

– Parisuhdekin pelaa, kunhan työnjako yhteisessä yrityksessä on selvillä, nauravat Liisa ja Hannu Lindroth. Vaimo hoitaa myynnin ja markkinoinnin, mies viljelypuolen.

Yhtä yrttiperhettä

Isot muhkeat salaattit ja yrtit – niistä turkulainen Lindrothin Puutarha tunnetaan. Mitä menestyvän perheyriksen taustalta löytyy? Ainakin Liisa, Hannu ja nykyään myös Eero.

Tänäänkin kello on soanut 5.50. **Liisa ja Hannu Lindrothin** huushollissa Turun Maariassa on totuttu heräämään aikaisin. Pariskunnan omistamalla puutarhalla alkaa hyöriä seitsemältä, kun työntekijät saapuvat töihin.

– Ensin kokoonnumme yhteen ja jaamme työt. Kuormat on saatava lähtemään liikkeelle Turun torille ja pieniin salaattishop-mymälöihin eri puolille kaupunkia. Myöhemmin iltapäivällä lähtee kuljetus vielä kohti Helsinkiä, 52-vuotiaat Liisa ja Hannu selostavat.

Työnjaon jälkeen he kiertävät kasvihuoneet läpi.

– Se on tullut tavaksi. Ikään kuin tarkistuskierros että kaikki on kunnossa.

Vaikka yrttien ja salaattien viljelyssä on paljon toistuvia rutiineja, kuten kylvöt, niiden kastelu ja taimien hoito, päivät vaihtelevat Hannun ja Liisan mukaan paljon. Yllätyksiäkin sattuu.

Keväällä oli käydä huonosti latva-artisokkien avomaaviljelyssä jo heti alkuunsa:

– Kaikki tuhat siementä – yksi siemen maksaa euron kappale – olivat yhtäkkiä kadonneet! Niitä ei löytynyt mistään, vaikka kaikki paikat haettiin. Lopulta siemenet löytyivät roskiksesta! Eikä kukaan meistä tunnustanut laittaneensa niitä sinne. Tapaus on mysteeri, mutta onneksi siemenet pääsivät onnellisesti peltoon, Liisa kertoo.

HANNU OLI JO PIENENÄ poikana sanonut ryhtyvänsä isona puutarhuriksi. Ja niin kävi. Hän valmistui ruusutarhuriksi ja työskenteli ensin Lepolassa ylipuutarhurina. Jotain kohtalonomaista on siinä, että Hannu oli jo lukioaikana tutustunut Liisaan, jonka vanhemmat olivat kauppapuutarhureita. Pari alkoi seurustella, meni naimisiin ja sai kaksi lasta. 25-vuotias **Eero** on jo lentänyt pesästä, 18-vuotias tytär **Eevi** asuu vielä kotona.

Vuonna 1996 syntyi Lindrothin Puutarha DeliVerde, jota Hannu alkoi vetää.

Liisaa puutarha-ala ei ensin ammattina kiinnostanut. Hän olikin lukenut itsensä systeemisuunnittelijaksi Ådo Akademiassa.

– Työskentelin it-alalla noin 20 vuotta, hän sanoo.

Mikä sai pitkän työuran jälkeen vaihtamaan alaa?

– Hevosen selästä tippuminen! Liisa nauraa.

– Se oli vuonna 2007. Olin ratsastamassa, hevonen kompastui ja siinä rytäkässä reisi-lihakseni repeytyivät irti. Olin yli kolme kuukautta sairaslomalla ja ehdin ajatella asioita. Mietin, mitä muuta elämässä voisi olla kuin kiireinen ja stressaava it-ala, johon en tuntenut enää samanlaista paloa kuin aiemmin. Elämänarvot menivät uusiksi, vaikka henkisesti olenkin aina ollut saappaat savessa. Ja tässä sitä nyt sitten ollaan! Elämäni paras päätös.



Pellolla rikkaruhoille kyytiä antavat ukrainalaiset Victoria Chverkalicik (vas.), Juliia Kovganenko ja Larysa Raboscyk.

Keväällä latva-artisokan siemenet yllättäen hävisivät ja löytyivät lopulta – roskiksesta!

– Olimme monta kertaa aiemminkin puhuneet, että Liisan kannattaisi olla töissä omassa yrityksessä. Hän teki varsinaista työtään ja auttoi tässä minkä ehti, Hannu kertoo.

Liisa oli päätöksen kypsyttyä kysynyt mieltään, ottaisiko tämä hänet töihin.

– Vastasin, että koeajalle otan. Koeaika jatkuu yhä, Hannu hymähtää.

Liisa on voinut hyödyntää it-alalta saamansa opit ja kokemuksen myynnistä ja markkinoinnista myös omassa perheytyksessä.

– Tosin kuvittelin etukäteen, että nyt minulla olisi vihdoin enemmän aikaa kodille ja perheelle, mutta ei kiire mihinkään ole loppunut. Mutta onhan tämä toisenlaista kiirettä kuin aikaisemmassa työssä.

ALUKSI LIISALLA JA HANNULLA oli vain torikauppa Turun torilla, jossa myytiin salaatteja, porkkanoita, sipuleita ja muita kauden kasviksia.

