

MAHE- PÕLLU- MAJANDUSE LEHT



Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse väljaanne | nr 82 | 3/2018

SISUKORD

Tänavused mahekonkursside parimad on selgunud ▶ **2**

Räägime lastele mahepõllumajandusest! ▶ **6**

Euroopa mahekongress 2018 ▶ **7**

Austria – veerand põllumajandusmaast mahe ▶ **8**

Põhja- ja Baltimaade mahepõllumajanduse järelevalveasutuste koostöö ▶ **9**

Lõunanaabrite mahetootmine astub jõudsate sammudega edasi ▶ **9**

Mahetootjad said kuulda Inglismaa ja Taani kogemusi ▶ **11**

Taani maheköögiviljakasvatuse on heal järjel ▶ **12**

REKO - soomlaste otseturustusmudel ▶ **15**

Šveitsis on mahetoidu tarbimine 10 aastaga kahekordistunud ▶ **16**

Käivitus mahepiimakarjakasvatuse rahvusvaheline koostööprojekt ▶ **16**

Tänavused mahekonkursside parimad on selgunud

16. septembril kuulutati Eesti Vabaõhumuuseumi leivapäeval välja nii prima mahetootja kui ka prima mahetoote konkursside võitjad. Eesti 2018. aasta parim mahetootja on Tammejuure Mahetalu ning parim mahetoode on Kasekunst OÜ tume kasesiirup. Sellel aastal toimus konkurss 9. korda, seda toetas Maaeluministerium ja korraldas Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus koostöös Mahepõllumajanduse Koostöökoguga.

Parim mahetootja 2018

I koht – Tammejuure Mahetalu

Esikoha võitnud Läänemaal asuva **Tammejuure Mahetalu** toodangut ei pea mahesõpradele pikemalt tutvustama. Viis aastat tagasi pälvis Läänemaal asuv Tammejuure mahetalu ökoka-nepiõli parima mahetoote tiitli ja kaks aastat tagasi saavutas Tammejuure talu ökorüpsiõli mahetoote konkursil teise koha. Tänavu said talu kooritud kanepiseemned „Parim talutoit 2018“ konkursil parima tervisetootje tiitli. Kõrgeim tunnustus tuli aga mahetalude konkursi esikoha näol.

Tammejuure talul on ühtekokku 600 ha maad, millest 1/3 puhkab valge mesika all, teravilja on 200, hernest 80, rüpsi 70 ja kane-

pit 70 hektarit. Talu tegemistes löövad kaasa Teet ja Anita Kuusema, nende lapsed ja kaks abitöölist.

Ligi 20 aastat maheviljelusega tegelenud talus on katsetatud erinevaid tootmissuundi, kuid nüüdseks on loomakasvatusega lõpetatud ning keskendutakse põllukultuuride kasvatusele. Pikkade aastate jooksul on teadlikult tegeletud mullaviljakuse parandamise ja umbrohu kontrolli alla saamisega ning tulemus on põldudel ja ka saagis näha. Põllutööde eest vastutab praegu perepoeg Kaupo, kes isa kõrvalt õpitud põllumehtarkusele lisaks on omandanud põllumajanduse magistrikraadi Maaülikoolis. Pereisa Teet on talu suuremate otsustuste taga ning tema ülesandeks on tagada ka tooraine kvaliteet ja juhtida viljaterminali.



Tammejuure Mahetalu pererahvas Foto: Airi Vetemaa

Vastrajatud töötlemishoones on piisavalt ruumi nii veskile kui ka õlipressile ja muudelegi seadmetele. Tammejuure on peamiselt küll tuntud oma kanepitoodete, eelkõige kanepiõli poolest, aga toodetakse ka rüpsiõli, tudraõli ja katsetatud on isegi mooniõliga. Uueks tooteks on kooritud kanepiseemned, mis kiiresti populaarsust kogumas. Kiviveskist tulevad eri tüüpi jahud ja manna. Talutoodete töötlemisega tegeleb peamiselt pereema Anita.

Turundusharidusega vanim tütar Karin vastutab müügi, turunduse ja asjaajamise eest, poliitikat ja rahvusvahelisi suhteid õppiv tütar Kairi lööb kaasa müügitöös ja ürituste korraldamises. Pere nooremad lapsed Kaire ja Kalev teevad endale jõukohaseid töid. Koos arendatakse välja uusi tooteid ja kogutakse ideid, kuidas asju paremini teha. ►

Lõppevast põllumajandusaastast rääkides tõdes Karin, et keeruline see oli, kuid õnneks aitasid mullu tehtud õiged otsused tänavuse aasta üle elada. “Külvasime eelmise aasta sügisel maha talinisu Edvins, mille saagiks saime 2-4 tonni hektari kohta. Kui oleksime külvanud ainult suvilja, siis ei oleks salves müügiks väga midagi. Väga põuase suve tõttu oli tänavu väljakutseterohke aasta,” lisas ta.



Mari-Liis Somelar Sentafarmi veistega
Foto: Airi Vetemaa

II koht – Sentafarm

Konkursi teise koha saavutas **Sentafarm**. Seda ärinime kannab Võrumaal Mõnistes 1921. aastal asutatud talu, mis läbi aastakümnete on kuulunud perekond Noorkõivudele. 2004. aastal alustati talus aberdiin-anguse tõugu lihaveiste kasvatamisega ja praegu toodab talu enam kui sajapealine ammlemade põhikari igal aasta müügiloomi nii lihaks kui ka järelkasvuks. 2010. aastal asutas Sentafarm OÜ koos 10 lihaveisekasvatajaga MTÜ Liivimaa Lihaveis.

Praegu juhib Sentafarmi Katrin Noorkõiv koos oma isa Ennuga. Katrin on lisaks MTÜ Liivimaa Lihaveisele käima lükanud Ahjal asuva lihatööstuse, mis kannab nime Liivimaa Lihasaaduste Wabrik. Möödunud aasta aprillis käivitas Sentafarm aga Tartus Lihuniku äri ja restorani, kus müüakse suures osas just Sentafarmi rohumaaveiste liha. Lihuniku äri on ainuke lihakarn Eestis, kus pakutakse kaks kuud kuivlaagerdunud veiseliha, mis toob erilisel hästi välja liha maitse. Lisaks lihale on suurem osa ka muust restoranis pakutavast mahe ning restoran on ka üks esimesi, kes kannab uut mahetoitlustamise märki (80-100% toorainest mahe).

Lihuniku äri ja restorani juhib Katrin Noorkõivu Eesti Maaülikoolis õppiv tütar Mari-Liis Somelar, seega on talu töödesse kaasatud suisa kolm põlvkonda. Mari-Liisi sõnul ongi tööjaotus jagunenud sellisel moel, et Enn tegeleb talutööde igapäevase organiseerimisega, Katrini õlul on peamiselt Liivimaa Lihaveise ja Liivimaa Lihasaaduste Wabriku ülesanded ning Mari-Liis juhatab Lihuniku äri. Mari-Liis rõõmustab, et Lihuniku äril on välja kujunenud oma kindel klientuur. “Kuna ma seisan ka ise pidevalt leti taga, siis võin öelda, et suisa 70 protsenti meie klientidest on püsiklientid,” ütles ta.

Sentafarmi karja kuulub praegu paarsada looma, kellest poole moodustab põhikari. Paraku ei jätnud tänavune põuane suvi puutumata ka Sentafarmi, mistõttu söödapuuduse tõttu vähendatakse nii põhikarja kui ka noorloomade arvu. “See on väga raske otsus, kuna mõjutab meie järgmiste aastate tegemisi”, ütles Mari-Liis.

III koht – Tõrvaaugu Mahe Talu

Kolmandale kohale tulnud Vigala vallas asuvat Tõrvaaugu Mahe Talu võib liialdamata nimetada tatrataluks, sest talus toodetakse mahetatrast kõikvõimalikke tooteid – alates tatrajahudest, -müslidest, -küpsistest kuni erinevate tatrastadeni. Talus tegutsevad vennad Janno ja Janek Kuusik ning nende ema Anette Kuusik.

“Üritame tatart võimalikult palju väärindada. Teeme tatrast jahu, kruupi, tangu, tumejahu, küpsiseid, müslisid, viitteist sorti pastat, tatrakestast patju ning müüme ka kuivatatud tatraõisi, millest tehakse teed,” rääkis Janek Kuusik. Ta lisas, et tatratooted on väga populaarsed, tõi küll – kohati on need veel veidi võõrad ja nii tuleb enamikule klientidele üllatusena, et tatrast keeb vaid mõned loetud minutid. Tootearendusele pannakse suurt rõhku. Valminud on uus tootmisköök, kus katsetatakse uute pasta-sortide ja küpsistega. Üks uuemaid tooteid on tatramüsl, mis on samuti tarbijate poolehoidu võitmas.

