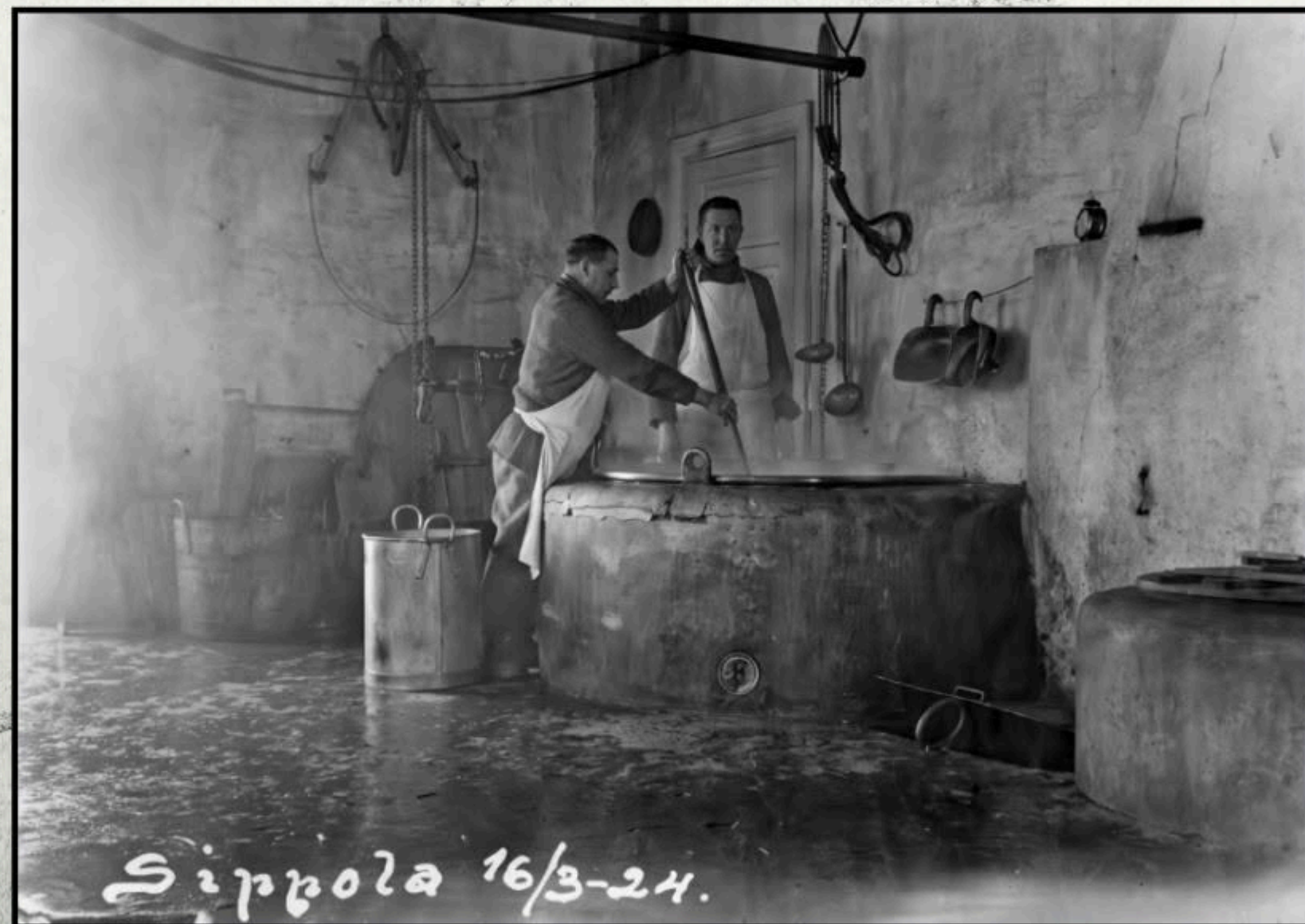
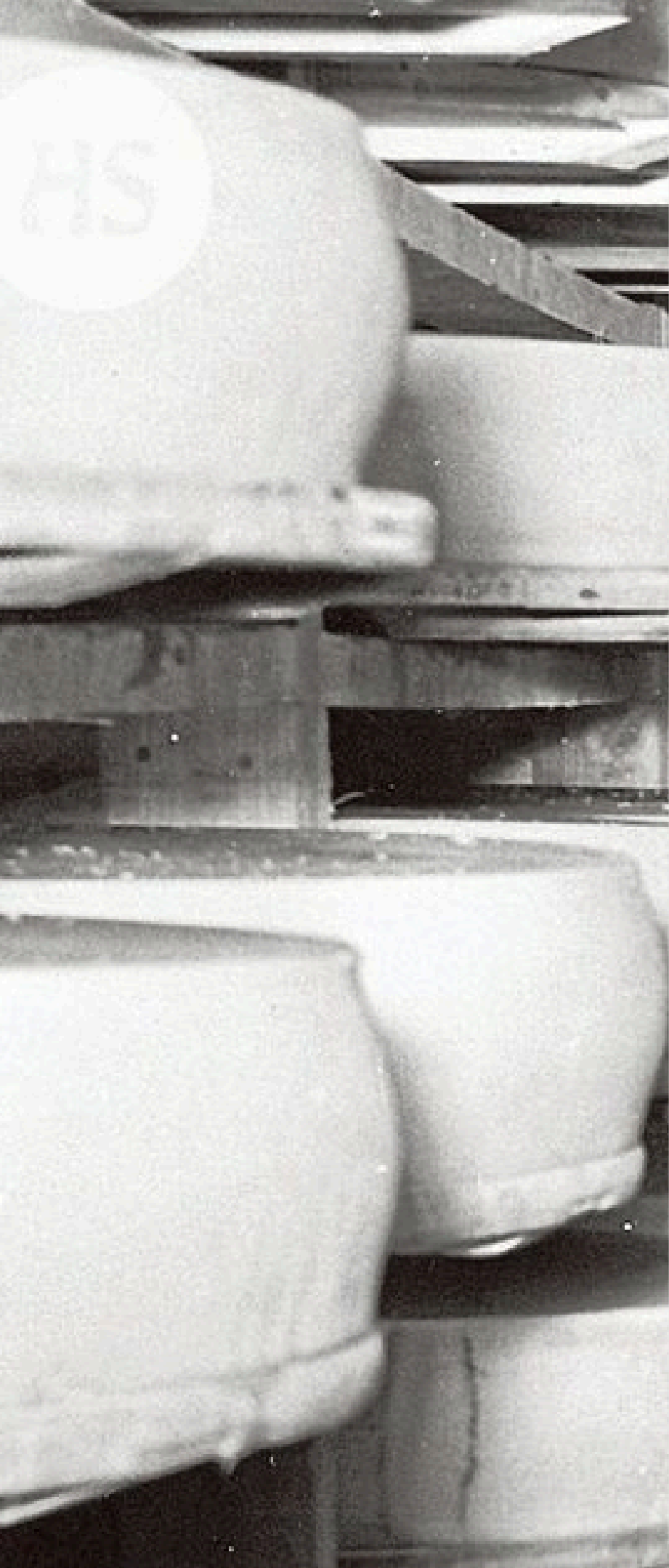


