

Kaupallinen kalastaja Markku Kettunen

**Vastuullisesti
pyydettyjä järvikaloja
suoraan kalastajalta**

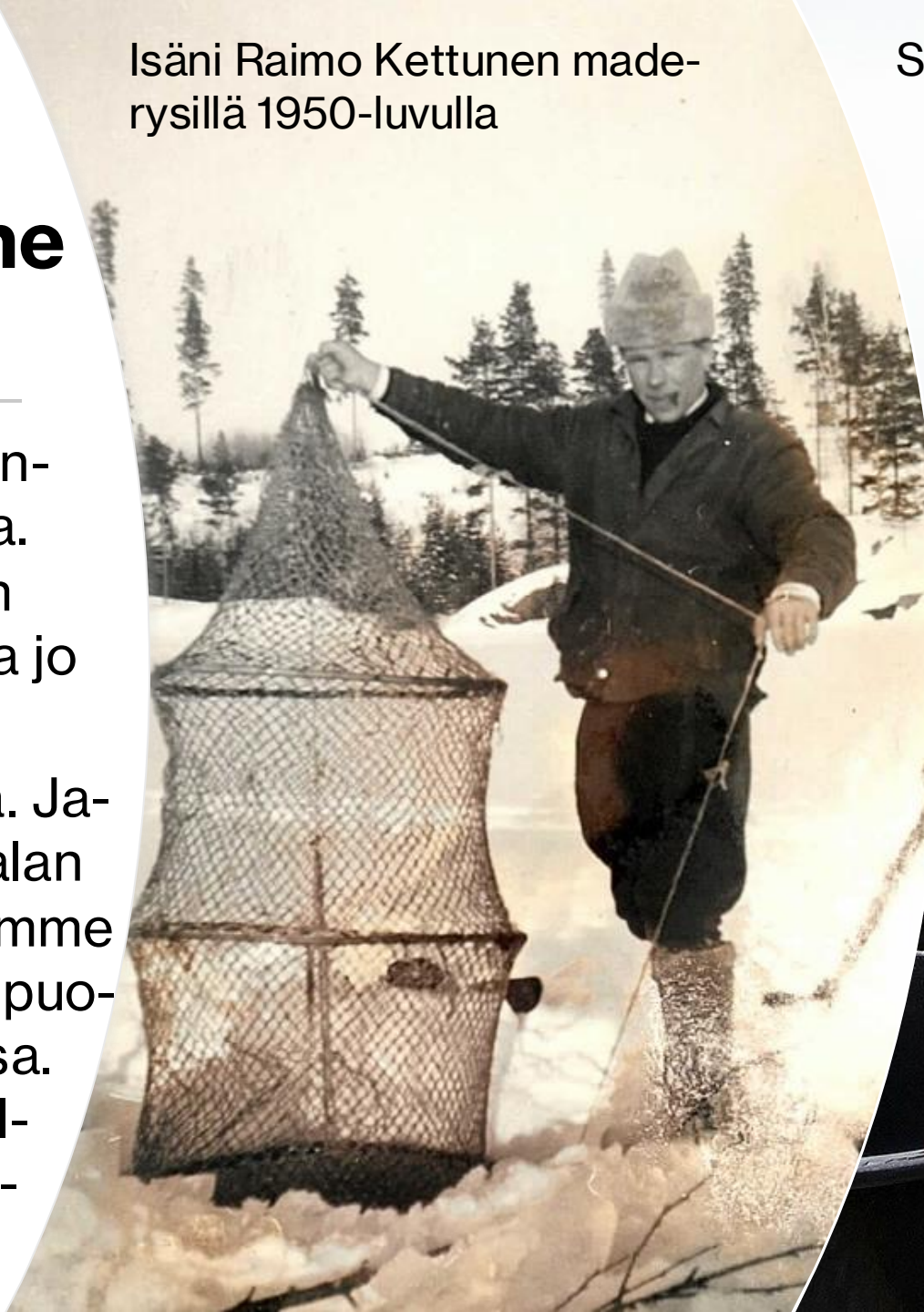


Haukivesi elokuu 2025

Sukupolvien kalastusperinne jatkuu

- Olen kalastaja neljännessä sukupolvessa. Aloitin kalastamisen vanhempieni kanssa jo 90-luvulla.
- Asun Rantasalmella. Jalostamme kaiken kalan ja myymme tuotteemme suoraan asiakkaille puolisoni Hennan kanssa. Tyttäremmekin osallistuvat usein perheyrittöksemme töihin.