Talus kasvab tatart praegu 180 hektaril ning teravilja talus ei kasvatata. “Põhjus on väga lihtne, tahame toota täielikult gluteenivaba toodet,” selgitas Janek, kelle sõnul ongi nende talus esmakohal kvaliteet.

Talu teine tootmisharu on lambakasvatus ning ka selles pannakse rõhku kvaliteedile – karjas on eranditult tõupuhtad suffolki tõugu lambad. Sarnaselt tatrakasvatusele on kaugem eesmärk ka lambakasvatases kogu tarneahel enda kätte võtta. Praegu ostetakse lihatöötlemise teenus teistelt ettevõtetelt sisse. ➤



Maaeluministeeriumi asekanter Toomas Kevvai õnnitleb
Janek Kuusikut Tõrvaaugu Mahe Talust Foto: Jaanika Pajumaa



Mahekonkursside parimad Foto: Elen Peetsmann

Parim mahetoode 2018

I koht – Kasekunst OÜ tume kasesiirup

Parima mahetoote konkursi võitis **Kasekunst OÜ tume kasesiirup**, mis oma nüansirohke, jõuliselt karamellise ja kergelt happelis-vürtsika järelmaitsega sobib lisaks magustoitudele hästi ka näiteks salatikastmesse ja lihatoitudesse.

Eesti poodides ja toidlustuses on juba paar aastat huviliste tähelepanu püüdnud kasesiirupid, mida Kasekunst OÜ toodab Harjumaalt Jõelähtme vallast kogutud kasemahlast. Praegu kuulub tooteportfelli kolm erineva maitse ja iseloomuga siirupit: ruuge, tõmmu ja tume kasesiirup.

Ettevõtte juhatuse liikme Piret Peikeri sõnul tuleneb kasesiirupite maitse- ja värvivahe nii kogumisajast kui ka töötlemisprotsessist. Õnnumagusa iirisekaramellise maitsega tõmmut kasesiirupit saab vaid hooaja esimesest kasemahlast, nii et selle tootmise või-

malust on ettevõttel vaid paar päeva. Ruuge kasesiirup saadakse kasemahla aurustamisel vaakumaurustiga ning sellisel meetodil toodetud siirupis ei ole looduslikud suhkrud tugevasti karamelliseerunud ning siirupi maitse on puhtalt karge ja metsane. Tumedamaid kasesiirupeid aurustatakse seevastu kõrgematel temperatuuridel ning kasemahlas sisalduvad suhkrud on tugevamini karamelliseerunud.

Ettevõtte tooted on ka varem mitmel konkursil edukalt esinenud – tänava sai ruuge kasesiirup Eesti Rahva Muuseumi korraldatud Eesti toidusuveniiri konkursil teise koha ning mullu võitis tume kasesiirup parima Lõuna-Eesti väikeettevõtte toote tiitli. 2016. aastal jõudsid Kasekunst OÜ tootepakendid Eesti Disainiauhindade graafilise ja veebidisaini kategoorias finaali.

Kasekunst OÜ töötab ka selle nimel, et jõuda oma toodanguga välisriikidele, kus esimesed kontaktid on juba ka leitud. Üheskoos teiste Eesti väikeettevõtjatega pürgitakse Põhja-Saksamaa turule ning siirupit on müüdnud ka Inglismaa, Norra ja Soome restoranidele.

Kasesiirup on looduslik magustaja ja seega innovaatiline tervislik aseaine valgele suhkrule. Praegu toodetakse seda maailmas vaid 10 000 liitrit aastas, peamiselt Põhja-Ameerikas. Et meil Eestis on suured kasemetsad, sobiv kliima ja pikk kasemahla korjamise traditsioon, siis nägi Piret Peiker, et just kasesiirup oleks see lisandväärtus, mida Eesti metsadest lisaks puudule saaks.

II koht – Mätiku Talumeierei mahevõi

Kolm aastat tagasi alustas Pärnumaal Oidrema külas tegutsemist **Mätiku Talumeierei**, kus Mirjam Pikk mets hakkas töötama oma vanema te mahetalu lehmade piima. Praegu töötleb väike meierei neli-viis tonni mahepiima kuus, millest valmib enam kui paarkümmend erinevat toodet. Neist üks – **mahevõi**, pälvis mahetoote konkursil teise koha.

Meierei perenaine Mirjam tõdes, et mahevõi on vaieldamatult ka meierei toodangu üks lipulaevadest. "Praegu on olukord pigem selline, et me ei suuda nõudlust mahevõi järele täita. Või tootmise kõrvalsaadus on lõss ja probleem, mida sellest toota, on suur. Meil on küll juba mitmeid tooteid lõssi väärindamise eesmärgil tekkinud aga lõssi kogus on nii suur, et seda jääb ikka üle. Praegu valmistame ülejäägist kohupiima, mida söödame oma kanadele, kes muidugi tasuvad meile selle võrra paremini munade näol," lisas ta. Tarbijad on väga hästi vastu võtnud ka talumeierei prae-, grill- ja salatijuustud. Maiasmokad rõõmustavad tumeda šokolaadiga kohukeste üle. Valikust ei puudu ka traditsiooniline kohupiim, kohupiimakreemid, jogurtid ja toorpiim. ➤

Praegu on talumeierei tooteid jõudnud lisaks oma kaubaringidele, OTT-idele ja mitmele Pärnu kauplusele ka juba Tallinnasse Ökosahvrise ja mitmesse kohvikusse ja restorani.

III koht – La Muu maasika-kohupiimajäätis

Kuuendat aastat tegutseva jäätisetootja **La Muu maasika-kohupiimajäätise** valmistamiseks vajaminev koor pärineb Pajumäe mahetalust, piim Lõunapiima mahemeiereist ja kohupiim Saidafarmist. Jäätisetootja üritas meeleheitlikult leida ka kodumaist mahe maasikatarnijat, kuid paraku tulutult. Sestap tulevad jäätises olevad maasikad Hispaaniast, jõudes Eestisse külmutatud kujul, kus nad üles sulatatakse ja toormoosina jäätisse lisatakse.

“Eestis on tarneahelas üks lünk, nimelt võimalus külmutada värsked saadusi, et turustada neid ka väljaspool hooaega,” tõdes La Muu tegevjuht Rasmus Rask. Seetõttu ei saa

tootjad anda töötlejatele tarnekindlust, kuid minul kui töötlejal peab tooraine osas olema kindlustunne.”

La Muu üritab sellegipoolest kasutada oma jäätistes võimalikult palju kodumaist toorainet, mis sest, et aeg-ajalt on nende kättesaamine paras peavalu.

Küllastajate lemmikmahetoode

Eesti Vabaõhumuuseumis toimunud leivapäeval, kus parima mahetootja ja -toote konkurside tulemused välja kuulutati, toimus ka mahetoidu laada küllastajate lemmikmahetoote valimine. Rohkem kui 300 inimese hääletustulemuse alusel valiti lemmikuks **OÜ Mätiku Talumeierei küpsetusjuust**. Teise koha saavutas **La Muu OÜ maasika-kohupiimajäätis** ning kolmandale kohale tulid võrdselt kaks **Biomeni OÜ** toodet – **nisujahuvaba banaanileib** ja **snikers vegan maiustus**.

Sander Silm, Airi Vetemaa



Parimad mahetooted Foto: Elen Peetsmann

Konkursi "Parim mahetootja 2018" tulemused:

- Tammejuure Mahetalu OÜ – Parim mahetootja 2018
- Sentafarm OÜ/Lihuniku äri ja restoran – konkursi "Parim mahetootja 2018" II koht
- Tõrvaaugu Mahe Talu – konkursi "Parim mahetootja 2018" III koht
- Pajo Ranch OÜ – tunnustus maheettevõtte kiire ja teadliku arendamise eest
- Taavi Eigo FIE – tunnustus mitmekesiste poollooduslike koosluste taastamise ja hooldamise eest
- Vainu Agro OÜ – tunnustus heal tasemel maheteraviljakasvatuse eest

Konkursi "Parim mahetoode 2018" tulemused:

- Kasekunst OÜ tume kasesiirup – Parim mahetoode 2018
- Mätiku Talumeierei OÜ mahe või – konkursi "Parim mahetoode 2018" II koht
- La Muu OÜ maasika-kohupiimajäätis – konkursi "Parim mahetoode 2018" III koht
- BirchLagoon OÜ kergelt hapendatud mahe kasemahl Kasesõstar – „Parim mahe jook 2018“
- Mätiku Talumeierei OÜ piimatooted – parim uus tulija 2018
- Liisi Laos FIE rohelised läätsed – tunnustus uudse kaunviljakultuuri kasvatamise ja turule toomise eest
- Pagar Vötaks OÜ pagaritooted – tunnustus järjepidevalt kõrge kvaliteediga pagaritoodete valmistamise eest

Räägime lastele mahepõllumajandusest!

