

# Opintomatkaraportti Latviassa 15.10-17.10.2024

Kuva Kuldigan kaupungista

Tanja Renkus

Antero Kaappa





## 15. Lokakuuta 2024

Vierailu “Mikaitas” Ltd -luomulammastilalla oli osa BREEDEXPO2-projektia, jonka tavoitteena on vahvistaa yhteistyötä ja tiedonvaihtoa suomalaisten ja virolaisten maanviljelijöiden välillä.

“Mikaitas” Ltd on yksi alueen merkittävimmistä lammastiloista, jossa on yhteensä n 1000 uuhua ja 2500 lammasta.

Tilalla viljellään myös 450 hehtaaria maata, mikä mahdollistaa laajan ja monipuolisen tuotannon. Tilan omistajat kertoivat tilan historiasta, kehityksestä ja sen nykyisestä toimintamallista. Tilalla keskitytään lampaanlihan tuotantoon.

Lampaiden ruokinta koostuu pääasiassa omasta nurmirehusta ja tilalla on käytössä tehokkaat laidunjärjestelmät. Lampaat olivat rodultaan Latvian alkuperäisrotua, Latvian mustapäätrotua, Oxford Down ja Texel rotuja. Tilalla oli myös sekä laumanvartija- että paimenkoiria.

Omistaja toi esille tilan merkittävimmän haasteen, joka liittyy susien aiheuttamiin uhkiin. Omistaja kertoi että Latviassa on vuosittain sallittua kaataa 300 sutta tasapainon säilyttämiseksi. Tämä on auttanut osittain suojelemaan eläimiä, mutta ongelma on yhä akuutti monille tilallisille.

Tilan lampaanliha markkinoitiin Suomeen halal-lihana.

Suomalaiset ja Virolaiset vieraat saivat tietoa lammastilan toiminnasta, eläinten hoidosta ja viljelymenetelmistä.



15.10.2024

Vierailu Mazdzervitesin maatilalla , Kocenu pagasts, paikkakunta Valmiera. Matila oli perheyrittys, tilan kaksi vanhempaa poikaa pyörittivät maitotilaa, vanhemmat ja kolmas poika maatilaravintolaa.

Tila oli perutettu Neuvostoliiton aikaiselle maatilalle. Tilalla oli 300 lehmää, 2012 oli rakennettu uudet tuotantorakennukset. Tilalla oli yhteensä 800 nautaa. 500 ha peltoa, omaa ja vuokrattua. Pelloilla viljeltiin maissisäilörehua ja heinää, kaikki väkirehu ostetaan tilan ulkopuolelta. Maitotuotos oli 11 500 - 12000 litraa. Tilalla oli tuotantosopimus virolaisen Epiim meijerin kanssa. Tila kuului usean maitotilan yhteiseen markkinointiosuuskuntaan, joka neuvotteli tuotantosopimukset. Tämän hetkinen sopimus oli 1 vuoden pituinen. Maidon hinta oli tällä hetkellä n 42 senttiä.

Lehmät olivat lämpöeristämättömissä rakennuksissa. Tilalla oli käynnissä viiden lypsyrobotin rakennushanke, jonka oli tarkoitus valmistua ennen talvea. Hiehot kasvatettiin itse, sonnit kastroidiin ja kasvatettiin 22 kk ikäisiksi, osa sonneista menee perheen vanhempien ravintolaan.

Vanhemmat ja perheen nuorin poika pitävät pihviravintolaa vanhalla maatilalla, jonka navetasta on tehty ravintola. Siellä he järjestävät ruokailuja joissa tehdään naudanlihaa tutuksi. Lihaa kypsennetään monipuolisella grilli- ja savustus yksiköllä, joka on tuotu USA:sta ja toimii autonperävaunun päällä. Meille järjestettiin lounas, jossa pääsimme tutustumaan monipuolisesti erilaisiin pihveihin.







## 16. Lokakuuta

Vierailu “Vecsiljāņi” Ltd –tilalla. Tila on yksi alueen merkittävimmistä maitotiloista, jossa on 1500 ha peltoa, 1200 lypsylehmää ja yhteensä 2500 nautaa. Tila oli yhden perheen omistama, ja se oli kasvanut voimakkaasti Latvian EU:hun liittymisen jälkeen.