SIPPOLAN EMMENTAL 170V.



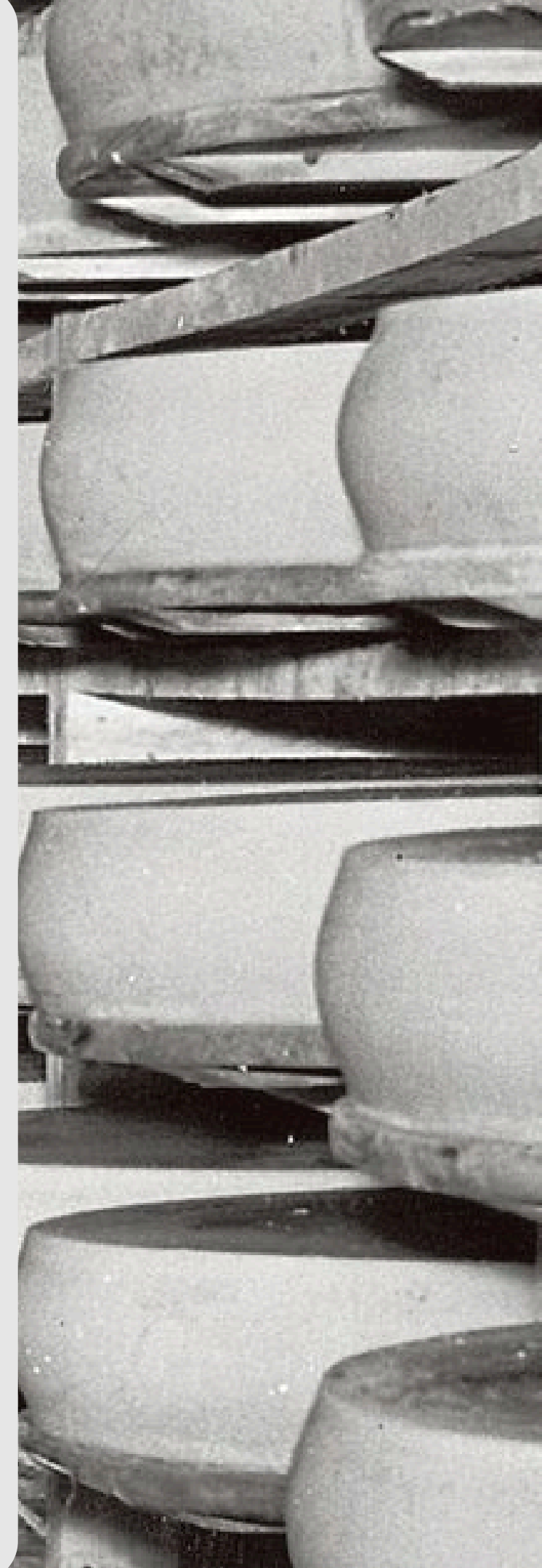
Sippolan hovia ja sen isäntää Alexander von Daehnia on kiittäminen
Sippolan Meijeristä ja emmental-juustosta.