EMÜ Mahekeskus on juba aastaid korraldanud lastele mitmesuguseid mahepõllumajandust tutvustavaid tegevusi nii enda aias kui ka mitmetes taludes, lasteaedades ja koolides. Sel kevadel rajasid Tartu Hansa ja Descartes'i kooli kümne klassi lapsed mahekeskuse aeda oma peenrad. Samuti tutvustati õpetajatele mahetootmise põhimõtteid, et teadmised laiemal hulgal lasteni jõuaksid. Lapsed on mahetoidu tulevased tarbijad, seega on nende teadlikkuse kasv väga oluline ning see annab energiat ja motivatsiooni ka ise jätkuvalt mahepõllumajandust edendada.

1.-4. klassi lapsed külvavad oma peenardele porgandit, peeti, uba jm. Enne külvitöödega alustamist rääkis neile professor Anne Luik, kuidas tekib muld, kust saadakse porgandi- ja peediseemet ning mida on taimel kasvamiseks vaja. Lisaks selgitati mahetootmise põhimõtteid – miks on vaja elurikast mulda ja keskkonda. Lapsed olid väga huvitatud nt erinevatest taimekasvu faasidest. Esimese ja teise klassi jaoks oli see teadmine täiesti uus, neljandikud olid juba veidi rohkem kuulnud.

Kui jutt räägitud, asusid õpilased üheskoos peenart rajama. Tähtis oli töövahendite ja tööülesannete jaotus: kes võtavad ämbrid, kes kastekannud ja kes rehad. Seemnete külvamisel said lapsed treenida ka silmamõõtu ja tähelepanelikkust – näiteks peab kahe oaseemne vahe olema 5 cm. Sellise asja harjutamine võtab alguses aega, aga pärast saavad juba kõik hakkama.

Väga paljud lapsed ei ole kätt kunagi mulda pannud. Kui lapsel pole oma kodus aeda või maakohta, ei ole tal aimugi, kust toit tuleb ning mida on vaja selle tootmiseks. Sageli ei tunne lapsed kõige tavalisemaid toidutaimi, isegi kartulil ja hernel ei tehtud vahet. Koolis küll räägitakse, aga õige äratundmine tuleb siis, kui oma käega järele proovida või vähemalt oma silmaga näha. Hoolimata vähestest kogemustest said lapsed töödega väga hästi hakkama. Õpetame lapsi looduses tegevust leidma ja paneme tööle nende loovuse. Lapsed on väga huvitatud elust nende ümber, tuleb osata vaid nende tähelepanu hoida ja selgitada.

Kuigi oli põuane suvi, said kõik klassid siiski saaki koristada, kõige paremini kasvas peet. Sügisel sai lastele õpetatud ka komposti tähtsust, sest kõik pealsed tuli viia kompostihunnikusse. Kogu saagi said lapsed endaga kaasa võtta – kas koju või siis kooli teistele lastele. ➤



Tartu Hansa Kooli 1. klass pärast oma mahepeenra rajamist
Foto: Elen Peetsmann



Tartu Hansa Kooli lapsed uurivad Anne Luige juhendamisel mügarbaktereid libliköielisel ootaimel
Foto: Elen Peetsmann

Lisaks korjati kaasa maheaia õunu. Nii kevadel kui ka sügisel külastasid mahekeskust ca 200 last, kelle silmad särasid ja kes kõik soovisid meie aeda tagasi tulla.

Sügisel külastasid mahekeskust ka **60 Eesti bioloogia ja geograafia õpetajat**. Päeva esimeses pooles toimusid loengud, kus räägiti põllumajanduse mõjust keskkonnale ja Eesti keskkonnaseisundist, mahetoidu kvaliteedist ning mahepõllumajanduse arengust Eestis ja maailmas. Päeva lõpetuseks tutvuti EMÜ pikaajalise mahekatsega, kus õpetajad said oma silmaga näha külvikorra toimimist ja erinevaid agrotehnoloogilisi lahendusi (nt talvised katte- kultuurid), millega suurendada mullaviljakust ja saagikust.

Ka mitmed mahetootjad võõrustavad oma taludes lasteaia- ja koolilapsi ning tutvustavad neile mahepõllumajandust. See töö on väga tähtis, et uus põlvkond saaks mahetoidu kohta piisavalt teadmisi ja oskaks täiskasvanuna teadlikke ja vastutustundlikke toiduvalikuid teha.

Koolide külastused maheaeda said toimuda tänu PRIA koolikava toetusele, kus kaasnevate haridusmeetmete toetuse abil saab tutvustada puu- ja köögiviljade kasvatamist ja tarbimist lasteaialastele ja 1.-5. klassidele. Julgustame kõiki koole, lasteaedu ja ka mahetalusid seda võimalust kasutama! Vt täpsemalt www.pria.ee/et/toetused/valdkond/turukorraldus/koolikava_toetus/

Elen Peetsmann
Eesti Maaülikooli Mahekeskus

Euroopa mahekongress 2018



Avalik raha peaks minema tootjatele, kes pakuvad avalikke hüvesid – see oli peamine sõnum, mille edastasid kõnelejad Euroopa 12. mahekongressil Viinis 25.-26. septembril.

Igal aastal toimub ülemaailmse maheorganisatsiooni IFOAM Euroopa Liidu grupi korraldatud kongress, kus poliitikute, ametnike ja praktikute koostöös arutatakse mahesektori jaoks kõige olulisematel teemadel. Eelmisel aastal toimus kongress Eestis, tänavu Austrias.

Kongressi põhiistungil toidutootmise ja põllumajanduse tulevikust ja ühisest põllumajanduspoliitikast rääkides keskenduti ÜPP läbivaatamise põhielementidele ning kliima- ja keskkonnameetmetele. IFOAM ELi president Jan Plagge rõhutas avaliku raha tähtsust avalike hüvede pakkumisel, öeldes: "Liikmesriigid ei suuda saavutada soovitud tulemusi, kui uues ÜPPs ei seata selgeks prioriteediks säästvale põllumajandusele üleminekut, suunates raha ümber öko- ja põllumajanduslikele keskkonnameetmetele. Vähemalt 70% ÜPP rahast peaks olema tagatud kliima- ja keskkonnameetmete toetamiseks." Praegu sellist määra ette ei nähta ning Euroopa Komisjon soovib pigem anda otsustusõiguse liikmesriikidele. Põhjenduseks, et praegune rohestamine ei tööta just seetõttu, et eri riikide väga erinevaid probleeme püüti lahendada ühetaoliste meetmetega. Kui aga keskkonnameetmete osas ambitsioonikaid eesmärke ette ei seata, võivad mitmed riigid pigem püüda keskkonna- ja kliimameetmete asemel oma tootjatele võimalikult vähe piiranguid kehtestada.

Poliitikate ümberkujundamise tähtsus kajastus ka istungil, kus teemaks oli „Aus mäng ja õiglane tasu muutmaks Euroopa põllumajandust ja toidutootmist säästlikumaks.“ Mahepõllumajandusel on praegu juhtiv roll Euroopa põllumajandustootjate jätkusuutlikumaks muutmisel. Kuid oluline on keelata ebaõiglasel kaubandustavad ja kehtestada õiglasel kaubandustavad kogu tootmisahelas. Sama oluline on seada selged eesmärgid ja järgida edusamme vee, mulla, õhu ja elurikkuse kaitsmisel.

Arutelu all olid ka uue mahepõllumajanduse määruse rakendumisega seotud teemad. Kui aega on vähe ja töö on väga mahukas (kõik õigusaktid peavad 2021. aasta algusest rakenduma), jõutakse Euroopa Komisjoni esindaja arvates kõigi uue määrusega kaasnevate õigusaktidega õige ajaks valmis, sest muud võimalust lihtsalt ei ole. Küsimuseks jääb aga ikkagi, kas jõutakse ka sihtgrupiga keerukamad küsimused läbi vaielda ning kõiki pooli rahuldavate kompromissideni jõuda.

