

HYVÄ ELÄMÄ

HYVÄ ELÄMÄ



Vuorenmajan huipulle kipuaminen oli melkoinen urakka ennen autoilun yleistyistä. Täällä on nautittu mehut monissa hiihtokisoissa ja lenkkien jälkeen.

Viiniparatiisi Mäntän metsässä

● Viinitupa Vuorenmajaa pyörittävä Anu Schuoler haluaa opettaa nyt pirkanmaalaiset nauttimaan palvelusta.

Janica Brander
Mänttä

KUKA?

Anu Schuoler

Viinitupa Vuorenmajan emäntä ja Finventura Oy:n yrittäjä. **Asuu** Virtain Pohjaslahdella puolisonsa ja poikansa kanssa. **Valittiin** vuoden mänttäläiseksi vuonna 2022. Hänellä on lähes kolmenkymmenen vuoden kokemus ravintola- ja matkailualalta, etenkin saksankielisestä Euroopasta.

Tehtaan hiihtomaja

Serlachius-yhtiöt viettivät 60-vuotisjuhlaansa vuonna 1928. Patruuna Gustaf Adolf Serlachiuksen perustama yritys oli kasvattanut Mäntän kirjaston ja suku tuki taiteilijoita. Ajan ihanekansalainen oli henkisesti ja fyysisesti aktiivinen, itseään kehittävä ihminen.

Kun yhtiö juhli syntymäpäivään, se halusi muistaa väkeään yrityksen arvoihin sopivalla tavalla. Mäntänvuoren huipulle rakennettiin hiihtomaja, jossa työntekijät voisivat poiketa urheilun lomassa. Alle puolen ki-

lometrin päässä sijaitsi mäki-hyppytorni. Mäntänvuoren maja toimi vuosikymmenet paikallisten virkistyspaikkana ja tehtaan kokoustilana, jossa kestiintä vieraita Intian pääministeri Jawaharlal Nehrua myöten. Vuoren juurella oli urheilukenttä, jonka kupeesta huipulle vei ratsupolku. Itse Miss Eurooppa Ester Toivonen harjoitteli polulla ratsastamista, kun hän vietti kesää Serlachiuksilla.

1930-luvulla majaan perustettiin kahvio. Sinne hankittiin aikoinaan Mäntän toinen televisio, jota lapset kävivät katsomassa mehiläisillisen hinnalla. 1980-luvulle tultaessa maja alkoi kuitenkin hiljentyä. Yrityksillä oli käytössään modernim-

pia kokoustiloja, ja lopulta majaa käyttivät enää urheiluseurat kisoissaan.

Uusi elämä

Vuorenmaja nukkui Ruususen unta vuoteen 2013 asti, kunnes mänttäläinen Reijo Alander päätti pelastaa rakennuksen. Hän osti majan silloiselta omistajalta Finsilvalta ja alkoi remontoida sitä eläkepäivillään.

Seuraavaksi kuvioihin astui Anu Schuoler. Hän oli asunut vuosia Sveitsissä ja työskennellyt ravintola- ja matkailualalla. Perhe palasi Anun kotimaahan, sillä maaseudun kehittämissyödistyksessä Ylä-Pirkanmaalla oli tarjolla kiinnostava hanke, jossa tehtiin yhteistyötä saksalaisen kumppanin kanssa.

Schuoler veti hanketta neljä vuotta ja tutustui hankekumppanin kautta Saksan viinialueisiin. Kun hanke oli loppumaisillaan, hän perusti yrityksensä Finventura Oy:n ja alkoi järjestää turisti- ja opintomatkoja Suomesta Saksaan.

"Havahduin hankkeen aikana siihen, miten hyvän hinta-laatu-suhteen viinejä Saksassa on. Aloin haaveilla viinivasta."

Tuttavat vinkkasivat hänelle Vuorenmajasta. Anu ja hänen puolisonsa Markus Schuoler ajelivat keskellä talvea lumen peittämälle vuorelle. Miljö



Viinit ovat vieneet Anu Schuolerin mennessään. Hän on opiskellut



Kun kesäsesonki on päättynyt ja Oktoberfestit juhliittu, Vuorenmaja muuttuu tilausravintolaksi. Anu Schuoler keskittyy talvet viinien maahantuontiin ja asiantuntijapalveluihin.

tuntui kotoisalta.

"Sveitsiläiset ovat vuorenavaloittajia. Joka mäennyppylä pitää huiputtaa", Anu Schuoler nauraa.

Tunnelmallinen maja oli juuri sitä, mitä hän oli etsinyt.

"Ensimmäinen ajatukseni oli,

että onko Mäntän kokoisella kaupungilla varaa jättää tällainen rakennus oman onnensa nojaan."

Reijo Alander innostui Anu Schuolerin ideasta, ja Viinitupa Vuorenmajan toiminta alkoi vuonna 2015. Schuolerit olivat



vaativan WSET 3 -tason viinikurssin, tuo viinejä maahan ja järjestää viinimaistajaisia.

tuvassa ensin vuokralla ja ostivat rakennuksen seuraavana vuonna.

Harvinaisuus Suomessa

Satayhdeksänkymmentä metriä. Niin korkealle pitää kavuta, jos mieli Mäntänvuoren huipulle.

