

Internationale Grüne Woche  
Berlin, 18.-27.1.2008

# Austeller der Abteilung Food from Finland (Abteilung 120, Halle 8.2)



## Tulikivi

Tulikivi Oyj  
FI-83900 Juuka  
Tel +358 (0) 207 636 000 | Fax +358 (0) 207 636 120  
tulikivi@tulikivi.com | www.tulikivi.com



Das börsennotierte Familienunternehmen Tulikivi Oyj und seine Tochtergesellschaften bilden den Tulikivi-Konzern, den weltweit größten Hersteller von Speicheröfen. Der Konzern ist für seine Tulikivi-Specksteinöfen und Natursteinprodukte sowie für seine Kermansavi-Öfen und Gebrauchskeramik bekannt. Der Umsatz des Konzerns beläuft sich auf über 80 Mio. Euro, wobei der Anteil des Exportes daran in etwa die Hälfte beträgt. Der Konzern verfügt über sieben Produktionsstätten, und er beschäftigt ungefähr 700 Mitarbeiter

## OLVI Oyj

PL 16  
FI-74101 IISALMI  
Toim. joht. Lasse Aho | Vientiassistentti Maija Rytönen  
+358 290 00 1050 | Fax +358 17 838 5215 | www.olvi.fi



OLVI Oyj ist die drittgrößte Brauerei Finnlands und zugleich die einzige Brauerei in finnischem Eigentum. Die wichtigsten Produkte des Unternehmens sind Bier, Mineralwässer und Cider. Darüber hinaus stellt Olvi Erfrischungsgetränke und Longdrinks für den finnischen Markt her. Olvi Oyj ist auch im Baltikum tätig. Die Brauerei und die Hauptverwaltung befinden sich in der Stadt Iisalmi in der finnischen Provinz Nord-Savo.

## Moilas Oy

Paakaripolku 1  
FI-76850 Naarajärvi  
+ 358 15 7851 200 | info@moilas.com



Die Geschichte der Bäckerei Moilanen begann im Jahre 1955 mit einer kleinen Familienbäckerei, die sich heute als Moilas Oy zu einer der größten privaten Bäckereien Finnlands entwickelt hat. Von Anfang an haben die Werte der Familienbäckerei Moilanen die Tätigkeit bestimmt: Backen mit Liebe und Ehrlichkeit aus guten Rohmaterialien. Die Bäckerei Moilanen arbeitet in drei verschiedenen Bäckereien in zwei Gebäuden und beschäftigt rund 110 Mitarbeiter. Die Bäckereien befinden sich in Naarajärvi in der Gemeinde Pieksänmaa in Mittelfinnland. Der Umsatz belief sich im Jahre 2006 auf rund 20 Millionen Euro.

Das weitgespannte Produktangebot umfasst frisches Brot und Gebäck (38 % des Verkaufs), Tiefkühlgebäck (17 %), glutenfreies Tiefkühlgebäck (27 %) und Pizzas (18 %).



Die Bäckerei für glutenfreie Produkte ist eine der modernsten Europas und die zweitgrößte ihrer Art in Europa. Hier werden unter Anwendung modernster Bäckereitechnik aus hochwertigen Rohstoffen von Natur aus glutenfreie Produkte hergestellt. Solides fachliches Können und weitreichende Erfahrungen werden schon seit dem Jahre 1985 gesammelt. In Finnland liegt der Marktanteil der Moilas Oy im Bereich glutenfreier Produkte bei rund 85 % und die Produkte finden sich in den Tiefkühlabteilungen fast aller finnischen Geschäfte. Glutenfreie Produkte werden auch exportiert.