Isäni Raimo Kettunen made-
rysillä 1950-luvulla

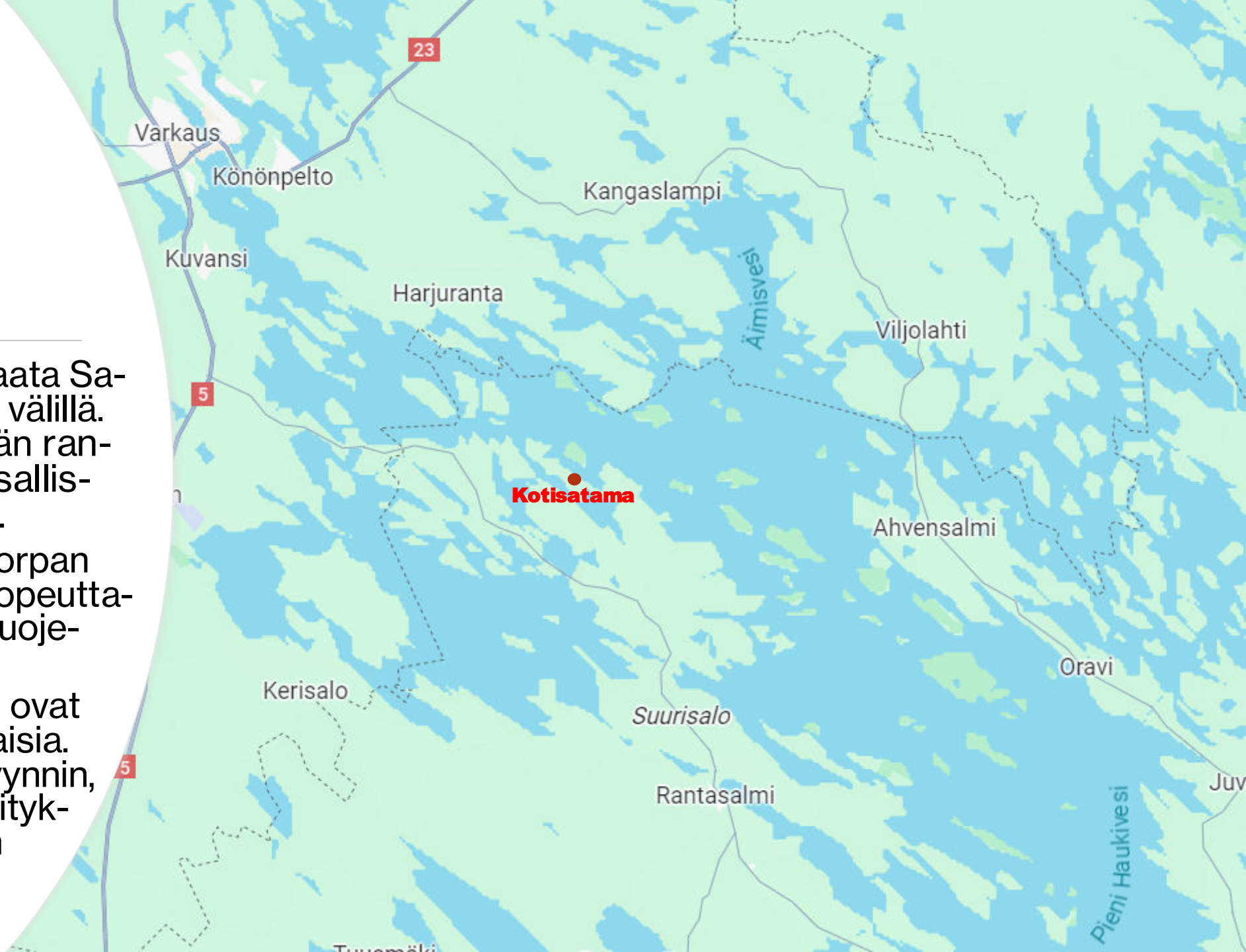


Suomukalojen rysäpyyntiä 2020-luvulla



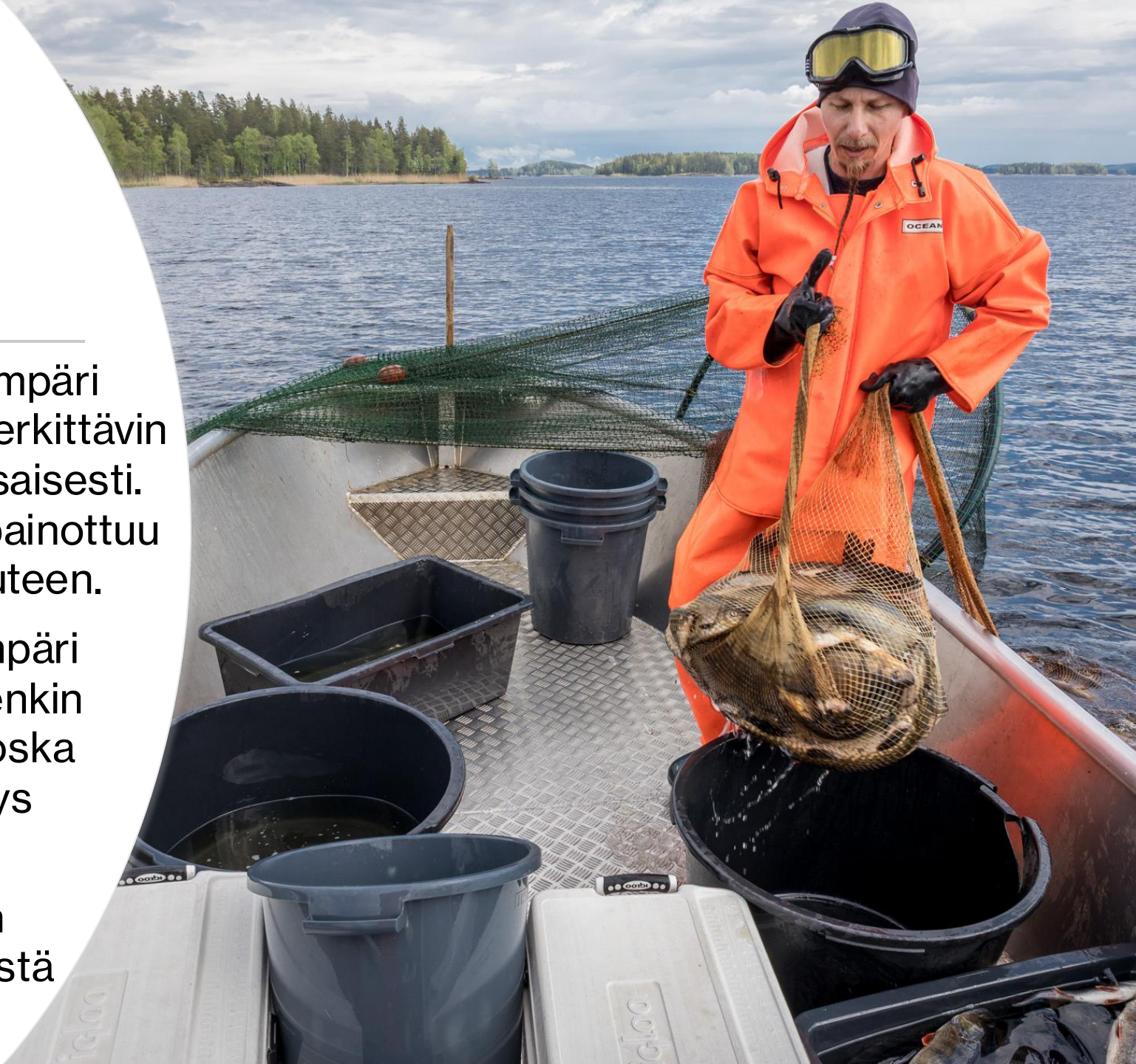
Kalaveteni sijaitsevat Haukivedellä

- Haukivesi on osa Saimaata Savonlinnan ja Varkauden välillä. Kotitilani on Kuokanselän rannalla Linnasaaren kansallispuiston läheisyydessä.
- Haukivesi on saimaannorpan elinaluetta ja olemme sopeuttaneet pyyntiämme sen suojeleluun.
- Haukiveden kalakannat ovat nykyään ahvenkalavaltaisia. Olemme kehittäneet pyynnin, jalostuksen ja tuotekehityksen sekä markkinoinnin kalakantojen mukaan.



