

# Hyvästit lihalle?

Hollannissa asiakkaita palvelee maailman ensimmäinen vegeteurastamo. Se tarjoaa kanalta maistuvia soijafileitä, tonnikalatahnaa ilman kalaa. Hittituote on shoarma-liha, joka on tehty makealupiinista.

Kaisa Viitanen | Kuvat Jussi Puikkonen



**I**han kuin vanhan ajan lihakauppaan astuisi. Seinät ovat valkoista kaakelia, pöydät marmoria. Näkyypä puodissa oikein perinteinen lihatukkikin. Mutta myymälän teräsaltaissa ei myydä lihaa, kaikki on täyttä kasvista.

Tämä viime lokakuussa Haagin keskustassa avautunut pikkuinen myymälä on herättänyt kansainvälisesti paljon huomiota. Jo paikan nimi hämmentää: *De Vegetarische Slager*, suomeksi kasvissyöjän teurastamo.

Myymäläpäällikkö Paul Bom hymyilee ja tarjoaa maistaiseksi tai-kinakuoreen leivottua makkaraa.

Tavallisesti tällaisia myydään hollantilaisissa asemakioskeissa, ja makkaraan on jauhettu kaikkein halvimmat lihat. Tässä on soijaa, eikä maku olekaan kitalakeen tahmeutuva ällö, joka pitäisi peittää tuhdilla ketsupilla. Ei, tämä on jotain ihan muuta.

Haagin pikkuinen kauppa näyttää vaatimattomalta, mutta se on vahva merkki globaalin elintarviketeollisuuden uudesta suunnasta ja kytkeytyy mielenkiintoisella tavalla meitä kaikkia lähivuosina koskettavaan kysymykseen: miten saamme ruoan riittämään?

Arvioiden mukaan vuonna 2050 meitä on täällä nykyisen seitsemän miljardin sijasta jo yhdeksän miljardia. Nykyiset ruoantuotantomenetelmät eivät millään riitä uusien sukupolvien ruokkimiseen.

Me länsimaalaiset olemme syöneet lihapitoista ruokaa jo vuosikymmeniä. Nyt myös vaurastuvien maiden asukkaat haluavat lautaselleen kanaa, nautaa ja porsaankylkeä. Se on kriisin paikka, sillä yhden lihakilon tuottamiseen tarvitaan moninkertaisesti kasvisainesta ja 10 000 litraa vettä.

Samalla pelto- ja vesimäärällä kasviperäistä ruokaa syntyy paljon enemmän. Ketään ei voi kuitenkaan kieltää haluamasta lihasta. Muutos onkin tullut toista kautta.

## Mikä kasvi lupiini on?

Vuonna 1997 Hollannissa riehui sikainfluenssa. Sen seurauksena miljoona sikaa piti tappaa. Seurauksena syntyi kiivas keskustelu eläintenkasvatuksen oloista. Osa hollantilaisista vähensi skandaalin myötä lihansyöntiään, moni alkoi suosia luomulihaa, ja jotkut lopettivat lihansyönnin kokonaan. Syntyi tilausta uudelle kasvisruoalle. Yksi sikainfluenssan havahduttamista hollantilaisista on De Vegetarische Slagerin perustaja Jaap Korteweg.

Liikkeen ilme on tarkkaan hiottu muistuttamaan entisajan lihakauppaa.

Tekolihajalosteet maksavat kolmesta viiteen euroon. Yhdestä rasiallisesta syö kaksi henkilöä.

Liikkeen ilme on tarkkaan hiottu muistuttamaan entisajan lihakauppaa.

– Sikainfluenssa avasi silmäni. Sain tarpeekseni huonosta eläinten kohtelusta ja rupesin kasvissyöjäksi.

Sattumien kautta Jaap Korteweg tutustui lupiiniin. Hollannissa se on ollut pienimuotoinen hyötykasvi jo





De Vegetarische Slagerin pikkuinen kauppa sijaitseen Spui-kadulla Haagin keskustassa. Kuvassa myymäläpäällikkö Paul Bom.





Jaap Korteweg jätti maanviljelijän työt ja ryhtyi isännöimään keinolihamyymälää Haagissa.



1.  
2.  
3.

1. Makealupiini on eri lajike kuin Suomen tienvarsilta tuttu lupiini, joka on myrkyllinen.
2. Tutkijat arvelevat, että lupiinista voi tulevaisuudessa tehdä vaikka jäätelöä. Sen miedon pähkinäinen maku soveltuu moneen.
3. Suurin kehityskohde on keinolihan purutuntuma, jossa tavoitellaan lihan tuntua.

## ”Kauppa näyttää teurastamolta, koska tavoittelemme niitäkin, jotka rakastavat lihaa.”

pitkään. Kyse on eri lajikkeesta kuin meilläkin tienvarsilla leviävästä villilupiinista, joka ei sovi syötäväksi sen sisältämän myrkyntakia. Viljeltävä lupiinilaji on jalostettu makealupiini (*Lupinus angustifolius*), joka ei ole myrkyllinen.