Päeva viimases arutelus mahepõllumajanduse rolli üle tuleviku majanduses oli Austria tuntud maheettevõtte Sonnentor asutaja ja juht Johannes Gutmann kindel, et tulevik on mahe – saime lugeda ekraanilt: „*Don't panic, the future is organic*“. Kas see võiks realiseeruda, sõltub paljudest asjaoludest. Kui aga põhjalikult analüüsida toidu tegelikku hinda (ingl. k *true cost*), siis võib olla mahetootmisel eelis. Prantslaste mõttekoda IDDRI on näiteks välja töötanud strateegia, kuidas kogu Euroopa põllumajandus võiks olla aastal 2050 maheprintsipi järgiv ning sellega jätkusuutlikult ära toita kõik eurooplased.

Toimetus

Austria – veerand põllumajandusmaast mahe

Austria on mahepõllumajanduses maailma absoluutses tipus. Sel aastal peaks mahemaa moodustama juba veerandi kogu põllumajandusmaast.

2017. a oli mahemaa osa 23,9% (619 380 ha), mahetootjaid oli 20,4% (23 117) kõigist tootjatest. Kõige „mahedam“ piirkond Austrias on Salzburgi liidumaa, kus mahemaa osakaal küündib juba 50%ni. Turismilehekülgedel reklaamitakse Salzburgi kui maheparadiisi, kus leidub palju mahetalusid, mahemajutusettevõtteid ja mahetoitlustajaid.

Austerlaste jaoks on mahetoit hästi kättesaadav – valiku leiab enamikest supermarketitest, neist suuremad pakuvad enamikku tootegruppe ka mahedana ning neil on oma mahekaubamärk. Supermarketite omavaheline konkurents on tekitanud hinnasurve, mis on hea uudis tarbijale, kuid mahetoidu tootjad peavad hakkama saama madalamate müügihindadega.

Samas on turukasv kiire – tarbijad soovivad järjest rohkem mahetoitu osta. See kajastub ka toitlustuses, kus paljudes restoranides, kohvikutes ja baa-rides leiab viiteid mahedale.

Kuigi Austria on pika maheajalooga riik, sellega hakati teadlikult tegelema juba eelmise sajandi 20ndatel, siis Austria mahetoomise kasv sai alguse 90ndatel, kui mahetootjatele hakati toetusi maksma. Praegu on toetus põllumajandusmaale 230 €/ha. Kogu Austria põllumajanduse-keskkonnaprogrammi ÖPUL eelarvest on neljandik suunatud mahedale.

Sel aastal läbiviidud küsitlus näitas, et mahetootjad leiavad, et tegid mahetootmisele üleminekuga õige valiku. Uuringufirma KeyQUEST küsitles 500 Austria mahepõllumajandustootjat, et teada saada, kas nad ka praeguses olukorras oleks valmis alustama mahetootmisega. Selgus, et 98% valiks sama tee ka nüüd. Need 2%, kes enam mahedat ei valiks, töid põhjenduseks lisanduva bürokraatia, mis väiketootjale on liiga vaevaline.

Selline tootjate kindlustunne loob ka eeldused, et saavutada Austria mahepõllumajanduse järgmine eesmärk - 30% kogu põllumajandusmaast mahedaks aastal 2025.

Allikad:

www.bio-austria.at, BioGarantie, www.keyquest.at/news0/news-einzeldarstellung/article//98-der-bio-landwirte-wuerden-wieder-auf-bio-umstellen.html?kmi=n%2FckmAQplUJdH23STzn%2BeUe7TLk%3D

Põhja- ja Baltimaade mahepõllumajanduse järelevalveasutuste koostöö

Põhja- ja Baltimaade mahepõllumajanduse järelevalveasutuste spetsialistid kohtuvad igal aastal, et arutada ja harmoneerida Euroopa Liidu mahetootmise nõuete järelevalvet, vahetada teadmisi ja kogemusi ning tugevdada koostööd järelevalve tõhustamiseks. Sellel aasta kokkusaamine oli juba 24. ja see toimus 4.-7. septembril Lätis.



Põhja- ja Baltimaade mahepõllumajanduse järelevalveasutuste kokkusaamisel osalejad

Kohtumise teemad olid: Läti ministeeriumi ja järelevalveasutuste omavaheline koostöö; riskide maandamine ennetavate abinõudega; uuendtoit: uus õigusraamistik ja uuendtoidu turulelubamise protsess; järelevalveproovide võtmine; maheseemne ja seemnearetusega seotud innovatsioon; mahepõllumajanduses lubatud söödalisandid; mahetoodete import ja elektroonilised impordisertifikaadid.

Lisaks tutvustasid kõik riigid mahepõllumajanduse hetkeolukorda, viimaseid arenguid

seoses mahetoetusega ja edukaid mahetootmeid. Küllastati ka nelja mahetootjat: astelpaju kasvatamisega tegelevat Richards lekljavsit, lihaveisekasvatajat Anrijs Šļaukstiņšit, tärklisekartulikasvatajat Zigmārs Loginsit ja suures osas ekspordile orienteeritud kartulitärklise tehist Aloja-Starkelsen.

Järgmisel aastal toimub kohtumine Eestis.

Karin Zereen
Maaeluministeerium

Lõunanaabrite mahetootmine astub jõudsate sammudega edasi

Mahepõllumajandus jätkab Lätis laienemist, 2017. aasta lõpuks oli mahetootjaid kokku 4180. Tootjate arv kasvas eriti kiiresti 2016. aastal, võrreldes 2015. aastaga 14%. Läti mahetoodang on jõudnud ka meie kauplustesse, laias valikus on saada Baltais Eko piimatooteid.

Ühtlasi on viimastel aastatel kasvanud mahemaa pind. Mahemaad oli 2017. a lõpus Lätis ligi 329 000 hektarit, sellest 271 000 hektarit oli mahepõllumajandusmaa, mis moodustab 14% kogu põllumajandusmaast. Looduslikke korjealasid on kokku üle 57 000 hektari.

Mahepõllumajandusmaast moodustavad 48% (130 964 ha) looduslikud rohumaad, 22% (59 110 ha) kultuurrohumaad, 19% teravili (50 976 ha), 4% kaunviljad (9761ha) ja 7% muud kultuurid ja kesa. Teraviljadest kasvatati kõige enam kaera (37% teraviljade kasvupinnast).

Maheloomakasvatuse põhisuund on veised (2017. a 96 000), eelkõike piimakari, järgnesid lambad (40 000), kodulinnud (34 000) ja mesilaspered (26 000). Mahelammaste arv on võrreldes 2015. aastaga suurenenud 25%, maheveiste arv 20%. Kõige enam on arenguruumi lihatootmises ja linnukasvatases. ➤

2017. aastal müüdi Lätis mahedana toodetust üpris suur osa siiski tavatoodanguna, nt 43% piimast, 31% lihast, 22% munadest, 17% meest. Päril palju toodangust kasutatakse ka oma tarbeks.

Mahetöötlejatest annavad tooni puuviljade-marjade ja kartuli-köögivilja töötledjad, keda oli 2017. aastal kokku 69. Lihetöötlejaid oli 27, piimatöötlejaid 22.

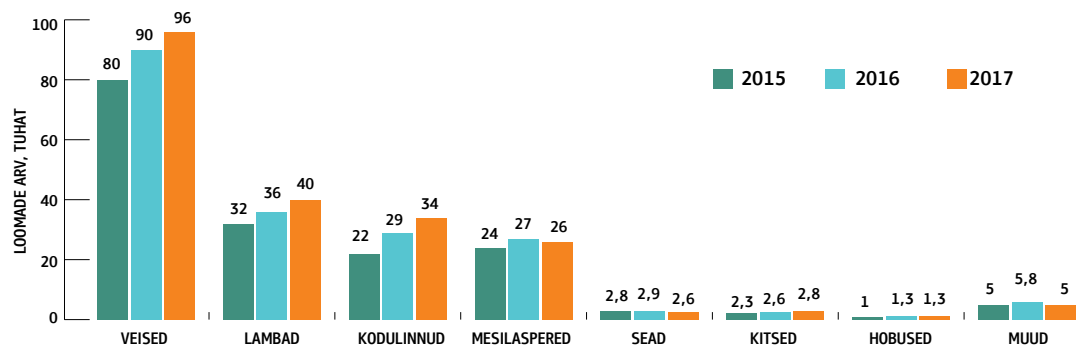
Läti toetab maaelu arengukava raames mahetöötlemajandust nii pindalaliselt kui püüab ka elavdada mahetoodete jõudmist turule. Nii näiteks makstakse eelkõige sertifitseerimiskulude katmiseks toetust 110 € ühe toodetud esmatoote nimetuse kohta, iga järgneva tootenimetuse kohta lisandub 10 € (kokku makstakse kuni 160 eurot taotleja kohta). Eraldi toetus on ka toiduainetööstusele – ühe töödeldud tootenimetuse kohta makstakse toetust 600 €, kahe puhul 850 € (iga täiendava toote kohta lisandub 250 €, kokku kuni 2350 € taotleja kohta).

