



Leipäaiheinen ammattilaismatka

Tiedolla ja osaamisella kasvuun -elintarvikealan yhteistyöhanke järjestää leipäketjun ammattilaismatkan Ruotsiin 5.-9.6.2018.

*Oletpa sitten viljelijä, mylläri tai leipuri,
tämä matka antaa sinulle ajateltavaa ja eväitä eteenpäin.*



Norjassa ja Ruotsissa eletään leivän nousukautta. Vanhat viljalajikkeet, paikallismyllyjen jauhot sekä muut hyvin tuotteistetut viljalasteet ovat suosittuja sekä artesaanileipurien että harrastajien keskuudessa. Kuluttajat ovat löytäneet herkullisen vaalean hapanjuurileivän, joka myy maun lisäksi terveellisyydellään ja ravinteikkoudellaan. Yksinkertaisen leivän paluu näkyy maalla ja kaupungeissa.

Matkaan

5.6. klo 17.00 lähdemme Vesilahden liikenteen bussilla Ahlmanilta, Hallilantie 24, Tampere. Oman auton voi jättää Ahlmanille parkkiin matkan ajaksi. Saavumme Turun satamaan jo klo 19.00, jotta bussin lähtöselvitys saadaan tehtyä ajallaan. Turkuun voi tulla myös omia reittejä. Pääasia, että liittyy muuhun seurueeseen ajoissa.

Viking Linen laiva lähtee satamasta klo 20.55.

Artisan Bread ja Holli Molle

6.6. klo 6.30 saavumme Tukholmaan.

Suuntaamme kohti länttä ja syömme brunssin [Artisan Bread -kahvilassa](#).

Sen jälkeen matka jatkuu halki kansallispäiväänsä viettävän Ruotsin suoraan kohti Norjaa ja siellä [Hollin myllyä](#).

Mylläri Trygve Mesje on viljellyt vanhoja lajikkeita vuodesta 2001 ja toiminut itse myllärinä vuodesta 2007.

Trygve Mesje tuntee viljelytekniikat ja ymmärtää viljelyn ongelmat. Hän tekeekin aktiivista yhteistyötä [Norjan elintarvike-, kalastus- ja vesiviljelyn tutkimuslaitoksen Nofiman](#) kanssa.

Nykyään vilja tulee myllylle 40 yhteistyötilalta. Myllyn jauhoja kysytään ympäri maailman ja ostetaan mm. tokiolaiseen leipomoon.

Illalla ajamme takaisin Karlstadiin yöpymään.

LOKAL ekologiskt surdegsbröd ja Warbro Kvarn

7.6. aamu käynnistyy rauhallisesti aamupalalla ja sitten lähdemme kohti Kumlaa, jossa tutustumme [käsityöläisleipomo Lokalin](#) koko tarinaan, hapanjuuren käyttöön perustuvaan leivontatapaan sekä leipuri Sam Petterssonin kehittämiin, lähes täydellisiin hapanjuurileipiin.

Jatkamme edelleen [Warbro Kvarniin](#), jossa meille esitellään yrityksessä käytössä oleva pyörremyllytekniikka ja sen avulla syntyvät myllytuotteet.

Parikymmentä sopimusviljelijää tuottaa myllylle sen vuosittain käyttämän luomuviljan. Myllyn tuotteissa korostuvat alkuviljat ja vanhat kulttuurikasvit, joiden viljelylliset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kiinnostavat asiakkaita.

Yövymme Kumlassa.

Rosendals trädgård ja Paradiset

8.6. ajamme Tukholmaan. Tutustumme kukkaloiston ja kestävyysajattelun keitaaseen [Rosendals trädgårdiin](#), jossa kaiken vehreyden keskeltä on mahdollista löytää myös lounaskahvila ja pieni leipomo.

Iltapäivällä ehdimme vielä poiketa [Paradiset -kaupassa](#). Paradisetin toinen perustaja Johannes Kullberg työskenteli aiemmin Lidlissä, mutta lähti sieltä pois, sillä hän halusi muutosta kaupan toimintatapoihin. Kullberg loi ruokakaupan, missä asiakas viihtyy, tuottaja saa oikeudenmukaisen osuutensa, mutta ruoka ei kuitenkaan ole niin kallista, ettei siihen tavallisella kuluttajalla ole varaa.

Paradiset ei ole luomukauppa, vaikkakin sen myynnissä olevista elintarvikkeista neljäsosa on luomua. Etusija on pientuottajilla.

Illan lähestyessä voidaan hetkeksi hajaantua katselemaan Tukholman kesäelämää.

Sataman lähtöselvityksessä meidän tulee kuitenkin olla klo 18.30 ja laiva Turkuun lähtee klo 20.00. Takaisin Ahlmanilla olemme lauantaiaamuna n. klo 9.30.

Hinta ja ilmoittautuminen

Matkan hinta on **300€/henkilö**. Hinta sisältää bussi- ja laivamatkat, majoituksen kahden hengen huoneessa, aamiaiset hotelleissa sekä opastetut ja tulkatut käynnit tutustumiskohteisiin. Ruokailut ovat omakustanteisia. Oppaana ja tulkkina toimii Eliisa Kuusela, jonka kertoo leipään liittyvistä ajatuksistaan Maaseudun Tulevaisuuden artikkelissa [Elisa Kuusela hurautti hapanjuurileipään – ”Harrastus lähti lapasesta”](#).

Lisätiedot ja sitovat ilmoittautumiset maanantaihin 14.5. mennessä Anu Tuomolalle sähköpostiosoitteeseen anu.tuomola@ahlman.fi, tai numeroon 044 796 0535. Matkalle mahtuu mukaan 18 henkilöä.

Matkaohjelma tarkentuu ennen matkaa. Pidätämme oikeuden pieniin muutoksiin.