

Baijerin luomuviljely esikuvana Suomelle

kuvateksti: Peruskalliosta tehty jauhe ehkäisee hajunmuodostusta kompostissa. Sebastian Brandl (vas.) selittää suomalaisille vieraille, miten menetelmä toimii. © Dinger

Henry Dinger

Reithofenilainen luomuviljelijä Sebastian Brandl kertoi ryhmälle suomalaisia maanviljelijöitä, miten luomuviljely Baijerissa hoidetaan.

Reithofen– Brandlin maalaistilalle Reithofeniin tuli kaukaisia vieraita, kun Suomesta saapui sinne yli kaksi tusinaa maanviljelijää. He halusivat tutustua nelipäiväisellä Baijerin-matkallaan tšekäläiseen luomuviljelyyn. ”Ensimmäinen kohteemme oli Nürnbergin luomumessut”, kertoi matkan järjestänyt Hilka Heikkilä, joka työskentelee Jyväskylän ammattikorkeakoulussa projektipäällikkönä. Osallistujat olivat joko nykyisiä tai tulevia luomuviljelijöitä.

Täyteen vierailuaikatauluun kuului Brandlin tilan lisäksi myös muita sertifioituja luomutiloja, kuten Billersberger Hof Moosinningissa, Gut Eichethof Hohenkammerissa ja benediktiiniluostari Plankstettenissä. Lisäksi suomalaiset kävivät maatalouskoulu Landshutissa.

Koska tilan isäntä Sebastian Brandl on paitsi vannoutunut luomuviljelijä myös taitava muusikko, hän tervehti vieraitaan haitariesityksellä. Hän esitteli tilaansa, jota on jo yli 30 vuoden ajan viljellyt luomuperiaatteiden mukaisesti. Pohjoismaiset kollegat kuuntelivat tuvan mukavassa lämmössä hänen esitystään, jonka mukana matkustanut tulkki Kirsi Hytönen tulkkasi.

Brandl kertoi, kuinka hänen vapaana kasvavat Aubrac-lihanautansa pääsevät laitumelle käyskentelemään. Eläimet syövät olkea ja tuottavat näin ollen arvokasta ainesta kompostiin, jonka tuotosta vuorostaan käytetään maa-aineksena viljanviljelyssä. Suomalaiset hämmästelivät tilan monipuolista toimintaa, johon lihankasvatuksen ja viljanviljelyn lisäksi kuuluu myös mehiläishoitoa sekä suoramarkkinointia viikoittaisilla markkinoilla, kuten perjantai-iltapäivisin Erdingin maatalomuseossa pidettävillä maalaismarkkinoilla.

Vierailijat esittivät yksityiskohtaisia kysymyksiä myös luomutilan työskentelytavan myötä syntyvästä luonnollisesta kiertokulusta. Brandl kertoi toimittavansa vehnää, ruista ja spelttiä puhdistettuina jyvinä myös luomumerkin omaavaan leipomo Bruggeriin. Valmiita leivonnaisia myydään leipomon myymälöiden lisäksi myös Brandlin omassa suoramyyntissä.

Myös maaperän muokkaus viljanviljelyä varten herätti kiinnostusta delegaation keskuudessa. Brandl kertoi seikkaperäisesti, kuinka maaperä pysyy tuottoisana luomuperiaatteiden mukaisesti ilman auraamista tai lannoitteita.

”Luomuviljely on Baijerissa jo paljon pidemmällä kuin meillä Suomessa”, Heikkilä selitti suomalaisten maanviljelijöiden suurta kiinnostusta. Eroa on etenkin kasvuajassa, joka on pidempi Saksassa. Suomessa kesät ovat lyhyitä, mutta kasvit saavat keskiyön auringon ansiosta auringonvaloa myös öisin. ”Siksi meillä on maailman parhaat mansikat”, tulkki Kirsi Hytönen sanoi nauraen.

Huomattavaa on lisäksi se, että Saksassa tiloja on myös paikkakuntien keskeisillä paikoilla ja asuinalueiden ympärillä. Suomalaisesta maataloustoiminnasta poiketen saksalaisilla maatalousyrityksillä on nykyään myös useampia liiketoiminnan tukijalkoja.

Myös aurinkopaneelit herättivät huomiota: ”Niitä on täällä paljon”, Heikkilä sanoi. ”Meillä ne ovat vasta tuloillaan”.