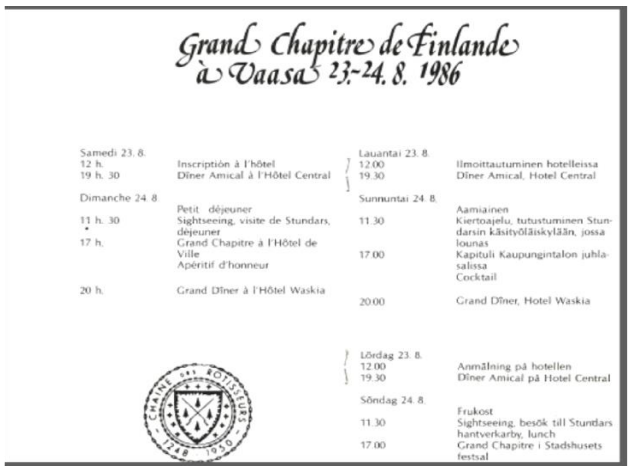
Pohjanmaan Voutikunnan historia

Koonnut Kaj Lax, apuna materiaalin kokoamisessa: Veli-Matti Ristiluoma, Tage Neuman, Nils Estlander ja Bertel Lindvik

Pohjanmaan voutikunta perustettiin 60-luvun jälkipuoliskolla. Ensimmäinen aluevouti oli Nils Estlander Vaasasta. Hänet installoitiin Tampereella 1968. Nils Estlander toimi voutina 70-luvun puoleenväliin.

Kuvassa Pohjanmaan Voutikunnan iloinen joukko Tampereen kapitulissa 1968, mukana mm. Nils Estlander (voudinkäädyt) vaimoineen, Bengt ja Cita Ekman, Erik ja Britta Kulla, Tuovi ja Pelle Kronqvist.

Seuraavana voutina oli vuosina 1975-1981 Rainer Lönnqvist. Tämän jälkeen voudiksi installoitiin Timo Kovanen. Hän toimi voutina vuosina 1981-1987. Hänen aikanaan järjestettiin Vaasassa Pohjanmaan ensimmäinen Suurkapituli vuonna 1986.



Grand Chapitre de Finlande à Vaasa 23.-24. 8. 1986

Samedi 23. 8.		Lauantai 23. 8.	
12 h.	Inscription à l'hôtel	12.00	Ilmoittautuminen hotelleissa
19 h. 30	Dîner Amical à l'Hôtel Central	19.30	Dîner Amical, Hotel Central
Dimanche 24. 8.		Sunnuntai 24. 8.	
	Petit déjeuner		Aamiainen
11 h. 30	Sightseeing, visite de Stundars, déjeuner	11.30	Kiertoajelu, tutustuminen Stundarsin käsityöläiskylään, jossa lounas
17 h.	Grand Chapitre à l'Hôtel de Ville Apéritif d'honneur	17.00	Kapituli Kaupungintalon juhlasalissa Cocktail
20 h.	Grand Dîner à l'Hôtel Waskia	20.00	Grand Dîner, Hotel Waskia
		Lördag 23. 8.	
		12.00	Anmälning på hotellen
		19.30	Dîner Amical på Hotel Central
		Söndag 24. 8.	
		11.30	Frukost Sightseeing, besök till Stundars hantverkarby, lunch
		17.00	Grand Chapitre i Stadshusets festsal

Ville Noschis, Bailli Delegue, toivotti seuraavilla sanoilla paistinkääntäjät tervetulleiksi Vaasaan ”Kuten aikaisemmin muilla paikkakunnilla on täällä Pohjanmaan Voutikunta vaivojaan säästämättä paneutunut huolella hoitamaan järjestelyt. Gastronomia on Pohjanmaalla omaleimaista ja korkealla tasolla. Uskon, että yhteinen harrastuksemme, maistuva ruoka, hyvät juomat ja iloinen yhdessäolo suovat meille miellyttäviä hetkiä Vaasan kapitulissa.”