– Sitten innostuimme viljelemään yrttejä, ja meiltä tiedusteltiin, voisimmeko toimittaa

salaatteja ja yrttejä myyntiin myös kaupoihin.

Nykyään asiakkaita ovatkin myös elintarvikemyymälät, yksityiset vihannestukkuliikkeet ja ravintolat. Viiden viime vuoden aikana suomalaisten yritysinnostus on ollut kasvussa. Se lähti nousuun lähi- ja luomuruokabuumin vanavedessä.

– Ruuan puhtaus ja terveellisyys sekä ihmisten hyvinvointi ovat nyt pinnalla. Ja nämä meidän tuotteethan ovat lähiruokaa parhaimmillaan. Moni pääkaupunkilainen kauppa pitää meitä lähiruokatuottajinaan, sillä meiltä tänään kahden aikaan ilta-päivällä lähtevät tuotteet ovat heillä myynnissä huomisaamuna.

YDINJOUKKO KOOSTUU Liisasta, joka hoitaa myynti- ja markkinointityöt ja Hannusta, joka vastaa viljelytuotteista sekä Eerosta, jonka vastuulla ovat jakelu- ja kuljetuspuolen työt.

– Minulla on sähkömiehen paperit, mutta puutarha-ala ja työskentely perheytyksessä

alkoi tuntua hyvältä vaihtoehdolta muutama vuosi sitten. Käytännön työn tueksi aloitin Tuorlassa puutarhuriopinnot viime vuoden marraskuussa, Eero kertoo.

Hän tekee töitä laidasta laitaan, sillä perheytyksessä ei voi nirsoilla työtehtävistä.

– Tulen seitsemäksi töihin kuten muutkin, ja lopettelen siinä kuuden seitsemän maisa illalla.

Työtahti tai pitkät päivät eivät kuitenkaan nuorta miestä hirvitä.

Perheytytyksellä työllistää 5–25 ihmistä sesongista riippuen. Nytkin pellolla kykkii kolme ukrainalaista nuorta naista.

– Rikkaruohot kasvavat, vaikka mitä tekisi, niitä ei voi pilata millään! Liisa nauraa.

– Joskus olemme kaikki pellolla kitkemässä, jos tarve vaatii, Eero huomauttaa.

Mielipiteet nuoren ja vanhemman sukupolven välillä eivät mene aina yhteen, mutta keskustelemalla asioista on tähän asti aina selvitty. Joskus perheen miehet myös toteavat Liisalle, että ”päättää sää”.

– Homma pelaa, kun jokainen hoitaa omat työnsä, eikä kukaan sotkeudu liikaa toisen tekemisiin. Ei meillä isoja riitoja ole, mutta tunteenpalo kyllä näjyy ja kuuluu, Liisa sanoo.

ISOT, HYVÄLAATUISET salaattit ja yrtit ovat Lindrothin puutarhan tavaramerkki. Sen ovat huomanneet paitsi asiakkaat myös kollegat. Suomen Kauppapuutarhaliitto ja Kotimaiset Kasvikset ryvalitsi vuoden 2013 laatu-tuottajaksi Lindrothin Puutarha Deliverden. Tunnus annetaan yritykselle, joka paitsi tuottaa hyvälaatuisia tuotteita, myös toimii alalla laadukkaasti ja pitkäjänteisesti.

– Liisaa ei yleensä saa hiljaiseksi, mutta kun tieto palkinnosta tuli, hän jäi sanattomaksi pitkäksi aikaa, Hannu kertoo.

– Yritämme erottautua tuotteillamme ja olemme siinä varsin hyvin onnistuneetkin. Olemme riittävän pieni yritys, että voimme tarvittaessa joustaa, Liisa sanoo.

Pariskunta kuvaa tekemisensä tapaa perinteiseksi, mikä ei kuitenkaan tarkoita vanhanaikaista.

– Viljelemisessä ei ole oikotietä. Kasveja ei voi jättää oman onnensa nojalle, vaan ne vaativat jatkuvaa huolenpitoa, vähän niin kuin pikkulapset, Hannu toteaa ja jatkaa:

– Yrttien viljeleminen on pitänyt aika pitkälle opiskella itse, sillä kun aloitimme, siitä ei ollut Suomen oloissa kovin paljon tietoa.

Hannu huolehtii mielellään kylvöistä itse.

– Mielestäni osaan tehdä ne kaikkein par-



Puutarha-ala ja työskentely perheytyksessä yhdessä vanhempien kanssa vei voiton, kun sähkömieheksi valmistunut Eero Lindroth pohti tulevaisuuttaan.

Basilika, suomalaisten rakastama yrtti, on ykköstuote myös Lindrothin puutarhalla, jossa kasvatetaan vuodessa noin 500 000 kappaletta yrttejä ja noin 700 000 kappaletta salaatteja.

haiten! hän hymyilee.

Perinteisiin menetelmiin kuuluu taimien istuttaminen käsin.

– Meillä on niin paljon sortteja, ettei istuttamista oikein voi automatisoida.

