

Päivä kotiteurastamossa

HYVÄN ELÄMÄN KIVUTON LOPPU

Viimeiseen asti hiottua työskentelyä, viileän lempeitä otteita, mutta myös paljon verta ja hikeä. Tätä kaikkea on työpäivä pienessä kotiteurastamossa. Ensikertalaiselle vierailu teurastamossa on rankka kokemus. Herkille se ei sovi lainkaan. Ei myöskään tämä juttu.

Harri Hahtolan kylmi ohkaa jalka piekaksi, niin työllistetty kotiteurastamo on.



Kilo 8.00

Etelä-Pohjanmaalla isokyröisen mautilan pihalla seisoo kaksi miestä. He katselevat aidan takana karsuissa päällitelevillä lampaita. Lampan ovat koneyji ja kiinnostuneita ihmisistä.

"Näitä on pidetty todella hyvin. Ovat totuneet ihmisiin", **Harri Hahtola** sanoo ja katselee, kun **Seppo Kangas** tarkastelee lammastaun kuntoa ja vointia. Molempien miesten - teurastajan ja tarkastuseläinlääkärin - toiveena on lamsien hyvä kunto, sillä vain terve lammas kelvää teuraaksi. Tämä lauma odottaa nimittäin viiksestä maikaansa muutaman kymmenen metrin päähän kotiteurastamon tainnattamoon.

Vielä ne eivät kohaloean kuitenkaan savista, vaan hamuavat sulolaina teurastajan tarjoamaa kletä ja kurottavat turpiaan elinlääkärin kohti.

Kilo 8.10

Vain vielä ei ole lamsien aika. Pihaan ajaa auto, josta vetää perässään kuljetusvaunua. Vaunussa maika yksi harvinaisimmaksi käynyt teurastettava, hevonen. Hahtolan teurastamo ei ota hevosia lämmäläti vastaan, koska lihan markkinointi on vaikeaa. Hevosenrauhon osista vain fileet kelpaavat ravintoloihii. Muulle ei ole kysyntää.

Omistaja, vartuneempi mies, taluttaa kymmenvuotiaan suomenhevosenin perivauunusta. Hevosen on mallikon silmään terve ja komea kuin vain liinahajajanes suomenhevosen voi olla. Hevosen teuraaksi myyvä urkintajakia myöntää, ettei orin terveydessä ole vikaa.

"Ei siitä vaan tullut ravihevosta, on niin pieni. Eikä sillä oikein mitään käynnöä enää ole, kuin ei tytärkkin ehdi siitäkään ratsastelemaan."

Mutta miksi teuraaksi? Ihmettellemme epäuskoisi-



TEKSTI:

Kirsi Haapala

KUVAUS:

Johanna Tervo

Hahtolan kotiteurastamo, Isokyrö

Päivä kotiteurastamossa



mut ja pujoitettu aenken suojaksi muoviset pussukat. Tempoilemme astein kanssa, kun seinän takaa kuuluu laukaus.

Rytmämme lyhyttä käyväää pitkin tainnuttamoon, missä kohtamme epätodellisen näyn. Vielä minuutti sitten korviam kysyvästi häiritellyt hevonen mäkää nyt lailla elottomana, otsassaan tuskin havaittava reikä. Sen rimmassa on suurempi, silinälinen vinoneläön ruotoinen reikä, josta palppuun tummanpunainen veri. Sivupöydällä lepää järeäs näköinen pistooli.

Omistaja on lähtenyt.
"Hyvin usein hevosenomistaja jää pois tältä väimeiseltä matkalta. Olemme teurastaneet lemmikin asemassa pidettyjä raseja, joiden omistaja ei kestä nähdä tätä", Harri Hahtola sanoo ja pujoittaa hevosen takajalkaan paksun kettinän, jolla hevonen nostetaan roikkumaan.

"Parempi onkin, etteivät tule tänne, jos ahdistaa. Hevonen siisti omistajansa stressin ja hätilän, ja se tarttuu. Ilman ihmisen pelkoa hevonen ei tskua tiedä, mihin sitä tuodaan, eikä ehdi pelätä", Sami Hahtola sanoo.

Hevonen lopetetaan pienteurastamossa ampumalla, mikä vaatii vakaan käden ja rauhallisen hevosen. Hahtolat eivät ota teurastettavaksi "viiäpäisiä" hevosia, jotka teurastavat vanhikkanaasi jipissa.

Teurastaja ei menisi asiakkaan päitkiksi. Vaikka Maarit Hahtola sanoo kyllä joskus "pelastaneensa" muutamia teurastushevosiä omaan talliinsa.