Kahdeksänkymmentäkolme viiniä. Niin monta maisteltavaa huipulla odottaa, ja tähän päälle vielä oluet, limonadit ja muut juomat.

Kuusikymmentäseitsemän viiniä laseittain. Monet ravintolat myyvät laatuviinejä ja harvinaisuuksia vain pulloittain, mutta Vuorenmajassa suurin osa viineistä on lasimyyntissä.

Kaksikymmentäviisi prosenttia. Noin neljännes ravintolan viineistä tulee oman maahantuonnin kautta Saksasta ja Sveitsistä.

Luvut ovat ravintolamaailmassamme poikkeuksellisia. Vuorenmaja on viiniharrastajan paratiisi, ja rakennus on myös arkkitehtoninen harvinaisuus.

Talon ja huonekalut suunnitteli W.G. Palmqvist, joka tunnetaan paremmin teollisuusrakennuksistaan.

Snobbailu on kuitenkin tuvasta kaukana. Vuorenmajaan voi poiketa korkkareissa tai lenkkareissa, ja henkilökunta ottaa vieraat vastaan saksalaistyylisissä dirndl-mekoissa.

"Viini on juoma muiden joukossa. Meillä ei tarvitse nostaa pikkurillia pystyyn tai olla viiniasiantuntija."

Joustoa byrokraatiaan

Anu Schuolerin mielestä suomalaiset ovat nykyään hyvin perillä viineistä. Osa tarkastelee sokerigrammoja insinöörimäisellä tarkkuudella.

Seuraavaksi meidän pitäisi oppia olemaan palveltavana. Vuorenmajassa on pöytiintarjoilu, joka tuntuu olevan vierasta varsinkin pienemmillä paikakunnilla asuville. Schuoler toivoo, että mänttäläiset tulisivat vielä rohkeammin Vuoren-



Flammkuchen on Alsacen versio pizzasta. Pohja on ohut, rapea ja hiivat. Tomaattikastikkeen sijaan päälle sivellään ranskankermaa.

majaan.

"Nyt meidät tunnetaan melkein paremmin Tampereella ja Helsingissä kuin tällä seudulla."

Myös suomalainen yrityskulttuuri oli hänelle pienoinen shokki Sveitsin vuosien jälkeen. Sveitsissä työntekijän ja yrittä-

jän sosiaaliturvassa ei ole yhtä suurta eroa kuin Suomessa. Pienyrityksinäkin voi tehdä rahaa, ja bisneksestä aletaan puhua oikeastaan vasta, kun liikevaihto on yli kaksisataatuhatta euroa.

"Jos menet Sveitsissä pikku-kaupungin johtajan juttusille,

ideoihin lähdetään helpommin mukaan, ja päättäjät suosivat oman alueen palveluita."

Schuoler toivoo päätöksentekoon jouhevuuksia ja enemmän kasvoja kaavakkeiden sijaan. Vuorenmajan pihaan on rakenteilla kesäkeittiö myyntipisteineen. Rakentaminen viivästyi kuukausilla, koska julkisen rahoituksen saaminen oli hidas prosessi.

"Rakennusfirmojen kalentrit ovat nyt täynnä, eikä rakennus ehdi valmistua kesäsesongin aikana. Sveitsissä se olisi rakennettu jo."

Schnitzel-päivä

Uudisrakennus tulee tarpeeseen, sillä kesällä Vuorenmajassa käy kuhina. Ravintola aukeaa arkinen neljältä. Viittä vaille neljä napsimme viimeisiä valokuvia, ja terassilla on jo pitkä jono. Yli puolet sisätilojen pöydistä on varattu.

Kuvauksen jälkeen Anu Schuoler kiiruhtaa henkilökuntansa avuksi. Keittiöstä alkaa kuuluu lihanuijan pauke.



Ensimmäinen ajatukseni oli, että onko Mäntän kokoisella kaupungilla varaa jättää tällainen rakennus oman onnensa nojaan.

Torstaisin Vuorenmajassa vietetään schnitzel-päivää. Posun ulkofilee nuijitaan ohueksi ja leivitetään sinapilla maustetussa munassa ja korppujauhoissa. Leike paistetaan runsaassa öljyssä suurella pannulla, ei missään nimessä rasvakeittimessä.

Listalta löytyy muitakin eurooppalaisia herkkuja: Alsacen pizzoiksi kutsuttuja flammkucheneita eli flammeja, saksalaisten rakastamia suolarinkeleitä eli pretzeleitä sekä monenlaisia juustoja ja leikkeleitä. Tilauksesta ravintola valmistaa sveitsiläisiä juustokerkoisuuksia, fonduetta ja raclettea.

Maistelemme rapeaa flammia. Se on hyvä suolapala hellepäivänä, mutta olo ei ole yhtä turpea kuin pizzan jälkeen. Lassissa on hedelmäästä Rieslingiä. Tuntuu kuin olisimme jossain aivan muualla kuin Mäntässä.

Viereisessä pöydässä sattuu olemaan vielä berninpaimenkoira. "Aina kun mahdollista, lähdän isolle kirkolle ammattilais-

tapahtumiin kertomaan, että osataan täälläkin. Toivon, että hyvää viiniä ja palvelukulttuuria saisi muualtakin kuin isoista kaupungeista", Anu Schuoler sanoo.

Sitten on aika toivottaa seuraava asiakas tervetulleeksi.