**Saara Lihameistrid**

Oma löögi mahesealiha kasvatamisele Eestis andis Aafrika seakatk, mis hävitas mitmed farmid. Mahesead olid erilise ohu all, sest nemad puutusid muu loodusega enam kokku kui pimedas betoonist sigalas ahistavatesse lahtritesse pressitud loomad. Mahesealiha pakub Lääne-Virumaal Roela naabruses asuva Saara Lihameistrite asutaja Karmo Jürgenson. «Mina müün kõik maha,» kinnitas ta. Võrreldes paari aasta taguse ajaga on nõudlus kasvanud kaks korda. Tal on farmis 300 siga, samuti on oma tapamaja ja tootmine. Kogu müük käib käest kätte. Jürgenson teeb kaubaringe Tallinnasse ja Tartusse. Lisaks saab Saara mahesealiha osta Tartust Lihuniku ärist. Osa toodangust läheb lasteaedadele. «Kasvatan täpselt nii palju sigu, kui jaksan maha müüa,» lausus Jürgenson.

Saara Lihameistritelt on menüüs seamaksa pasteet, mille sees on kasutatud ka searasva

**Lepaniidi mahetalu**

Kui on soov osta mahedat kitseliha, tuleb minna Hiiumaale. Saare lõunaosas Ristivälja külas asuvast Lepaniidi talupoest võib saada kohapeal kasvanud lammaste kõrval ka kitsehakkliha.

Lepaniidi pererahvas Kaire ja Tiit Vannas on põlised hiidlased. Lepaniidi talu said nad kingituseks 1997. aastal. Kusjuures niidi ei tähenda (õmblus)niiti, vaid kohalikus murdes ikkagi niitu ehk rohumaad ja leppasid kasvab talu ümbruskonnas palju.Lepaniidi nime kannab talu 1926. aastast.

Lepaniidi on tunnustatud mahetalu, mis jõudnud parima valimise konkursil kaks korda poodiumile. Viimati 2021. aastal, kui saavutati teine koht.

Perenaine Kaire Vannas tunnistas, et on võib-olla tõesti ainus mahekitse­liha pakkuja Eestis. Ta arvab, et kasvatajaid on veel, aga need loomad tapetakse omal käel ja liha jagatakse kiiresti ära. Vannas käitleb oma loomi Hiiumaa Lihatööstuses. Kuigi ta teeb hakkliha, mida paneb ka vorsti sisse, võib erisoovi korral saada ka mõne muu tüki. Suuremas koguses ta oma toodangut müüa ei plaani, kitsede arv on selleks liiga pisku.

Lepaniidi mahetalust on menüüs kitse tartar ja kitsepiima jogurti tarretis

**Äntu Mõis**

Äntu Mõis on Pandivere kõrgustikul Lääne-Virumaal Äntu külas asuv mahepõllumajanduse ettevõte. Kanade ja munatootmisega on seal tegeletud üle kahekümne aasta. Juba 2008. aastast on ettevõtte suunaks mahepõllumajandus ning alates 2012. aastast mahelinnukasvatus. Kanade sööt tuleb ka Pandivere maadelt, mida väetatakse väga hinnatud kraamiga – kanasõnnikuga.

Kui ettevõtte tänane omanik Lauri Bobrovski ettevõtte 2018. Aastal oli võttis, oli Äntus ligi 5000 munakana, nüüdseks on nende arv kasvanud kolm korda.

2021. aasta sügisest lisandus juba tuntud KIKERIKII kaubamärgi alla mahemunade kõrvale ka mahe broileriliha. Seda oli kaua oodatud, kuna eestimaist mahedat kanaliha varem saada polnudki. Äntu mõis müüb aastas päriselt üle kolme miljoni kanamuna ja kümneid tonne kanaliha. „Meil on tarbijaskond, kes meie tooteid ostab,” ütles Bobrovski.