PUUTARHAN YKKÖSTUOTE on basilika, ja seuraavina tulevat rosmariini, minttu ja korianteri.

– Kun avocadopastan resepti sosiaalisen median kautta levisi ihmisten tietoisuuteen, se näkyi myös meillä täällä puutarhassa. Voi sanoa, että lehtipersiljan kysyntä kasvoi yhdessä yössä kaksikymmentäkertaiseksi! Liisa kertoo.

Lindrothin perheessä syödään luonnollisesti paljon kasviksia ja kalaa, jota Hannu pyytää itsekin. Liisan oma suosikki yrteistä on minttu, Hannun timjami. Salaateista Liisa tykkää ”mummon keräsalaatista”. Pellolla kasvavista kasviksista Hannu pitää erityisesti parsakaalista.

Kun Hannulta ja Liisalta kysyy hankalinta kasvatettavaa, vastaus on valmiina:

– Rosmariini. Sen viljelyaika on pitkä, kaksi kolme kuukautta siinä missä minttu, kori-



Kiireisinä aikoina Liisa ja Hannu eivät ehdi istuskella. Yöllä kun ravintolat ovat menneet kiinni, keittiöpöälliköltä saattaa tulla tekstiviesti siitä, mitä seuraavan aamun kuormaon pitää lisätä.

Päätä sää, sanovat perheen miehet Liisalle

anteri ja basilika kasvavat valmiiksi neljässä viidessä viikossa. Rosmariinin viljelykustannukset ovat korkeat jo pitkän kasvatusajan takia, eikä myyntihinta muihin yrtteihin verrattuna voi kuitenkaan olla kolminkertainen.

Uusiin kokeiluihin innostuva Liisa esittelee kasvihuoneessa olevaa laakerinlehtiprojektiaan. Pistokkaat tulivat Israelista asti.

– Laakerinlehtien kasvattaminen myyntikokoisiksi näyttäisi olevan hiukan haasteellista. Saa nähdä, miten käy. Muuta kokeiluihin liittyy aina omat riskinsä, Liisa pohtii.

Kun ihmiset alkoivat kysellä vehnäorasta,

Timjami (kuvassa) on Hannun lempiyrtti. Liisa puolestaan fanittaa minttua. Kakkosena molempien listalla tulee rosmariini.

sitäkin pantiin kasvamaan.

– Se tuntuu olevan nykyään superfoodia, terveellistä superruokaa, samoin kuin aurinگونکukan versot ja muutkin versot.

Liikakastelu on varmin tapa tappaa taimi, eikä Lindrothin puutarhalla moista aloittelijan virhettä enää tapahdu, mutta säät sanelevat toimintaa täälläkin.

– Melkein aina on liian kuumaa, kylmää, märkää tai kuivaa. Ihmiset ihmettelevät, kun maanviljelijä ei ole koskaan säihin tyytyväinen, mutta niin se vain on, että ilmojen kanssa joutuu jatkuvasti pelaamaan.

MONI ASIA OLISI Liisan ja Hannun mukaan jäänyt tekemättä, jos perheyrityksellä ei olisi ollut jatkajaa. Nyt tuotantopinta-alaa on lisätty ja lämmityssysteemi uusittu, sillä öljystä on luovuttu. Neljästä kasvihuoneesta on kasvettu yhdeksään – kasvihuonepinta-ala on tällä hetkellä 10 000 neliometriä, avomaata on kaksi hehtaaria.

– Sadoista tuhansista puhutaan koko ajan, kun jotain investoidaan, eikä kustannuksia voi siirtää suoraan myytävien tuotteiden hintoihin.

Liisa ja Hannu vitsailevatkin joskus toisilleen, ettei heitä rakkaus yhdessä pidä vaan velat!

Lähistöllä olevia tai muita Turun alueen viljelijöitä he eivät pidä kilpailijoinaan.

– Kyllä Suomeen suomalaisia salaatteja ja yrtejä mahtuu. Pahimmat kilpailijamme ovat Espanjassa, Hollanissa tai Israelissa.

Riskien kanssa eläminen ja yrityksessä vuorokaudet ympäri kiinni oleminen ovat työn varjopuolia, mutta hyviä on enemmän:

– Olemme onnekkaita ja hiukan ylpeitäkin siitä, että olemme saaneet oman brändimme läpi ja vakiinnuttaneet asemamme markkinoilla. Onnistumisen hetkiä on paljon. Kyllä yrittäjyydessä viehättää myös vapaus ja itselle tekeminen, Liisa sanoo.

– Kasvun ihmeeseen ei kyllästy. Sitä on todella mielenkiintoista seurata kaikkien näiden vuosien jälkeenkin, Hannu lisää.

Kun oma poika lähti perheyritykseen mukaan, vanhemmat saattoivat viime vuonna pitää pari viikkoa lomaakin, ja silloin tällöin viikonloppu on otettu vapaaksi. Tulevaisuus näyttää siis tällä hetkellä valoisalta.

– Haaveilemme siitä, että joskus kun Eero ottaa ohjat kokonaan käsiinsä, voimme lötökötellä mökillä Kustavissa ja viettää kesää ihan niin kuin kuka tahansa eläkeläispariskunta! □