Kapitulin juhlapaikkoina toimivat: Diner Amical Hotel Central. Lounas käsityöläiskylä Stundars, Grand Diner Hotel Waskia

Dîner Amical

Canapé aux oeufs d'ablette et saumon mariné à la Suédoise

Consommé au canard sauvage Henri IV

Timbale de brochet, sauce d'écrevisses

Fromage

Parfait aux framboises l'arctique

Café

Vins

Kir Royal

de Ladoucette Pouilly-Fumé 1984

Graham Imperial Dry

Avec

HÔTEL CENTRAL

le 23 Août 1986

Menu-kortti Diner Amicalilta Hotel Central 1986

Menun suunnitteli Keittiömestari, Chef Rotisseur Bertel Lindvik

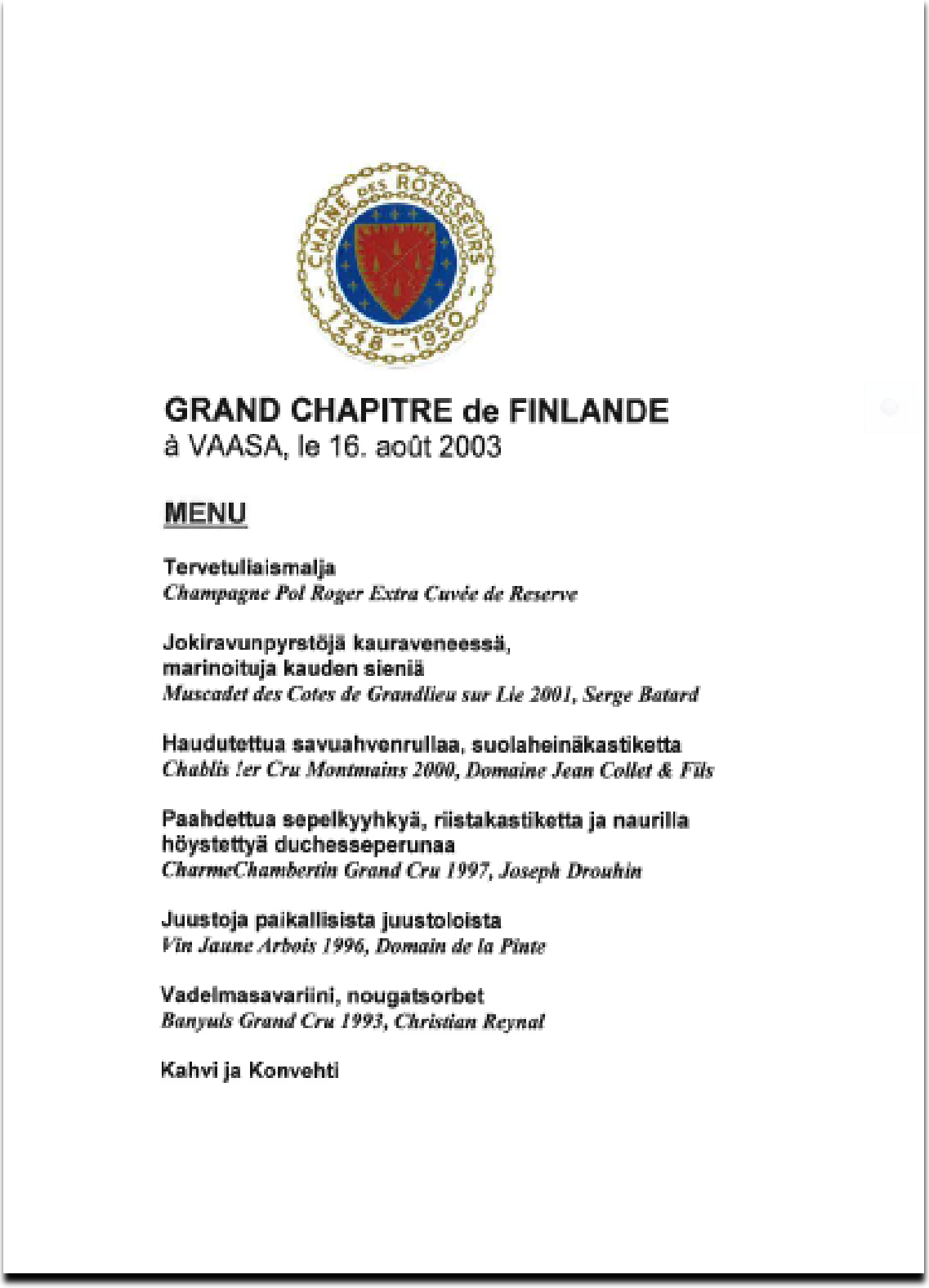
Kuvassa Pohjanmaan Voutikunnan jäsenet toivottavat kaikki tervetulleiksi Vaasaan. Kuvassa vasemmalta Pekka Sahenkari, Timo Kovanen, Veli-Matti Ristiluoma, Tuovi Kronqvist, Marcus Fors sekä Bertel Lindvik.

