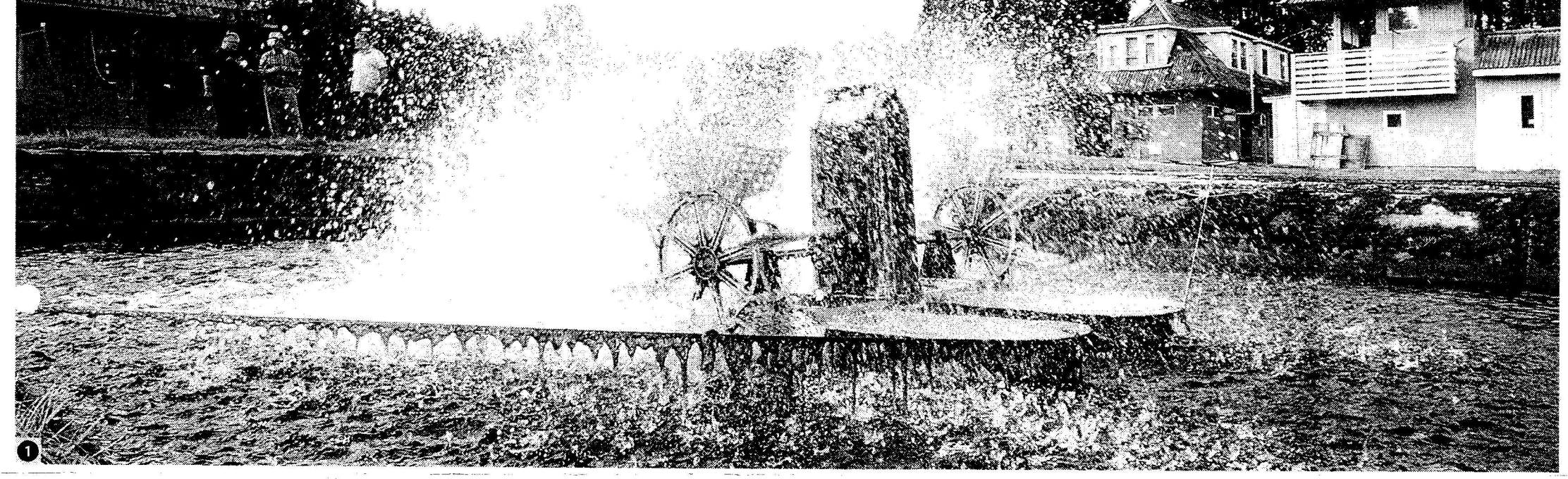


Aravuse kalatiigid ärkasid uuele elule

L&K Kala OÜ, mille osanikeks on Sivar Irval ja Laur Kaljuvee, ostis ära Aravuse kalakasvanduse ning on nii kasvandusele kui ka väiketööstusele taas elu sisse puhunud.

RISTO KUKK
risto.kukk@ajaleht.ee

Tänavu 25. aprillil tõi Sivar Irval 40 000 forellimarja (5000 neist maheforelli omad) Tallinna lennujaamast Aravusele. Kõigepealt pannakse külmkastidest välja võetud mari arenema siseruumidesse umbes kümnekraadisesse vette ja aetakse seal linnusule abil laiali. Aprillis toodud marjast koorusid maimud 1. mail. Viiskuus päeva võttis koorumine aega. Suremus oli Irvali sõnul tiigest 1 protsent ja enamikust marjateradest arenesid väiksed maimud. "Eks neid on seal õues nüüd ka hukka saanud, aga üle 30 000 maimu on siiski alles," tõdes Sivar Irval.

Kui jões on veesoojus üle 10 kraadi ja nad on piisavalt suured, et läbi võrede minema ei lipsa, viiakse nad välibasseinidesse. Marjaterast kahekiloseks kalapurikaks arenemiseks kulub ligikaudu kolm aastat. Portsjonforelli saab välja püüda aasta pärast. "Mulle meeldib rohkem mõiste portsjonforell, inglise keeles on samamoodi. Beebi kõlab nii hirmsasti. Ma ei tea, kust see nimetus on tulnud. Eestlastele miskipärast meeldib beebisid süüa – beebiporgandid ja beebikala," kõneles Irval.

Basseiniserval paiknevad rohelised instrumendid on kellsöötjad, mis teatud tsükli järel poetavad kalasööta vette.

