

Die Milch

Die Nacht in Helsinki war kurz. Das Frühstück im Hotel streiche ich, schnappe nur einen Kaffee mit in den Bus, der mich zum Milchbauernhof Harjula bringt.

Frau Katriina Valkamäki betreibt den Hof gemeinsam mit ihrem Mann, sie führt mich durch die neuen Ställe, während sie von der Haltung der Tiere auf ihrem Hof und der Situation der Milchbauern in Finnland erzählt.



Auf dem Milchbauernhof Harjulan tila. Eine Stallkraft, die die Kühe der Familie Valkamäki versorgt. (Foto Messe Berlin GmbH)

Der Milchbetrieb hält etwa 125 Kühe und 70 Färsen, dabei produziert er auf seinen umliegenden Feldern das Futter für die Tiere selbst. Auf den ersten Blick unterscheidet sich der Hof nicht von dem, wie ich mir einen Bauernhof mit Kühen vorstelle.

Doch sind die Bedingungen in Europas Norden für die Landwirtschaft andere, als die, die wir kennen. Die Vegetationsphasen, in denen Pflanzen angebaut werden können, sind deutlich kürzer. Auch die Sommer selbst sind kurz aber intensiv mit ihren langen Tagen. War 2017 ein zu kalter und nasser Sommer für die finnischen Landwirte ertragsmindernd, so schmälerte 2018 der zu trockene, heiße Sommer die Ernten.

Umstände, die auch den Hof von Katriina Valkamäki zum Zukauf von Futter für die Kühe zwangen. Mich zwingt hingegen der nächste Termin zum Aufbruch und mit zwei Händen voll finnischen Edamers als Frühstück fahre ich weiter.

Das Mehl

Kurz vor Mittag treffe ich bei [Helsinki Mills](#) (*Helsingin Mylly*) ein, wo mich der Geschäftsführer Niklas Kumlin mit Kaffee und Kuchen empfängt. Der Kaffee ist dünner, als ich es gewohnt bin, so trinke ich gleich mehrere Tassen während ich einen Möhrenkuchen dazu esse und Kumlin bei seinen Ausführungen zuhöre.



Helsinki Mills verarbeitet ausschließlich Bio- Getreide und ist der größte finnische Mühlenbetrieb in diesem Segment. (Foto Messe Berlin GmbH)

Helsinki Mills ist ein Familienunternehmen, das seine Wurzeln bis ins 17. Jahrhundert nach Estland zurückverfolgen kann. Dort haben die Vorfahren von Kumlin damals ihre erste Mühle gegründet. Das Familiengeschäft entwickelte sich so gut, dass die fünf Brüder, die in den 1930ern die Geschäfte lenkten, beschlossen, ihre Geschäfte nach Finnland auszuweiten. Estland war im Gegensatz zu Finnland zu der Zeit obenauf und die Konkurrenz an Industriemühlen war im wirtschaftlich schwächeren Finnland überschaubar. Der zweitälteste der estnischen Brüder, Edvard Puhk, Urgroßvater des heutigen Geschäftsführers Niklas Kumlin, setzte mit der Fähre nach Helsinki über, fand einen

geeigneten Standort für die erste Mühle und gründete am 8. Oktober 1934 die Helsinki Mills, dessen Leitung er auch übernahm. Mit seiner Frau und seinem Sohn zog er dafür nach Helsinki.

Im Herbst 1939 brach der zweite Weltkrieg aus und im Juni 1940 wurde Estland mit dem gesamten Baltikum von der Sowjetunion besetzt. Die vier in Estland verbliebenen Puhk-Brüder wurden in ihrer Heimat enteignet und in Gefängnisse verschleppt. Die Familie hat nie wieder von ihnen gehört. Nur vier Jahre später starb auch der ausgewanderte Edvard Puhk nach einem Unfall, die Leitung der Mühle wurde von Edwards rechter Hand, Gustav Gardberg, übernommen, bis Edwards Sohn Jüri Puhk alt genug war, die Geschäfte selbst zu führen.