Haluamme tarjota tuoretta kalaa ympäri vuoden

- Kalastamme sesonkien mukaan ympäri vuoden. Kuha on taloudellisesti merkittävin laji ja saamme sitä suhteellisen tasaisesti. Hauen, ahvenen ja lahnan pyynti painottuu avovesikauteen ja mateen talvikauteen.
- Rysäpyyntiä harjoitetaan lähes ympäri vuoden. Verkoilla pyydämme kuitenkin myöhäissyksystä ja huhtikuulle, koska vesien kylmetessä rysien pyytävyys heikkenee merkittävästi.
- Verkkopyynti on kielletty norppien suojelemiseksi huhtikuun puolivälistä kesäkuun loppuun.



Rysäpyyntimme on pitkäaikaisen kehitystyön tulos

- Kevään perinteinen verkkokalastus tuli norpansuojeluasetuksen myötä tiensä päähän. Rysät tiedettiin kaupalliseen kalastukseen sopiviksi, mutta niiden norppaturvallisuutta, pyyntitehokkuutta ja käsiteltävyyttä piti parantaa.
- Olemme viidentoista vuoden ajan kehilleet rysiä monissa yhteistyöhankkeissa. Oppia on haettu ulkomailta asti ja työ jatkuu edelleen. Rysissämme on norppia estävät kalterit ja koentaa helpottavat koentapussit.
- Olemme myös suunnitelleet norppaturvallisen Saimaa-katiskan, joka sopii hyvin vapaa-ajan kalastajien käyttöön.