Mahepõllumajanduslik pindalatoetus ulatub olenevalt kultuurigrupist 97 €/ha (püsirohu-

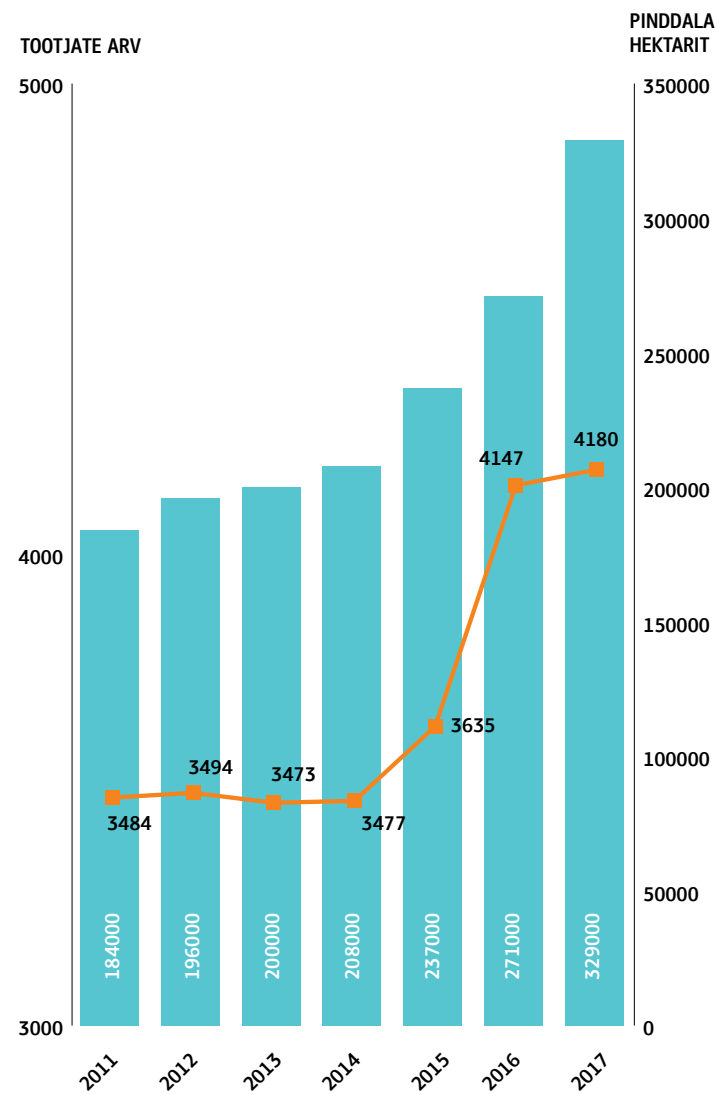
maad) kuni 399 €/ha (köögivilja) ja 485 €/ha (puuvilja- ja marjaaiad). Mesilaspere kohta makstakse 40 €. Muude loomadega seondult eraldi mahetoetust ei maksta.

Mahepõllumajanduse edendamiseks on algatatud mitmeid avalikkuse teavitamise kampaaniaid. 2014–2016 viidi ellu üle 300 000 euro maksnud kampaania „Mahe meie jaoks“, mida toetasid Euroopa Liit, Läti põllumajandusministeerium ja Läti mahepõllumajanduse assotsiatsioon (ALOA). Eesmärk oli suurendada tarbijate teadlikkust mahepõllumajandusest ja -toodetest, mahetoodangu eelistest, jälgitavusest ja ohutusest ning seeläbi suurendada mahetoodangu tarbimist. Ühtlasi muudeti nähtavamaks mahelogo. Kampaanias kasutati nii sotsiaal- kui trükimeediat, infolehti ja meediakoolitusi. Toimused degusteerimised, telesaated ja koostöö koolidega. Kampaania tulemusel suurenes võrreldes 2013. aastaga tarbijate teadlikkus ja usaldus mahetoodete vastu 35%. Läti mahemärgi tuntus paranes, seda tundis 81% küsitletutest, Euroopa Liidu ökomärki tundis 50% vastanuist.

Toimetus



Maheloomade arv 2015–2017. Allikas: LBLA, 2018



Mahetootjate arv ja mahemaa (põllumajandusmaa ja looduslikud korjealad) 2011–2017. Allikas: LBLA, 2018

Mahetootjad said kuulda Inglismaa ja Taani kogemusi

Selle aasta juulis käisid Eestis mahetaimekasvatusega tegelevatele ettevõtetele oma kogemusi jagamas Inglismaa mahetootja Richard Gantlett ja Taani mahenõustaja Margrethe Askegaard.

2. ja 3. juulil oli meie mahetootjatel võimalus kuulata Inglismaal Yatesbury talu majandava **Richard Gantletti** loengut ja tutvuda kahe maheettevõttega. Mõlemad ettevõtted, nii **Juppi OÜ** Tartumaalt kui ka **EHE Pojad OÜ** Viljandimaalt on kaasatud ka Maheklaster MTÜ mahetaimekasvatuse innovatsiooniklastrisse, kus 4 aasta jooksul viiakse ellu põldkatseid erinevate tehnoloogiate rakendamiseks mahetootmises.

Richard Gantlett on Inglismaal segatootmisega Yatesbury talu mahedana majandanud 20 aastat. Talu 650 hektarist on ligi 300 ha teravilja all, lühiajalisi rohumaid on 200 ja püsirohumaad 100 ha ringis, ettevõttes peetakse ka maheveiseid. Hoolika majandamise tulemusel saadi esimese 10 aastaga mullad sedavõrd heasse seisuga, et oli võimalik ader maha müüa ja künnivaba harimisega edasi minna. Seda otsust pole kahetsatud.

Richard rõhutas ka ettekandes, et kõige olulisem on tegeleda mullaga, suurendada selle orgaanilise aine sisaldust. Yatesburys on võtnud sõnaks paljuliigilised lühiajalised rohumad, kus segus kasvab 20-30 eri liiki või sorti taimi, mis

on erineva nõudlusega kasvukeskkonna suhtes, millel on erinev kasvukiirus, juurte sügavus jm. Just selline mitmekesisus võimaldab sama segu külvata kõigile maadele – igal pool kujuneb taimik veidi erinev, aga tulemuseks on hea katvus ja viljakas muld. Meil järjest rohkem levima hakkavaid biostimulaatoreid ta ei kasuta, küll aga biodünaamilisi preparaate.

Richardi arvates peab üks õige mahetootja endalt järelejätmatult küsima, miks mingi töö talus ette võtta, mis on tegevuste eesmärk. Vaid teadlikkuse kasv ja kogemuste jagamine annavad kätte õige teeotsa, et majandada edukalt ja jätkusuutlikult.

17.-18. juulil pidas meie mahetootjatele loenguid **Margrethe Askegaard**, pikaajalise kogemusega Taani mahenõustaja ja -koolitaja. Ta on töötanud Aarhushi Ülikoolis ja maheettevõtete nõustamisega tegelevas ettevõttes Seges, praegu enda konsultatsioonifirmas **Ecoviden**. Ta on kirjutanud üle 200 artikli ja koostanud tootjatele mõeldud praktilisi infomaterjale.

Õppepäeval külastati Janek Eeriku **Põlgaste Talu OÜ** ja Tõnu Salu **Agriculture AS** põlde. Mõlemad ettevõtted on kaasatud mahetaimekasvatuse innovatsiooniklastrisse.

Margrethe Askegaardi ettekande teema oli toitainete efektiivne kasutamine ja umbrohtude kontrolli all hoidmine mahetaimekasvatuses.

Richard Gantletti ettekandega saab tutvuda siin

Margrethe Askegaardi ettekandega saab tutvuda siin



Ta rõhutas süsteemse lähenemise vajadust, seda, et keskenduda ei saa ainult ühele aspektile, vaid tuleb korraga vaadata, et toitainetega varustamine oleks tasakaalus, umbrohud kontrolli all ning mullaga hoolikalt ümber käidud – mulda ei tohi tihendada ning takistada tuleb toitainete leostumist.

