

## ELINTARVIKEYRITTÄJIEN AMMATTIMATKA 23.–26.1.2017 EUROOPAN SYDÄMEEN BERLIINIIN JA BRANDENBURGIIN



Lähde tutustumaan Saksan elintarviketuotantoon Saksan pääkaupungista Berliinistä käsin. Matkalla saa hyvän yleiskuvan Saksan elintarvikealasta, jossa luomutuotanto on ollut vahvasti kasvussa ja käsityöläistuotanto on nostanut taas arvostustaan. Yleiskatsaus alaan luodaan heti ensimmäisenä päivänä tutustumalla yhteen suurimmista kansainvälisistä ruoka-, maatalous- sekä puutarha-alan Grüne Woche (International Green Week Berlin) messuihin. Kaksi matkapäivää vietetään Berliiniä ympäröivässä Brandenburgin osavaltiossa, jossa tutustutaan maatilatoimintaan, eri alojen käsityöläistuotantoon ja elintarviketuotannon ympärille rakennettuun aktiivipuistoon. Viimeinen matkapäivä vietetään Berliinissä, jossa tutustutaan kahden saksalaisen peruselintarvikkeen, leivän ja oluen, tuotantoon.

### Matkaohjelma

#### Maanantai 23.1

- 6.10 Kokoontuminen Helsinki-Vantaan lentoasemalla
- 08.10 Lähtö Helsingistä; Finnair AY911 Helsinki - Berlin 08.10 - 09.05  
Saapuminen Berliiniin, laukkujen vienti hotelliin; Holiday Inn Express Berlin City Center, Stresemannstrasse 49, 10963 Berlin,  
<https://www.ihg.com/holidayinnexpress/hotels/us/en/berlin/berab/hoteldetail>
- n.10.30 **Grüne Woche –messuille tutustuminen** Berliinin messujen edustajan Mikko Nummen opastuksella (saapuminen ja lähtö eteläiseltä sisäänkäynniltä). Messuilla tutustutaan innovatiiviset uudet tuotteet (Professional Center) alueeseen, Suomen osastoon (halli 8), Brandenburgin osastoon sekä Berliinin ja Brandenburgin alueen maatalouden ja elintarvikealan etujärjestöön, ProAgroon. Aikaa jää myös omatoimiseen tutustumiseen.
- 18.00 Lähtö messuilta  
Yhteinen illallinen

## Tiistai 24.1.

8.00 Lähtö hotellilta

9.00-10.30 **Manufaktur von Blythen**

[www.de.von-blythen.com](http://www.de.von-blythen.com)



Manufaktur von Blythen valmistaa käsityönä kukista siirappeja, hilloja, marmeladeja, marinadeja, viinietikkaa, likööreitä ja mausteita. Tuotteiden aromaattiset maut luodaan muun muassa ruusun, orvokin, laventelin, kiinanruusun, seljan ja appelsiinin kukinnoista.

12.00-13.00 Lounas Restaurant Kräutermühle

<http://www.kraeutermuehlenhof.de/reisegruppen/index.html>

13.30-16.00 **Gut Ogrosen**

[www.gut-ogrosen.de](http://www.gut-ogrosen.de)



Tilayhteisö sai alkunsa vuonna 1991 kahdesta tilasta ja nykyisin yhteisöön kuuluvat neljä tilaa tekevät tiivistä yhteistyötä. Itsenäisillä tiloilla on vihannestuotantoa, maitokarjaa, maitorotuisia lampaista ja vuohia ja näiden maidosta valmistetaan käsityönä juustoja, rahkaa ja jogurttia. Tuotteita ja lihajalosteita myydään muun muassa tilayhteisön omassa kaupassa. Gut Ogrosen on yksi Saksan valtion valitsemista ekologisen maatalouden mallitiloista.

16.30- 18.00 **Chocolatiers manufaktur edelmond**

[www.edelmond.de](http://www.edelmond.de)



Edelmond on ottanut käyttöön perinteiset reseptit ja valmistaa käsityönä luomusuklaata suoraan kaakaopavusta ilman keinotekoisia aromeita. Suklaat maustetaan kuivahedelmillä, pähkinöillä ja mausteilla.

## Keskiviikko 25.1

9.00 Lähtö hotellilta

10.00-11.30 **Mühle Steinmeyer**

[www.muehle-steinmeyer.de](http://www.muehle-steinmeyer.de)



Mühle Steinmeyer on toiminut yli 80 vuotta saman suvun yrityksenä. Yritys valmistaa myllytuotteita, muun muassa jauhoja, hiutaleita, myslä, jauhosekoituksia perinteisillä menetelmillä lähialueella kasvatetusta rukiista, speltistä ja vehnästä. Mylly myy tuotteitaan omassa liikkeessä sekä tilausmyyntinä.