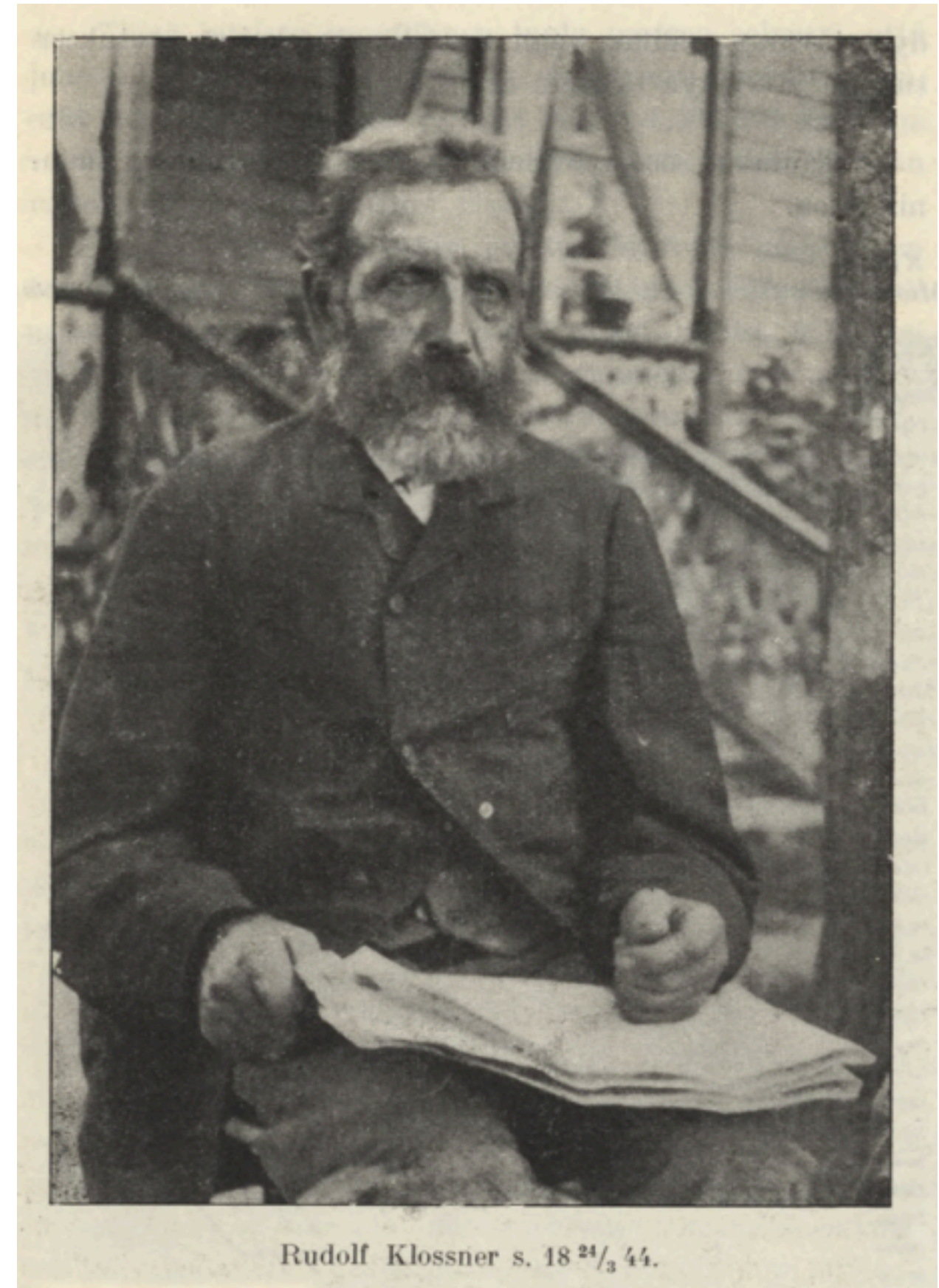


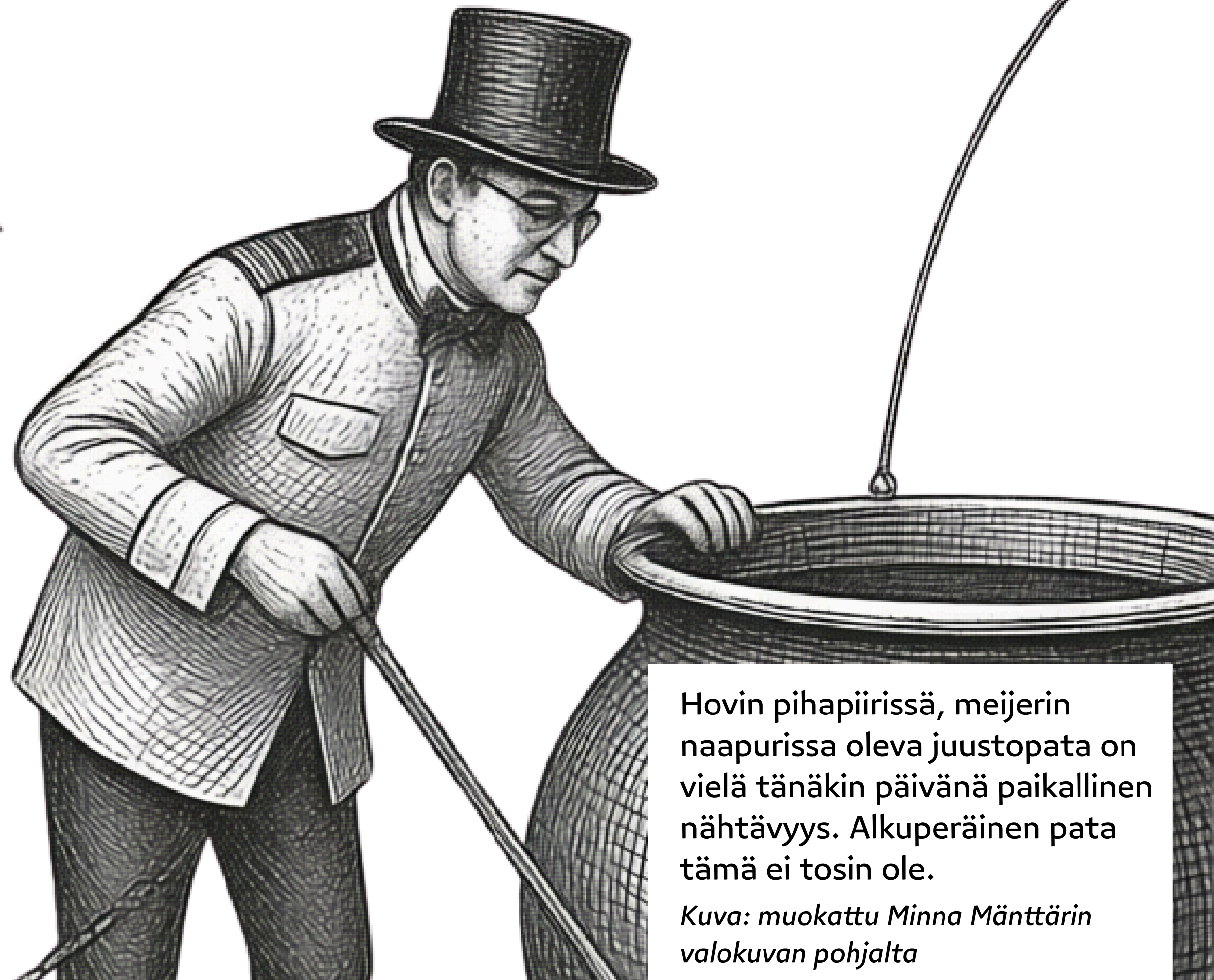
- Emmental-juusto on kotoisin Sveitsin Emme-joen laaksosta, missä sitä on valmistettu jo yli 900 vuotta sitten.
- Aidon emmentalin tunnistaa juuston pähkinäisestä mausta, kovasta rakenteesta ja suurista koloista.
- Nämä ominaispiirteet syntyvät, kun juustoa kypsytetään ensin matalassa, sitten korkeassa ja lopuksi viileässä lämpötilassa. Monivaiheisen kypsytyksen takia emmentalia pidetään yhtenä vaikeimmista juustoista valmistaa.