Seuraavana voutina toimi Veli-Matti Ristiluoma, vuosina 1987-2010. Hän hoiti Voudin tehtäviä ansiokkaasti pitkän rupeaman. Hänen kaudellaan jäsenmäärä lisääntyi ja jäseniä saatiin myös Seinäjoelta.
Niin ikään hänen johdollaan järjestettiin Suurkapituli Vaasassa vuonna 2003, Diner Amical Ravintola Strampenilla, lounaat olivat Ravintola Kalle´s Inn, Ravintola Silveria ja Radisson SAS Hotel Central sekä Grand Diner Hotel Silveriassa.

Kuvassa Gretel Ristiluoma ja Jaakko Nuutila, Conseiller Culinaire du Bailliage National de Finlande Vaasan kapitulissa

Kapitulivieraille tarjottiin paikallisia herkkuja, kuten böklingejä, Maalahden limppua, ylikypsää palvikinkkua, Adlercreutzin suklaakuulia, tyrnipaahtovanukasta ja alueen juustoja. Keittiön päällikkönä toimi Chef Rotisseur Jens Sandström (sittemmin Cordon Rougen, SKF:n korkeimman tunnuksen haltija) ja kapitulin viinivalinnoista vastasi Vice Conseiller Gastronomique Tage Neuman.

Vaasan kapitulin installoinnin suoritti Bailli Délégué de Suisse Vice-President International Peter Musa.



GRAND CHAPITRE de FINLANDE
à VAASA, le 16. août 2003

MENU

Tervetuliaismalja
Champagne Pol Roger Extra Cuvée de Reserve

Jokiravunpyrstöjä kauraveneessä,
marinoituja kauden sieniä
Muscadet des Cotes de Grandlieu sur Lie 2001, Serge Batard

Haudutettua savuahvenrullaa, suolaheinäkastiketta
Chablis 1er Cru Montmains 2000, Domaine Jean Collet & Fils

Paahdettua sepelkyyhkyä, riistakastiketta ja naurilla
höystettyä duchesseperunaa
CharmeChambertin Grand Cru 1997, Joseph Drouhin

Juustoja paikallisista juustoloista
Vin Jaune Arbois 1996, Domain de la Pinte

Vadelmasavariini, nougatsorbet
Banyuls Grand Cru 1993, Christian Reynal

Kahvi ja Konvehti

Grand old man” Eero Mäkelä

Antti Hemmi Vaasan kapitulissa

Ristiluomien huvilalla Hankmossa järjestettiin useana vuonna Paistnkääntäjien sadonkorjuu ja rapukekkerit. Useana vuonna tarjottiin hapansilakkatoast alkupalana terassilla. On testattu myös mikä viini sopii hapansilakan kanssa. Voittajaksi selviytyi makeahko Riesling Auslese Saksasta. Tamä Auslese voitti sherryn, kuivan skumpan ja Sauvignon Blancin. Juhlan pitopaikkana toimi entisöity sukutilan kanala.

Vellu ja tytöt kanalan terassilla

Veli-Matti Ristiluoma vastaanotti honoraire voudin arvon v. 2010.

Seuraavana Voutina toimi Tage Neuman vuosia 2010-2013. Hänen toimikaudellaan toimintaa laajennettiin mm. viinimatkoihin Saksaan vuosina 2011 Moselin alueelle ja 2013 Pfalzin alueelle. Järjestettiin myös useita viinin ja ruuan yhdistämiseen liittyviä kursseja. Myös yhteistyö alueen oppilaitosten kanssa tiivistyi entisestään. Samoin yhteistyö Etelä-Pohjanmaan Keittiömestareiden kanssa oli antoisaa.