"Alkuaikoina minulle piti aina valedellä, että hevosilla oli mennyt alit. En kestänyt ajatusta terveen hevosen teurastamisesta", hän sanoo. "Useimmat teurastushevokset kyllä ovatkin jälkiväiväisiä tai vanhoja."

Hevonen roikkua katosta ja valuttaa verta muuttaman minuutin. Koko ajan se potkii ja htyky. Teurastaja on tyytymäinen "liikkuvaiseen" ruhoon, sillä näin veri tulee paremmin ulos. Jotkut hevoset eivät juurikaan saa lihaskouristuksia kuoleman jälkeen.

Katselen tumpu: suurista, kuinka hevonen suolistetaan, jalat leikataan ja nahka kuoritaan pois. Syötävää filellä hevosesta saa 20 kiloa. Ne menevät Helsingin ravintoloihin tai Hakaniemen halliin. Loput 200 kiloa ovat murheenkryyni, sillä makkaravärkeiksi hevoselihä ei enää juurikaan kelpaa. Teurastaja koettaa kuitenkin etsiä käyttökäsitäksensä kaikelle mahdolliselle, jotta jiltteenkäsitelylaitokselle Hoekajoille jäisi mahdollisimman vähän teurasjätettä viettäväksi. Hevon karvot laitetaan sivuun – ne ottaa kengittäjä opettavilleiksi. Nahka suolataan ja taitellaan pakettia. Se menee nahkatekijämateriaaliksi Kokkolaan.

Lopulta ruho tyhennetään katossa kulkeva hissin pitkin kylmiöön rippumaan. Hevosen kaikut supistelevat vieläkin.

"Lämpötilavaiktelu sen tekee", Sami Hahtola sanoo hirtteään järkyttyneen ilmeeni.

Kilo 9.00

Tainnuttamoin on siivetty ja puleerattu kiltteiväksi. Harri Hahtola avaa tainnuttamoin sivuoven ja päätää ensimmäisen sin sisihin. Hän pitää tempoilevaa ja kiltuvaa silkaa tiukasti jalkojensa välissä, kun Sami asettelee sähköanturit sin ohimolle ja painaa ne yhteen. Silka vetää silmänsä viltromästä sikkaralle, jyrkiytyy ja kastelee lattialle. Sekunään plästä **Rami Hahtola** pistää sin kaimakoon reitiä, josta sulkuuu kiivaasti verta.

"Silka ei kuole sikköön, vaan taintuu. Sitten siitä lasketaan veret, ja se kuolee. Jos silka ammuttaisiin, se menisi täällä huoneessa vaikka kuinka", Harri Hahtola sanoo ja näyttää kiltteivään pyörivän liikkeen.

Kohta tainnutushuoneessa on jo neljä silkaa. Ensimmäinen vasta sikkö kuolemaa, toinen pyörii kovalle kolmalla kaimakonessa, kolmas mäkää ptydällä koneesta löyryävän puhtaana tulleena luovuttamassa ajroita ja sorkkiaan ja seljää >

Pienteurastamo palvelee pieniä lähellä

Hahtolan kotiteurastamo on perheyritys. Harri Hahtola sai pari vuotta sitten sisäpieliseen molemmat polkansa. Samin ja Ramin, Puoliso Maarit on myös mukana firmassa: toimiston puolella, laadunvalvojajana ja tuotteiden kuljettajana.

Pienteurastamon Hahtolan yllityksestä tekee sen koko ja kapasiteetti. Pienteurastamot ovat suostuttu lähialueen ihantuoittajan keskuudessa, sillä ne olivat vasten myös pieniä eläimääni. Etuna on myös lyhyet kuljetusmatkat ja se, että pienellä toimijalla saa halutessaan oman eläimen leikkurina ja pakettuna. Hahtolassa teurastetaan lampaita, nautoja, hevosia, sikoja ja joskus myös strutsia.

Kylläteurastajien perillä

Sami ja Rami ovat tottuneet suhtautumaan kuolemaan luonnollisesti ja lepeestä saakka Harri muistelee polkiansa olleen vielä "taka-pieni", kun nämä jo leikkasivat isän avuksi kolla lampaanpöytä.

"Kyllä se vähän tuntui kurkussa, kun ensimmäisen kerran kun sika putosi", Sami Hahtola puolestaan muistelee.

Sami ja Rami ovat perineet isänsä ammatin, mutta Harri Hahtola aloitti työn vasta aikuisena. Ensimmäinen ammattitaitokurssi saajaksi, kun hän vieriteltä vuotta sitten koki, että teurastajana voi saada elantonsa.