Sen siemenistä – tai oikeammin pavuista – on jauhettu leipomoihin jauhua. Harva kuitenkaan tietää kasvin erikoisominaisuuksista.

– Lupiini on aivan uskomaton tehokasvi, parempi kuin monien kasvissyöjien suosima soja, Jaap ylistää.

Lähiruokabuumin myötä lupiinilla on aivan uudenlaista nostetta. Soijan syönti ei ole kaikkien kasvissyöjän mielestä hyväksi, koska soja kasvaa trooppisilla alueilla ja viljelmien alta raivataan sademetsää. Paremman sadon saamiseksi soijan geenijä muunnellaan. Lupiini sen sijaan on erinomaista lähiruokaa. Se kasvaa Euroopassa luomuna. Se ei vaadi lannoitteita vaan parantaa maan laatua, sillä apilan lailla se sitoo maahan tyyppä.

Ympäristöseikkoja vielä tärkeämpänä Jaap pitää lupiinin ravintosisältöä. Kuten soijassa, lupiinissa peräti on 30 prosenttia proteiinia.

– Lupiinissa on lisäksi erittäin rikas aminohappokoostumus, runsaasti ravintokuitua, ja sen on todettu alentavan kolesterolia ja edistävän suoliston toimintaa, Jaap listaa.

### Lupiiniverkosto laajenee

Lupiini on muuttanut Jaapin elämän. Vielä viisi vuotta sitten Jaap viljeli pelloillaan perunaa, hernettä ja yrtejä. Nyt hän elättää itsensä lupiinilla ja on jättänyt maanviljelyn. Muutamassa vuodessa lupiinihanke on painunut valtavaksi asiantuntijoiden ja rahoittajien verkostoksi.

– Tämä meidän myymälämme on vasta alkua, hän sanoo.

Mutta miksi kauppa näyttää menneen ajan lihakaupalta?

– Me olemme idealistinen yritys. Toivon sydämestäni, että ihmiset vähentävät lihan syömistään, vaikka edes yhtenä päivänä viikossa, Jaap sanoo ja naurahtaa.

Hän on varma, että kasvissyöjät löytävät hänen tuotteensa joka tapauksessa, luki kaupan ikkunassa sitten teurastamo tai kasvikauppa.

– Mutta me haluamme tavoitella myös sitä joukkoa, joka rakastaa lihaa.

Jaap pahoittelee, että ei ehdi puhua pitempään. Yrityksen johtokunnan pukumiehet ovat nimittäin tulossa kokoustamaan. Porukan tarkoituksena on kehittää lupiinista niin hyviä tuotteita, että ruoasta tulee kansainvälinen vegebrändi.

### Miltä se maistuu?

Eiköhän jo maisteta näitä erikoisia keinolihasapuskaita. Myymäläpäällikkö Paul halkaisee sämpylän, johon on leivottu lupiinijauhoa.

– Se lisää leipään proteiinia ja ruokaisuutta, hän kertoo.

Sitten mies kauhaisee kylmiöhyllystä beigenväristä tahnaa. Tässähän on syntymässä perihollantilainen lounasleipä. Tahna näyttää ihan tonnikalalta.

– Tahnan nimi on *spicy non tuna*. Se on tehty soijasta, Paul kertoo.

Eroa kalaan ei maussa kyllä huomaa millään tavalla. Tai huomaa siinä mielessä, että leipänen maistuu raikkaalta!

Kylmiöaltaissa on tyylikkää rasioita, joissa on lihattomia teriyaki-vartaita, lihapullia, kiinalaisittain marinoitua kanaa sekä kebabbaareista tutunoloista ”shoarmalihaa”, joka on tehty lupiinista. Sitä ostan. On sokkotestin aika.

Kutsun kotiini kaksi kaveria, kasvissyöjän ja intohimoisen kebabin ystävän, tosin eri aikaan.

Rasiasta putkahdellensa lupiiniriekaleet näyttävät aivan lihalla ja pannulla aineskäyttäytyy kuten liha, sihisten ja joustuen hieman lastan kosketuksesta.

Kasvissyöjää joudun hetken vakuuttelemaan, että annosta todella voi maistaa. Maku on nimittäin rasvaisen lihaisa. Ystä-



## "TULEMME TOISTEKIN"

Haagilainen Carin Galstaun odotti Vegetarische slagerin aukeamista vuoden.

"Tästä paikasta oli sellainen mediamyllytys, että kuvittelin paikan paljon isommaksi. Minusta tässä saisi olla ravintolakin."

Haagin sinfoniaorkesterissa soittavat Laura Fraticelli ja Johannes Moller poikkesivat kauppaan ensi kertaa ja söivät lupiinisämpylät. "Hienoa, että pikaruoka voi olla ympäristöystävällistä, terveellistä ja herkullista", pariskunta sanoi ja lupasi tulla uudelleenkin.



väni mielestä lihan maku on aluksi outo, ja hän joutuu muistuttamaan itseään, ettei suussa ole oikeasti ole eläimen lihaa.

