

TEADUS

Uuringu järgi on mahetoidu võimalikud eelised

- Laste väiksem allergiarisk
- Väiksem ülekaalulisuse tõenäosus
- Rohkem oomega-3 rasvhappeid lihas ja piimas
- Väiksem antibiootikumiresistentsuse risk, sest antibiootikumide kasutusel on mahetootmises suuremad piirangud, nt keelatud on rutiinne ennetav kasutus
- Väiksem 2. tüüpi diabeedi ja südameveresoonehaiguste risk
- Väiksem kokkupuude taimkaitsevahendite jääkidega
- Väiksem kokkupuude raskemetallidega nagu kaadmium

Europarlamenti uuring kinnitab mahetoidu eeliseid

Mahetootmisel ja -toitudele on hulgaliselt eeliseid, kinnitab Euroopa Parlamendi mullu detsembris avaldatud sõltumatu uuring mahetoidu mõjust inimeste tervisele.

Euroopa Parlamendi avaldatud uuring koondab teadustööde tulemusi, kus on vaadeldud mahe- ja tavatoidu erinevusi. Autorid märgivad, et mahetoidu mõju uuringuid otseselt inimese tervisele on siiski vähe ning vajalikud on täiendavad, eriti pikaajalised uuringud. Samuti on mahetoidu eelistajatel sageli ka muus osas tervislikumad eluviisid ning mahetoidu rolli tervisenäitajates on keeruline esile tuua. Ent uuring kinnitab varasemaid erinevate teadusuuringute ülevaadete tulemusi, kus on leitud, et mahe- ja -piim sisaldavad võrre-

des tavatoodanguga rohkem oomega-3 rasvhappeid, samuti rohkem vitamiine ja mineraale. Maheköögiviljades on leitud rohkem antioksüdante ning vähem taimkaitsevahendite jääke ja toksilisi raskmetalle. Kuna insektitsiidid on enamasti toksilised just putuka närvisüsteemile, siis on neil ka inimese neurokeemilistele protsessi-

Vähemalt saja pestitsiidi kohta on teada, et nad kahjustavad täiskasvanu närvisüsteemi.

dele sarnane mõju. Kahjuks taimkaitsevahendite registreerimisel nende neurotoksilise mõju uuringuid enamasti veel ei nõuta. Vähemalt saja pestitsiidi kohta on teada, et nad kahjustavad täiskasvanu närvisüsteemi ning võib eeldada, et mõju arenevale organismile on veelgi suurem. ■

Uuringu allikas: „Human health implications of organic food and organic agriculture“, avaldatud 20.12.2016, www.europarl.europa.eu/thinktank

EKSPORT

Eesti mahetoodete eksport on kahe aastaga rohkem kui kahekordistunud

2015. aastal ulatus Eesti mahetoodete ekspordi-maht üle 15 miljoni euro.

Eestist eksporditi 2015. aastal mahetooted hinnanguliselt kokku vähemalt 15,56 miljoni euro väärtuses. Sellest 14,42 miljoni euro jagu oli taimsete toodete ja 1,14 miljoni euro jagu loomsete toodete (sh elusloomade) müük. Nii selgus möödunud sügisel Eesti Konjunkturiinstituudi tehtud ja Maaeluministeeriumi tellitud uuringust. Kantar Emori uuringu „Maheturg 2013“ andmetel eksporditi 2013. aastal mahetoitu 5,93 miljoni euro

2016. aastal tuli juurde eksportijaid ja esialgseil andmeil suurenesid ka ekspordimahud.

eest. 2015. aastaks suurenes eksport seega rohkem kui kaks ja pool korda. Üle 80% tooteid müüdi teistesse Euroopa Liidu liikmesriikidesse.

2015. aastal müüdi välisriikidesse peamiselt taimseid mahetooted: teravilja, kaunvilju, õli- kultuure, rapsikooki, jahu-, pasta- ja pagaritooted, alkoholi, puu-, köögivilja- ja marja- tooteid. Kõige rohkem – 7,44 miljoni euro eest – eksporditi teravilja. On lootust, et edaspidi kasvab hoogsamalt ka väärindatud mahetoodete müük. Mullu oli märgata häid arenguid – tuli juurde eksportijaid ja esialgseil andmeil suurenesid ka ettevõtete müüginumbrid. ■