## Mahevi Oy

Vasarakankaantie 17, FI-83700 Polvijärvi  
Tel. + 358 13 832 434 | [Info@mahevi.com](mailto:Info@mahevi.com) | [www.mahevi.com](http://www.mahevi.com)

Die im ostfinnischen Polvijärvi ansässige Mahevi Oy ist Europas größte Dörrgutanlage für Beeren, Früchte und Gemüse mit einer Kapazität von derzeit 1 200 000 kg frischen Beeren. Die Produkte des Unternehmens sind zusatzstofffrei und weisen eine ausgezeichnete Haltbarkeit auf. Zielgruppe der Herstellung sind neben Großküchen und Restaurants die Lebensmittelindustrie, Naturkostläden und -großhändler sowie unter den finnischen Lebensmittelketten u.a. Stockmann-Spezialitäten und Ikivihreä. Auch ausländische Unternehmen, u.a. aus Dänemark und China, haben Interesse an den Produkten der Mahevi Oy gezeigt. Das Unternehmen bietet Dörren auch in Auftragsarbeit an, z.B. für die Polar Shiitake Oy. Daneben betreibt Mahevi einen Versandhandel für Endverbraucher.

Das Produktangebot umfasst derzeit u.a. aus Schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, Moosbeeren und Multebeeren hergestellte Beerentrockenpulver. Als neue Produkte bereichern gedörrte Gemüse und Wurzelgemüse das Angebot der Mahevi Oy, u.a. aus Weißer Rübe, Mohrrübe und Broccoli hergestellte Pulver und gedörrter Blumenkohl sowie Gelees. Bei den Gelees handelt es sich um mit dem Umweltzeichen Finnischer Schwan ausgezeichnete Qualitätsprodukte mit einem Saftgehalt von 90 % und einem Vollrohrzuckeranteil von 10 %. Die Dörrkapazität der Mahevi Oy ist derzeit noch nicht voll vergeben, so dass das Unternehmen weiterhin Auftragsarbeiten übernimmt. Erbitten Sie ein Angebot!

## Polar Shiitake Oy

Kuismintie 154a, FI-82300 Rääkkylä  
+358 13 666 251 | Fax. + 358 13 666 250  
[polar.shiitake@shiitake.inet.fi](mailto:polar.shiitake@shiitake.inet.fi) | [www.shiitake.fi](http://www.shiitake.fi)

Die Polar Shiitake Oy ist ein in der nordkarelischen Gemeinde Rääkkylä ansässiges Unternehmen, das sich auf den ökologischen Anbau von hochwertigen Shiitake-Pilze konzentriert hat. Das Unternehmen wurde im Jahre 1999 gegründet, um einem immer breiteren Kreis von Verbrauchern die gesundheitsfördernden Shiitake-Pilze anbieten zu können. Es handelt sich um die größte für die Shiitake-Zucht eingesetzte Anlage in Europa und ein firmeneigenes Labor garantiert während der gesamten Produktionskette ein Gelingen des Anbaus. Die Umwelt liegt dem



Unternehmen am Herzen und so werden die Shiitake in umweltorientierter ökologischer Produktion erzeugt. Ein Großteil der Produktion der Polar Shiitake Oy wird nach Mitteleuropa exportiert.

## **Polar Gourmet T:mi**

Reetta und Juha Tilus, Veistämöntie 4, FI-68100 Himanka  
Tel./Fax + 358 6 875 147 | +358 44 542 5332  
myynti@polargourmet.net | www.polargourmet.net

Die Polar Gourmet liegt in der Gemeinde Himanka in der Mitte Ostbottniens und gehört Reetta und Juha Tilus. Das Unternehmen veredelt Fisch und Wild aus Finnland zu Konserven. Die Produkte umfassen Maräne, kleine Felche, Lachs, Grauforelle, Barsch, Hecht, Elch, Rentier und Kegelrobbe. Auch aus kundeneigenen Rohstoffen fertigt das Unternehmen Konserven (Auftragsverarbeitung). Daneben umfasst das Angebot auch fertige Werbegeschenkpakete, die der Kunde mit Produkten eigener Wahl füllen kann.

Zusätzlich bietet Polar Gourmet Natur- und Jagdschulungen, Consulting sowie Fisch-, Jagd- und Natursafaries. Auf Auftrag fertigt das Unternehmen auch individuelle Leder-, Filz- und Pelzprodukte.

## **Vääräkankaan Hunaja T:mi**

Kari Vääräkangas, Savontie 1027, FI-84100 Ylivieska  
+ 358 40 7277 053 | kari.vaarakangas@kotinet.com | info@vaarakankaanhunaja.fi

Aus dem im Jahre 1998 begonnenen Hobby der Bienenpflege ist das Familienunternehmen Vääräkankaan Hunaja (Vääräkanka-Honig) entstanden, dass im Laufe der Jahre zu einem bedeutenden Hersteller von Honig und veredelten Honigprodukten herangewachsen ist. Vääräkankaan Hunaja wurde im Herbst 2007 für seine Qualitätsprodukte mit dem Preis „Bester finnischer Honig 2007“ ausgezeichnet.

