

Malmgård – paljon enemmän kuin maatila

18.06.2020



Malmgårdin kartanossa uskotaan puhtaaseen ruokaan, ja kartanossa siirryttiin luomuviljelyyn jo 25 vuotta sitten. Malmgård on kuitenkin myös paljon muuta kuin luonnonmukaiseen viljelyyn ja luomutuotteiden jalostamiseen erikoistunut maataloustuottaja.

Ainutlaatuinen Malmgård

Vasemmalla puolella tietä näkyy pieni, valtoimenaan virtaava koski, jonka yhteydessä on vesivoimala. Oikealla puolella näkyy aukea alue, jossa on hieman kummallisen näköisiä isoja kiviä. Kyseessä on suojeltu kivipelto.

Olemme vasta hetki sitten kääntyneet pois Porvoon moottoritieltä Koskenkylän kohdalla, ja jo nyt tuntuu kuin olisimme aivan toisessa maailmassa. Pienen mutkan jälkeen alamäen päässä näkyy vanha navettaa muistuttava rakennus, jonka seinässä lukee "Malmgård".

Moni yhdistää Malmgårdin nimen olueen, ja kyllä, täällä ja juuri tässä navetan näköisessä rakennuksessa toimii myös Malmgårdin panimo. Itse asiassa rakennus todella on vanha Malmgårdin lehmänavetta. Nykyisin siinä toimii panimon lisäksi kahvila, pubi sekä puoti, jossa on myynnissä toista sataa Malmgårdin raakaaineista valmistettua tuotetta.

Panimon takana nousee mäki, jossa näkyy lisää rakennuksia. Mäen päällä avautuu näkymä Malmgårdin päärakennukseen, valtavaan kaksikerroksiseen, pohjoisranskalaisesta renessanssista vaikutteita saaneeseen upeaan linnaan, jollaisia ei Suomesta montaa löydy. Linnan pääovien portaiden päässä seisoo kartanonherra kreivi Henrik Creutz.

Kaikki alkoi 1600-luvulta

Henrik edustaa Malmgårdin kartanon 13. omistajasukupolvea. Hän otti päävastuun Malmgårdin toiminnasta yhdessä veljensä Fredrik Creutzin kanssa vuonna 2011 isältään Johan Creutzilta.

- Vaikka vanhempamme ovat nyt eläkkeellä, niin he ovat yhä erittäin tiiviisti päivittäisessä tekemisessä mukana. Tällaisessa paikassa ja perheyriyksessä se on melko luonnollista, Henrik kertoo.

Malmgårdilla on ainutlaatuinen historia Suomessa. Se on perustettu vuonna 1606 ja vuonna 1614 kartano siirrettiin Creutzin suvun omistukseen. Sama suku on siis omistanut Malmgårdin jopa 400 vuotta.

Nykyisen päärakennuksen, Malmgårdin linnan, rakennutti 1880-luvulla Turun läänin kuvernöörinä toiminut Carl Magnus Creutz. Linnan on suunnitellut arkkitehti F. A. Sjöström.

- Tämä on upea ja ainutlaatuinen rakennus, mutta en usko rakennuttajan miettineen kuinka aikaa vievää tällaista rakennusta on ylläpitää ja kuinka paljon työtä se vaatii, Henrik naurahtaa.

Linna kotina

Linna on yksityinen koti, jossa Henrikin vanhemmat Johan ja Kristina asuvat. Henrik itse asuu perheensä kanssa toisessa rakennuksessa linnan lähellä.

- Tapana on, että vanhempi sukupolvi saa asua linnassa, vaikka olisihan täällä tilaa meille kaikille.

Vaikka kyseessä on yksityinen koti, on linna auki myös yleisölle. Noin vain sinne ei kuitenkaan pääse marssimaan sisään, vaan tutustumiset tehdään kesäaikaan ennalta varatuissa ryhmissä, joiden vierailuiden vetämisestä vastaa joko Henrik tai Johan.

- Avasimme ovet yleisölle 15 vuotta sitten kysynnän vuoksi. Se oli erittäin hyvä päätös, sillä Malmgård selvästi kiinnostaa ihmisiä ja kysyntä vierailuille näyttäisi kasvavan vuosi vuodelta, Henrik kertoo.

Ryhmät kiertävät linnassa tietyn suunnitellun kierroksen. Kierroksen aikana Henrik tai Johan esittelee vierailijoille linnan ja suvun historiaa sekä kertoo Malmgårdin kartanon toiminnasta, tarinoita linnasta ja sieltä löytyvistä taideteoksista.