Liivimaa Lihaveis alustas eksporti Rootsi ja Läti



2016. aasta oli MTÜ-le Liivimaa Lihaveis murranguline just seetõttu, et alustati mahe- liha eksporti Läti ja Rootsi turule. „Ekspordimahtu võiks kordades tõsta, kuid selleks on vaja kvaliteetset lihалоома, mis paraku on Eestis kujunenud defitsiidiks,“ märkis MTÜ Liivimaa Lihaveis juhatuse liige Katrin Noorkõiv. „Elus-

loomade väljavedu on viinud selleni, et põllumehed on suurenendanud ammlehma karjasiid, et saada rohkem noorloomi elusloomana väljaveoks. See on aga lisandväärtuseta odav tootmine, kus noored loomad viiakse riigist välja ja lihaks neid ei väärindata.“ Ta avaldas lootust, et see trend muutub, sest maheliha on turgu väljastpoolt Eestist. Liivimaa Lihaveise töödeldud toodete valik laieneb samuti – mullu tuldi välja muu hulgas lihavesipallide ja toortatraga verivorstiga. Ühtlasi liikus Liivimaa Lihaveise kaubamärk Luha Lihatööstus OÜ alla, mille omanikeks on ka Liivimaa Lihaveise tootjad.

AS Salvest teeb mahedat lastetoitu



Eesti ühe tugevamate traditsioonidega toidutööstusettevõtte AS Salvest rohkem kui 200 tootest on mahedaid 10. „Mahetoorainest on valmistatud Salvesti lastetoodete sarja Põnn osad tooted, mida

müüakse nii koduturul kui ka ekspordiks. Nende toodete osakaal kasvab iga aastaga,“ sõnas ettevõtte tegevjuht Lauri Betlem. 2016. aastal ekspordis AS Salvest ligi 350 tonni mahedat lastetoitu, mis moodustab pea-aegu poole Salvesti ekspordist. Betlem lisas, et mahetoodete sortimenti on plaanis suurendada ka Eesti turul, sest Eesti lastevanemad on ettevõtte mahetoodet väga hästi vastu võtnud. „Ekspordisuunal on mahe ainuvõimalik tee,“ kinnitas ta.

Estonian Spirit OÜ ekspordib enamiku toodangut

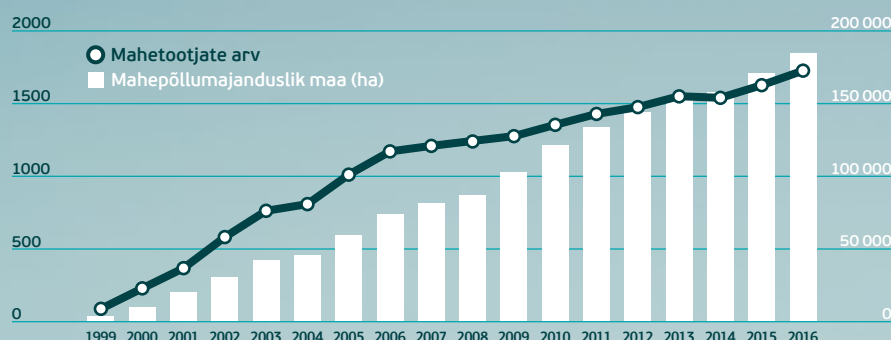
Mahetaviljalast piiritust valmistav Estonian Spirit OÜ Rakvere piiritusetehas saadab umbes kaks kolmandikku oma toodangust ekspordiks, peaaegu kõikjalikult Šveitsi, Leetu ja Soome. Mahepiiritus on suure ekspordipotentsiaaliga. Sellest on huvitatud ka ameeriklased, kes valmistavad alkoholi tavaliselt maisist ja on meie piiritusest huvitatud just seetõttu, et see on GMO-vaba. „Piiritusetööstus

annab põllumehele garantii, et ta saab ka oma veidi madalama kvaliteediga viljast lahti ja ootab ka praegu pakkumisi ka söödakvaliteedis maherukile, -nisule ja -odrale,“ märkis Estonian Spirit OÜ tegevjuht Arno Kangur. Moe OÜ Peenviinavabrik valmistab Rakvere piiritusetehase mahepiiritusest kahte maheviina, millest osa samuti eksporditakse.

STATISTIKA

18% Eesti põllumajandusmaad on mahe – oleme Euroopa Liidu esikolmikus

2016. aastal oli Eestis mahepõllumajanduslikku maad kokku ligi 185 000 hektarit, mis on 8% rohkem kui 2015. aastal. Koguni 18% Eesti põllumajandusmaast on mahe, ja see näitaja asetab Eesti koos Rootsi ja Austriaga Euroopa Liidu riikide esikolmikusse.



Mahepõllumajanduslik maa

2015	170 797 ha
2016	184 754 ha

Looduslikud korjealad (metsad jm alad, kust saab korjata marju, ravimtaimi, seeni jm)

2015	93 184 ha
2016	613 138 ha

Kus oli suurim kasv?

81%	Kaunviljad
45%	Rüps, raps, kanep jms
22%	Teraviljad
11%	Puuviljad ja marja
36%	Mesilaspered

„Kui oled hädas, siis oled sunnitud välja mõtlema lahendusi!”