Kuva: Finna.fi, Museovirasto, Kansatieteen kuvakokoelma



- Kapteeni von Daehn matkusteli 1850-luvun alussa Sveitsissä ja ihastui kovasti isoreikäiseen tahkojuustoon, Emmentaliin.
- Hän tuotti Sippolaan juustomestariksi Rudolf Klossnerin.
- Juustomestari ei malttanut odottaa meijerin valmistusta vaan keitti ensimmäisen juustonsa puun oksaan laitetussa padassa nuotion päällä.
- Valokuva Klossnerista on peräisin Suomen Juustonvalmistajayhdistyksen ensimmäisestä julkaisusta, vuodelta 1915.





Hovin pihapiirissä, meijerin naapurissa oleva juustopata on vielä tänäkin päivänä paikallinen nähtävyys. Alkuperäinen pata tämä ei tosin ole.

Kuva: muokattu Minna Mänttärin valokuvan pohjalta



- 1856 valmistui Sippolaan Meijeri.
- Kuvassa 1951 valmistunut uudempi meijeri.
- Toiminta jatkui 1960-luvun lopulle.

Kuva: Finna.fi, Museovirasto,
Kansatieteen kuvakokoelma,
Kyytinen Pekka, 1953

- Juusto sai suuren suosion ja lähialueille perustettiin seuraavina vuosina lisää juustomeijereitä, usein kartanoiden yhteyteen, kuten Moisioon, Peippolaan ja Perheniemeen.
- Sveitsistä tulleiden juustomestareiden sukuja on edelleen alueella.



Kuva: Finna.fi, Perheniemi, litti, vanha meijeri, Mikko Rautala

Koko Suomessa valmistettiin juustoja v. 1905 noin 100 000 kiloa. josta tuli noin 36 g per henkilö.

Vertailuna v. 2021 jolloin me suomalaiset söimme juustoja keskimäärin henkilöä kohti 25,5 kg.

Juustoa kulutettiin viime vuonna (2025) enemmän kuin koskaan aiemmin, noin 27 kiloa henkilöä kohti.

Alexander von Daehn kaltaiset suurtilalliset kehittivät maanviljelystä monin tavoin.