- Eniten kysymyksiä tulee varmasti siitä, minkälaista täällä on ollut asua ja kasvaa, ja olihan se hienoa. Lapsena oli tilaa leikkiä, eikä siinä vahingoiltakaan vältytty, Henrik nauraa viitaten tapaukseen, jolloin yläkerran ritarisalin kattokruunu koki kovia lasten tennispelin seurauksena.

- Moni ihmettelee myös sitä, että tuntuuko täällä siltä kuin asuisi museossa. Vaikka pyrimme säilyttämään ja vaalimaan alkuperäistä linnaa ja sen kalustoa, niin jokainen uusi sukupolvi tuo myös aina jotain uutta tänne, Henrik kertoo.

Linnakierroksen jälkeen ryhmät siirtyvät tutustumaan panimoon ja puotiin. Historian ja arkkitehtuurin lisäksi vieraille vedettävissä esittelyissä puhutaan paljon myös luomuviljelystä, joka on Malmgårdin toiminnan sydän.

Luomuviljelyyn ensimmäisten joukossa

Maatalous on ollut Malmgårdin toiminnan selkärankana pitkään. Viljelyn lisäksi kartanolla on ollut historian saatossa myös sekä maitoetta lihakarjaa. Karja päätettiin kuitenkin jättää kokonaan pois maataloustuotannosta 1990-luvulla.

Malmgård siirtyi luomuviljelyyn vuonna 1995 ja oli silloin ensimmäisten maatilojen joukossa aloittamassa luomuviljelyä Suomessa. Tämän jälkeen, viimeiset 25 vuotta, Malmgårdissa on harjoitettu vain luonnonmukaista viljelyä.

Idea luomutuotantoon siirtymiseen tuli silloiselle kartanonherralta, Henrikin isälle Johanille ja hänen vaimolleen Kristinalle perheen asuessa Saksassa, jossa luomubuumi oli juuri alkamassa ja leviämässä. Kristina muistaa yhä selvästi, mistä ajatus luomuun siirtymisestä lähti.

- Saksassa asuessamme näimme, kuinka metsä ja luonto kärsivät, ja jopa puiden kuolevan.

Ymmärsimme, että nykyisessä tavassamme harjoittaa maa- taloutta on jotain pahasti pielessä, jos se aiheuttaa tällaista tuhoa. Nämä konkreettiset vaikutukset nähtyämme päätimme, että kun palaamme Suomeen, siirrymme luomutuotantoon Malmgårdissa, Kristina kertoo.

1990-luvulla luomutuotannosta ei ollut Suomessa vielä olemassa paljoakaan tutkittua tietoa tai kokemuksia. Tähän aikaan noin kymmenkunta tilaa Suomessa harjoitti luomuviljelyä Malmgårdin lisäksi.

- Meillä oli paljon opeteltavaa ja toki opimme yhä jatkuvasti uutta, mutta tilanne on nyt aivan toinen kuin 20 vuotta sitten. Koneet ovat isompia ja kehittyneempiä, ja ideoita ja oppeja voidaan imeä ympäri maailmaa. Luomuviljely on kehittynyt radikaalisti tänä aikana, Kristina miettii.

Vaikka luomutuotantoon siirtyminen tarkoitti vuosittain saatavan sadon vähenemistä ja viljelyn opettelemista uudella tavalla, ollaan Malmgårdissa vain tyytyväisiä ratkaisuun. Luomutuotannon myötä on huomattu muutoksia myös ympäröivässä luonnossa.

- Matoja on enemmän maassa, tiettyjä lintulajeja on palannut maillemme ja hyönteisiä on enemmän. Näin jälkikäteen voimme todellakin todeta tämän olleen oikea valinta, niin meidän kuin luonnon kannalta, Kristina hymyilee.



”Tapana on, että vanhempi sukupolvi saa asua linnassa, vaikka olisihan täällä tilaa meille kaikille.”

Pankki on tärkeä kumppani

Malmgårdissa uskotaan puhtaaseen ruokaan ja siihen, että se on paras ratkaisu niin ympäristölle kuin ihmisille. Henrik uskoo, että on erityisen tärkeää tuntea raakaaineiden tarina ja taustat, varsinkin luomusta ja lähiruuasta puhuttaessa.