Biomari on aasta parim mahetootja. Tiitel on kaasa aidanud firma tuntusele, tõdeb turundusjuht Triin Ojanurme.

2016. aasta polnud põllumehele just kergemate killast – võtkem näiteks kasvõi piimakriisi. Ent väljakutsetest võivad võrsuda ka lahendused, näitavad nelja mahe- tootja kogemused.

2016. aastal pälvis parima mahe- tootja tiitli Tartumaal tegutsev BioMari OÜ. „Oleme tänu tiitlile võitnud usaldust ja see avaldas mõju ka turundustegevuses,” sõnas ettevõtte põllumajandus- juht Kalle Ojanurme. Talu kas- vatab 49 hektaril vaarikat, musta sõstart, mustikat ja astelpaju, aga ka teravilja ja metsataimi ning tulevikus on plaanis rajada õunaaed. BioMari OÜ töötleb kogu oma saagi 2,9 miljonit eurot maksma läinud tootmis- üksuses, kus valmivad mahe- dad mahlalimonaadid, mah- lad, moosid ja õunakrõpsikud. Tänavune aasta tuleb ettevõttele samuti teguderohke – kõik too- ted viiakse kaubamärgi Taste- good alla ja ettevõttel on plaanis jõuda ka Skandinaavia turule.

Mahepiim pealinna

Lõunapiim OÜ omaniku Meelis Möttuse sõnul oli 2016. aasta

vastuoluline. „Halb oli see, et pii- makriis jätkus ja piima hind kuk- kus alla omahinna. Hea oli see, et kui oled hädas, siis oled sunnitud hakkama välja mõtlema erine- vaid lahendusi,” märkis ta.

Eestimaa lõunatipus tegut- sev ettevõtja ei istunudki käed rüpes. Mullu jõudis Lõuna- piima kiletatud toorpiim müü- gile COOP-i ketti. „Toorpiima ostavad kindlad kliendid, keda ei häiri, et kõrval müüakse teist piima võib-olla tunduvalt oda- vamaalt,” märkis Möttus. Peale selle alustas Lõunapiim OÜ ökomärgiga legaalse puskari turustamist ja juustu tootmist.

Juustu valmistatakse Met- savenna talu supikatlas – juust valmib pastöriseerimata pii- mast ja laagerdub lahtiselt. „Oleme ainsad Eestis, kes jär- givad Prantsusmaa juustutoot- mise filosoofiat ning valmista- vad öitsva koorikuga juustu,” märkis Möttus. „Kui kasutada pastöriseerimata piima juustu tegemisel, siis peab piim olema väga kvaliteetne.”

Tänavu valmistub Lõuna- piim pakkuma toorpiima Tal- linna Kaubamajas juba lüpsi- päeva hommikul. „Ilmselt ei pea seda väga kaua ootama, see

on ainult nädalate küsimus, kuid logistiliselt saab see olema paras väljakutse,” tõdes Möttus.

Nõudlus on suur

Kiltsimäe mahetalu peremehe Margus Lille sõnul oli mullune kevad küll raske, kuid seda kompenseeris tarbijate jär- jest kasvav huvi mahetoodete vastu. Kiltsimäe talu köögivilja müüakse Stockmanni kauba- majas, Tallinna Kaubamajas, Selveris, Rimis ja Prismas ning Ökosahvris ja Talu Toidab müü- gialadel suuremates Rimides. „Huvi maheköögivilja vastu on sedavõrd suur, et me ei suuda piisavalt toota, mistõttu tuleb keskenduda saagikuse suuren- damisele,” märkis Lille.

Maheteravilja kasvatava Väljaotsa OÜ agronoom Mar- gus Ess tõdes, et mullune aasta polnud väga hea saagiaasta, kuid teisalt polnud ka põhjust kurta. „Viimastel aastatel on meil õnnestunud saak kenasti maha müüa ja kuna turg kas- vab, siis on nõudlust piisavalt. Ja arvestades, et sisendite hulk on maheviljal tavaviljast väik- sem, siis on mahevilja kasva- tamine väga hea võimalus ris- kide maandamiseks.” ■

Kadri Aguraiuja

Tallinna ja Tartu Kaubamaja toidukaubanduse juht

Mahetoodete müük jätkab Kaubamaja Toidu- maailmades suurenemist. Eelmisel aastal ei olnud küll suurt hüppelist kasvu, kuid järjekindel kasv on toimunud üle kümne aasta ning nüüd- seks on sortiment mitmekesine ja esindatud on enamik toidugruppe. Kliendid hindavad üha rohkem mahe puu- ja köögivilja, teed ja kohvi, külmpressitud õlisid, pähkleid ja kuivatatud puu- vilju, piimatooteid ja jäätist. Arvan, et järjekindel mahetoodete osakaalu kasv jätkub, arvestame oma otsuste tegemisel sellega kindlasti.

