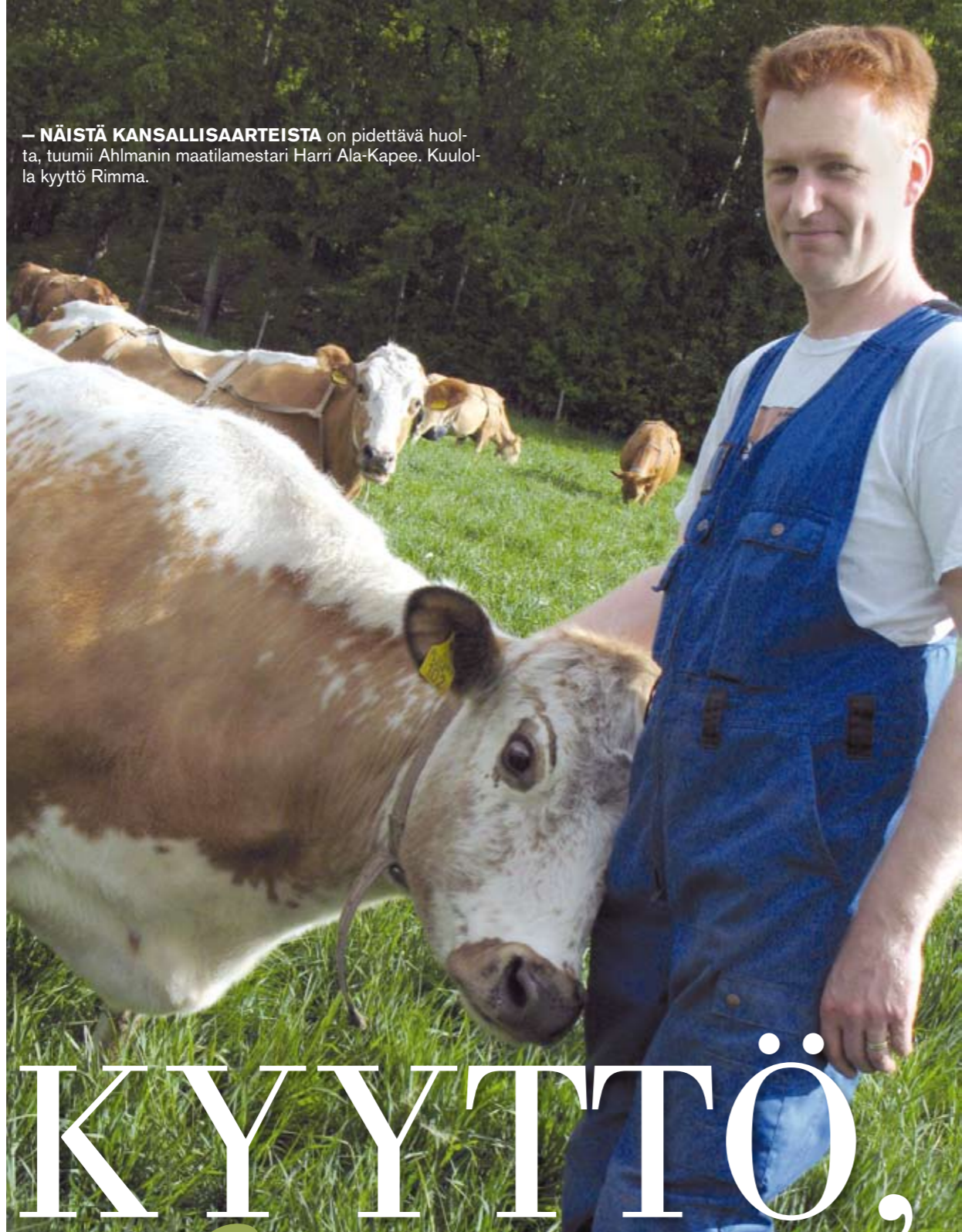




ALOKAS ja Rankkasade. Kyttöjen nuorta polvea.

— **NÄISTÄ KANSALLISAARTEISTA** on pidettävä huolta, tuumii Ahlmanin maatilamestari Harri Ala-Kapee. Kuulol-la kyyttö Rimma.



KYYTTÖ,

geenit & gourmet

TEKSTI ja KUVAT Annikaisa Knuutila

Itäsuomenkarjan lehmä Rimma rouskuttaa tyytyväisenä vehreää ruohoa Ahlmanin opetusmaatilalan laitumella. Aivan minä hetkenä tahansa se poikii uutta voimaa katraaseen. Rimma ja Ahlman ovat lenkkejä ketjussa, jonka ansiosta jo uhanalaiseksi vähentynyt itäsuomenlehmä eli kyyttö on noussut haudan partaalta parrasvaloihin.



AHLMANIN opetusmaatilalla Tampereen kaupungin keskustan läheisyydessä on lehmien lisäksi kanoja, vuohia ja pieneläimiä — sekä muun muassa Maitobaari.

VIIRU-SONNILLA on tärkeä työ kyyttöjen suvun jatkamisessa.

Ketjuun kuuluu myös muun muassa Ahlmanin maatilamestari **Harri Ala-Kapee**.

— Ei tällaista kansallisaarretta saa hukata, hän tuumi kymmenisen vuotta sitten ja ryhtyi määrätietoisesti pitämään huolta suomalaisista maatiaiskarjaroista.

Hän ihastui jo pikkupoikana kotitilalla suomenlehmiiin, ja opiskeluaikana maatalouskoulussa kiinnostus maatiaisrotuun syttyi todella. Ahlmanin maatilamestarina hän haluaa pitää opetusmaatilalla maatiaislehmäkannan vahvana. Vuodesta 2008 Ahlmanilla onkin ollut vain suomenkarjaa.