Ein kurzer Moment der Betroffenheit breitet sich im Raum aus, als Kumlin die Familiengeschichte erzählt. Kumlin selbst ist die vierte Generation, die das Unternehmen leitet und aus den estnischen Wurzeln ist im Laufe der Zeit eine finnische Familiengeschichte geworden. Ob er noch estnisch spräche, frage ich ihn. Er verneint.

Als wir durch die Produktionshallen gehen, ist es laut, Kumlin muss uns die Informationen zurufen. Überall wird Getreide gemahlen. Eine Produktionsstraße wird ausschließlich für Hafer verwendet, den man deshalb als glutenfreien Hafer verkaufen kann.

Nicht, dass Hafer keinen Kleber hätte, wie alle anderen Getreide auch. Aber Menschen mit Zöliakie reagieren auf das Klebprotein des Hafers nicht, können jedoch auf Spuren zuvor vermahlener Weizens in der Mühle reagieren.

Für den europäischen Markt hat Helsinki Mills eine neue Marke konzipiert. Glutenfreier Bio-Hafer soll die Nachbarmärkte erobern. Der Slogan „The Nordic Oatventure“ gefällt mir gut, ich überlege, morgens auf Hafer statt nur auf Kaffee als Frühstück umzustellen.

In den Produktionsanlagen entdecke ich den Kinderhaferbrei mit Muminfiguren auf den Verpackungen.

Ob sie das auch auf dem deutschen Markt platzieren werden? Kulminen schaut mich neugierig an. Das sei nicht vorgesehen, sagt er. Ich erzähle ihm, dass viele meiner Freunde riesige Muminfans seien, vermutlich bekäme man den Brei unter nostalgischen Enddreißigern allein wegen dem Aufdruck verkauft. Meine Kinder seien auch verrückt nach Mumins. Kulminen lässt mir zwei Packungen einpacken und verspricht, darüber nachzudenken, den Mumin-Brei mit auf die Grüne Woche 2019 zu bringen.

Bepackt mit Haferprodukten fahre ich weiter. Man sollte hungrig keine Mühlen besichtigen, denke ich. Und freue mich auf das Mittagessen bei der nächsten Station.

Der Kreislauf

Mein Mittagessen nehme ich auf der [Knehtilä Farm](#) im Dorf Paopuro zu mir. Der Bauernhof ist seit 1800 in Familienbesitz und seit 2010 ein Biobauernhof mit einem umtriebigen Bauern, Markus Eerola. 2015 gewann er den Preis als umweltfreundlichster Bauernhof in Finnland und nun empfängt er uns mit einem Buffet.



Auf der Knehtilä Farm im Dorf Palopuro, seit 1800 in Familienbesitz. Markus Eerola mit Familie. (Foto Messe Berlin GmbH)

Eerola hat ein nachhaltiges Kreislaufkonzept mitentwickelt, das er auf seinem Hof umsetzt und das zusammen mit der Universität Helsinki als Pilotprojekt für eine neue Landwirtschaft dient.

Die Sorgen der Bauern sind in jedem Land die gleichen. Die Kosten für die Herstellung landwirtschaftlicher Produkte könnten zwar gedeckt werden. Jedoch landet im üblichen Kreislauf der Großteil des Verkaufserlöses bei den Zwischenhändlern, die einerseits ihre Marktmacht in den Verhandlungen mit den Lebensmittelproduzenten einsetzen können und andererseits den Zugang zu den Konsumenten haben. Eine Misere, die nicht nur deutschen

Milchbauern Sorgen bereitet, wenn große Discounter beschließen, den Butterpreis zu senken.

Das Konzept von Eerola setzt direkt beim Produzenten an. So wird auf der Knehtilä Farm das angebaute Getreide vor Ort vermahlen und von einer eigenständigen Bäckerei auf dem Hof zu Brot weiterverarbeitet.

Reste aus der Mühle und der Ernte werden an die Hühner verfüttert oder in der eigenen Biogasanlage zu Strom, Kraftstoff und Dünger für den Hof verarbeitet. Die Produkte des Bauernhofs kann man im eigenen Laden kaufen, was die Bindung zwischen Konsumenten und Produzenten stärken soll.