Shoarma-pala joustaa hampaiden välissä hetken, ennen kuin se antaa periksi ja murtuu. Mutta murtuisiko se sittenkin lihaa nopeammin?

– Hyvää kyllä, kun tottuu, kuuluu kasvis-syöjän lopullinen arvio lupiinihahasta.

Seuraava vieras ei tiedä syövänsä kasvista, mutta huomaa heti, ettei lautasella ole lihaa. Hänestä vege-shoarma muistuttaa jollain tavalla syysieniä.

– Maukasta ja jotenkin kevyttä, hän arvioi.

Eli ei lupiinihahasta ihan aidosta lihasta käy. Mutta pitääkö sen käydäkään?

Jaap Kortewegin mielestä pitää. Hän ei ole vielä tyytyväinen lupiinin koostumukseen eikä siksi ole lanseerannut kuin muutamien lupiinituotteiden. Suurin osa hänen kauppansa antimista on vielä soijasta.

– Tuotekehittelyyn menee vielä vuosi puolitoista. Mutta me maltamme odottaa.

## Hollanti tutkimuksen kärjessä

Wageningenin yliopistossa Hollannissa kymmenen elintarviketutkijaa kehittää kasvipohjaisia proteiiniiruokia. Ryhmää johtava tohtori Atze Jan van der Goot tuntee hyvin Jaap Kortewegin ja hänen toiveensa lupiinin kehittymisestä. Tutkijat haluavat ratkaista, miten kasviksista luodaan samanlainen purutuntuma kuin lihalla.

– Lihan viehäytys johtuu sen sisältämistä minimaalisen pienistä lihaskuiduista. Juuri ne luovat purutuntuman, jota lihansyöjä kaipaa: nestettä sisältävät elastiset lihaskuidut antavat periksi, van der Goot selittää.

Lupiinin tutkimus on vielä alussa. Mutta kenties tulevina vuosina kasvipohjainen proteiiniiruoka yleisty – ja halpenee. Toistaiseksi tehotuotettu liha on kuitenkin edullisempää kuin keinoliha. Hollannissa lupiinihahasta on luomuliha hinnoissa.

– Poliitiikan keinoilla asiaan voisi vaikuttaa, esimerkiksi lisäämällä lihatuotannon ympäristövaikutukset lihan hintaan, van der Goot sanoo.

## Jukka Lassilan tilalla jalolupiini rehottaa.

### Koska lupiinia saa Suomesta?

Hollanti on kasvipohjaisten proteiiniiruokien kehittämissä edelläkävijä. Vaan saa niitä meiltäkin. Helsingin keskustan Ruohonjuuressa valikoima on suurin. Hyllyssä on vegetaristeille tuttua, soijamaidosta juoksettamalla tehtyä tofua, soijapavuista fermentoitua tempehiä ja vehnägluteenista valmistettua seitania. Uutuutena on jauhettuja hampunsiemeniä, jossa on peräti puolet proteiinia.

– Valikoima kasvaa koko ajan, kertoo ruokatarvikkeista vastaava Sini Martikainen.

Joukossa on jo ensimmäisiä brändättyjä valmisruokiakin, kuten chili sin carne.

Hollannin lupiinijalosteita Ruohonjuuresta ei saa, eikä lupiinia muutenkaan. Mutta Uudellamaalla Tuusulassa makealupiini kasvaa rehottaa. Lassilan luomutila on erikoistunut proteiiniikasveihin, härkäpapuun, herneeseen ja öljyhamppuun.

Lupiinia Lassilan perhe on kasvattanut jo kymmenen vuotta. Tilan nuoren isännän Jukka Lassilan mielestä se on loistava ruokakasvi.

– Sitä voi keittää soijapapujen tapaan, ja rouheena sitä voi käyttää laatikkoruokiin ja leivontaan, hän sanoo.

Jos peltopinta-alaa olisi enemmän, viljelijää kiehtoisi kokeilla myös jogurttimaisia lupiinituotteita. Tähän asti sadot ovat jääneet pieniksi, eikä lupiinia ole riittänyt uusiin kokeiluihin.

Wageningenin yliopiston Atze Jan van der Gootin mielestä Lassilan kaikista proteiiniikasveista voisi oikealla tekniikalla jalostaa myös lihamaisia tuotteita.

– Tekniikan kehittäminen on nyt kasvi-proteiiniiruokien suosion kasvattamisessa avainasia, van der Goot sanoo.

Jahka ensimmäinen suomalaisryttäjä tehtävään ryhtyy, tarjoan ensimmäisen mainoslauseen: riesasta herkkuruokaa. Lupiini on nimittäin hyvää! [www.devegetarischslager.nl](http://www.devegetarischslager.nl) ■