"Meillä oli tilaa kolme, jotta maai joku. Sami me kyläteurastajan polkoi. Toimikunta katsoi, jotta ajatuksen ryhtyä hommaan. Varsinkin, kun kyläteurastajat alkoivat olla kaikki yli kuusikymppisiä. Arvelin, että työtä riittäisi."

Harri Hahtola sai oppinsa teurastamisesta johon kiltteivään juuri niltä vanhoilta kyläteurastajilta, joiden ammattitaitoa hän ihaili.

Alussa oli silti hankaluuksia. "Tän yhtä lemmeäkin tunnin. Kyllä siinä näki virtaa ja aattein, ettei tästä mitään tule. Aikui työssäni olivat hukassa. Sain seläisiä ihaskipuja, ennen voinut seuraavana päivänä teltä mitään."

Hän kertoo alussa myös vähän pelinneensä siloja. Silat haustivat ja yrittivät näykkä.

Nyt hän on työssäni taitava ja nopea. Hän on opettanut polleerkin kaiken, mitä nämä osasivat. Tosin Rami on koulutukseltaankin lihantelekoja Samin koulutus on CNC-koneistaja.

Säännökset sanelevat investointia

Hahtoloiden teurastamoon olisi tulossa näin paljon tilauksia kuin he ven ehtivät tehdä. Nyt, kun työtä tekää näitä käsiparia, teurastamoina onkin voitu isätä. Helppoa ei pienteurastamoinen arki kuitenkaan ole.

"Pieniä on vaikeaa. Koko ajan tulee uusia sääntöksiä, joiden noudattaminen on kallista. Kiltta pitää ostaa virallinen saha, jolla voi leikata hevosenuhoon halki. Saha maksaa meikkin kymppitonnin."

Harri Hahtola kertoo, että esimerkiksi Seksassa ei ole isoja ihelätojen teurastamoina. "Kaikki ovat siellä samanlaisia kuin me. Suomessa pienet ja isot olivat samoilla markkinoilla."

Hahtolan kotiteurastamo on laajentamassa ehkä jo tänä vuonna. Kylmätiloja on saatava lisää. Laajennuksen yhteydessä tilat myös uudistetaan uusien sääntöjen mukaan, jotka määräävät muun muassa, että eläimet on laimutettava tainnutuskahdossa. Eli ruho ei missään vaiheessa kosketa suoraan lattiaan.

"Minä polka en jaksaisi enää ehtisi tehdä kaikkea", Harri Hahtola sanoo. "Tarkoitukseni on, että tulevaisuudessa pojat ottavat yrityksen hoitaakseen kokonaan."

Perheyrityksen pojat ovat tottuneet suhtautumaan luonnollisesti jo lapsesta saakka.



na kuvajon kanssa. Eikä oljasta pollea voisi myydä sitä tarvitsevalle?

"En malta! Se on ollut minulla varasta saakka. Suuttaisi mennä huonoihin käsiin", omistaja toteaa ja pitelee hevosta paikallaan elinlääkärin kuunnellessa sen sydäntä stetoskoopilla.

Kysyn elinlääkäriltä, mitä hän ajattelee täysin terveen hevosen pihviksi pistämisestä.

"Eihän se makareilta tunnu", hän myöntää.

Omistaja taluttaa hevosen teurastamokemmuksen tainnutushuoneena ovelle. Kysyn vielä kerran omistajalta, eikö tule auru puseroon plästä hevosen päivät näin kesken käikön? Omistaja vakuuttaa, ettei tule. Korttialille jäi vielä kymmenen muuta.

Somassa nimut ja kuvaja kutsutaan sivuhuoneeseen. Meidän on puettava yllämme valkoiset suoja-



Hevonen lopetetaan pienteurastamossa ampumalla, mikä vaatii vakaan käden ja rauhallisen hevosen.

roikkuu yhden sorkan varassa katossa. Huoneessa on kostea ja äänekkää. Häisee palaneelle. Katosta roikkuvan siirrahon karvoja poltetaan.

Siat ovat luomusikoja. Ilmajokelainen luomusikatilallinen ei pyyry toimittamaan niin paljon sikojä kerrallaan, että sopimus ison teurastamon kanssa omistuisi. Tainnutushuoneen oven takana karsinassa röhki vielä lisää töpselikköitä. Ne ovat tavannaista tuotantoa Mäslahdesta, ja niiden sikalato-vereita lähti kokonainen rekkakuormallinen LSO:n teurastamolle. Pieni erä eläimiä tuotiin kotiteurastamoon, sillä vain tiukki tuottaja saa syödänsänsä oman sikansa. Isoissa laitoksissa se ei onnistu.