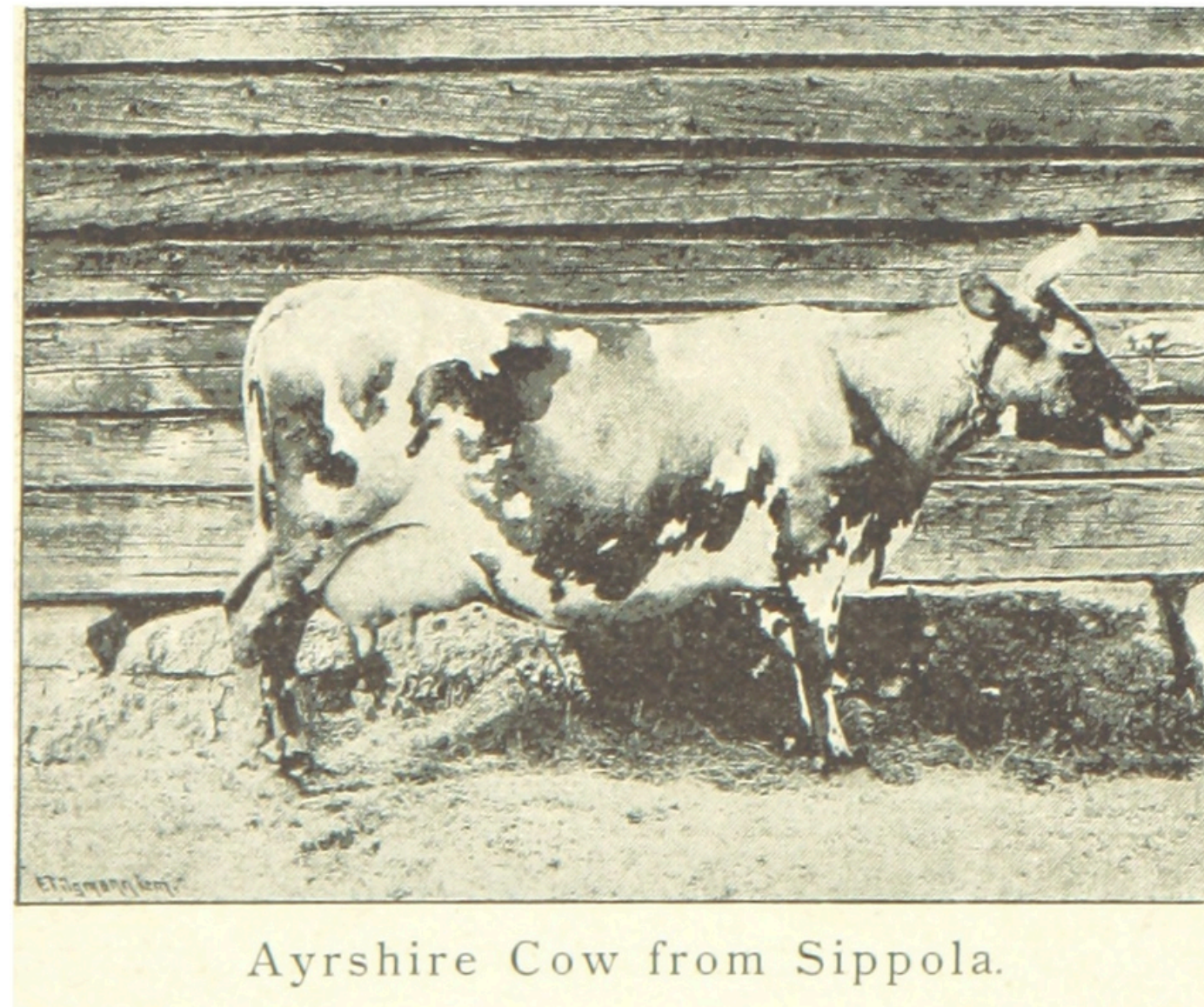
- Suomen kartanot olivat aikoinaan Sippolan kaltaisia ideariihä. Niiden kautta myös uudet maanviljelys- ja karjanhoitomenetelmät levittyivät lähiseudulle.
- Kartanoiden menestys perustuikin maanviljelykseen ja karjanhoitoon.
- Useilla Kouvolan alueen kartanoilla nämä oli hyvin hoidettu ja niillä oli omat meijerit ja juustolat.

- *Vuoroviljelyyn siirtyminen*
- *Väkilannoitteiden käyttöön ottaminen*
- *Luumylly*
- *Lypsykilpailut ja lypsäjämerkit*
- *AIV-rehun valmistuksen kehittäminen*
- *Karjan jalostus*



Kuva: Finna.fi, Museovirasto, historian kuvakokoelma, Alexander von Daehn noin v. 1890.

Aluksi käytettiin juustonvalmistukseen vain hovin oman 150-päisen Ayrshire-karjan maitoa. Gottfried Knutti sai luvan valmistaa juustoja muun kuin hovin oman karjan maidosta. Niistä keitetyt juustot pidettiin kuitenkin erikseen.