Marit Trell

Talu Toidab OÜ juhataja

„Talu Toidab Rimis” müügi- alade külastatavus suureneb pidevalt. Lisandub püsikliente, kes tule- vad just spetsiaalselt mahetooted ostma. Meie tootevalikust on üle 60% kodumaised mahetoo- ted, ülejäänud tooted on kohalike väiketootjate kaubad. Eelmise aastaga võib rahul olla, mahe- toodete müük suurenes 30%. Mahetoodetest ostetakse sarnaselt mitmele varasemale aastale kõige rohkem mune ja La Muu jäätist, samuti mahejahusid ja -helbeid, toortatart, piimatooteid ja mitmeid maiustusi, näiteks Ampstükke.

Taimekaitsemürke on järjest rohkem nii keskkonnas kui ka toidus

Eesti kuvandi tähtis osa on meie puhas loodus- keskkond. Siiski on eri- nevate seirete andmetel ka meie keskkonnas ja toidulaul üha enam selliseid aineid, mida me sinna tegelikult ei soovi.

Eesti Keskkonnauuringute Keskuse nitraaditundlike alade põhjavee seire andmetel suure- nes aastatel 2011–2015 põhjavee nitraatidesisalduse kasvuten- dents. Seda eriti just Adavere ja Aravete piirkonnas, kus mit- metes 10–30 meetri sügavustes kaevudes leiti nitraatide sisal- duseks üle 50 mg/l, mis on üle lubatud piirnормi ja ühtlasi ohtlik inimese tervisele.

Pestitsiidijääke seirati 2015. aastal 33 põhjavee seirejaamast. 28 seirejaamast leiti herbitsiidi kloridasoon-desfenüüli (Meta- bolit B), neist 15 korral oli jääki üle lubatud piirnормi. Amet- likel andmetel seda ainet Ees- tis ei kasutata, aga ka varem on proovides leitud juba ammu keelatud herbitsiidide, nt sima- siini ja atrasiini jääke. Samuti leiti eelmisel aastal kahest sei- repunktist kõige levinuma herbitsiidi glüfosaadi jääke ja seitsmest punktist glüfosaadi laguprodukti AMPA jääke, mis neljal korral ületas lubatud piir- normi. Veekogude varasemas

Aastakümneid keelatud A insektitsiidi DDT jääke leitakse ikka veel näiteks kanamunadest.

seires esines äärmiselt toksilist AMPA-t ka suuremates jõge- des ja puhastusseadmete suub- lates. Aastatel 2012–2015 leiti pestitsiidide jääke 35% uuri- tud punktides ning 22% punk-

tides ületasid jäägid piirväärt- tust. Põllumajandusuuringute Keskuse andmetel on mullas hakanud suurenema fungitsii- dide jääkide hulk ning jätku- valt esineb selliseid pestitsiide, mida enam ammu ei kasutata. Näiteks insektitsiid DDT, mis keelati Eestis juba 1968. aastal, ja umbrohutõrjevahend triflu- raliin. 80 põllumajandusette- võtte põldudel tehtud uuringus ei leitud 2015. aastal ühtki jääki- deta mullaproovi.

Liialt vähe proove

Põllumajandusuuringute Kes- kus võttis 2015. aastal taimsest toidust 292 proovi. Kohalikus toidus leiti kõige enam, kokku nelja aine jääke, ühest maasika proovist.

Importtoodetest sisaldas kõige rohkem jääke viinamari – jääke leiti kõigist 15 proovist, kõige rohkem oli ühes proovis kaheksa aine jääke. Ka banaa- nid olid valdavalt jääkidega. Paraku on analüüsitud proo- vide arv igal aastal väga väike ja proove võetakse vaid valitud toiduainetelt.

Pestitsiidid kanduvad väi- kestes kogustes mullast tai- medesse ja edasi söödaga loo- madesse. Seetõttu leitakse ikka veel DDT-d ka loomsetest saadustest, näiteks kanamuna- dest. Terviseameti 2011–2015. aasta uuringutes on linnu- lihast insektitsiidijääkide kõr- val leitud ka taimahaiguste tõrjevahendi Vinclozolini jääke ja üle lubatud piirnормi.

Statistikaameti andme- tel kasvas Eestis aastatel 2011– 2015 herbitsiidide (levinuum toimeaine glüfosaat) kasutus kolmandiku võrra ning fungit- siidide ja bakteritsiidide kasu- tus lausa üle kahe korra. ■



Margus Ess
Väljaotsa OÜ

„Viimastel aas- tatel on meil õnnestunud saak kenasti maha müüa ja kuna turg kas- vab, siis on nõudlust piisavalt.”