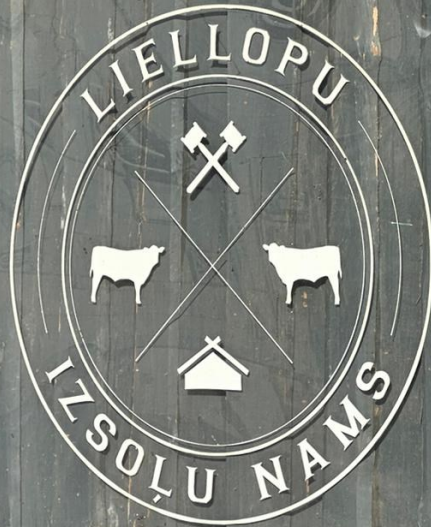
Pääasialliset kasvit olivat maissisäilörehu (500 ha), sinimailanen (500 ha) ja vehnä (500 ha). Suurin osa pelloista oli 10 km säteellä tilakeskuksesta. Tilan erityispiirteisiin kuuluvat myös juustotehdas (johon käytettiin 10 % tilan maidontuotannosta) sekä biometaanituotanto. Maidontuotanto oli keskimäärin 45 kg/päivä/lehmä. Lehmät olivat kaikki Holstein rotua.

Juustotehdas on olennainen osa tilan toimintaa, ja se valmistaa monenlaisia juustoja, jotka myydään paikallisille markkinoille. Esittelijä korosti tuotannon laatua ja käsityöläisyyttä, joka on tärkeä osa juustonteon filosofiaa.

Osallistujat olivat myös kiinnostuneita tilan biometaanituotannosta. Tilan omistaja selitti, kuinka tilan jätteet ja muu biomassan käyttö muuntuvat energiaksi, kuivikkeeksi ja lietteeksi. Biokaasulaitos vähentää ympäristökuormitusta ja parantaa tilan taloudellista kannattavuutta sekä imagoa.

Vierailun aikana osallistujat saivat kattavan esittelyn tilan toiminnasta ja sen innovatiivisista tuotantomenetelmistä.





16.10.2024

Vierailu "Beef cattle auction house" -huutokauppatalolla oli tärkeä osa BREEDEXPO2-projektia, jossa suomalaiset ja virolaiset maanviljelijät saivat mahdollisuuden tutustua naudanlihan kaupankäynnin käytäntöihin ja huutokauppakulttuuriin.

Huutokauppatalo on keskeinen osa Latvian lihantuotantoketjua ja se tarjoaa tärkeän alustan tuottajille ja ostajille.

Vierailun aluksi huutokauppatalon johto esitteli toimintansa perusteet. Osallistujat saivat kattavan katsauksen huutokauppaprosessiin, osallistumiseen, hinnoitteluun ja markkinointiin. Huutokauppapäivinä myydään 800-2000 eläintä.

Eläimiä myydään paljon ulkomaille, mm. Israeliin, Turkkiin, Bulgariaan, Romaniaaan, Puolaan, Italiaan, Sloveniaan.

Eurooppalaiset markkinat ovat suuntautuneet enemmän viime vuosina Herefordista Anguksista kohti Limousinia ja Charolaisia suosivaksi.

Huutokauppa järjestetään säännöllisesti kahden viikon välein, ja siihen osallistuvat sekä paikalliset että kansainväliset ostajat. Isäntä kertoi, että huutokaupat tarjoavat tuottajille mahdollisuuden saada markkinahinnan eläimilleen ja luoda suhteita ostajiin.

Hinnat määräytyvät kysynnän ja tarjonnan mukaan.

Huutokauppatalon toiminta ja käytännöt herättivät paljon keskustelua ja kysymyksiä.

<https://www.youtube.com/watch?v=ViWBcazruMk&t=1s>







17.Lokakuuta

Vierailu “Lāses AM” –tilalla. Tila tunnetaan erityisesti laadukkaasta lihantuotannostaan, ja siellä kasvatetaan 190 emolehmiä, joiden rotuina ovat Charolais, Limousine, Simmental, Angus ja Wagyu.

Omistaja kertoi, kuinka tilalla varmistetaan emolehmien hyvinvointi ja terveys. Tämä sisältää oikean ruokinnan, tilat eläimille sekä säännölliset eläinlääkärintarkastukset. Tilalla oli v 2017 valmistunut iso pihatto.

Viime aikoina tilan omistaja oli suuntautunut enemmän puhtaan Wagyu rodun sekä Wagyun ja Anguksen risteytysten kasvatukseen. Tilan omistajilla oli myös teurastamo, jossa emolehmäkarjan eläimet teurastettiin. Wagyu liha markkinoitiin pitkälti pääkaupunkiseudulle ja tuottajahinnaksi muodostui n. 10 eur/ kg.

Osallistujat olivat erityisen kiinnostuneita eri rotujen ominaisuuksista ja siitä, miten ne vaikuttavat tilan tuotantoon. Pääsimme myös maistelemaan Wagyu T-luupihvejä ja ulkofilettä.

<https://www.youtube.com/watch?v=klamoZOhC1s>





- Opintomatalla osallistujat saivat hyvää tietoa eri tilojen toiminnasta, verkostoituivat toistensa kanssa ja jakoivat kokemuksia. Tapahtuma vahvisti latvialaisten, suomalaisten ja virolaisten maanviljelijöiden välistä yhteistyötä ja luottamusta.

Uskomme että saimme uusia ajatuksia yhteistyöhön.