- Me tiedämme tarkalleen mitä meiltä tulevat raakaaineet sisältävät - ja eivät sisällä, mikä on tärkeää. Luonnonmukainen viljely vaikuttaa myös omiin oloihimme, esimerkiksi peltotyössä ei tarvita hengityssuojaimia antamaan suojaa vaarallisilta aineilta, ja lapset voivat nauttia luonnosta ja juosta pelloilla, Henrik kertoo.

Luomutuotannolla halutaan Malmgårdissa vaikuttaa myös Itämereen, ja huolehtia, että omilta pelloilta ei päädy meren tilaa heikentäviä myrkyjä vesistöihin.

Lähin yhteys mereen on kartanon lähellä virtaava Koskenkylänjoki, ja Pernajanlahdelle on matkaa vain viisi kilometriä.

Itämeri on siis läsnä myös elämässä Malmgårdissa, ja siksi siellä seurataan myös mielenkiinnolla Ålandsbankenin työtä Itämeren hyväksi.

- Ålandsbanken tekee todella upeaa työtä Itämeren eteen. Sitä on ollut hienoa seurata, sillä työ Itämeren hyvinvoinnin edistämiseksi on todella osa pankkia, Henrik kommentoi.

Henrik on jo toisen sukupolven asiakas Ålandsbankenilla, ja myös Malmgårdin kartano on ollut pankin asiakas jo kauan.

- Meillä on erittäin pitkä historia Ålandsbankenin kanssa. He ovat meille tärkeä yhteistyökumppani ja tiedämme, että voimme luottaa heihin.

Asiakaslähtöisyys on Henrikin mielestä Ålandsbankenin ehdoton vahvuus.

- Ålandsbanken on aina pitänyt huolta yhteydestään asiakkaisiinsa ja heiltä saa edelleen oikeasti henkilökohtaista palvelua, mitä arvostan todella paljon. Se on erittäin tärkeä asia tämän päivän yhteiskunnassa.



”Lapsena oli tilaa leikkiä, eikä siinä va-hingoiltakaan välytty.”

Kreivi Henrik Creutz

Muinaisviljat erikoisuutena

Viljelysmaata Malmgårdissa on noin 500 hehtaaria. Kartano on erikoistunut muinais- ja maataisviljoihin, kuten yksijyvä-, speltti- ja emmer-vehnään, joiden lisäksi pelloilla viljellään myös rukiita, ohraa ja kauraa. Lisäksi kartanon puutarhasta löytyy muun muassa omenia, viinimarjoja ja tyrniä. Malmgårdin omistuksessa on myös jonkin verran metsää.

- Yksijyvä, eli einkornvehnä on vanhin lajike, jota viljelemme. On ollut mielenkiintoista huomata, että vanhoissa viljalajikkeissa on lähes poikkeuksetta moderneja lajikkeita parempi maku ja enemmän ravinteita. Vaikuttaisi siltä, mitä kauemmas historiaan menemme, sitä paremmalta viljat maistuvat, mikä on tietyllä tavalla melko surullista, Kristina kertoo.

Myös Malmgårdissa on huomattu yleisesti kasvanut kiinnostus ruuan alkuperää kohtaan ja lähiruuan trendit. Näistä aiheista nousee myös usein paljon kysymyksiä ja keskustelua vieraillevien ryhmien kanssa.

- Tämä on meidän elämäntyyliimme ja meistä on hienoa päästä keskustelemaan asiasta, koska niin voimme lisätä tietoisuutta esimerkiksi eri viljalajikkeista ja niiden eroista, Henrik kertoo.

Ympäri vuoden toimivasta puodista on mahdollista ostaa Malmgårdin raakaaineista valmistettuja tuotteita eri viljatuotteista ja laajasta jauhovalikoimasta aina hilloihin, mehuihin, hunajaan ja lakritsiin, unohtamatta panimon valikoimaa. Tuotteita myydään myös muutamissa kaupoissa, mutta Henrikin mukaan tässä on ehdottomasti kasvuvaraa.

- Me olemme keskittyneet raakaaineiden tuotantoon ja teemme tuotteet yhdessä kumppaneidemme kanssa. Raakaaineet tulevat meiltä, ja esimerkiksi lakritsi tehdään emmervehnäämme tässä kylässä. Sitten valmis tuote tulee meille puotiin myyntiin, Henrik kertoo.

Malmgård toimittaa myös raakaaineita monille leipomoille ja ravintoloille, ja kysyntä on kovassa kasvussa.