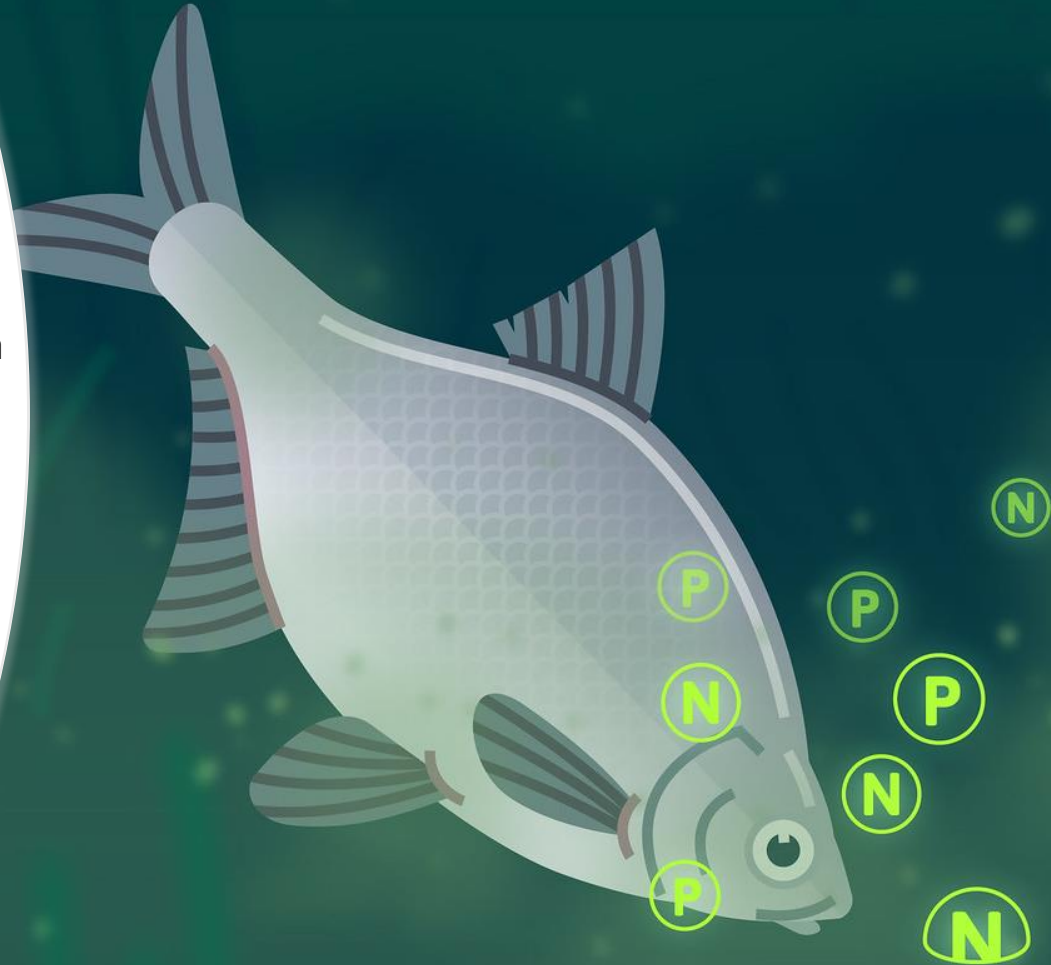


Kalteritutkimusta Luken kanssa 2025



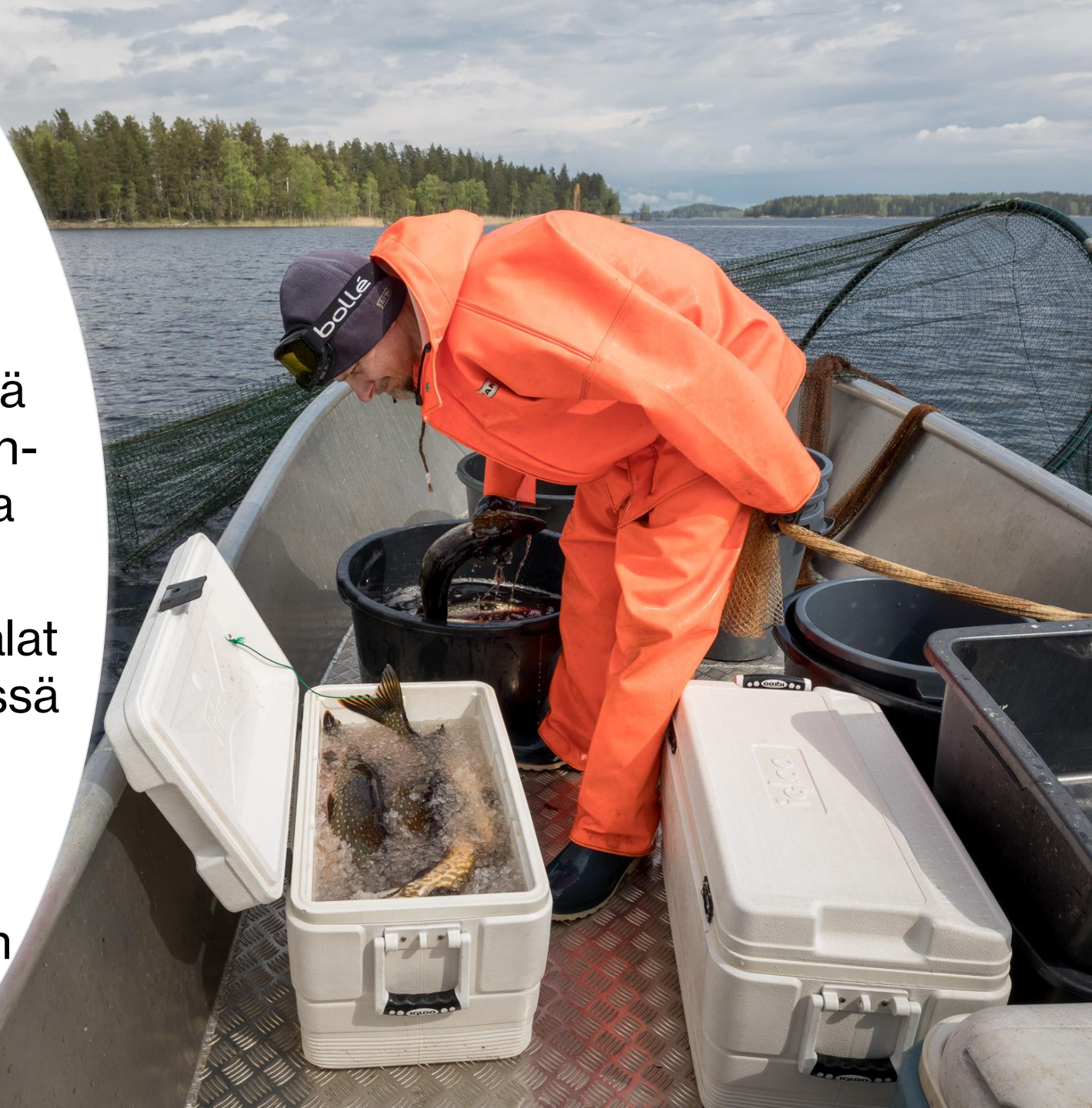
Vastuullisesti kalastettua kalaa saa hyvillä mielin syödä

- Kaupallisina kalastajina elämme luonnon ehdoin. Olemme sopeuttanut pyyntiämme norpan suojeluun ja rakentaneet toimintamme siten, että perheemme saa kalasta ympärivuotisen toimeentulon. Pyydämme vain sen verran kuin markkinat vetävät. Rysissä kala säilyy elävänä, mikä parantaa merkittävästi tuotteiden laatua. Pohjarysät ovat syvällä suojassa kulkijoilta, vaikka reitti-vesien lähellä ollaankin.
- Pyytämämme kalalajit lisääntyvät luontaisesti ja ovat hyvässä kunnossa. Vesistöjen lämmetessä kuhan määrä on lisääntynyt ja ahvenen koko kasvanut. Pyydämme ja jalostamme kaikkia saatavilla olevia luonnonkaloja monipuolisesti pyynnin kestävyys huomioiden.
- Kalastuksemme on ympäristöystävällistä ruoantuotantoa. Se poistaa vesistöön joutuneita ravinteita ja vähentää myös särki-kalakantoja. Lahna on vajaasti hyödynnetty laji, jonka pyyntiä yhteiskuntakin haluaa edistää. Melkein puolet saaliistamme on lahnaa. Lahna on vahvaruotoisena kalana työläs jalostaa, mutta massaamalla saamme maukkaan kalan jälleen ruokapöytiin.
- Luonnonkala on tutkimuksen mukaan ilmastoystävällistä ruokaa ja rysäpyynnin hiilijalanjälki on hyvin pieni. Pyyntimatkamme ovat lyhyet ja veneen polttoainekulutus vähäinen.