Kalle Ojanurme
BioMari OÜ

„Oleme tänu aasta parima mahetootja tiitlile võitnud usaldust.”



Meelis Möttus
Lõunapiim OÜ

„Oleme ainsad Eestis, kes järgivad Prantsusmaa juustu- tootmise filosoofiat.”



Margus Lille
Kiltsimäe talu

„Huvi mahe- köögivilja vastu on sedavõrd suur, et me ei suuda piisa- valt toota.”



Pestitsiidid kanduvad väikestes kogustes mullast taimedesse ja söödaga loomadesse.

Lapsed proovisid mahetaludes nõgesepirukat ja kitselüpsi



Toit ei ilmu ju lauale iseenesest! Taludes said lapsed teada, kuidas on seotud loomad ja taimed. Pildil on Muraste kooli lapsed külas Kiltimäe talus.

Mullu külastas rohkem kui 2000 lasteaialast ja kooliõpilast mahetalusid üle Eesti. Kui lapsed mõistavad, et koduses külmkapis olev toit pärineb taludest, on ehk talumehe amet tulevikus rohkem au sees, loodavad mahetalunikud.

Võrumaal Alt-Lauri talus käis kevadel koostöös Võru maavalitsusega külas 550 lasteaialast ja 1. klassi õpilast. „Lapsed said maitsta köögiviljatoite alates krõpsudest ja mahladest kuni porgandi- ja nuikapsakangideni. Peale selle rääkisime, kuidas on taimed ja loomad omavahel seotud. Lõpuks istutasid lapsed sibulaid potti ning said need endale ka koju kaasa,” rääkis talu perenaine Kaja Kesküla.

Tartu linnavalitsuse eestvedamisel külastasid ligi 200 õpilast ja 235 lasteaialast Peri mahemõisa, Süvahavva loodustalu, Vönnu mahetalu ja Latika

talu. Eesti Maaülikooli Mahekeskus viis mahetaludesse Tartu Tamme kooli õpilasi. 3.–5. klasside ligi 300 õpilast käis uudistamas Jõgevamaal asuvat Erto talu. Peremehe Margo Mansbergi sõnul paelusid lapsi loomad, kuid kõige suurem üllatus tabas siiski põllul, sest Erto talu on üks vähesi Eestis, kus kasvatakse sparglit. „Paljud polnud varem sparglist kuulnudki, kuid mõnele oli nimi siiski tuttav,” märkis ta.

Vajalikud õppepäevad

Tartu lähisel Latika talus käis üle 300 Ülenurme valla lapse, kellele räägiti, mida loomad ja taimed kasvamiseks vajavad, kuidas vihmaussid talumeest abistavad ning kuidas masinad põllutööd lihtsamaks muudavad. „Arvan, et sellised õppepäevad on väga vajalikud ja eesmärk ei ole alati uute faktiteadmiste omandamine, vaid pigem läbi kogemuse seoste loomine. Kui laps tajub ära, et

talul on koht, kus toodetakse toitu ning toidukaupade valik poes ja koduses külmkapis on otseselt seotud taludega, siis mõjutab see ka suhtumist ja väärtushinnanguid ning tulevikus on ehk talumehe amet rohkem au sees,” ütles Latika talu perenaine Janika Hinto.

Saaremaal võtsid teekonna mahetaludesse ette Valjala, Mustjala, Tornimäe, Lümända ja Kärja põhikoolide ning Kihelkonna kooli ja lasteaia lapsed. Üksed olid avanud Koplimäe mahetalu, Andruse mahe- ja turismitalu, Vatsliku talu ja Sülla talu. Valjala põhikooli õpetaja Andre Kuntsel rääkis, et Koplimäel üllatas nii lapsi kui ka õpetajaid asjaolu, et talu saab vajamineva elektrienergia päikesepaneelidest. „Oleme külastuste ajal lastele näidanud, kuidas saab kasutada looduses kasvavaid taimi,” rääkis Koplimäe talu peremees Olev Müür. „Ühes kevadises töötoas tegime nõgesepiru-

kat. Kui alguses oli kõigil lastel nägu pikk, siis hiljem söödi pirukat suure isuga ning üks väike poiss tegi hiljem kraapsu ja palus andeks, et oli nõgesest nii halvasti mõelnud.”

Hiiumaa Kärda põhikooli ja Lauka põhikooli õpilased külastasid Lepaniidi talu, Adoranna

Margo Mansberg, Erto talu

„Paljud polnud varem sparglist kuulnudki, kuid mõnele oli nimi siiski tuttav.”

