

Herkullista vihreää

Lindrothin puutarha

Kasvihuonepinta-ala 1 ha

Peltoviljelmät 3 ha

Liikevaihto n. 1,4 milj. €

Työllistää sesongista
riippuen 5 – 25 henkeä

Päätuotteina salaattit ja yrtit



Liisa Lindroth iloitsee suomalaisten kasvavasta viherinnostuksesta. Kädessä hänellä on vehnäorasta.

| Teksti Ann-Mari Rannikko

| Kuvat Marttiina Sairanen, Shutterstock

Sitruunatimjamia, omenaminttua ja ananassalviaa. Lollo rossoa, tammenlehti- ja keräsalaattia. Latva-artisokkaa, suippokukka-kaalia ja hunajanaurista. Ne ovat DeliVerde, eli herkullista vihreää. Niitä, sekä kymmenittäin muita lajeja salaattia, yrttejä ja vihanneksia kasvaa Lindrothin puutarhassa Turun Paimalassa.

– **ENSIMMÄINEN OMA** kasvihuone rakennettiin tänne isovanhempieni maille vuonna 1989. Torilla olemme Hannun kanssa kuitenkin myyneet vihanneksia jo opiskeluaikoina, eli pitkälti yli 30 vuotta. Puutarhasta muodostettiin perheyrittäjä 18 vuotta sitten, ja nyt viljelyksiä on hehtaarin verran kymmenessä lasi- tai muovihuoneessa ja kolme hehtaaria avomaalla, selvittää Liisa Lindroth puutarhan syntyä ja kehitystä.

Työnjako Paimalassa kulkee niin, että puutarhuri Hannu Lindroth hoitaa kasvien kasvatuksen yhdessä perheen esikoisen, 25-vuotiaan Eeron kanssa. Liisan työtä on myynti ja markkinointi. Niin ja erikoiskasvien kokeilu.

– Ja sehän sopii, nauraa puutarhurin puoliso.

Liisan kokeiluviljelyn myötä puutarha on profiloitunut suurien salaattien lisäksi yrtteihin.

– Uusia juttuja on hauska kokeilla. Toiset kasvit menestyvät ja toiset päätyvät kompostiin. Näitä kokeiluja olen tehnyt



Kesäkauppa Sinua lähellä!

HINNAT VOIMASSA 1.6-31.7.2014



2⁵⁹ /pkt

Kivikylän
HUILUNTUHTI
GRILLIMAKKARA
400 g (6,48/kg)



1⁹⁹ /pkt

HK
AMERIKAN PEKONI
170 g (11,71/kg)



2⁹⁹ /pss

Jyväshyvä
KESÄKASSI
500 g (5,98/kg)



0⁶⁵ /kpl

Ingman
JÄÄTELÖTUUTIT
66 g (9,85/kg)

Sale

Siellä missä sinäkin

MARKET
Enemmän kuin edullinen

Muista katsoa
parhaat
etusi netissä!

TOKEDUT.fi
Parhaat etusi netissä



Väri-iloittelua basilikalla.



Kirveli sopii mausteeksi lähes kaikkiin ruokiin.



parikymmentä vuotta, kertoo tietotekniikan infrastruktuurin myyntityön virallisesti vuonna 2008 puutarhatyöhön vaihtanut Liisa.

Tänä kautena uutuutena Lindrothien kasvihuoneviljelyssä on oliiviyrtti. Pieniä laakeripensaita on rivillinen kokeilussa, samoin totimausteeksi sopivaa yrttiä ja rohto bulbinetä. Liisa yllättää kokeilemaan muitakin uutuuksia.

– Rohkeille kokeilijoille on tarjolla ananas-salviaa, sitruunatimjamia ja toistakymmentä erilaista makuminttua. Herneensoja ja vehnäorasta kasvatamme muun muassa vegaaneille.

Kauden aluksi kaikki myytävä kasvaa kasvihuoneissa eli yrtit, salaattit, varhaisperunat ja -vihannekset. Kevään edessä huoneisiin jäävät vain salaattit ja yrtit.

Tällä hetkellä erilaisia yrttejä viljellään lasikaton alla noin 30 lajia ja salaattilajejakin on kymmenkunta.

Vihannekset, kuten kesäkurpitsa, tilli, peruna, latva-artistokka ja kymmenet erilaiset kaalit ja sipulit kasvatetaan nyt jo avomaalla.

Puutarhan nimeen liitetty tuotemerkki DeliVerde syntyi 12 vuotta sitten.

– Torikaupan lisäksi avasimme aikoinaan myyntitiskin myös Turun kauppahalliin. Jo edesmenntyn mainosguru Visa Nurmi suunnitteli meille sinne tuotemerkin. Hän uskoi vakaasti, että siitä muotoutuisi brändi. Ja näinhän on käynyt, kehaisee Liisa ylpänä.