Der als Rohmaterial für die hochwertigen Produkte benötigte Honig wird lokal von Imkereien in den ostbottnischen Gemeinden Ylivieska, Oulainen ja Nivala bezogen. Die Produktionsanlagen befinden sich in im finnischen Ylivieska. Die wechselnde, vielseitige und reine Natur dieser Region bietet ausgezeichnete Möglichkeiten für die Herstellung hochwertigen Honigs, als Zeichen dafür gerade die Wahl zum besten finnischen Honig des Jahres 2007.

Das Angebot umfasst sowohl flüssige als auch streichfeste Honigsorten. Als artenreine Honigsorten werden Preiselbeer-, Erika-, Kümmel, Buchweizen-, Raps-, Steinklee- und Löwenzahnhonig angeboten. Daneben umfasst das Angebot auch aromatisierte Honige, Bienenwachskerzen und -cremes sowie Geschenkpakungen, für die der Kunde nach eigener Wahl Honigprodukte aussuchen kann.



## Wästikivi Oy

Ilkka Tuomaala  
Ruovedenkujja 3  
FI-35300 Orivesi  
+ 358 3 334 6060 | + 358 400 739 259  
wastikivi@kolumbus.fi | www.wastikivi.fi

Die Wästikivi Oy ist ein im finnischen Orivesi ansässiges Unternehmen, das sich auf die Herstellung traditioneller Schleifsteine spezialisiert hat. Das Unternehmen wurde von Sari und Ilkka Tuomaala gegründet und begann seine Tätigkeit im Jahre 1998.

Alles begann mit dem Interesse, das Ilkka Tuomaala für den im Dorf Västilä der finnischen Gemeinde Langelmäki abgebauten Felsgestein entwickelte. Der dort anstehende Tonglimmerschiefer, Phyllit, wird schon seit mehreren Jahrhunderten für Abziehsteine verwendet. Phyllit ist eine dunkle, schimmernde und feinschiefrige Gesteinsart. Die wichtigsten Mineralien sind Quarz, Feldspat und Glimmer. Die besten Tonglimmerschieferfunde wurden in den bewaldeten Gebieten um Västilä herum gemacht. Es gibt keine genaueren Angaben darüber, wann man in Langelmäki die Eigenschaften dieses eigenartigen Gesteins entdeckt hatte, das gleichzeitig leicht zu spalten und dabei doch dazu geeignet ist, Stahl zu schärfen. Historischen Quellen zufolge weiß man jedoch, dass als erste der finnische Volksstamm der Hämier schon im 17. Jahrhundert mit der Verwendung schieferartiger Steine zum Schleifen ihrer Werkzeuge begonnen hat.

## Joensuun Meskari Oy

Mattisenlahdentie 36, FI-80400 Ylämylly  
Tel. +358 500 176 260 | Mobil +358 500-176260, +358 500-318110  
joensuu@meskari.inet.fi

Die Joensuun Meskari Oy ist ein im Jahre 1994 gegründetes Unternehmen, das sich auf die Herstellung und die Vermarktung von Naturfaserkomposit- und Kunststoffprodukten spezialisiert hat. Das Hauptprodukt des Unternehmens ist das Kupilka-Geschirr für den Outdoor-Gebrauch, das aus einem vollständig wiederverwertbaren Naturfaserkomposit gefertigt wird. Die Kupilka-Tassen und -Teller sind leicht, haltbar und leicht zu reinigen - eine ausgezeichnete Lösung für den naturorientierten Outdoor-Menschen.