OÜ-d, Leesla talu ja Tõnise talu. Lepaniidi mahetalus pakkus Kärda põhikooli 2. klassi lastele kõige suurema elamuse kitsede lüpsmine. „Käisime talus hommikul ja perenaine Kaire Vannas näitas meile kitsede lüpsmist ning lubas lastel ka ise kitselüpsi proovida,” sõnas õpetaja Ruth Alas.

Talukülastusi korraldati peamiselt PRIA koolipuuvilja ja -köögiviljatoetuse ning turuarendustoetuse abil. ■

Sirloin tõi turule uusi maheliha-tooteid

Seni maheveiseliha snäkkide Vinnukas tootmisega tuntust kogunud OÜ Sirloin tuli mullu kevadel turule maheviinerite ja -sardellidega. Enne talve üllatati kliente maheverivorstidega. „Tõsi küll, aasta alguses olid meie mõtted ja kavad suuremad, kuid suure plaanis sai enamik ideid siiski ellu viidud,” sõnas ettevõtte juht Lauri Bobrovski. Kuigi tootearendus käib Sirloinis, valmistab uued tooted koostööpartner Kehtna Lihatoöstus.

Bobrovski sõnutsi piirab uute toodete turule toomist asjaolu, et mahetoodete tootearendus on tavatoodete omast tunduvalt keerulisem – raske on leida nii põhitooret kui ka muid tootekomponente. Eesmärk on kasutada toodete valmistamisel vaid kodumaist liha ja seni on nii suudetud ka teha. Kuid näiteks kodumaist mahesealiha on järjest keerulisem kätte saada – ja seda on vaja just uute toodete jaoks. „Kuid lõppkokkuvõttes jääme siiski aastaga rahule. Rahuloluks annab põhjust klientide positiivne tagasiside ettevõtte toodangule ja suurenenud käive,” sõnas Bobrovski. ■



KONKURSS

Eesti kokk osales Põhjamaade parima mahekoka võistlusel

Mahekokkade võistlust on isuäratav vaadata – üllatustoorainest ja 100% mahedad road valmivad pealtvaatajate silme all.

Põhjamaade parima mahekoka valimist korraldab Rootsi suurim mahekokkade ühing Föreningen Ekokockar, et tunnustada kokki mahetoiduturu arendamise eest. Võistlus toimus möödunud novembri kesk- l Põhjamaade mahemessi

Nordic Organic Food Fair ajal Malmös.

Seekord võistlesid finalistid Rootsist, Norrast, Soomest ja Eestist. Eestit esindas Tõnis Saar, keda aitas võistluseks ettevalmistamisel Rootsi restoranis Fäviken Magasinet töötav Peeter Pihel. Kohapeal aitas restoranis Leib Resto & Aed peakokk Kristo Malm.

100% mahetoorainest toit valmis otse pealtvaatajate

silme all. Kokad said võistlusele eelneval öhtul kätte n-õ musta kasti ehk teadmata tooraine ja ülesande valmistada sellest midagi omanäolist. Etteantud põhitooraineks osutus lambasadul. Tõnis otsustas valida keerulisema tee ja kasutada ära kogu tooraine, mitte üksnes filee. Tema valmistatud roog oli lehtkapsa ja metsaseentega täidetud lambaliharull, lisanditeks juurselleri-õunakreem, marineeritud



Tõnis Saar (keskel) vaatab koos Peeter Piheli (paremal) ja Kristo Malmiga võistluse eelsel öhtul toorainet üle.

kaalikas ja ürdine lambarasvast valmistatud kaste.

Võistluse võitis norralane Håvard Klempe Trondheimi restoranist Credo.

Tõnis Saar on töötanud restoranis Leib Resto & Aed sous chef'ina, kust suundus edasi õppima ühte Skandinaavia hinnatumasse ja maailma 50 parima restorani hulka kuuluvasse restoranis Fäviken Magasinet Magnus Nilssoni käe alla. Sügisest täiendab Tõnis oma teadmisi šokolaadist Tallinna väikeses šokolaadikojas Chocokoo. Eesti esindaja osalemist võistlusel toetas Maaeluministeerium. ■

Taanis käib mahe- toidu revolutsioon



BioMio on Kopenhaageni suurim ja Taani üks kuulsamaid maherestorane. Valik menüüst

Taani on lubanud, et kolme aasta pärast on 60% avalikus sektoris pakutavat toitu mahe. Pealinn Kopenhaagen aga näitab juba praegu, et eesmärgid võiksid olla kõrgemadki.

Taanlased tarbivad rohkem mahetoitu elaniku kohta kui ükski teine riik. Mahetoidu käive moodustab üle 9% kogu toiduturust, mis on kõrgeim protsent kogu maailmas. Taani mahetoiduturg suurenes 2016. aasta esimesel poolaastal võrreldes aasta varasemaga koguni 18%. Sarnased arengud on ka teistes Põhjamaades – Rootsis oli mullu esimese poolaasta kasv 23% ja Norras 22%.