Mullaviljakuse seisukohalt on väga oluline orgaanilise aine sisaldus muldas, seda aitab suurendada libliköieliste-kõrreliste heintaimede segu, lutserni v mitmeliigiliste haljasväetiskultuuride kasvatamine külvikorras, talvine taimkate, põhu jätmise põllule, sõnnikul põhineva v muu orgaanilise materjali andmine põllule ning mitmekesine külvikord.

Hästi läbimõeldud külvikord ongi kestliku mahetaimekasvatuse alus: see aitab vältida kahjurite, taimehaiguste ja umbrohtude esinemist, parandada mullaviljakust ning on tugevalt seotud toitainete kättesaadavuse ja umbrohtude kontrolli all hoidmisega. Umbrohutõrjes on väga tähtis, et nende tõrjel arvestataks erinevate umbrohtude bioloogiat, et mitte teha kasu asemel kahju.

Välislektoritega infopäevad korraldas Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus ja need toimusid programmi "Teadmussiirde pikaajaline programm mahepõllumajanduse tegevusvaldkonnas" raames, mida toetab Euroopa Liit.

Taani maheköögiviljakasvatus on heal järjel

Tekst ja fotod: Merit Mikk

Taani on olnud juba aastaid maailma tipus nii oma hästi arenenud maheturuga – mahetoidu osa on jaeturul maailma suurim, ligi 13% – kui ka märkimisväärselt suure mahetoidu osaga avaliku sektori toitlustuses (nt Kopenhaagenis 90%). Nõudlus kasvab tootmisest kiiremini ja seega proovivad mahetootjad oma tootmist arendada, et kiiresti kasvavale nõudlusele vastu tulla.

Septembri keskel külastasid 11 meie tootjat Taanis maheköögiviljakasvatusega tegelevaid ettevõtteid – õpiti ja vahetati kogemusi. Kolme päeva jooksul külastati kuut väga erineva suurusega talu. Lisaks suurusele olid erinevad ka kasvatatavate kultuuride valik, kasutatav tehnika ja turustuskanalid. Mitmel talul oli oma talupood. Kõigil ettevõtetel oli kastmissüsteem, enamikul leegitajad ja mitmed kasutasid umbrohutõrjeks vähemalt osaliselt fotosensoriga vaheltharimisroboteid.

Skiftekaer Økologi (www.skiftekaer.dk)

Marie Ejlersen ja Peter Bay Knudsen on mahetootmisega tegelenud üle 30 aasta, algusest Jüütimaal ja nüüd juba pikka aega väikesel Tåsinge saarel. Eelmise koha liivased muldad olid sobilikud just porgandi kasvatamiseks, praegused mitte ja nüüd on põhiorhk kartulikasvatusel (15 sorti sh vanad sordid, 70 ha). Kasvatatakse ka 12 sordi seemnekartulit. Kokku on ettevõttel maad üle 300 ha, kartulit ja köögivilju kasvatatakse igal aastal ligi 230 ha. Peamised köögiviljakultuurid on sibul (50 ha), erinevad kapsad (30 ha), söögipeet (30 ha), kõrvits (30 ha), aeduba (10 ha), juur-



Pakendamine Skiftekaer Økologis

seller. Lisaks kasvatatakse haljasväetistaimi ja talviseid vahekultuure. Kastmissüsteem on 150 hektaril, sel aastal oli veevajadus aga nii suur, et iga-aastasest lubatud põhjaveekasutuse normist ei piisanud. Väga tähtsaks peetakse korralikke säilitustingimusi, et toodangut saaks aastaringelt müüa. Suurem osa kartulit ja köögivilju pakendatakse kohapeal kaupluse poolt soovitud pakendisse, selleks on ettevõttel kaks pesu- ja pakendusliini. Pea kogu toodang müüakse Coop keti kauplustele. Selle aasta üks probleeme oli liiga suured kartulid,

tarbijad soovivad aga väikeseid ja nii tuleb osa kartulit osta teistelt mahetootjatelt. Suurte kartulite müügiks sobiksid toitlustusasutused.

Töötajaid on kokku 18, nendest ligi pooled tegelevad pakendamise ja müügiga. Elektrienergiat saadakse oma 900 kW tuulikust.

Skyttes Gartneri (www.skyttes.com)

Lars Skytte alustas mahetootmisega 1980-ndate alguses ehk esimeste mahetootjate seas. Tal õnnestus osta 3,5 ha maad ja selleks, et nii väikeselt maalt piisavat sissetulekut saada, hakkas ta mahelilli ja -köögivilju kasvatama. Lisaks töötas ta õppejõuna põllumajanduskoolis. Praegu kasvavad köögiviljad 75 hektaril ja punane rabarber 14 hektaril, rabarberist valmistatakse ise tooteid. Peamised köögiviljad on salatid, kapsalised (sh lehtkapsas), porrulauk, juurseller, spargel, porgand. Kasvatatakse ka maitsetaimi. Lars peab ülioluliseks tervet mulda ja pidevat tähelepanu mulla huumusesisalduse suurendamisele. Köögiviljadele on vaja väga hea struktuuriga mulda, tuleb hoiduda mulla tihendamisest (liiga suured masinad ei sobi) ja vältida erosiooni. Kui muld on käest lastud, siis selle viljakuse taastamine on väga pikk protsess. 50-ndatel oli Taanis valdav segatootmine, 60-ndatel hakkas loomakasvatus kontsentreeruma Lääne-Taani ning nüüd on Fyni saarel valdav taimekasvatus, mis on kaasa toonud huumusesisalduse vähenemise muldades ja erosiooni. Et köögiviljakasvatuses võimaldada mitmekesist külvikorda, tehakse koostööd maheloomakasvatuse ettevõttega. Nii ongi köögivilja külvikorras vaid igal kuuendal aastal. Külvikorras on teravili+hernes siloks, teravili allakülviga, 2 aastat põldheina (ristik+raihein), köögivilja, teravili. Kapsalisi kasvatatakse kapsanuutri vältimiseks vaid igas teises rotatsioonis ehk igal 12-ndal aastal. ►



Skyttes Gartneri põllud

Lars Skytte räägib salatikasvatusest
Skyttes Gartneris

Küntakse vaid kevadel, et vältida lämmastiku leostumist. Maadel on kastmissüsteem, osa rohimistööst (nt salatil) teeb F. Poulseni firma robot Robovator. Pikaajalise läbimõeldud ja jätkusuutliku majandamise tulemusel nägid põllud välja väga ilusad ja saagid olid võrreldavad tavatootmise omadega.

Pool toodangust müüakse pakendatuna COOPi, 25% mahekastimüügi süsteemile Aarstiderne ja 25% ettevõttele, kes varustab Kopenhaageni toitlustajaid. Pisut müüakse ka



Kiselgaardeni talupood

tuntud Kopenhaageni restoranidele, nt Noma-le – see pole küll suur äri, kuid makstakse hästi ja müüa saab ka väga huvitavaid asju (nt porru-laugu õied).

Lars jõudis sel aastal pensioniikka ning müüs oma ettevõtte kolmele tema juures 10 aastat töötanud noorele. Siiski plaanib ta ettevõttesse osalise ajaga tööle jääda. Palusime Larsil tulla järgmisel aastal Eestisse oma kogemusi jagama ja esialgne nõusolek on saadud.



Amy Rasmussen tutvustab Kiselgaardenis kasutatavaid tehnoloogiaid

Kiselgaarden (www.kiselgaarden.dk)

Ask ja Amy Rasmussen ostsid hiljuti talu täielikult välja Aski vanemaltelt, tootmise uuele põlvkonnale üleandmine toimus järk-järgult 10 aasta jooksul. Ettevõttes on biodünaamiliselt majandatud juba üle 30 aasta, ka noored jätkavad vähemalt esialgu selle suunaga.