Die hofeigenen Räumlichkeiten dienen regelmäßig als Treffpunkt oder Veranstaltungsort für Konzerte und private Feste. Ein Kreislauf, der regional, nachverfolgbar und nachhaltig sein soll.

Video: Die Palopuro-Symbiose, was steckt dahinter?

Viel Zeit für Fragen bleibt nach dem Vortrag nicht. Ich muss schon wieder weiter. Ein Pressegespräch mit dem finnischen Land- und Forstwirtschaftsminister steht auf meinem Plan.

Mit dem Bus geht es zurück nach Helsinki, wo der Minister Jari Juhani Leppä auf uns wartet. Wir werden von einer Mitarbeiterin durch die Gänge des Ministeriums in einen großen Besprechungsraum geführt, mit einem langem Tisch, der mit belegten Broten nordischer Art und Karelischen Piroggen bestückt ist. Die Fahrt ins Ministerium hat lange genug gedauert, dass ich wieder Appetit habe. Als der Minister uns begrüßt, blicke ich zu den karelischen Piroggen.

Die Piroggen des Ministers

Interessiert man sich für die finnische Küche, führt kein Weg an karelischen Piroggen vorbei. Ein Roggenteig, der mit einem ungesüßten Milchreis gefüllt, gebacken und dick mit Eibutter bestrichen wird.



Pressekonferenz für deutsche Medienvertreter mit Finnlands Landwirtschaftsminister Jari Leppä am 5. September 2018 in Helsinki. (Foto Messe Berlin GmbH)

So wie es sich anhört, so schmeckte auch meine erste karelische Pirogge, die ich vor Jahren auf der Fähre von Travemünde nach Helsinki probiert hatte. Absolut unspektakulär, fast fad. Noch am Abend zuvor habe ich betrunken meiner Freundin einen Vortrag darüber gehalten,

wie überschätzt dieses Nationalgericht doch sei und wie groß mein Unverständnis für dessen Popularität.

Dem Vortrag des Ministers lauschend, schnappe ich mir eine der Piroggen, gebe ordentlich Eibutter drauf, und will mir Notizen machen als ich in die Pirogge beiße. Was ist das? Der Teig der Ministerpiroggen ist dünner als das Fertigprodukt auf dem Fährbuffet und die Füllung weicher. Reis, Roggen und Eier fügen sich zu einem perfekten zweiten Frühstück zusammen und ich nehme seelig einen Schluck aus der Kaffeetasse, die vor mir steht. Meine Aufzeichnungen müssen warten.

Der Wald

Währenddessen berichtet Leppä von der finnischen Forstwirtschaft. Von über 5 Millionen Finnen, sind 600.000 Waldbesitzer, wobei die meisten Waldbesitzer nur kleine Parzellen haben. Der Wald ist eine der wichtigen Ressourcen für Finnland, sowohl wirtschaftlich für den Holzhandel als auch touristisch. 80 Prozent von Finnland sind bewaldet.

Durch Gesetzesänderungen hat man daher dieser wichtigen Ressource mehr Aufmerksamkeit gewidmet und den früheren Trend umkehren können: der finnische Wald wächst wieder.

Ich notiere mir Stichpunkte und frage mich, ob es sehr unverschämt wäre, eine zweite Pirogge zu essen. Alle anderen um mich herum machen Notizen oder hören gebannt zu. Möglichst unauffällig beuge ich mich zu dem Piroggenteller und nehme eine zweite Portion.

Leppä erzählt von der Landwirtschaft, von Tierschutzgesetzen, davon, dass Finnland salmonellenfrei ist – ich nehme mehr Eibutter.

Finnland kann aufgrund seiner geographischen Lage und der Beschaffenheit des Weltmarktes bei Lebensmitteln weder über die Menge noch über den Preis konkurrieren. Daher bleibt es

dem Land, nur über die Qualität mit den Wettbewerbern aus anderen Nationen zu konkurrieren. Ich möchte dem Minister zurufen, dass ihm das bei den Piroggen wunderbar gelungen ist, aber das Ministerium hat keinen Alkohol aufgetischt, der mir den dazu nötigen Mut verliehen hätte. Zum Glück für uns alle.

