

Niittyliha - jaa että mikä?

www.vsperinnemaisemat.net - sivustolle on ilmestynyt uusi sivu: *Niittylihan myyjiä*. Mistä on kyse, valaistaanpa tässä vähän asiaa.

Kysymys on lihan tuotantotavasta. Niittyliha on uusi (vaikka oikeasti ikivanha) tuote, jonka markkinointi Suomessa on vasta tulossa, mutta hyviä kokemuksia löytyy mm. Ruotsista, Hollannista ja Walesista. Tiedämme, että esim. naudanniha päätyy kaupan tiskille useammalla tavalla kasvaneista eläimistä. Esimerkiksi: parhaan lypsyajan ohittaneet lypsylehmät teurastetaan ja liha myydään kaupassa. Lypsyrotuisten lehmien sonnivasikat sen sijaan kasvatetaan usein sonnikasvattamoissa (varsin usein sisätiloissa) teurasikänsä asti. Kolmas lihakarjan kasvatustapa, emolehmätuotanto, on eläimen kannalta kaikkein lähinnä luontaista käyttäytymistä: sonni astuu lehmän, joka tiineysajan jälkeen synnyttää vasikan, vasikka kulkee emon mukana noin monta kuukautta, sitten vierotetaan emästä ja teurastetaan noin kahden vuoden iässä. Vieroituksen jälkeen emo synnyttää uuden vasikan jne. Juuri emolehmätuotanto sopii erinomaisesti suurten perinnemaisemien laidunnukseen, koska tiineinä olevat hiehot ja lehmät sekä ”äitiyslomalla” olevat lehmät ovat melkoisen rauhallisia laiduneläimiä, eivät huvikseen lähde tutkimusretkille. Melkein kaikki suurimmilla perinnebiotoopeilla näkyvät lehmät ovatkin emolehmiä vasikoineen, mutta onneksi jossakin vielä näkee sentään lypsykarjatilojenkin hiehoja kirmailemassa luonnonniityillä.

Tämä äskeinen oli vasta johdatusta niittylihaan. Kaikkia edellä mainittuja naudannihan tuotantomuotoja voidaan toteuttaa sekä luomuna että tavanomaisella tuotantotavalla. Luomulla ei periaatteessa ole mitään tekemistä niittylihan kanssa, vaikkakin yhtäläisyyksiä löytyy.

Eteenpäin:

Ainakin Ruotsissa on jo muutama vuosi sitten yleistynyt brändi ”naturbeteskött”, luonnonlaidunliha. Ruotsin WWF:n nettisivuilla tuotteen esittely alkaa lauseella: ”Luonnonlaidunliha on erityisen maukasta ja korkealaatuista lihaa”. Suomeenkin tämä tuote oli rantautumassa muutama vuosi sitten WWF:n projektin myötä, mutta homma jäi valitettavasti kesken. Silloin puhuttiin niittylihasta ja ”vihreästä lihasta”, mutta hui, vihreä liha kuulostaa jo melkein liiankin murealta! Ei hyvä tuotenimi!!! Käyttäkäämme sanaa niittyliha. Sillä tarkoitetaan lihaa (nauta, lamma, vuohi), joka on tuotettu siten, että eläin tietyn mittaisen jakson vuodesta viettää luonnonlaitumella vapaasti liikkuen omassa laumassaan ja syöden pelkästään niityn kasvillisuutta. Eläinten hyvinvointi on yksi niittylihan peruspilareista. Lisäravintoa ei anneta, paitsi mineraalikehää. Talvella eläintä pidetään sisällä navetassa tai pihattonavetassa, mikä nykyisin alkaa olla jo varsin yleistä. Ideaalia olisi, jos eläin talvellakin maiskuttelisi luonnonniityravintoa. Eläimet teurastetaan min. 20 kuukauden ikäisinä. Ideaan kuuluu myös, että lihan ostaja saa selvillä eläimen alkuperän, myös laidunnusalueen.

Ruotsissa, jossa aina ollaan meitä suomalaisia vähän edellä, niittylihaa myydään jo ICA-kauppaketjussa omalla tuotemerkillä. Ruotsin WWF on tehnyt merkittävää työtä tuotteen markkinoinnissa. Ruotsissa niittylihan tuotemerkkiin liittyvät tarkat kriteerit. Tietoinen kuluttaja voi siis etikettiin varmasti luottaen ostaa lihaa eläimestä, joka on taatusti saanut kesällä kirmata niityllä! Tämän lisäksi kuluttaja voi olla tyytyväinen hankintaansa, koska samalla hän on tukenut perinnebiotooppien hoitoa ja hän voi

myös olla varma siitä, että varsinkin laidunkaudella eläimen ravinto koostuu puhtaista luonnonkasveista. Ruotsissa geenimanipuloitu ravinto ei ole sallittua luonnonlaidunlihaa tuottavien eläinten ruokavaliossa. Useimmiten kyse on myös lähiruosta. Itämeren suojele huomioon ottaen voidaan ajatella vielä sitäkin, että perinnebiotooppeja ei lannoiteta, toisin kuin nurmilaitumia. Näin saadaan siis ravinteita pois kierrosta, eikä lisätä niitä, kuten käy kun lannoitetaan maata! Lannoitteiden käyttö puolestaan kuluttaa enemmän energiaa. Ruotsin WWF:n mukaan tavanomainen lihantuotanto kuluttaa jopa 5-8 kertaa enemmän energiaa kuin luonnonlaidunlihan tuotanto. Vaikuttaa siltä, että niittylihan ekologinen selkäreppu on varsin kevyt!