*lounas*

13.30-15.00 **Christine Berger - Sandokan**

[www.sanddorn-christine-berger.de](http://www.sanddorn-christine-berger.de)



Christine Berger on viljellyt tyrniä Brandenburgissa 1990-luvulta lähtien. Yritys on kasvattanut tuotevalikoimaa mehusta yli 50 erilaiseen tuotteeseen ml. marmeladit, viinit, mehut, tisleet sekä kosmetiikka. Viljely, tuotteiden valmistus ja jakelu on heidän omista käsissään. Yrityksen ympärille on rakentunut hedelmäelämyspuisto, jossa on mm. kahvila, ravintola ja myymälä.

15.30-17.00 **Karl's Erlebnisdorf**

[www.karls.de/elstal](http://www.karls.de/elstal)



Karl's on 95-vuotias perheyritys, jonka juuret ovat mansikan ja hedelmien kasvatuksesta ja mynnistä. Karl's on edelleen tunnettu mansikoistaan, mutta mansikoiden rinnalle on luotu koko perheen maaseutumainen elämyskonsepti. Elämyspuistoja on yhteensä viisi, joista vierailimme niistä yhdessä, joka sijaitsee Berliinin lähellä Elstalissa. Lapsille suunnattujen aktiviteettien lisäksi puistossa voi seurata mansikkamarmeladin ja karkkien tuotantoa sekä leipomotoimintaa. Lisäksi alueella on ravintola sekä myymälä.

## Torstai 26.1

9.30 Lähtö hotellilta

10.00- 11.30 **Märkisches Landbrot**

[www.landbrot.de](http://www.landbrot.de)



Märkisches Landbrot on leiponut leipää Berliinissä jo 80 vuotta, joista se on vuodesta 1981 toiminut luomuleipomom periaatteilla ja vuodesta 1992 Demeter-tuotannon mukaisesti. Leipomo käyttää raaka-aineenaan biodynaamisesti viljeltyä viljaa, josta 80 prosenttia tulee lähialueiden tiloilta. Leipomossa tuotetaan päivittäin yli 60 erilaista leipomotuotetta, joiden raaka-aine tulee päivittäin omasta myllystä.

12.00-13.00 Lounas

13.30-15.00 **BrewBaker**

<http://brewbaker.de>



Vuonna 2005 perustettu käsityöläispanimo aloitti toimintansa jo ennen kuin käsityöläispanimot tulivat muotiin. Englantilaisesta nimestä huolimatta yrityksen juuret ovat Berliinissä. Yritys valmistaa mm. berliiniläistä Berliner Weisse -olutta, johon sekoitetaan perinteisesti hedelmämehua.

15.15- 16.30 **Bio company – luomukauppa**

[www.biocompany.de](http://www.biocompany.de) (Turmstr. 42)

**BIO COMPANY®**

Die natürlichen Supermärkte

Tutustumme yhden Bio Company -luomukauppaketjun liikkeen valikoimaan. Bio Company ketju on perustettu vuonna 1999 ja se on Berliinin ja Brandenburgin alueen johtava luomukauppaketju 46 liikkeellä. Yritys on panostanut paikallisuuteen; lihatuotteista 75 prosenttia, sesongin hedelmä- ja vihannesvalikoimasta 40 prosenttia ja maitotuotteista lähes 100 prosenttia on Berliinin ja Brandenburgin alueelta.

19.10-22.05 Lento Berliinistä Helsinkiin; Finnair AY918 Berlin – Helsinki 19.10-22.05

Matkan hinta 750 euroa/henkilö. Hinta sisältää lennot Helsinki – Berliini – Helsinki, majoituksen kahden hengen huoneessa, aamiaiset hotellilla, Grüne Woche-messuliput, yritysesittelyt tutustumiskohteissa ja sekä liikkumisen Saksassa bussilla. Hinta ei sisällä ateriakustannuksia. Lisätiedot ja ilmoittautumiset pe 18.11. mennessä Sannalle, [sanna.lento@hamk.fi](mailto:sanna.lento@hamk.fi) tai 040-509 6443. Matkasta laskutetaan varausmaksu 250€ marraskuussa ja sitä ei palauteta, ellei tilalle saada toista henkilöä. Loppumaksu laskutetaan tammikuun alussa.

Pidätämme oikeuden pieniin muutoksiin matkaohjelmassa.