- Toimitamme itse raaka- aineemme tilaajille ja tutustumme aina mahdollisuuksien mukaan heidän tuotteisiinsa tai ruokiinsa, mihin aineita käytetään. Näin opimme myös itse paljon ja voimme kehittää omaa toimintaamme ja raakaaineitamme. Tämä on erittäin tärkeää meille, Henrik kertoo.



”Saksassa asuessamme näimme, kuinka metsä ja luonto kärsivät, ja jopa puiden kuolevan.”

Viljoista on moneksi

Malmgårdissa pyritään jatkuvasti kehittämään uusia tapoja ja tuotteita, joissa tilan raakaaineita voidaan hyödyntää. Tästä ajatuksesta sai aikanaan alkunsa myös kartanon panimotoiminta, kun Henrikin isä Johan osallistui kurssille, jossa opiskeltiin tekemään olutta.

- Hän totesi, että oluthan on maataloustuote, sillä se sisältää vettä, viljaa ja humalaa. Ja viljaahan meiltä löytyy, Henrik muistelee.

Niinpä Johan otti kurssille mukaansa Malmgårdin spelttiä, ajatuksenaan sen hyödyntäminen oluessa. Kurssin päätteeksi syntyiikin prototyyppi Malmgårdin panimon ensimmäisestä tuotteesta:

Dinkeloluesta. Nimi on saksaa ja se tarkoittaa spelttiä. Olut on edelleen panimon valikoimassa.

Luomuolutta ei Malmgårdilta vielä löydy, ja se johtuu humalasta.

- Tavoitteemme on saada myös humalaa viljelyyn, mutta emme ole vielä löytäneet sopivaa paikkaa tai lajiketta. Toivon mukaan jonain päivänä pystymme tuottamaan myös luomuolutta, Henrik miettii.



”Matoja on enemmän maassa, tiettyjä lintulajeja on palannut maillemme ja hyönteisiä on enemmän.”

Trendien ennustaja

Vaikka Malmgårdilla on pitkä historia ja sen ainutlaatuisen historian vaaliminen on kartanolle tärkeää, on se ollut trendien edelläkävijä. Luomuviljelyyn kartanossa siirryttiin vuosia ennen luomun nousemista trendiksi maatiloilla tai kuluttajien keskuudessa, ja myös panimotoimintaan Malmgårdissa lähdettiin juuri pienpanimobuumin alla. Onko tämä sattumaa vai ennustaako Malmgård myös seuraavan ruoka- ja juoma-alan trendin?

- Emme ole edes ajatelleet asiaa, mutta on totta, että olemme hyvin olleet trendien aallonharjalla, Henrik nauraa.

Nyt Malmgårdissa keskitytään kehittämään omaa toimintaa sekä viljelyä, raakaaineiden jälleenmyyntiä että ravintolakumppanuuksia, mutta myös kartanon vieraille tarjottavia palveluita ja mahdollisuuksia.

- Malmgård on loppujen lopuksi perheyrittys ja jokainen yrittäjä tietää, että oman toiminnan kehittäminen on elintärkeää.

Luonnonmukainen viljely tulee jatkossakin olemaan Malmgårdin sydän, ja nyt kartanossa keskitytään erityisesti siihen, miten luomuvilje- lyssä voidaan lisätä vuosittaisen sadon kokoa.

- Haluamme pystyä jättämään seuraavalle sukupolvelle paremman maailman ja tätä tavoitetta kohti työskentelemme Malmgårdissa, Henrik sanoo.

Malmgårdin kartano

Sijaitsee Itä-Uudella- maalla Loviisassa.

Malmgård perus- tettiin vuonna 1606.

Creutzin suku on omistanut Malmgårdin vuodesta 1614 Nykyinen päärakennus, Malmgårdin linna on rakennettu 1880-luvulla Malmgårdissa harjoitetaan maa- ja metsätaloutta, matkailua ja panimotoimintaa Maatalous perustuu luomuviljelyyn, ja kartanon erikoisuutena ovat muinaisvehnät.

Malmgårdin panimo kuuluu MBH Breweries Oy:hyn.

Malmgårdin linnaan pääsee tutustumaan ennalta varatuissa ryhmässä kesäisin.

Malmgårdin puoti on auki ympäri vuoden.

Artikkeli lehdestä Ålandsbanking 1/2020

julkaistu 18.06.2020

Teksti: Lotta Lybeck / Kuvat: Jetro Stavén, Malmgårdin arkisto ja MBH Breweries