Hänen voutikautena järjestettiin mittava Mosel-gaala Vaasassa:

Aromissa*: Moselin alueen viinit ja ruoka näyttelivät pääosaa ravintola Silveriassa huhtikuussa kun runsaat sata henkeä alan ammattilaisia ja harrastelijoita oli saapunut gaala-iltaan ja viinitastingiin. Oman mausteensa tapahtumaan antoi myös tuhka, sillä Islannissa purkautuva tulivuori tuprutteli Euroopan taivaan ylle tuhkaa siinä määrin että tapahtumapäivänä ja edeltävänäkin päivänä vallitsi totaalinen lentokielto.*

Mosel-gaalan lämminruoka nousee keittiössä

Alun perin oli siis tarkoitus että tapahtumaan osallistuu seuraavat viinintuottajat itse henkilökohtaisesti:

- ***Riesling-Weingut Pohl-Botzet*** *Graach esittelisi omistaja Claudia Pohl- Botzet. Viinit ovat saaneet useita paikallisia kultatunnuspalkintoja viime vuosina.*
- ***Weingut Rebenhofs*** *tuotteita esittelisi omistaja Johannes Schmitz. Hän edustaa Moselin modernia viininvalmistustapaa. Hän on saanut runsaasti tunnustusta. Viiniköynnökset kypsyvät Ürziger Würzgartens maaperässä.*
- ***Weingut Heribert Kerpen,*** *Wehlen, viinit esitttelisi omistaja Martin Kerpen. Nämä viiniköynnökset kasvavat Wehlenissä, Bernkastelissa ja Graachissa. Kerpenin viinit on luokiteltu korkealle viinilehdissä. Myös maankuululla alueella Wehlener Sonnenuhrilla kasvaa näiden viinien rypäleitä.*
- ***Michael Hilgert Honigberg Brennerei,*** *on tislaamo, joka uuttaa n. 50 eri tuotetta marjoista ja hedelmistä.*

Tuhkapilvi siis esti näiden tuottajien osallistumisen. Onneksi gaalaillallisella tarjottavat viinit sekä reseptiikka ja annoskortit saapuivat hyvissä ajoin ennakkoon . Ménu koostui Moselin alueen modernin keittiön herkuista perinteitä kunnioittaen. Tilaisuuden ruokien toteutuksesta vastasivat keittiöpäällikkö Jens Sandström Ravintola Silveriasta, Seppo Kinnunen, Kaj Lax, Pasi Virtanen ja Tuija Järvi Etelä-Pohjanmaan Keittiömestarit ry:stä, Vaasan ammattiopiston oppilaat sekä Silverian henkilökunta.

Päävastuu tapahtumasta ja viineistä oli Chaine des Rotisseurs Pohjanmaan Voutikunnan voudilla Tage Neumanilla yhdessä Vaasan Oenologisen seuran kanssa, jotka myös esittelivät ja maistattivat viinit tastingilla. Kuvassa: Eyafjallajökull

Mosel Gaalan ménu ja viinit

Menu

Menu design: Oliver Probst
Hotel und Weinhaus Moselschild, Ürzig

Amuse bouche-Keittiön tervehdys
Carpaccio von Lachs auf Senfsaatsauce und Currymousse

Terrine von der Entenstopfleber mit Eisweingelee und Brioche
Ankanmaksaterriinii eisweinhyytelön ja briossin kera
Terrin på anklever med eisweingelé och brioche

Filet vom Zander auf getrüffelttem Perlgraupenrisotto und Petersilienschaum
Kuhafilettä, tryffelillä maustettua ohraryynirisottoa, persiljavaahtoa
Gösfilé, korngrynrisotto smaksatt med tryffel, persiljeskum

Crepinette von der Fasan auf Rieslingweinkraut und Berberitzensauce
Fasaani crepinette, rieslingyrttejä, berberkastiketta
Crepinett med fasan på rieslingörter, berberissås

Kalbsfilet und Hummer auf Bohnenpanache und Speckpüree
Vasikanfilettä ja hummeria panachepedillä, papu-silavaperunapyrettä
Kalvfilé och hummer på bönpanach, duchess med bacon

Törtchen von weisser Schocolade mit Erdbeercapuccino und Portweinbuttereis
Valkosuklaatartaletti, mansikka-capuccinoa ja portviinivoijäätelöä
Tartaletter med vit choklad, jordgubbscapuccino och portvinssmörglass

Kaffee – Kahvi – Kaffe

Die Weine – Viinit - Vinerna

2007 Rebenhof – Riesling Sekt brut Traditionelle Flaschengärung

2007 Wehlener Sonnenuhr Riesling Beerenauslese, Pohl-Botzet

2008 Graacher Domprobst Riesling Kabinett trocken, Pohl-Botzet

2008 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken, Kerpen

2007 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese feinherb, Kerpen

2009 Ürziger Würzgarten Riesling Von Alten Reben, trocken Rebenhof

2007 Graacher Himmelreich Riesling Spätlese trocken, Pohl-Botzet

2008 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Von Alten Reben trocken, Rebenhof