Kasvatatakse kartulit (14 ha), erinevaid kapsaid (12 ha), porgandit (10 ha), peeti (10 ha), kõrvitsat, suvikõrvitsat, juursellerit jm köögivilju. Haljasväetisi kasutatakse peamiselt sügisel külvatava vahekultuurina, lisaks ostetakse mingil määral kaubanduslikke väetisi. Sel aastal oli loomse orgaanilise väetise graanulite kasutamisega aga probleem, sest linnud tõmbasid istutatud taimed (nt juurselleri) välja, et graanuleid kätte saada ja mitmele põllule tuli taimed suures osas uuesti istutada. Toodang müüakse valdavalt otse ligi 70 restoranile, kastimüügi süsteemi Aarstiderne ja online supermarketisse nemling.com ning ka oma reedeti avatud talupoes. Restoranidele müügi jaoks on tööle võetud inimene, kes on töötanud kokana ja oskab pakkuda hooajast sõltuvalt sobivaid köögivilju, mis võiksid olla restorani vaatevinklist huvipakkuvad. Kokku on talus koos omanikega töö 6 inimest.





Jesper ja Kung Andersen

Birkemose gaard (www.birkemosegaard.dk)

Jesper Andersen võttis talu üle isalt, kes alustas biodünaamilise tootmisega 1968. a, siis oli peamine suund loomakasvatuseks. Biodünaamilisena majandatakse siiani. Alguses polnud tarbijatel mahetoidu vastu suurt huvi ja suurem osa toodangust müüdi tavatootena. 80-ndatest alates on huvi aga järjest suurenenud ja praegu saavad kõik mahetootjad müüa oma toodangu mahedana. Kasvatatakse 6 ha kartulit, 5 ha laia valikut köögivilju (kapsalised, sibul, porrulauk, söögipeet, salatid, fenkol, petersell, till, kõrvits jm). Kasvatatakse ka teravilja (rukis, nisu, spelta, kaer), mis oma väikeses veskis jahuks tehakse ja jahu või leivana oma talu kaubamärgi all ka müüakse. Teravili aitab külvikorda mitmekesistada, loomulikult on külvikorras ka haljasväetistel väga oluline osa. Suurem osa toodangust viiakse mitu korda nädalas Kopenhaageni restoranidele ja müüakse oma talupoe kaudu, mida majandab Jesperi abikaasa Kung. Selleski talus saadakse elektrienergia oma tuuliku abil.



Poul Henrik Hedeboe

Svanholm Manor (www.svanholm.dk)

Poul Henrik Hedeboe on mahedana majandanud ligi 40 aastat. Ta on Taani mahepõllumajanduse üks pioneere, kelle eestvedamisel loodi 1981. a Taani mahetootjate organisatsioon, sõlmiti esimesed kontaktid Coop ketiga ja alustati mahetoodete müüki ühena esimestest Euroopas 1980-ndate alguses ka kaupluskettides. Ta on olnud 12 aastat ka Taani parlamendis.

Svanholm on kommuun, kus elab ligi 130 inimest. Tegevusvaldkondi on mitmeid ja üks neist on mahetootmine. Kokku on neil põllumajandusmaad 230 ha, millest suur osa on rohumaa all. Lisaks on veel 130 ha metsa. Loomadest kasvatatakse džörsi tõugu piimalehmi, kelle piimast valmistab koostööpartner jäätist. Kartulit kasvatatakse 22 ha, söögipeeti 5 ha ja muid köögivilju kokku 6 ha, lisaks veel natuke maitse- ja ravimtaimi. Kommuunil on oma talupood ja kohvik, mis on avatud nädalavahetusel, köögivilju, piima ja mune saab osta aga iga päev iseteenindusletist.



Mangholmi talupood

Mangholm (www.mangholm.net)

Graafilise disaini taustaga Tine Hage läks 6 aastat tagasi õppima loodusressursside majandamist, kolis Kopenhaagenist maale ja ostis Mangholmi mahetalu. Tegemist on teistest külastatud taludest väga palju väiksema ettevõtmisega, kus majandatakse võimalikult mitmekesiselt ning tutvustatakse maaelu ja mahetootmist. Peetakse veiseid, lambaid, sigu, linde, hobuseid, kasvatatakse laia valikut köögivilju. Talus väikesel pinnal majandav koostööpartner kasvatab mahelilli, mis Taanis järjest populaarsemaks muutuvad. Teravilja enam ei kasvatata, sest üksi ei jõua nii paljude suundadega tegeleda ja see maa on renditud naabertalule.

Talul on oma pood ja kohvik, valmistatakse hoidiseid ja muid tooteid. Põhirõhk ongi otsemüügil. Talupoe müügist ligi poole moodustab detsembris jõulukungituseks või jõululauale minev kaup, nt hoidised, mesi, haned. Köögivilja on seni kasvatatud 2 ha, kuid seda pinda plaanib Tine vähendada ja hakata kasvatama uut tehnoloogiat kasutades 75 cm laiusel peenardel, kust tuleb konveierina pidevalt saaki ja mida talu enda kompostiga väetatakse. Planeeritav harimisviis on sarnane prantsuse intensiivse aianduse meetodiga. Selline ettevõtmine nõuab väga täpset planeerimist, mis just oligi käsil, ja mugavaid käsitsitöö tegemiseks sobivaid põllutööriistu. Uue süsteemiga loodab Tine saada palju väiksemalt pinnalt sama saagi kui praegu 2 hektarilt.



Osalejate muljeid:

Mart Heinla sõnul sai ta kinnitust mitmele tele asjale, millega isegi katsetanud, nt selle kohta, et sügavkõbestuse kasutamine künni asemel on toimiv tehnoloogia, samuti mõtteid kartulikasvatuse edendamiseks, eriti just haiguste kontrolli all hoidmiseks (nt kartulipealse te põletamine). Priit Põldma sõnul jätsid sügava mulje nt Skyttes Gartneri väga hästi läbimõeldud tootmistehnoloogiad ja turustamine, Kiselgaardeni töö restoranidele sobivate toodete tootmisel, Svanholmis kasvatatavate kultuuride mitmekesisus. Margus Lillele Kiltsimäe talust olid huvipakkuvad kastmislahendused, istutusmasinad, oskuslik restoranidesse müük ja Skyttes nähtu. Tavatootmisega tegelev Margus Pau veendus Taani ettevõtteid nähes, et pole mõtet mürgitada, kui saab ka ilma. Mahedaga ei tohi aga alustada liiga suurelt, jõud peab üle käima ja siis saab tootmist juba edasi arendada. Maheetootmisega alles alustava Palu mahetalu esindaja ütles, et tema jaoks jäi kõigis ettevõtetes kõlama koostöö olulisus ja see, et mahetoodetele on turgu. Kõigil kuuel ettevõttel oli oma lugu ja igast oli midagi õppida. Taani näol on olemas hea näide, kuhu Eesti jõuda võiks. Kopra Sahvri esindajad Reet Luht ja Raimo Merekivi said häid ideid, kuidas oma tootmist suurendada. Ka suurtel pindadel saab tehnikasse investeerimise võimekuse korral majandada ilma väga suure tööjõukasutusega. Huvitav oli näha robotite töö tõhusust ja eri tüüpi istutusmasinaid.

Taani ettevõtete külastuse korraldas Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus ja see toimus programmi "Teadmussirde pikaajaline programm mahepõllumajanduse tegevusvaldkonnas" raames, toetas Euroopa Liit.

REKO - soomlaste otseturustusmudel

Soomlaste REKO otseturustusmudel pakub klientidele võimalust tellida tooteid otse tootjalt, ilma et oleks vaja vahendajaid. REKO turud toimivad Facebooki kaudu suletud gruppides, kus tootjad ja tellijad tarnete ja tellimuste osas ise vahetult kokku lepivad. Gruppi juhivad vabatahtlikud, kes oma panuse eest tasu ei saa. Ligi pool müüdavast toidukaubast on mahe.

REKO on lühend sõnapaarist "rejal konsumtion", mis tähendab "siirast tarbimist". Selle põhimõtte on müük otse tootjalt tarbijale, nagu paljudel alternatiivsetel toiduvõrgustikel: nt kogukonna toetusega põllumajandusettevõtte (CSA) paljudes riikides, AMAP Prantsusmaal ja meie OTT võrgustikud. REKO-toiduringide eesmärk on luua internetis toimiv kohalik toiduturg, pakudes tõhusat, otsest ja lihtsat võimalust nii kohalikele toiduainete tootjatele kui ka tarbijatele.