Huh, aika monimuotoisia asioita, joita ei välttämättä ensi ajattelemalla onnistu sisäistämäänäkään. Alati paisuvan lisäaineiden käytön, erilaisten eläntautien riskin sekä eläinten hyvinvointiasioiden esilletulon myötä ihmiset alkavat entistä enemmän miettiä, mitä suuhunsa panevat. Geenimanipuloitu ravinto ja liallinen antibioottien käyttö eläinten terveydenhoidossa ovat vielä aika uusia, mutta kylläkin ajatuksia herättäviä asioita. Ihminen on sitä mitä hän syö - ihan niin kuin lehmäkin! Eettiset arvot ja terveydelliset arvot eivät todellakaan ole kaukana toisistaan, kun on kyse ruuasta.

Mutta eipä siinä vielä kaikki. Nyt hieman tutkimusfaktaa, joka puhuu niittylihan puolesta: Ruotsin WWF on teettänyt selvityksen, jossa vertaillaan eri lihatyyppien terveysominaisuuksia. Esimerkiksi terveydelle hyödyllisiä Omega 3-rasvahappoja löytyy niittylihasta paljon suurempi määrä kuin tavanomaisesti tuotetusta lihasta. Brasilialaisesta laidunlihasta löytyy myös korkeat Omega 3-lukemat, mutta kuka nyt ostaisi toiselta puolelta maapalloa tuotua lihaa? Sehän olisi hävytöntä luonnonvarojen tuhlausta!!!

	maku- ja laatu- takuu	avoin, lajirikas maisema	ruotsal.	laidun-alue	GM-rehun käyttö	lois-lääkitys	energian kulutus	Omega3 (terveys)
ICA luonnonlaidunliha	Kyllä	Kyllä, aina	Kyllä	väh. 50 % luonnon laidun	Ei	Ei luonnon laituilla	Hyvin matala	Hyvin korkea
KRAV-liha	Ei	Kyllä, usein	Kyllä, usein	Peltolaidun, luonnon laidun	Ei	Ei, emmalta ehkäisy	Matala	Korkea
Naudanliha, ruots., tavanomainen tuotanto	Ei	Joskus	Kyllä	Lannoitus keino-lannoitteilla	Kyllä	Kyllä	Korkea	Matala
Naudanliha, ulkom. tuonti (Irlanti, Brasilia ym.)	Ei	Ei	Ei	- (sademetsien hävittäminen laiturien tieltä)	Kyllä	Kyllä	?	?
"Luonnon liha" Etelä-Amerikasta	Kyllä (?)	Ei	Ei	-Pampas	Ei	Ei	Matala (paitsi kulj. kust.)	Korkea (?)

Yllä: Vapaasti suomennettu taulukko Ruotsin WWF:n nettisivuilta antaa osviittaa niittylihan plussapuolista. Valitettavasti tarkempi kuvailu muista tuotteista ei tässä yhteydessä ollut mahdollista, tämä taulukko siis vain näytteeksi!

Ihan ruohonjuuritasolla niittyliha on tulossa myös suomalaisten kuluttajien tietoisuuteen. Jotkut karjankasvattajat myyvät jo nyt suoramyyntinä lihaa tiloiltaan, ja jos on tiedossa, että karja laiduntaa perinnemaisemissa, voidaan epävirallisesti puhua niittylihan myynnistä. Kriteerit Suomessa on vielä määrittelemättä, mutta niiden määrittely on kyllä eittämättä edessä, jotta kuluttaja voisi olla luottavaisin mielin ostamastaan tuotteesta.

Meidän yhdistyksessämme on kiinnostusta ajaa Niittyliha-asiaa eteenpäin. Toivottavasti saamme lähitulevaisuudessa konkreettisesti edistettyä asiaa. Niittyliha-projektille olisi tarvetta!

Muutama karjankasvattaja on jo liittynyt yhdistyksemme Niittyliha-listalle, käyhän kurkistamassa ja ota suoraan yhteyttä lähialueen tuottajaan! Niittylihan tuottajat puolestaan pääsevät mukaan listalle ottamalla yhteyttä joko kirjoittajaan tai Lounaisrannikon laidunlihatuottajan ry:n asiamieheen Kitty Abrahamssoniin. Voimme lämpimästi suositella näitä tuotteita, sillä omien kokemustemme perusteella ei kyse ole vain nautan onnellisesta elämästä ja maisemanhoidosta, vaan myös erittäin hyvälaatuisesta ja maukkaasta lihasta!



Eräiden makutestien mukaan luonnonlaitumilla laiduntaneen suomalaisen maatiaisrodun itäsuomenkarjan eli kyytön liha on maistunut huippumaistajien suussa erittäin maukkaalta! Kuulostaa lupaavalta! Voitaisiinko niittylihan kautta löytää alkuperäisroduillemme uusia mahdollisuuksia nykyaikaisessa maataloudessa? Kuvassa Bovikin tilan kyyttöjä Tammisaarella. Kuvaaja: Helena Särkjärvi.

Bon appétit!

Eija Hagelberg, Niittylihafani (=kulinaristi ja perinnemaisemien ystävä)

eija.hagelberg@gmail.com

puh. 0500 609 526

Kitty Abrahamsson, Lounais-Rannikon laidunlihatuottajat ry.

puh. 040-708 5301

lue lisää: www.wwf.se > naturbeteskött