Makuminttuja kasvaa Lindrothin puutarhassa kymmentä erilaista.





Vuonankaali ja viinisualaheinä (oik.) ovat viimeisimmät tulokkaat suomalaisten salaateissa.



Yrttiruukussa sitruunatimjamia, rosmariinia ja minttua.



Hyvä keräsalaatti on ruusumainen ja iso.

Ylpeyteen on aihetta, sillä kauppahallin myynti pyöri vain vuoden, mutta DeliVerde tunnetaan edelleen. Ja nykyisin myös koko Suomessa.

Vaikka Lindrothit haluavat edelleenkin pitää kiinni torimyyjän imagostaan ja myyntipaikastaan, ovat DeliVerden tuotteet leviittäytyneet kauas Turun kauppatorilta. Nykyisin asiakkaina ovat myös elintarvikemyymälät niin Turussa, Helsingissä, Tampereella kuin esimerkiksi Lahdessa sekä yksityinen vihanestekku ja ravintoloita Turussa, Kustavissa ja Helsingissä.

– Olemme juuri sopivan kokoinen tuottaja. DeliVerden tuotevalikoima on riittävän laaja ja vähän erikoinenkin, mutta firma toisaalta niin pieni, että se pystyy joustavasti vastaamaan asiakkaiden toiveisiin, sanoo Liisa Lindroth.

Kuin osoituksena tästä, Suomen Kaupapuutarhaliitto ja Kotimaiset Kasvikset ry valitsivat Lindrothin puutarhan DeliVerden vuoden 2013 Laatu tuottajaksi.

Salvia nousee yrttikeskusteluissa esille tavanne takaa. Paitsi että Liisa käyttää sitä mausteena ja kuullottaa voissa perunoiden kyytipojaksi, hän suosii salviaa myös koristekasvina.

– Salvia on hyvä yrtti ruukkukasvatukseen, sillä se kestää vähän kylmääkin. Se sopii mainiosti myös kukkapenkin koristekasviksi, koska salviasta on myynnissä monia, kirjavalehtisiä muunnoksia.

– Istutimme salviaa ja muitakin yrttejä vanhempieni haudalle. Ne sopivat oikein hyvin edesmenneiden puutarhurien muistolle, ja monien yrttien kukinnot ovat sitä paitsi kauniita, muistuttaa Liisa. ■

Lindrothin puutarha Oy

DeliVerde

Osoite:
Paimalantie 190,
20380 Turku
Puh:
0400 928449

www.lindrothinpuutarha.fi

Eero Lindroth on vahvasti mukaa perheytyksessä.





DeliVerden jäätelö

1 l vaniljajäätelöä hiukan sulaneena
 basilikaa tai minttua
 muutama rouhittu viherpippuri
 vaahterasiirappia

Silppua basilikaa tai minttua hiukan sulaneen jäätelön joukkoon. Lisää rouhittu viherpippuri sekä loraus vaahterasiirappia. Sekoita sauva-sekoittimella ja jäädytä.



Mansikkainen rucolasalaatti

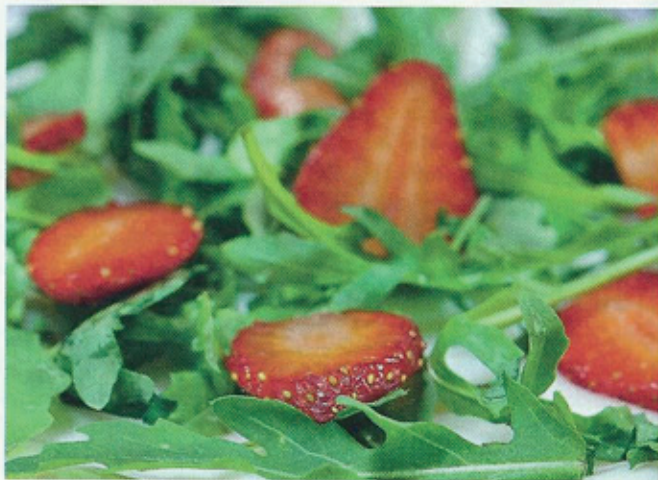
nippu rucolaa

1/2 l mansikoita

1–2 dl parmesanlastuja

DeliVerden salaattikastiketta

Silppua rucola, viipaloi joukkoon mansikat ja lisää parmesanlastut. Päälle DeliVerden salaattikastiketta.




 SAINT JAMES
 Né de la mer

Meiltä raikkaat
 vaatteet saaristoon
 sekä kaupunkiin.
 Naisille sekä
 miehille.

Country House
Kapteen'ska

Helsinki Tampere Turku

Hanko Pihtipudas

www.kapteen'ska.fi