REKO käivitati Soomes 2013. aastal kahe grupiga. Väiketalupidajat Thomas Snellmani inspireeris Prantsusmaa AMAP süsteem ning ta otsustas katsetada ka Soomes. Süsteem on lihtne. Selleks, et moodustada kohalik grupp, polegi rohkem vaja kui paari vabatahtlikku administraatorit tarbijate hulgast, kes moodustavad

Vt lähemalt

Soome: www.aitojamakuja.fi/reko.php#

Rootsi: hushallingssallskapet.se/reko/

suletud Facebooki grupi, leiavad kohalikud toidutootjad, et saada kokku mõistlik valik kaupa, ning lepivad kokku tarneaja ja -koha. Hiljem võidakse kutsuda grupiga liituma nii uusi tootjaid kui ka tarbijaid. Igal nädalal postitavad tootjad Facebooki grupi seinale oma toodete pakkumised ja tarbijad teevad oma tellimused lihtsalt iga tootja postitust kommenteerides. Tarned toimuvad enamasti mõnes kergesti juurdepääsetavas parklas kas iga nädal või igal teisel nädalal kokkulepitud ajal. Sõltuvalt grupi suurusest saavad kaubad jagatud 20-45 minutiga. Kogu administreerimine on tasuta, mis tähendab, et ei ole ka liikmemaksu. Tootjad saavad kasu sellest, et nende tooted tellitakse ette ja jaotatakse kiiresti. Tarbijate kasu on värsked kohalikud hooajatooted (liha, muna, kala, köögiviljad, piimatooted, marjad, leib jne) otse taludest ühes kohas ilma vahendajateta. Kui REKO-ring on juba käivitunud, töötab see peaaegu ise. Tavaliselt on administraatorite ainus töö tegeleda uute liikmetega ja otsustada tarnekuupäevad, sest tootjad panevad oma info üles ise ja tarbijate tellimus on tootjale kohe näha.

REKO on loonud palju kohalikke toidukogukondi, mis tõstavad toiduteadlikkust ja edendavad kohalikku toidutoodangut ja -tarbimist. Samuti on juba tekkinud üleriigiline REKO võrgustik, kus REKO liikmed erinevatest kohtadest saavad jagada oma kogemusi ja üksteist toetada.

Praegu, 5 aastat hiljem, on Soomes juba ligi 200 REKO-ringi. Mudel võeti 2016. a sügisel üle ka Rootsis, kus ringe juba ligi 100, ning käivitunud on ringid ka Norras, kus nende loomist on aktiivselt toetanud sealne talupidajate ja väikeettevõtete liit.

Šveitsis on mahetoidu tarbimine 10 aastaga kahekordistunud

2017. aastal müüdi Šveitsis mahetoitu 2,7 mld frangi (2,4 mld euro) eest, elaniku kohta arvestatuna on see 284 eurot aastas. Sealse põllumajandusministeeriumi (FOAG) andmetel on viimase 10 aastaga mahetoidu müük suurenenud enam kui kaks korda ja moodustab nüüd 9% kogu toidu müügist.

77% kogu mahetoidust müüakse supermarketites Coop (44%) ja Migros (33%), ligi kümnendik spetsiaalsete mahepoodide kaudu. Supermarketite turuosa on viimase kümne aastaga märkimisväärselt suurenenud.

2017. a müüdi mahedana 27% munadest, 23% köögiviljast ja 22% leivast, ka piimatooteid ja puuvilju müüdi üle keskmise turuosa. Juustu, liha ja külmutatud toodete puhul on maheda turuosa väiksem.

Šveitsi põllumajandusministeerium võrdleb regulaarselt kahe lapsega perede mahe- ja tavatoodete ostukorvi maksumust. 2017. aastal oli maheostukorv 45% kallim, see suhe on viimastel aastatel püsinud stabiilsena. Munade

ja liha hinnaerinevus (2018. a juuni andmeil) on nt Saksamaaga võrreldes siiski küllaltki väike, ulatudes kuni 40%-ni. Maheköögivilja ja -jahu on seevastu oluliselt kallimad. Väiksema hinnavahe põhjuseks liha puhul on ilmselt asjaolu, et Šveitsis on võrreldes teiste riikide, nt Saksamaaga ka tavatootmises oluliselt rangemad nõuded ja tootmine toimub väiksemates üksustes.

Šveitsis moodustab maheköögivilja pind (2426 ha) ligikaudu 20% kogu köögivilja kasvupinnast, viljapuuaedade ja kartuli puhul on maheda osa vastavalt 8% ja 7%.

Toimetus

Allikas:

http://organic-market.info/news-in-brief-and-reports-article/switzerland-organic-consumption-has-doubled-in-ten-years.html?utm_source=phplist665&utm_medium=email&utm_content=HTML&utm_campaign=Biom%C3%A4rkte+im+Test%3A+Regionales%3F

Käivitus mahepiimakarjakasvatuse rahvusvaheline koostööprojekt

Selle aasta kevadel käivitus ERA-Net CORE Organic Cofund projekt „Uuenduslikud, jätkusuutlikud ja karjatamisel põhinevad piimatootmis-süsteemid, mis integreerivad lehmade ja noorloomade koos pidamise (GrazyDaisy)“.

Projekti üldine eesmärk on parandada karjamaade kasutamist ning uurida, millised on olnud mahetootjate senised kogemused piimalehmade ja vasikate koos kasvatamisel. Lisaks selgitatakse välja, millised on peamised terviseprobleemid, kuidas loomi ravitakse ja mil moel oleks võimalik ravimite kasutust vähendada. Projektiga kutsutakse liituma mahepiima tootmisega tegelevaid talusid. Kavas on hinnata karjamaade kasutamist, karjatamise korraldust, loomade söötmist jm tegevusi. Praegu püütakse välja selgitada, millised on tootjate huvid ja ideed uuringute läbiviimisel. Oleme avatud kõikidele headele mõtetele ja soovitudele, mida saaksime projekti raames ära teha.

Projekt kestab 2020. aasta lõpuni ja sellega on seotud 15 partnerit 8 riigist. Eesti partner on Eesti Maaülikool, kontaktisik on Ragnar Leming. Projekti toetab Maaeluministeerium.

Rohkem teavet leiab projekti kodulehelt:

projects.au.dk/coreorganiccofund/research-projects/grazydaizy/

Ragnar Leming

EMÜ veterinaarmeditsiini ja loomakasvatuse instituut

ragnar.leming@emu.ee

53447473

Mahepõllumajandus Eestis 2017

Koostajad: Airi Vetemaa, Merit Mikk, Elen Peetsmann

Väljaandja: Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus, 2018, 60 lk

Trükises antakse ülevaade mahepõllumajanduse olukorrast ja arengutest Eestis 2017. aastal.

Lisaks mahetootmise, -töötlemise, -toitlustamise ja -turustamise andmetele 2017. aasta kohta on toodud lühiülevaade valdkonna õigusaktidest, mahetoodete märgistusnõuetest, valdkonna teadusuuringutest, teabelevist ja toetustest. Trükise väljaandmist toetas Euroopa Liit.

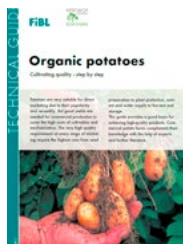


www.maheklubi.ee/upload/Editor/mahe_eestis_2017.pdf

Organic Potatoes Cultivating quality – step by step

Väljaandja: FiBL, ORC, 2017, 28 lk

Inglisekeelses trükises antakse lühiülevaade mahekartulikasvatuse põhialustest. Alustatakse soovitud sobivate eelkultuuride osas, mulla ettevalmistamise ja väetamisega ning lõpetatakse säilitamise, kvaliteedi hindamise ja tootmiskulude arvutustega. Õpetatakse ka haigusi ja kahjurite vigastusi ära tundma.



www.organicresearchcentre.com/manage/authincludes/article_uploads/Potato_guide_ORC_Download.pdf

Nordic Organic Food Fair

14.-15. november 2018

Malmö, Rootsi

www.naturalproductsscandinavia.com



4th Organic Innovation Days

27.-29. november 2018

Brüssel, Belgia

tporganics.eu/organic-innovation-days/



MAHEKLUBI

maheklubi



maheklubi.ee

Mahepõllumajanduse veebi-keskkond www.maheklubi.ee ootab lugema mahepõllumajanduse infot ja uudiseid meilt ja mujalt.

Siit leiab teavet teadusuuringute, projektide ning koostööte ja muude sündmuste kohta ning enamiku Eestis välja antud mahepõllumajanduse trükistest, sh Mahepõllumajanduse Lehe.

Maheklubi facebookis

ootame külastama ja sõbrunema

VÄLJAANDJA

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus
Tuglase 1-6, 51014 Tartu
Tel 742 2051
e-mail: mahepm@gmail.com

The Newsletter publishes overviews, research articles, news and practical advice on organic farming.

Vastutav toimetaja: Merit Mikk
Toimetajad: Airi Vetemaa, Argo Peepson

ISSN 1406-9814