Äntu Mõisalt on menüüs munakollase geel kitseliha tartari juures

**Karusaare mahetalu**

Rakvere lähistel Sämi-Tagakülas paiknev Karusaare Mahetalu on Eesti turule toonud mahekalkuniliha. Külmutatud mahelastetoidu tootja Saare Gurmee andis selleks idee ja perenaine Elen Põdra otsustas kolm ja pool aastat tagasi katsetada. Esimene aasta kulges raskelt, kuid järgnevatel aastatel hakkas kalkunite kasvatamisega sujuma. Linde toidab ta Lätist pärit valmisseguga. Kui rinnafilee läheb valdavalt lastetoiduks, siis kintsuliha jagub ka teistele tarbijatele. Selleks tuleb perenaisega ühendust võtta. Ta korraldab Tallinna ja Tartusse kaubaringe ning soov on neid laiendada teistesse paikadessegi. Lisaks kalkunitele on talus ka mõned veised, kanu ning suvisel ajal kasvab peenardel ja kasvuhoones ka värsket kraami.

Talu on kümme aastat vana ja Põdra sõnul oli ta algusest peale kindel, et tuleb mahetalu. „Mõtteviis on selline, et toit peab olema puhas ja kõik, mida sa teed, on loomulik. Võib-olla on see mõtteviis kandunud minuni vanematelt,” rääkis ta.

Karusaare mahetalult on menüüs kalkuni koib ning pasteedi juures krõbe kananahk

**Mätiku talumeierei**

Mätiku talumeierei alustas tegevust kaheksa aastat tagasi, kui talu noorperenaine Mirjam Pikkmets hakkas taluköögis esimeste talutoodetega katsetama. „Kuna mina õppisin Olustvere teenindus- ja maamajanduskoolis ning olen lõpetanud ka EMÜ piimatehnoloogia magistriõppe, siis tundus järgmine loogiline samm oma meierei avamine. Kui koolis käisin, soovitas isa mul ka koos Talumeiereide Liidu grupiga minna teiste riikide väikemeiereidega tutvuma. Nii käisin näiteks Rootsis ja Prantsusmaal,“ meenutab Mirjam meierei sünnilugu. Seal nähtu põhjal sai ta ka kinnituse, et meierei loomine on piimakarjaga talu arenguks õige suund. Nüüd väärindatakse Mätiku talus igal kuul üle nelja tonni piima ja valminud mahetalutooteid müüakse peamiselt Pärnu- ja Läänemaa kauplustes. Mätiku meiereis vajaliku kvaliteetse tooraine eest hoolitseb talu roheväljadel ringi jalutav 220-pealine kari, millest ligi pooled loomad kuuluvad lüpsikarja. Suure karja tarbeks valmis 2018. aasta juunis ka uus laut koos kaasaegse robotlüpsisüsteemiga, mis võimaldab loomadel lüpsi ja sööma minna just siis, kui nad ise tahavad. Lisaks annab vabapidamisel piimakari rohkem piima.

Mätiku talumeiereilt on menüüs kartulipudru sees olev või ja piim ning pearoa kastmes olev rõõsk koor ning maitsevõi

**Kopra Sahver**

Valgamaal Laatre kandis asuv Kopra Sahver on tõeline köögiviljait. Tänavu kasvas seal porgandit, punapeeti, maisi, sibulat, aeduba, tomatit, kurki, kõrvitsat, suvikõrvitsat, suhkruhernest, kartulit, tilli, peterselli, maasikaid, vaarikaid, paprikat, tšillit jm. Kogu töö teeb taimede eest hoolitsemisel ära pererahvas Reet Luht ja Raimo Merekivi. “Ei ole kedagi appi võtta, kes oleks aus ja teeks sama kiiresti, kui ise,” tunnistas Luht. Maad on kokku 16 hektarit, millest ligu kuus hektarit oli tänavu köögivilja all. Kaupa viiakse kaubaringidega Tallinna ja Tartusse. Peatusi tehakse soovi korral ka teele jäävates asulates, nagu ka Kehtna.