Kyyttökanta opetusmaatilalla kasvoi merkittävästi, kun Sukevan vankila lopetti navettansa, ja sen maatiaisrodun edustajat saivat uusia koteja. Ahlmanille Sukevalta tuli vuonna 2008 kaikkiaan 16 kyyttöä ja 21 länsisuomenlehmää. Ahlmanilla on nyt myös tärkeä tehtävä sekä itäsuomen- että länsisuomenkarjan geenivarojen säilyttämisestä, geenipankkikarjan ylläpidosta.

Ainoita laatuun

Suomen kolmesta alkuperäisestä lehmärodusta itäsuomenlehmä eli kyyttö on uhanalaisin, mutta Harri Ala-Kapee huomauttaa, että yhtä tärkeää on turvata myös harvinaisten länsisuomen- ja lapinkarjankin tulevaisuus. Kyyttöjä oli vähimmillään vain 50, nyt aikuisia kyyttöjä on viitisensataa.

— Kyyttö oli aikoinaan hyvä lypsylehmärotu, mutta sitä ei 40 vuoteen jalostettu mitenkään. Sen maidontuotos on tällä hetkellä vaatimaton, jos sitä vertaa maidontuottajiksi jalostettujen ulkomaisten rotujen tuotantomääriin. Se tuottaa 3 000 kiloa maitoa vuosittain, kun valtakunnassa keskimäärin tuotto on 8 000 kiloa ja parhaiden rotujen jopa 10 000 kiloa vuodessa.

Mutta, maatilamestari painottaa, suomenkarjassa on potentiaalia.

— Nyt kun paljon puhutaan ylituotannosta, pitääkö lehmien niin maksimaalisesti tuottaakaan? Kun lehmiä jalostetaan maidontuottajiksi, niiden terveys kärsii. Ne elävät keskimäärin 4,5-vuotiaiksi. Maatiaislehmä voi elää yli kymmenvuotiaaksi, joten sen elinikäismaitomäärä on iso — lisäksi se

yhteydessä yleisiä, mutta kalkkilääkityksellä ne yleensä toipuvat. Kun suomenkarjanlehmä saa lääkkeen, se ei jää makaamaan; se ponnistaa ylös, vaikka jalat vähän huterat olisivatkin. Jalostetut lehmät eivät edes yritä ylös, kun huomaavat, että jalat eivät oikein kannu. Ne antavat periksi ja ne on pakko sitten lopettaa.

Maatila keskellä kaupunkia

» Kruunuvouti Gabriel Ahlmanin (173–1799) nimeä kantava Ahlmanin maamies- ja emäntäkoulu aloitti toimintansa vuonna 1904 Tampereen Messukylässä
» Nykyisin Ahlmanin ammattiopisto kouluttaa sekä nuoria että aikuisia muun muassa maatalous-, puutarha-, hotelli- ja ravintola-alalle, yrittäjiksi ja erä- ja luonto-oppaiksi.

! Opetusmaatilalla toimii Maitobaari, josta yksityiset kaupunkilaiset käyvät ostamassa käsittelemätöntä maitoa, viime myyntikautena kaupaksi meni noin 16 000 litraa.

ehtii tuottaa jälkeläisiä ja siis myös lihaa. Sekin pitäisi ottaa huomioon, että suomenkarjan lehmä on pienempikokoinen, syö vähemmän ja energiasta pienempi osuus menee sen omaan kulutukseen.

Harri Ala-Kapee kehuu myös maatiaislehmän luonnetta.

— Ne ovat hyvin omapäisiä, uteliaita, lempeitäkin — vaikka myös vikuroita. Niitä pitää vähän ymmärtää, maatilamestari nauhahtaa ja lisää, että ne ovat myös poikkeuksellisen sisukkaita, kestäviä ja terveitä.

— Ne eivät lannistu helposti. Halvaukset ovat vanhemmiten lehmillä poikimisen

Aitoa laatua

Mutta miten näitä kansallisaarteita, alkuperäisrotuja — joita joka maassa on oman — sitten vaalittaisiin? Harri Ala-Kapeen kumppanina asiaa alkoi miettiä keittiömestari **Heikki Ahopelto**.

— Tutkimuksissa on todettu, että kyytön maidossa on paljon kappakaseiini B:tä, joka parantaa maidon juustoutuvuutta. Siitä syntyi idea alkaa tehdä herkkujuustoja ravintoloihin ja pieniin myyntipisteisiin, Harri Ala-Kapee kertoo.

Juustoa ja lihaa kaksikko vei syksyllä 2008 Italiaankin. Terra Madre -tapahtumassa Torinossa vieraat saivat maistaa palttua kyyttösonnin lihaa ja Appenzeller-tyyppistä juustoa.

— Suosio oli suuri. Maut olivat uusia ja aika moni tuli kysymään, mistä tuotteita voisi ostaa enemmän. Se lisäsi uskoa tähän juttuun. Mutta laajemmaksi vientituotteeksi... siihen tarvittaisiin enemmän resursseja.

Maatilamestari kuitenkin arvioi, että kyytön tulevaisuus näyttää nyt hyvältä: yhä useampi karjankasvattaja on innostunut kyyttöistä, juustontekijöitäkin löytyy ja ravintolat ovat kiinnostuneita kyyttö-gourmetista. Vesi nousee asiakkaankin kielelle... vai mitä sanotte esimerkiksi tamperelaisravintola Masuunin tarjoamuksesta: kyyttövaikkua talon tapaan, herkkutattiohrarisotto ja tumma fenkolinsiemenkastike; kyyttövaikkacarpaccio, kaprismajoneesi ja pinjansiemeniä; kyytön ternimaito crème brûlée ja vadelmasorbetti...•