## Bothniaplain Oy

Urpo Koivusalo, Koivusalontie 191, FI-69820 Räyriki | +358 6 862 6210  
info@bothniaplain.com | urpo.koivusalo@bothniaplain.com | www.bothniaplain.com

Die Bothniaplain Oy ist ein im Jahre 1995 gegründetes und im mittleren Ostbottnien gelegenes Weingut für Beerenweine. Hier werden aus lokal unter Vertrag



angebauten und gesammelten Beeren und Früchten alkoholische Getränke gefertigt. Das Angebot umfasst 26 verschiedene Produkte: Milde und kräftigere Beerenweine, Schaumweine, Liköre und Schnäpse. Die Produkte werden hauptsächlich an den finnischen Alkoholmonopol Alko und an Restaurants vermarktet, daneben erfolgt auch Einzelverkauf an Touristen.

Die Weine werden unter dem Handelsnamen Bothnia's Wine vertrieben und die wichtigsten Produkte sind ein trockener Wein aus Schwarzen Krähenbeeren, ein halbsüßer Moosbeerenwein sowie süße Weine aus Schwarzen und Weißen Johannisbeeren. Die wichtigsten Liköre sind ein gewürzter Winterapfellikör, Krähenbeeren-Erdbeerlikör und Sanddornlikör. Unter den Schnäpsen sind die wichtigsten Produkte ein in der finnische Tradition des Schwarzbrennens hergestellte Pontikka-Schnaps und der Sanddornschnaps.

## Genossenschaftsmolkerei Ilmajoki

Jouko Hietamäki  
Ilmajoentie 617  
FIN-60800 Ilmajoki  
+ 358 6 424 0100 | Fax + 358 6 424 8290 | [Jouko.hietamaki@ilmajoenosuusmeijeri.fi](mailto:Jouko.hietamaki@ilmajoenosuusmeijeri.fi)

Die im südlichen Ostbottnien in Ilmajoki gelegene und im Besitz der lokalen Milcherzeuger befindliche Genossenschaftsmolkerei Ilmajoki kann auf eine mehr als 80-jährige Erfahrung zurückblicken. Die Molkerei veredelt alle angenommene Milch zu hochwertigen Produkten. Durch ihre fortwährende Produktentwicklung sucht sie nach neuen und unverfälschten Produkten für die Ansprüche der Verbraucher, ohne dabei die traditionellen Molkereiprodukte zu vergessen. Neben den herkömmlichen Molkereiprodukten hat sich die Genossenschaftsmolkerei Ilmajoki auf die Herstellung verschiedener Käsesorten spezialisiert.

## Oy Shaman Spirits Ltd.

Tehtaantie 5  
FI-91800 Tyrnävä  
+358 40 756 0720  
[riku.raatari@shamanspirits.com](mailto:riku.raatari@shamanspirits.com) | [www.shamanspirits.com](http://www.shamanspirits.com)

Oy Shaman Spirits Ltd. ist die weltweit nördlichste Schnapsbrennerei nahe des nördlichen Polarkreises in einem kleinen finnischen Ort namens Tyrnävä.

Die Wurzeln des Unternehmens gehen zurück auf das Jahr 1869, als der Russischer Zar Tyrnävä das Recht erteilte, alkoholische Getränke für den Eigenbedarf zu produzieren. Das heutige moderne Unternehmen wurde 1998 von den örtlichen Bauern gegründet. Die heutige Brennerei wurde 2001 in Betrieb genommen und sie produziert Schnaps auf Kartoffelbasis. Die Eigentümer von Oy Shaman Spirits Ltd. sind 200 private Teilhaber und Investoren.



## Kalevala Spirit Oy / Ltd.

Väinämöinen

88900 Kuhmo, FINNLAND

+358 440 7555 00 | [info@kalevalaspirit.fi](mailto:info@kalevalaspirit.fi) | Verkauf: [sales@kalevalaspirit.fi](mailto:sales@kalevalaspirit.fi)

Kalevala Spirit ist ein internationales Handelshaus, welches das Gedankengut des Nationalepos Kalevala einbezieht und veredelt und auf dem eigenen Marktsektor führend ist. Die gewinnbringende Grundidee ist populäre, hochqualifizierte Produkte im Sinne des finnischen Nationalepos zu kreieren, welche die Aufmerksamkeit internationaler Kunden auf sich ziehen. Kalevala Spirit veredelt das Warenzeichen "In the Spirit of Kalevala Finland" zu einem Qualitätssymbol. Topprodukte werden unter dieser Warenmarke zertifiziert.