Kõige sagedamini leidub Taani kaubanduses mahepiima, -mune ja -porgandeid ning pea 90% mahetoitu müüakse supermarketites. 2015. aastal müüdi kaubanduses ja toitlustusasutustes mahetoitu kokku ligi 1,3 miljardi euro eest.

Taani riik soodustab mahetoitu tarvitamist ka avalikus

sektoris. Seatud on riiklik eesmärk: 2020. aastaks on 60% toitu mahe. Esirinnas on pealinn Kopenhaagen, mille ligi 900 munitsipaalüksuses kasutatakse juba 88% ulatuses mahetoitu. Tõenäoliselt on see maailma suurlinnade seas kõrgeim mahetoidu osakaal. Kopenhaageni linnapea Frank Jenseni sõnul sobib mahe-elustiil linna rohelise mõtteviisiga – mahetoidu eelistamine aitab säästa keskkonda ja tagada, et joogi-vee oleks puhas ja pestitsiidivaba. „Minu arvates on võimalus süüa tervislikku ja maitsvat toitu üks inimese heaolu põhialus,“ sõnas Jensen.

Eelarve ei suurenenud

2007. aastal seati Kopenhaagenis eesmärgiks, et lasteaedades ja -hoidudes, koolides, hooldekodudes ja koduhooldusteenusel oleks pakutavast toidust 90% mahe. Lasteasutustes on mahetoidu osakaal juba praegu 94%.

Eesmärgi seadmisel oli juba 51% avaliku sektori toitlustuses pakutavast mahe, valdav osa köökidest kasutas aga

suures osas eelvalmistatud ja -pakendatud toitu. Ometigi ei tähendanud mahetoidu eelistamine eelarve suurenemist, ehkki mahetooraine on kallim. Kokkuvõttes saavutati sellega, et hakati toitu algusest lõpuni ise valmistama, kasutati hooajalist toodangut, vähendati liha osakaalu ja toidu raiskamist.

Kopenhaagenis on väga palju suurepäraseid erinevale rahakotile sobivaid mahetoitu pakkuvaid restorane ja muid söögi-kohti. Suurim ja ehk ka kuulsaim maherestoran on BioMio, mis avati 2009. aastal. ■

Taani edusammud

1987. aastal kinnitas Taani parlament esimesena maailmas mahetoidumajanduse seaduse.

1989. aastal võeti kasutusele Taani laialt tuntud riiklik mahemärk „Ø“, mida tunneb nüüdseks 98% tarbijaid.

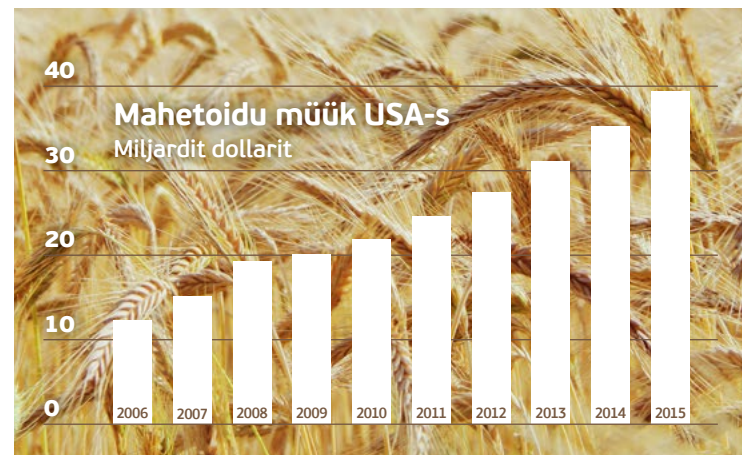
2009. aastal võeti kasutusele mahetoidustuse kolmeastmeline süsteem ja logod, mis tähistavad toitlustusettevõttes kasutatava mahetooraine osakaalu.

2015. aastal oli Taanis 166 788 hektarit mahemaad ja 2991 mahetootjat.

2016. aasta lõpuks oli Taanis rohkem kui 1840 mahetoidustajat.

Eestil ka oma mahetoidustuse märk

1. märtsist on Eestis kasutusel toitlustusasutuste ökomärk, mis näitab mahetooraine kasutamise osakaalu.



USA mahetoiduturg suurenes kümnnendiku võrra

Ehkki USA on endiselt ennekõike mahetoodete importija, näitavad andmed kohaliku maheturu kasvu ja mahetoidumajandusmaa laienemist.

