

# Miten kävi Wurstin puhveli- makkaroiden?

JÄRVENPÄÄ (K-U)

Riitta Suomalainen

■ Koska viikon takaisessa Makkaran yössä – tai kentiesmissään muuallakaan Suomessa – ei ole ikinä tarjottu ihka-aitoa puhvelimakkaraa, Wursti myi niitä makkarajuhlijoille varmuuden vuoksi polkuhintaan. Miten kävi?

Kelpasivatko eksoottiset makkarat juhlijoille vai joutuiko Wursti kiikuttamaan ne takaisin tehtaalle?

SIVU 7

Sunnuntaina 18. kesäkuuta 2006 KESKI-UUSIMAA

## Puhvelimakkarat menivät viimeistä kiekuraa myöten

MARKKU NISKA

JÄRVENPÄÄ (K-U)

Riitta Suomalainen

■ Ihan suotta ei Wursti puhvelinlihaa Atlantin takaa lennättänyt, sillä yrityksen valmistaamat 2 500 puhvelimakkaraa myytiin melkein hujauksessa loppuun viikon takaisessa Makkaran yössä Järvenpäässä.

– Kauppa kävi erinomaisesti, sillä viimeinen makkara meni jo kuuden aikoihin illalla, juttelee Wurstin myyntijohtaja **Jyrki Saarela**. Epäilemättä kaupankäyntiä vauhditti se, että Makkaran yötä juhlineet saivat puhvelinsa halvalla – Saarelan mukaan puoleen hintaan.

Niin mielissään Wurstilla makkaran hyvästä menekistä oltiin, että yrityksessä mietitään nyt tosissaan, josko puhvelimakkaraa tarjottaisiin normaalimyyntiin ja normaalihintaan kaupan lihatiskille. Vaa'an kielenä on juuri hinta, sillä puhvelinliha on arvotavaraa etenkin, jos sitä tuotaisiin jatkossakin Yhdysvalloista.

– Toisaalta se ostettiin tällä kertaa heti ensimmäisestä paikasta, Jyrki Saarela huomauttaa. Kenties lihaa saisi joltakin toiselta tuottajalta edullisemmin ja ehkäpä jopa Suomesta, sillä Saarelan tietojen mukaan kotimaassakin kasvatetaan pienessä mitassa puhveleita.

Samaan hintaa kuin muita makkaroita, puhveliekuroita ei kaupasta saisi.

– Kun paketillinen A-luokan makkaroita maksaa viidestä kymmeneen euroa, niin puhvelimakkaran pakettihinta asettuisi tuonne 15–20 euron tienoille.

No, kävi niin tai näin, niin tänä kesänä puhvelinmakkaroina on tarjolla ainakin vielä kerran. Jyrki Saarela lupaa, että niitä valmistetaan erä myös Järvenpään Puistobluesiin.



**Ulkonäkö pettää.** Päältäpäin ne näyttävät ihan tavallisilta, mutta kuoren sisältä löytyy 60 prosenttia parasta puhvelia ja 40 prosenttia supisuomalaista sikaa.