### GESCHÄFTSBEREICHE

**Handel:** Marketing und Verkauf von zertifizierten Kalevala Spirit Spezialitäten und Design.

**Promotion:** Organisation von Kalevala Spirit Veranstaltungen und Teilnahme an Messen und Ausstellungen.

**Dienstleistungen:** Vermarktung von Kalevala Spirit Wildnis- und Erlebnisabenteuer, Exportberatung und Ausbildung, Dolmetscher- und Übersetzungsservice.

### VISION

Kalevala Spirit ist ein multi-operatives Handelshaus, Weltführer in eigener Branche und die treibende Kraft für junge, innovative, wachstumsorientierte Unternehmen und Organisationen.

## Rovaniemen Kehitys Oy (Rovaniemi Regional Development Agency Ltd)

Ainonkatu 1, FI-96200 Rovaniemi

+358 400 377 595 | [www.rovaniemenkehitys.fi](http://www.rovaniemenkehitys.fi)

Rovaniemen Kehitys Oy (Rovaniemi Regional Development Agency Ltd) dient dem in Lappland liegenden Gemeindeverbund im Umkreis von Rovaniemi (Stadt Rovaniemi und Gemeinde Ranua) mit Entwicklungsdienstleistungen für das Wirtschaftsleben der Region. Die Geschäftsbereiche des Unternehmens sind Beratungs- und Entwicklungsdienstleistungen. Die Schwerpunkte liegen u. a. in den Bereichen Tourismus, Nahrungsmittelindustrie, kreative Geschäftsbereiche sowie im Handel und Dienstleistungen. Als Kooperationspartner des Unternehmens auf der Grünen Woche agiert die Genossenschaft Arctic Point Oy, die von lappischen Nahrungsmittelunternehmen getragen wird.



## Ministerium für Landwirtschaft und Forsten

Postfach 30, FI-00023 GOVERNMENT  
+358 916001 | [www.mmm.fi](http://www.mmm.fi)



Das finnische Ministerium für Landwirtschaft und Forsten betreibt denn auch seine Politik der nachhaltigen Nutzung von Naturressourcen mit dem Ziel, das Wohlbefinden von Mensch und Natur gleichermaßen zu fördern.

## Finnisches Amt für Lebensmittelsicherheit Evira

Mustialankatu 3, FI-00790 Helsinki  
+358 20 77 2003 | [www.evira.fi](http://www.evira.fi)



Das finnische Amt für Lebensmittelsicherheit, Evira, kontrolliert durch Forschung und Überwachung die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel sowie die Gesundheit von Pflanzen und Tieren.

## Zentralverband der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer (MTK)

Postfach 510, FI-00101 Helsinki  
+358 20 4131 | [www.mtk.fi](http://www.mtk.fi)



Der Zentralverband der landwirtschaftlichen Produzenten und Waldbesitzer, MTK, ist bestrebt, die Attraktivität des ländlichen Raums als gute Umgebung für Arbeit und Unternehmertum und Leben und Freizeit zu fördern.

## Stadt Helsinki

Fremdenverkehrs- und Kongressamt  
Postfach 28,  
FI-00099 Stadt Helsinki  
+358 9 3101 3300 | [www.bestofhelsinki.fi](http://www.bestofhelsinki.fi) | [www.hel.fi](http://www.hel.fi)



Helsinki ist ein moderne, europäische Kulturstadt, in der sich urbaner Lebensstil mit Naturnähe verbindet. Das Meer und die der Stadt vorgelagerten Inseln bieten zahlreiche schöne Ausflügemöglichkeiten.

## Produzenten

Schweinzüchter Eila ja Ismo Eerola + 358 400 750 491 | [www.maatilatori.fi](http://www.maatilatori.fi)  
Eierproduzent Ari Puuri + 358 500 142 024 | [www.puurinkanala.fi](http://www.puurinkanala.fi)  
Milchviehzüchterin Helinä Tasanko +358408434249  
Produzent von Biogetreide Hannu Saari + 358 2 486 1475 | [www.riihipuoti.fi](http://www.riihipuoti.fi)  
Reintierbesitzer Lauri Ukkola + 358 400 295421 | [www.arcticpoint.com](http://www.arcticpoint.com)