Ameerika Ühendriikide mahetoodete turumaht oli 2015. aastal rekordilised 39,6 miljardit eurot, millest toit moodustas 36,3 miljardit eurot ja muud tooted 3,3 miljardit eurot. Mahetoidu osa kogu toiduturust oli umbes 5% nagu näiteks ka Saksamaal. Käibe kasv oli 2014. aastaga võrreldes ligi 11%. Maheturul ületab eelkõige piima- ja teraviljatoodete nõudlus pakkumist.

Mahetooteid müüakse USA-s peamiselt jaekettides ja ligi 8500 tervisetoidu poes. Sõltuvalt poe kontseptsioonist võib tervisetoidu poe osakaal olla 50%, 75% või üle 90%. Suurimad tervisetoidu ketid on Whole Foods 400 ja Trader's Joe 450 supermarketiga. Tavakaubanduses on suuremad mahetoidu müüjad Walmart, Krogers ja Costco. Kuigi suured tegijad laiendavad järjest mahe-

müüki, on turul ka palju väiksemaid poekette. Kogu riigis on ka umbes 200 tarbijajuhistut, mis haldavad ise tervisetoidu poode.

2016. aasta esimese poolaasta seisuga oli Ameerikas mahemaad kokku ligi 2,4 miljonit hektarit ja ligi 15 000 mahetootjat. Võrreldes 2014. aastaga suurenes mahemaa pind 11% ja mahetootjate arv umbes 6%. Tarbijate nõudlus mahetoodangu järele kasvab kiiresti, mistõttu on oodata mahemaa edasist laienemist.

USA-s kasvatakse mahedalt peamiselt nisu, maisi ja soja. Mahetoidukultuuride pindala on võrreldes tavakultuuridega

25% USA turul olevat mahemaisi ja 75% mahesoja on ikkagi imporditud.

siiski veel väga väike – vaid mõni protsent. Mahemaisi ja -soja kasvupinnad on viimastel aastatel küll veidi suurenenud, kuid ikkagi on 25% USA turul olevast mahemaisist ja 75% mahesojast imporditud. ■

Põhjamaade suurimal mahetoidumessil osales kaheksa Eesti maheettevõtet

Rootsis mullu novembris toimunud messidel Nordic Organic Food Fair ja Natural Products Scandinavia osales kaheksa Eesti mahetoidu tootjat.

Põhjamaade suurimal loodus- ja mahetoodete messil esitleti tooteid 375 väljapanekul, nende seas toiduained, tervise-, ilu-, majapidamis-, ökoelustiili-

jm tooted. „Selline kompaktne mess annab hea võimaluse välja paista ja kontakte luua,“ ütles MTÜ Liivimaa Lihaveis juhatuse liige Katrin Noorkõiv. „Mess tõestab sedagi, et põllumajanduse põhitööstusest – nagu näiteks piim ja liha – valmistatud mahetoodetel on potentsiaali ja Eesti tootjad võiksid neid pakkuda. Messil on väga vähe nende valdkondade

toodangut.“ Kaubamärgi What the Fruit all marja-šokolaadi batoone müüva ettevõtte Maris Gilden müügi- ja turundusjuht Andre Sevastjanov sõnas, et leidis messilt üle 20 potentsiaalse ostja. „Huvilisi oli näiteks Rootsist, Taanist, Norrast, Saksamaalt ja Inglismaalt. Pean ka mainima, et messi kontaktide keskmine kvaliteet on olnud väga hea,“ lisas ta. ■



Remedyway esindaja Nelly Vahtramaa Malmö messil

Eesti mahetoitu pakkusid:

- Liivimaa Lihaveis** (rohuma lihaveise lihatooted)
- Loodusvägi** (mahlad, marjahad, glögid, mesi)
- Heyday** (külmpressitud mahlad)
- Sirloin** (kuivatatud veiseliha snäkid)
- Remedyway** (tatratooted)
- Pajumäe talu** (ghee ja juust)
- Maris Gilden** (marja-šokolaadi batoonid)
- Astelfoods Eesti** (kasekäsna tooted, külmuivatatud marjad jm loodustooted)

www.nordicorganicexpo.com



Mahetoidu Leht / 2017 Väljaandja: Eesti Biodünaamika Ühing koostöös Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskusega. Turuarendustoetuse abiga rahastatud tegevus. Kontakt: Merit Mikk, Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, tel 503 9802, e-post: merit.mikk@gmail.com. Toimetaja: Teele Tammeorg. Kujundus: Sten Kivisaar. Trükk: Kroonpress. Kaastööd: Sander Silm, Airi Vetemaa, Merit Mikk, Argo Peepson. Fotod: Merit Mikk, Elen Peetsmann, Liivimaa Lihaveis, Salvast, Sirloin, unsplash.com, pixabay.com, bobbistro.dk