Frage- und Antwortrunde. Finnland will sich diesen Monat auf der Grünen Woche in Berlin nicht nur als Lebensmittelproduzent, sondern auch als Tourismusziel präsentieren. Ob er denn keine Angst vor zu vielen Touristen habe, frage ich. Finnland sei gerade durch die Abwesenheit des Massentourismus so attraktiv, finde ich. Der Minister schaut ein wenig irritiert. Bis man unangenehme Mengen an Touristen erreiche, sei es noch ein langer Weg, sagt er. Durch die jüngere politische Entwicklung, gab es einen Einbruch in den Touristenströmen aus Russland. Die finnischen Sorgen sind daher nicht, dass zu viele Menschen in diesen Teil Europas reisen.

Das Gut Malmgård

Es ist später Nachmittag, ich fahre ohne eine dritte Pirogge weiter nach Malmgård auf das Gut der Grafenfamilie Creutz. Das Herrenhaus, durch das uns der Hausherr Graf Johann Creutz führt, wurde 1882 im Stil der Niederländischen Renaissance erbaut.



Das [Gut Malmgård](#) ist seit 1625 im Besitz der Familie Creutz. (Foto Messe Berlin GmbH)

Die Ländereien des Anwesens hingegen, sind seit dem Jahr 1614 in Familienbesitz. Sie waren ein Geschenk des schwedischen Königs Karl IX im Jahr 1606 an die Witwe Catharina Hess von Wichdorf, um den Verlust ihres Mannes im Krieg zu entschädigen. Zu dieser Zeit war der größte Teil des heutigen Finnlands unter schwedischer Herrschaft. Als die Witwe später Ernst Larsson Creutz heiratet, geht auch ihr Besitz in die Familie Creutz über. Mit Graf Johann Creutz führt uns ein Mitglied der 12. Generation der Besitzer von Malmgård durch das Anwesen.

Die Führung durchs Herrenhaus gleicht einem Ritt durch die europäische Geschichte. Jeder Raum ist voller Anekdoten, die sich in den vergangenen Jahrhunderten in der Familie

angesammelt haben, zusammen mit der Einrichtung.



Bibliothek im Herrenhaus Malmgård. (Foto Messe Berlin GmbH)

Der Graf bewohnt Teile des Herrenhauses mit seiner Frau. Sein Sohn Henrik Creutz führt in 13. Generation die Geschäfte des Familienbetriebs. Dazu gehört die Forstwirtschaft der umliegenden Wälder, 500 Hektar Biolandwirtschaft, eine eigene Brauerei, die ausschließlich Getreide aus dem eigenen Bioanbau und Quellwasser verwendet, ein Hofladen mit Erzeugnissen Malmgårds und ein Café.

Zum Abendessen sind wir auf dem Gut eingeladen. Es gibt ein Buffet mit verschiedenen warmen und kalten Speisen, hergestellt mit Lebensmitteln aus dem gutseigenen Anbau

versteht sich. Dazu Bier aus der Hofbrauerei.

Satt und angetrunken werde ich zum Hotel gefahren. Da es am kommenden Tag in die Saaima-Region geht, bleibe ich eine Nacht in Porvoo. Doch davon bekomme ich nicht viel mit. Voll mit finnischen Eindrücken, Essen und Alkohol schwelge ich noch kurz in Erinnerungen an die Piroggen des Ministers. Vielleicht schaffe ich es ja, an das Rezept zu gelangen.

Siehe auch:

- 1. Teil: Auf der Suche nach Finnlands wilder Seite**
- 2. Teil: Die Piroggen des Ministers**
- 3. Teil: Urlaub im Sägewerk - oder das finnische Weingut**

Schlimme Helena

Nächste Woche erfahren wir, wie die Reise weitergeht, und ob es Überlebende gab.

Die Recherche vor Ort wurde freundlicherweise von MTK (Finnischer Zentralverband der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer) sowie der Messe Berlin unterstützt.