Kuva: Mechelin 1894

Sippolan meijerin juustomestarit

- *Rudolf Klossner 1856-1874*
- *Knutteja on ollut useammassa polvessa*
- *Gottfried Knutti 1874-1900*
- *Fredrik Wilhelm Knutti 1900-1901*
- *Johan Jacob Knutti 1900-1914, Gottfriedin poika*
- *Wilhelm Knutti 1914-1919*
- *Emil Lahtinen 1919-1920*
- *Johan Jacob Knutti 1920-1933*
- *Aatu Saloranta 1933-1967*

- Viipurin maatalousnäyttelyssä 1887 Sippolan hovin juusto ja karja saavat ensimmäisen palkinnon ja Keisari Aleksanteri III kunnioitti näyttelyä läsnäolollaan.
- Meijerissä oli sikala ja kanala. Sikala oli myös Sippolan Hovissa. Eläimille syötettiin juuston valmistuksessa tullutta heraa ja muita sivutuotteita.
- Siihen aikaan ei oltu tarkkoja mihin jätevedet johdettiin ja niinpä meijerin alapuolella oleva Kosjärvi rehevöityi ja meni vuosikausiksi käyttökelvottomaksi. Kanala oli tuhoutunut tulipalossa jossakin vaiheessa.



Kuva: Finna.fi, Numismaattiset kokoelmat
Armfeltin kokoelma, Viipurissa 1887 järjestetyn maatalousnäyttelyn (IX yleinen Suomen maanviljelyskokous) palkintomitali.

Uusi meijerirakennus, jossa nykyään toimii Taidekeskus Antares.

- Meijeri aloitti 18.2.1952 uusissa 10.000 m³ tiloissa.
- Uuden meijerin kapasiteetti oli valmistaa 24 tahkojuustoa vuorokaudessa.
- Uuteen meijerirakennukseen oli tehty lämpökeskus, ruokala, konttori, työväen puku- ja pesuhuoneet sekä 14 huonetta käsittävä asunto-osa.



Meijeriin kuljettiin maidot maatiloilta ensin hevoskyydein ja myöhemmin kuorma-autoilla. Maitoauto otti tien varren maitolaiturilta tonkat kyytiin ja toi takaisin iltapäivällä. Oli mahdollisuus tilata meijerin tuotteita samalla kertaa, kuten piimää ja juustoja.

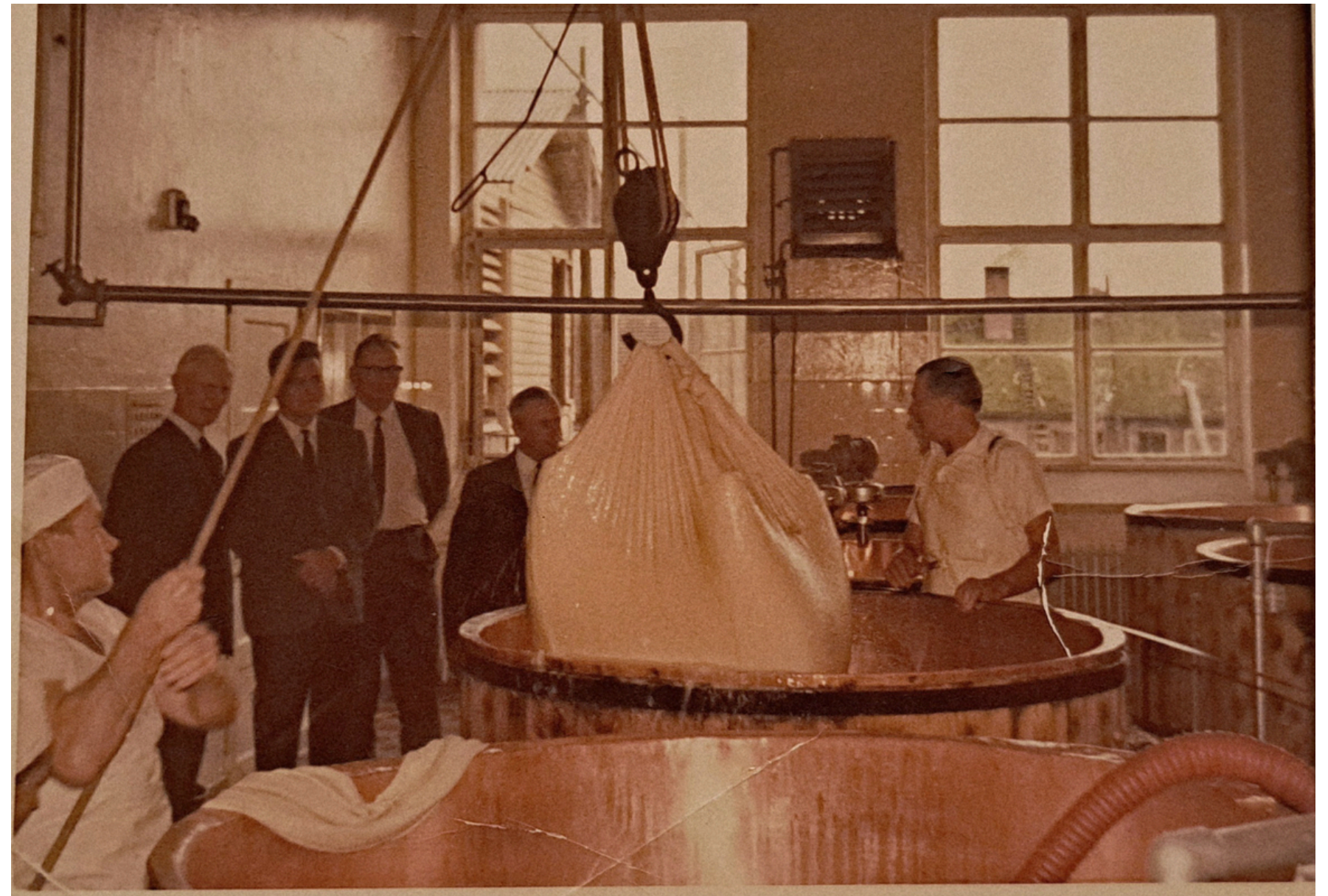
“Tarinoiden mukaan maitoauton kuljettajalle saatettiin leikata siivu Emmentalia ja lisäksi oli tarjolla suolakurkkua sen kanssa.”