Kello 9.20 ensimmäinen silä työntekijän kylmään riippumaan. Hieman ennen kymmentä kylmissä on viisi sikaa.

"Jos oikein hyvin menee, tunnissa ehti tehdä viisi sikaa tai mutaa. Lämpöä saadaan kymmenen tunnissa", Harri Hahtola selvittää.

Hahtoloiden työjärjestys tainnutushuoneessa näyttääkin perin hallitulta ja viimeiseen asti hietauta. Siinä teurastuksessa, suolistamisessa ja poltelussa on nousta eri työvaihetta.

Niiden aikaa ei montaa sana vaihda. Jokainen tietää tarkkaan, mitä ruuhalle kulloinkin tehdään. Loppupu-los näyttää siistiltä. Siat roikkuvat kylmähuoneessa riveissä, ja jokaisen ruhon alla kookassa roikkuu identtien valikoima sisielimiä: sydän, leuhkot, munuaiset ja maksat.

"Menee koirille, niin kyllä herroille", Harri Hahtola naurahtaa gourmetsuista.

Siinä nahka jää tähteksi - se ei kelpaa säämiskään materiaaliksi nälään Suomessa. Hahtolat maistevat, että jokin aika sitten sen markkinoita koetettiin selvittää Kiinassa, mutta ainakin vielä nahat heitettiin jäteisiin.

Klo 10.00 pöydään tauko. Isä ja pojat rievat valkoiset esussaan ja takkinsa ja istahtavat pöydän ää-

reen. Pöydässä on kahvia, leipää, juustoa ja huuminkinkkusujuja.

Klo 11.00

Teurastettuna on hevonen ja kymmenen sikaa

Harri Hahtola peruuttaa autolla kuljetusvaunan lammaslaitoksen eteen. Harri ja Rami menevät lampaiden sekain ja ohjaavat niitä vaunuun. Yksi lammas asettuu poikkiloin lastausaukulle ja saa muutkin epäoiminnin. Rami nostaa lampaan lempeästi ylös ja rikkäisee oikeaan suuntaan. Kohta vaunussa on parikymmentä määkijää.

Vaunujetaan teurastamon kulman taakse. Lastausaukulta pitkin lampaat kopteilevät samaan laarsiinaan, "olotushuoneeseen", jossa siat olivat aamulla. Siirtyminen teinuttamoon puolelle. Olen odellen pukeutuneena valkoisiin housuihin ja takkiin, mutta henkien suojauspuusak seniiväit roakkin. Niiden sipunulle oli pääsyt verta.

Harri Hahtola ottaa lampaan kerrallaan huoneeseen, puista taimin jalkojensa väliin, vilkkaase säh-

kötäinnettimen viisareita ja timalleen oikealla hetkellä painaa anturit lampaan ohimoihin. Lammas kastuu välittömästi, ja Rami viiltää siltä kurkkuun. Sami ottaa lampaan ja siirtää sen vielä kättävillä latilla sivummaaksi. Lampaan karvoisen ruumain alta valuu verinero hyljälleen kösti lattian keskellä oleva viemäriä.

Huoneessa on sikojen teurastukseen verrattuna kovin hiljasta. Lampaat eivät juurikaan ääntele, eikä kolkseva kaltrauskone käy. Tainnutus, viilho, riviin. Kaikki tapahtuu nopeasti. Kas huoneen lattialla ma-kaa kymmenen lammasa, katson kellosta että aikaa on kulunut vain kaksi minuuttia.

Lammas numero viisi avaaee suutaan ja kokee. Joudun muistuttamaan itseäni, että se on jo kuollut, vaikka mieli tekisi huutaa, että yksi elää vielä! On vaikea uskos eläimiä elottomaksi, kun se näyttää vielä aivan elävältä. Ja kuulostaa. Irvistelen, ja teurastajat vilkkaavat minuaan hevituneina. Rami käy irrottamassa pään jokaiselta lampaalta ja lie'uttaa ne huoneen nurkkaan. Irtilleikatut sorkat hän viskaa muoviseen lastikkoon ja osuu kaikilla neljälläkymmenellä kerralla.