2005 Graacher Domprobst Riesling Beerenauslese, Kerpen

Tresterbrand Riesling, Honigberg-Brennerei, Hilgert

Pohjanmaan rotissöörit tekivät kesällä 2011 viini matkan Moseliin. Vierailtiin Mosel-gaalassa esiintyneiden tuottajien luona ja syötiin Oliverin ménu hänen itsensä valmistamana.

Viinimatkat jatkuvat vuonna 2013, tällä kertaa Pfalzin alueelle.

Viinisuunnistus Pfalzin rinteillä 2013 Tagen johdolla

Juttu Aromi-lehdessä syksyllä 2013:

Etelä-Pohjanmaan Keittiömestarit tekivät yhdessä Pohjanmaan Rotissöörien kanssa Saksaan onnistuneen opintomatka v. 2013. Matkan johtajana toimi aluevouti Tage Neuman. Matka oli mielenkiintoinen, antoisa, monipuolinen ja onnistunut. Me mukana olleet 20 henkeä saimme tutustua hienoihin viinitiloihin ja viinitastingeihin sekä nauttia paikallisesta saksalaisesta ruokakulttuurista.

Paikallista ruokaa kävimme nauttimassa mm. erittäin kuuluisassa Michelin-tähtiravintolassa Deidesheimer Hofissa. Se oli myös Chaine Des Rotisseurs kilpiravintola ja entisen liittokanslerin Helmut Kohlin kantapaikka, jossa hän on toiminut m.m. Thatcherin, Reaganin, Bushin, Gorbatsovin ja Jeltsinin isäntänä. Myös aito saksalainen schnitzel tuli testattua valkoisen parsan ja hollandaisen kera.

Ohjelmassamme oli myös leikkimielinen viinisuunnistus viiniköynnösten keskellä.
Vierailimme Mannheimin kaupungissa ja linnassa. Kävimme myös Bad Dürkheimin Salinassa puhdistamassa keuhkot luonnonmukaisin menetelmin.

Useana vuonna Pohjanmaan Paistinkääntäjät ollut oppimassa ruuanlaittotaitoja erilaisten teemojen kautta Vaasan ammattiopiston opetuskeittiössä. Opettajana on toiminut lehtori, keittiömestari Vice-Conseiller Culinaire Seppo Kinnunen. Tutuksi ovat tulleet pihvilihat, erilaiset äyriäiset, riista sekä merenkurkun kalat. Ruokiin on myös valittu sopivat viinit ja lopuksi ruoka on nautittu niiden kanssa. Koulutustilaisuudet ovat olleet hyvin suosittuja ja antoisia.

Kuvassa Anja Sjöholm (os. Kronqvist, Pohjanmaan Voutikunnan jäsen toisessa polvessa), Vice-Conseiller Culinaire Seppo Kinnunen ja Chevalier Ari Monni Vaasan ammattiopiston opetuskeittiössä vuonna 2013, teemana: Pohjanmaa kohtaa Aasian

Kuvassa aluevouti Veli-Matti Ristiluoma , Chevalier Antti Vilkuna ja Chef Rotisseur Hannu Sundell Vaasan ammattiopistolla pidetyssä jäsenillassa, teemana äyriäiset. Vice-Conseiller Culinaire Seppo Kinnunen koulutti.

Huhtikuussa 2011 saatiin uusi kilpiravintola Pohjanmaalle, Kokkolaan kun Vanhankaupungin Ravintola sai kilvet. Antti Hemmin ollessa silloin valtavoutina luovutti kilvet ravintolalle.

Nykyinen aluevouti Kaj Lax installoitiin Tampereen Tamperrada kapitulissa 2013. Alla on kuva tilaisuudesta. Entinen vouti Tage Neuman vastaanotti honoraire arvon samassa kapitulissa.

Kuvassa Kaj Lax, Bailli, Tage Neuman, Bailli Honoraire sejä Rune Lygdbäck Vice-Echanson Tampereella

George Bernard Shaw on todennut: “Kukaan ei rakasta vilpittömämmin kuin se joka rakastaa ruokaa.”