“Kuultiin myös erään Sveitsistä tulleen juustomestarin jälkikasvulta, että heillä juustoon laitetaan sinappia.”

Kuva: Anne Jääskeläisen, kotialbumi. Hely Heijala ja Vieno Seppälä vastaanottamassa ja punnitsemassa maitotonkkia.



- Tässä valmistuu Sippolan meijerin viimeinen emmental-juusto.
- Oikealla kuvassa juustomestari Aatu Saloranta.
- Kuvassa vasemmalla on Kymenlaakson Osuusmeijerin herroja, jotka ovat tulleet seuraamaan viimeisen juuston valmistusta.



Kuva: Anne Jääskeläisen, kotialbumi



Kuva: Juhani Tani, 29.7.1966,
Juustotahko matkalla Kotkaan.



Kuva: Minna Mänttari, 18.7.2026,
Taidekeskus Antareksen pihapiiri

Meijeritoiminnan loppumisen jälkeen rakennus on ollut monenlaisessa käytössä:

- *Tupperwaren tukkuna, kotileipomona, tilitoimistona ja Taidekeskuksena*

Taidekeskus Antares on tuonut monenlaista toimintaa, näyttelyitä, kursseja, myyjäisiä ja tapahtumia elävöittämään Sippolan kirkonkylää. Yhteistyössä muiden toimijoiden kanssa, on entisen Meijerin tiloissa järjestetty hyvällä menestyksellä suuriakin yleisötapahtumia.

Meijeri taipuu moneksi:

SM-yösuunnistusten kisakeskuksesta, joulumyyjäisiin ja kesäkahviosta hevimusiikki-tapahtumaan jne.

Sippolan emmental-juuston tarina ei toki ole myöskään päättynyt, vaan täällä Polven Juustolassa sitä valmistetaan edelleen. Meijerin vaiheet ja historia on tärkeää muistaa tulevaisuudessakin.



Kuva: Polven Juustola, Sippolan emmental

LÄHTEET:

- Kari Nuolinko: Juustomestari Knutit Sippolassa, 29.6.2026
- Kymenlaakson Osuusmeijeri: Toimintakertomus, 1951

Sähköiset lähteet:

- Elka.fi: Suomen elinkeinoelämän keskusarkisto
- Finna.fi: Museovirasto
- Juustoa rakastanut isäntä oli aikansa ideapankki – sai koko kylän hurahtamaan emmentaliin ja sveitsiläiset juustomestarit muuttamaan Suomeen. (YLE).
- Suomen Juustonvalmistajayhdistyksen julkaisu No. 1, 1915
- Valio Emmental juustojen menestys syntyy pitkästä ammattitaidosta.

Valokuvat:

- Finna.fi: Kansataiteen kokkelma, Numismaattiset kokoelmat, Armfeltin kokkelma, Pekka Kyytinen, Mechelin, Poikilo-museot
- Anne Jääskeläinen
- Stiiina Hovi (MT, 12.9.2020)
- Minna Mänttäre
- Polven Juustola
- Juhani Tani