

Ravintolat

Anu Schuoler pyörittää Mäntän metsässä harvinaista ravintolaa, josta edes kaikki paikalliset eivät tiedä – Vuorenmaja on poikkeuksellisen kiinnostava viiniravintola koko Suomen mittakaavassa

Mäntänvuoren huipulta löytyy Viinitupa Vuorenmaja, jonka juomavalikoima on huikea ja tunnelma kuin Alpeilla. Ravintolassa pääsee nauttimaan oikeaoppisesti valmistettuja schnitzeleitä, flammkucheneita ja fondueta.

Jaa

Tallennettu

Kommentoi

★ TILAAJILLE



Viinit ovat vieneet Anu Schuolerin mennessään. Hän on opiskellut vaativan WSET 3 -tason viinikurssin, tuo viinejä maahan ja järjestää tastingeja. KUVA: EEVA VALTOKARI / AAMULEHTI

Janica Brander

4.8. 6:30 | Päivitetty 4.8. 11:45

Mänttä

Mänttä

MAISTUISIKO lasi kylmää Rieslingiä ja rapeakuorinen schnitzel vuorimaisemassa? Tämän kokeakseen ei tarvitse lentää Saksaan, Itävaltaan tai Sveitsiin.

Riittää, kun hyppää autoon tai bussiin ja ajelee Mänttään. Metsässä, keskellä luonnonsuojelualuetta on harvinainen ravintola, jonka olemassaolosta edes kaikki paikalliset eivät tiedä.

Tehtaan hiihtomaja

Serlachius-yhtiöt viettivät 60-vuotisjuhlaansa vuonna 1928. Patruuna **Gustaf Adolf Serlachiuksen** perustama yritys oli kasvattanut Mäntän syrjäseudusta tehdaskaupungiksi.

Paperitehdas tarjosi mänttäläisille myös hengenravintoa. Serlachius oli perustanut Mänttään kansakoulun ja kirjaston, ja suku tuki taiteilijoita. Ajan ihannekansalainen oli henkisesti ja fyysisesti aktiivinen, itseään kehittävä ihminen.

Kun yhtiö juhli syntymäpäiviään, se halusi muistaa väkeään yrityksen arvoihin sopivalla tavalla. Mäntänvuoren huipulle rakennutettiin hiihtomaja, jossa työntekijät voisivat poiketa urheilun lomassa. Alle puolen kilometrin päässä sijaitsi mäkihyppytorni.

Mäntänvuoren maja toimi vuosikymmenet paikallisten virkistyspaikkana ja tehtaan kokoustilana, jossa kestittiin 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 kesä Serlachiuksilla.

1930-luvulla majaan perustettiin kahvio. Sinne hankittiin aikoinaan Mäntän toinen televisio, jota lapset kävivät katsomassa mehulasillisen hinnalla. 1980-luvulle tultaessa maja alkoi kuitenkin hiljentyä. Yrityksillä oli käytössään modernimpia kokoustiloja, ja lopulta majaa käyttivät enää urheiluseurat kisoissaan.



Vuorenmajan huipulle kipuaminen oli melkoinen urakka ennen autoilun yleistymistä. Täällä on nautittu mehut monissa hiihtokisoissa ja lenkkien jälkeen. KUVA: EEVA VALTOKARI / AAMULEHTI

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.

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 kehittämissyhdistyksessä 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-laatusuhteen viinejä Saksassa on. Aloin haaveilla viinituvasta.”

Tuttavat vinkkasivat hänelle Vuorenmajasta. Anu ja hänen puolisonsa **Markus Schuoler** ajelivat keskellä talvea lumen peittämälle vuorelle. Miljöö tuntui kotoisalta.

”Sveitsiläiset ovat vuorenvalloittajia. 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 tuvassa ensin vuokralla ja ostivat rakennuksen seuraavana vuonna.



W.G. Palmqvist suunnitteli majan tyyliin sopivat huonekalut. Lähes sata vuotta vanhat puukalusteet ovat edelleen käytössä ja hyvässä kunnossa. KUVA: Eeva Valtokari

Harvinaisuus Suomessa

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

Kahdeksankymmentäkolme 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 lasimyynnissä.

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”.



Kun kesäsesonki on päättynyt ja Oktoberfestit juhlittu, Vuorenmaja muuttuu tilausravintolaksi. Anu Schuoler keskittyy talvet viinien maahantuontiin ja asiantuntijapalveluihin. KUVA: EEVA

VAITOKARI / AAMU PHTI

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 paikkakunnilla asuville. Schuoler toivoo, että mänttäläiset tulisivat vielä rohkeammin Vuorenmajaan.

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

Myös suomalainen yrityskulttuuri oli hänelle pienoinen shokki Sveitsin vuosien jälkeen. Sveitsissä työntekijän ja yrittäjän sosiaaliturvassa ei ole yhtä suurta eroa kuin Suomessa. Pienyrittäjäkin voi tehdä rahaa, ja bisneksestä aletaan puhua oikeastaan vasta, kun liikevaihto on yli kaksisataatuhatta euroa.

”Jos menet Sveitsissä pikkukaupungin johtajan juttusille, ideoihin lähdetään helpommin mukaan, ja päättäjät suosivat oman alueen palveluita.”

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

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



Flammkuchen on Alsacen versio pizzasta. Pohja on ohut, rapea ja hiivaton. Tomaattikastikkeen sijaan päälle sivellään ranskankermaa. KUVA: EEVA VALTOKARI / AAMULEHTI

Flammeja ja schnitzeleitä

Uudisrakennus tulee tarpeeseen, sillä kesällä Vuorenmajassa käy kuhina. Ravintola aukeaa arkisin 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 kuulua lihanuijan pauke.

Torstaisin Vuorenmajassa vietetään schnitzel-päivää. Possun 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 kutsuttaja flammkucheneita eli flammeja, saksalaisten rakastamia suolarinkeleitä eli pretzeleitä sekä monenlaisia juustoja ja leikkeleitä. Tilauksesta ravintola valmistaa sveitsiläisiä juustoerikoisuuksia, fondueta ja raclettea.

Maistelemme rapeaa flammia. Se on hyvä suolapala hellepäivänä, mutta olo ei ole yhtä turpea kuin pizzan jälkeen. Lasissa on hedelmäistä Rieslingiä. Tuntuu kuin olisimme jossain aivan muualla kuin Mäntässä. Viereisessä pöydässä sattuu olemaan vielä berninpaimenkoira.

”Aina kun mahdollista, lähden isolle kirkolle ammattilaistapahtumiin kertomaan, että osataan täälläkin. Toivon, että hyvää viiniä ja palvelukulttuuria saisi muualtakin kuin isoista kaupungeista”, Anu Schuoler sanoo.

Sitten on aika toivottaa seuraava asiakas tarvetulleeksi.