Kalan huippulaatu rakentuu jo järvellä

- Nostan kalat rysistä sopivissa erissä lajittelua varten. Alamittaiset ja uhanalaiset lajit vapautan hyväkuntoisina takaisin järveen.
- Tainnutan, verestän ja jäähdytän kalat välittömästi, ja kuljetan ne eristetyissä laatikoissa suoraan pyydyksiltä nopeasti kodin yhteydessä oleviin elintarviketiloihin.
- Kalanperkuu aloitetaan heti pyynnin jälkeen.



Kuluttajat arvostavat tuoretta lähikalaa

- Jalostamme kalan helppokäyttöisiksi fileiksi asiakkaan toiveen mukaan. Haukifileet käsittelemme ruodottomiksi ja kuhat ja ahvenet nahalliseksi tai nahattomiksi fileiksi. Maateet fileoimme tai nyljemme. Lahnat fileoimme ja massaamme. Sesonkiaikana myymme lahnan kokonaisena jalostajalle massattavaksi.
- Pääosan kalasta myymme tuoreena, mutta meiltä saa myös pakastettua filettä ja kalamassaa.



Laatukalaa lähialueen torilta ja ravintoloista

- Kalaa kannattaa syödä. Kala on kevyttä, terveellistä ja maukasta ruokaa. Kala edistää sydämen, aivojen ja luuston hyvinvointia ja alentaa riskiä sairastua vakaviin kansantauteihin.
- Valmistamiamme kalatuotteita voit ostaa pe ja la myyntipisteeltämme Varkauden Taulumäen torilta klo 7-12. Myymme tuotteitamme myös lähialueen ravintoloihin, jotka valmistavat niistä herkullisia kala-annoksia.
- Olemme osakkaana Hirvensalmen Kala Oy:ssä, jonne myymme keväällä ja syksyllä lahnaa massanvalmistukseen. Yrityksessä valmistettuja massoja toimitetaan jalostajille, laitospaikkoihin, ravintoloihin ja kauppoihin eri puolille Suomea.



Restaurant Solitary, Rantasalmi



Teetäimme rysäkalastukseen sopivan alumiiniveneen Pietarsaassa

Päätoimisen kaupallisen kalastuksen kehittäminen edellyttää pitkäjänteisyyttä

- Olemme panostaneet toimintamme kehittämiseen paljon rahaa ja aikaa
- Nyt meillä on toimiva kokonaisuus
 - Kantava tilava vene, jolla kalastus ja pyydysten käsittelyt sujuvat tehokkaasti ja turvallisesti
 - Kalastuspaikkoihin suunnitellut pyydykset
 - Tukikohta veneiden, pyydysten ja laitteiden säilytykseen ja huoltoon
 - Elintarvikelainsäädännön vaatima jalostushalli laitteineen ja kylmävarastoineen
 - Tuotekehitys ja markkinointi
- Toimintaympäristön jatkuva muutos vaatii kuitenkin usein uusia investointeja ja kehitysideoita



Kaupallinen kalastus yritystoimintana

- Kaupallinen kalastus yritystoimintana on kalastuksen kehittämisohjelmaan kuuluva Suomen Ammattikalastajaliiton hanke.
- Hankkeen toteutti Suomen kalatalouskehitys.
- Kuvat ovat perhealbumista, Markku Saihan, Tapio Gustafssonin (Kalatalouden Keskusliitto), Ravintola Solitaryn ottamia tai Pro Kala ry:n kuvapankista.
- Tämä esimerkkiesite on hankkeen yksi lopputulos.



**Euroopan unionin
osarahoittama**