Teurastajat, isä ja pojat, käsittelevät eläimiä viilein lempeästi. He eivät tee yhtään turhaa liikettä eläimiä käsitellessään, eivät ennen eivätkä jälkeen niiden kuoleman. Teurastajien liikkeistä huokuu rauhallisuus ja määrätietoisuus. Eläimet saavat varmasti nopean ja kivuttoman lopun, ja myös rauhalliset viimeiset hetket. Viimeisen ylösel ne viettävät mukavan näköisesti, pehmeiksi kuvitetuissa tiloissa.

"Nämä ovat eläneet hyvän elämän", Harri Hahtola sanoo ja kertoo Tesol-romuisten lampaiden tulleen edellisiltänsä Vaaian sparristosta. Lampaat ovat alle puolivuotiaita, karitsoja silis. Vanhoja lampaita ei meillä juuri ravinnoksi enää teurasteta.

Miehet pyörittävät lampaita melkein kuin esittäisivät harjoitellaan tanssimumeron. Suolet, sisielimet, päät löytyvät vaahdikkaasti onaan korissa, eikä kukaan heitä vahingossa toista sisoskahuilla. Nahan irrottaminen kuulostaa ilkeältä, mutta samalla se näyttää kiehtovalta käsityöltä. Harri etevämpiä tekee esityt nahan irrottamiseksi. Sami nostaa viin-sillä lampaan irti nahastaan.

"Hanskat ovat tässä hommassa vain haitaksi". Sami Hahtola sanoo repiessänsä lampaannahkaa.

Nahat menevät naapurikuntaan Ylistaroon muokattaviksi.

Klo 12.00 ensimmäinen lammas siirretään kylmään.

Klo 12.05

Teurastamista ja käsittelyä edottaa vielä 47 lam-masta. Ne Hahtolat aikovat vielä saman päivän ai-kana saada urakoitua. Työ on fyysisesti raskasta, ja tekijöiden kasvot kihtelevät hiestä. Tuukoja on pakko pitää, jotta jaksisi. Lampaiden loppumisen jälkeen vielä siivotaan tainnuttamoa ja eläimiltä.

Klo 18.00

Työpäivä päättyy.

Seuraavana päivänä lihat leikataan ja pakataan vakuumipusseihin, ja Maarit Hahtola lähtee kuljettamaan sitä asiak-kaille Etelä-Suomeen. Lisäksi eräisiin häihin on tilattu lammasrooveopaietit juhlaväline. Luomusikatilallinen ilma-joelta hakee omansa pois itse ja mark-kinoi ne edelleen omilla asiakkailleen. Osa verestä menee koiraharrastajille verijäljen harjoittelua. Koirat saavat myös osansa jätteistä. Käytröön kelpaa-mattoman teurasjätteen Harri Hahtola kuljettain Honkajoenle, mistä siitä teh-dään liha-luuanhoon tai myydään bio-dieselin raaka-aineksi. Siirten odote-taan seuraavaa eläinereä. ■

TEURASTAMOT SUOMESSA

Suomessa on kaikki-aan 114 teurastamo-a. Niistä 20 on isoja, val-tioa valvovan eläis-teurastamoita. Teurastamoita 94 luokit-laan pieniksi, ja niiden toiminta valvovat kur-nat. Lisäksi voi olla joi-takin läiteurastamoita.

Teurastamon luokit-telu isoihin ja pieniin määrittäyty teuras-mörien perusteella. Pien-teurastamoissa teurastusten määrä jää alle 20 eläinyksikköä vuosissa ja 1.000 eläin-yksikköön vuodessa.

Isot ja pienet teurast-amot eroavat toisistaan myös muillo kriteereillä kuin eläinmää-rissä mitattuna. Pien-teurastamot ottavat usein juustuvaimin vastaan pieniä eläin-määriä. Pienteurasta-moilla on myös hel-pompi saada "oma sika omaan pöytäin" kuin isoilla. Usain suuret teurastamot viittävät enemmän käsityötä vaativia teuraseläimiä, kuten hevosia ja lam-paita.

Isoiden teurastamol-hin järjestetään keräilykuljetuksia, joiden aikataulut suunnitel-

laan viihirtään viikoksi etukäteen. Pienempiin teurastamoihin eläimiä voi viedä usein juustuvaimin - mutta usein kuljetus jää eläimen omistajankustalla.

Kalkki teurastamot noudattavat yhteisiä hygieniasääntöjä, joita usein, sin sanottu EUn hygieniapaketti, tuli voimaan vuonna 2006. Jotkut pienteurastamot eivät aikai-semman binaäädännön mukaisen ärtymälöjan aikanaasen ennen vuot-ta 2005 pystyneet täyt-tämään vaatimuksia, ja voivat nyt olla hanka-luokissa