Kopra Sahvrilt on menüüs hapendatud köögiviljad ja sibulamoosi sibul ning peedikonsomee on tehtud seal kasvanud punapeedist pressitud mahlast.

**Tõrvaaugu mahetalu**

Ettevõtte juhataja Janek Kuusik usub endasse ja tatrakasvatuse tulevikku. Kusjuures plaan on saada ka Eesti suurimaks tatra väärindajaks. Kohaliku tatrakasvatuse eestvedaja ollakse juba tänaseks niikuinii.

Tatar on kasutada 330 hektarit maad, millest tatar kasvab 220 hektaril. Ülejäänud on vahekultuuride all. Ühelt hektarilt saab keskeltläbi tonni tatart, koos teadlastega on soov leida lahendusi, kuidas mahekasvatuse tingimustes saaki suurendada.

Mahe on Kuusiku sõnul oluline, sest tervis on kõigi jaoks tähtis. “See on argument. Mahe on see, kus tervist rikkuvaid aineid sees ei ole,” kinnitas ta.

Tõrvaaugu tooted on kõik ka gluteenivabad. Kuigi tatar on iseenesest niikuinii gluteenivaba, siis tähendab see tootja jaoks, et tuleb olla olla hoolikas, et teiste teraviljade tolmu nende toote hulka ei satuks. Ristsaastumise oht on nii veskis kui ka kombainis. “Me ei riski sellega, meie kombain on ainult tatra jaoks ja veskisse nisu ja teisi gluteeni sisaldavaid teravilju ei too,” kinnitas Kuusik. Tema jutu tõestuseks võetakse ka pidevalt proove, mis kinnitavad, et Tõrvaaugu tooted ei sisalda gluteeni.

Tatrast valmistatakse küpsiseid, pastat ja leivajahusegu, mille nõudlus on tõusutrendis. Uus toode on tatrakama, mis on ka väga hästi vastu võetud.

Talu teine valdkond lambkasvatus on hetkel madalseisus. Plaanis ehitada ka lambaliha väärindamiseks väike tootmishoone. “Ainult ise väärindades tasub meil see lambakasvatus ära,” sõnas Kuusik. Läinud aastal valiti Tõrvaaugu Eesti parimaks mahetaluks.

Laual on Tõrvaaegu mahetalu tatraleib

Urban Farm

Varem Tallinnas Lasnamäel laoplatsil asunud

merekonteineris tegutsenud ja nüüd Pärnamäel

asuv Urban Farm on viinud kauplustesse

taimekasvatuskapid, kust klient saab vast

tärganud võrseid soetada kõige värskemal kujul ja

ka kodus edasi kasvatada.

„Meie missioon on teha tervislik toitumine lihtsaks,

läbipaistvaks ja kõigile kättesaadavaks. Seepärast

kasvatatakse taimi kauplustes otse kliendi silme all.

Tarbija saab tuua tükikese loodust endale koju ja otse

n-ö peenralt taldrikule lõigata,” selgitas ettevõtte juht

Artur Sirkel. Sirkel alustas võrsete kasvatamist siis,

kui perre sündisid lapsed ja ta hakkas mõtlema

tervisliku toidu peale. Nii asus ta koos naisega uurima,

kuidas meelitada lapsi köögivilju sööma. Sirkel

avastas internetist mikrovõrsed, kus oli juures ka

teadusinfo nende kasulikkuse kohta. Esimesed

kliendid olid sõbrad, tuttavad ja kodu lähedal asuvad

restoranid. Sirkeli sõnul erineb vertikaalfarm maal

asuvatest kasvatajatest efektiivsuse,

ressursitõhususe, ökoloogilise jalajälje, klientide ja

tarnijate läheduse poolest. „Saame vahetult pakkuda

kõige värskemaid taimi. Meil ei ole vahelülisid

hulgiladude näol,” nimetas Sirkel. Kaupa veetakse

linnas ringi elektriautoga.

Urban Farmilt on iga käigu juures värsked võrsed