"Meie kontseptsioon on marjast kalani ja tööstuses tiigist ahju meetod. Mis tähendab seda, et kõik on ülivärske kraam. Me kontrollime kogu ahelat – me teame, millist marja tahame, millega teda söödame, kui kiiresti söödame, ja välja püüame kogu aeg vaid selle koguse, mida parasjagu vaja on," selgitas Sivar Irval. Tema sõnul läheb väljapüütud kala samal päeval või hiljemalt järgmisel suitsuahju või soolamisele. "Tööstus on juriidiliselt küll teine ettevõte, aga kontseptsioon ja filosoofia on meil siin kõik üks," tõdes Irval. Aravuse kalatööstuse toodang on saadaval poodides üle Eesti ja osa müüakse ka võrkturunduse meetodil käest kätte.

"Aravuse kalal on oma austajaskond olemas, iga kasvanduse kala ei saagi mudamaitse tõttu süüa, aga seda saab, sest siin ei teki mudamaitset," lausus Irval. "Praegu meil veel suurt kala ei ole nii palju, et seda poodi müüa. Ehk sügise poole saab värske kala ka poodidesse."

Muret valmistavad omanikele aga haigrud, kes iga päev söövad ära umbes kümme väikest kala ja tapavad veel lisaks viis kuni kümme kala.

Aravuse kalakasvanduse ajalugu ulatub Nõukogude aega, kui seal toodeti veerand kogu Nõukogude Liidu kalamarjast. Irvali sõnul püüti juba tol ajal siin forellikasvu geneetiliselt kiirendada. Ühes projektis kasutati pullide kasvuhormooni, mida lasti volframkuulidega viljastatud marja sisse. "Eks ta selline põlve otsas tegemine oli kuskil maailma veerekese peal," nentis Irval. Nüüd on Aravusel puhumas uued tuuled.

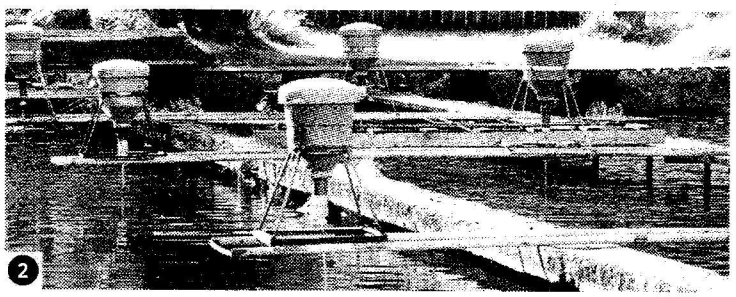
Vanast ajast on säilinud ka väike allikaveeline sisekasvandus, mis võimaldab forellide kasvatamist jätkata väikeses koguses ehk paari tonni jagu ka talvel.

"Eestis on kalakasvatamise seis selline, et pool aastat siin kala ei kasva. Selles mõttes on keeruline," nentis Irval.

Konkurentsiga on Irvali sõnul lood kohati samuti keerulised, sest Eestis on elatustase suhteliselt madal, ja kui pakutakse odava hinnaga kala, ükskõik mis see kvaliteet siis on, kiputakse ikka seda ostma.

Soome toodab palju forellimarja, müüb seda Jaapanisse, aga see hele lihakeha – kala on kogu oma energia marja pannud –, mis üle jääb, ei ole esmatähtis ja saadetakse tihti Eestisse ja Lätti. Norrast tuleb igasuguse kvaliteediga kala – nii hea kui ka kehvapoolsega.

"Teiseks vajab ka meie kultuur, et mis see värske kala siis õieti on, järeleaitamist," leidis Sivar Irval ja lisas, et tööd on vaja teha ja oma brändi tuleb promoda.



1. Vetikarohkes vees on õhtusel ajal hapnikupuudus kerge tekkima, mistõttu tuleb vette lisahapnikku tekitada. 2. Kalade toitmise eest hoolitsevad automaatsed kellsöötjad. 3. Laur Kaljuvee püüdis kahvaga tiigist kinni paarikilose forellipuraka. 4 X ARVET MÄGI

KÄBINI SAUN

Kuna Aravuse kalakasvandusest käis Nõukogude ajal palju tähtsaid inimesi läbi, siis ühel hetkel andsid parteibossid ülevalt käsu, et siin peaks ka olema võimalus puhata ja lõõgastuda. Selleks ehitati tiigi kaldale saun, mis on praeguseni säilinud. Sauna uksele on autogrammi jätnud paljud tuntud inimesed.