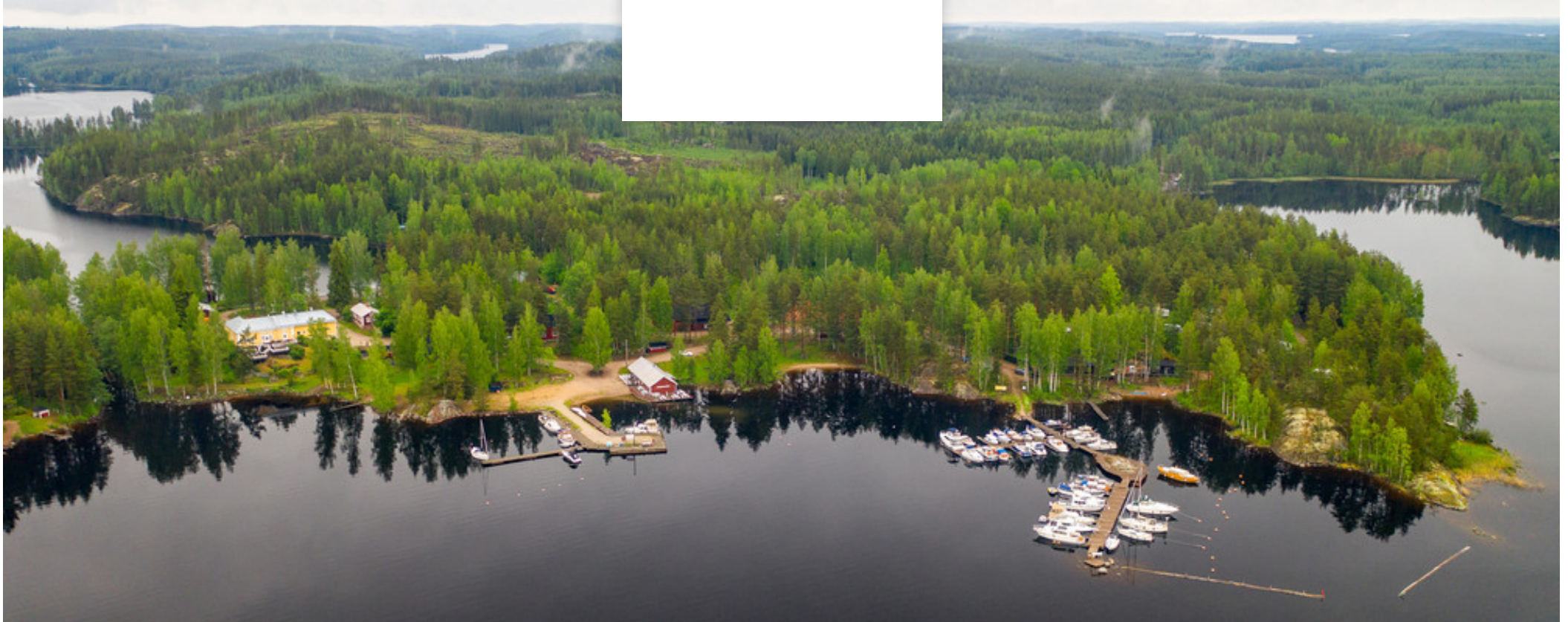


[Yhteystiedot](#) [Mediatiedot](#) [Asiakaspalvelu](#)[Anna palautetta](#) [Tilaa uutiskirje](#) [In English](#)[ETUSIVU](#) [ARTIKKELIT](#) [BLOGI](#)[TAPAHTUMAT](#) [PODCASTIT](#) [TILAA LEHTI](#)

BLOGI

Sahanlahti Resort houkuttelee ruokaturisteja Puumalaan osana Saimaa Gastronomya

Yrittäjäpari Jaana ja Janne Kuivalainen isännöi Sahanlahtea seitsemättä vuotta. He ovat luoneet sahamiljööstä elävän käyntikohteen, jossa historia herää henkiin. Keittiöpäällikkö Markus Kaiholan nimi kannattaa panna muistiin.

Teksti Mariaana Nelimarkka

Kuvat Jonne Vaahtera

25.06.2020

Yksi Sahanlahden elävistä legendoista on kirjailija **Elsa Heporauta**, Kalevalaisten naisten ja Kalevala Korun perustaja. Emäntä **Jaana Kuivalainen** on innostunut Heporaudan tarinasta niin, että kesälle 2020 tilattiin kesäteatterikappale hänen elämästään. Nyt sen ensi-iltaa on siirretty vuodella. Draamaopastus Elsan haamun viemänä on voimissaan myös tänä vuonna.

Puumala sijaitsee Saimaan vesireittien varrella, ja on perinteisesti houkutellut paljon myös ulkomaalaisia kävijöitä. Tänä vuonna yrittäjät uskovat, että koittaa Suomen matkailun suuri kesä, jolloin nimenomaan suomalaiset lähtevät tutustumaan kotimaansa helmiin. Ennakoitavissa on ruuhkaa torilla.



Perinteinen suomalainen Niskalammen rantasauna on elämys, josta nautitaan 80 minuutin pituisissa vuoroissa. Pelkistetystä saunasta pienen lammen rannalla johtaa portaat suoraan veteen. Saunan lämmittää isäntä Janne Puumalainen.



Yrittäjäpari Jaana ja Janne Kuivalainen.

Sahanlahti Resortiin voi tulla autolla tai veneellä. Tai miksei vaikka pyörällä, Puumalan vesireitti palvelee neljättä kesää. Tulijoita palvelee kolme ravintolaa, runsas majoituskapasiteetti, vierasvenesatama, saunat ja erikoisuutena Sahan museo pakopelihuoneineen. Pakopelissä pääsee muuten pelastamaan juuri Elsa Heporaudalta kadonneen Kalevala-korun.

Jotain uutta, jotain vanhaa

Ville Haapasalo, tunnettu kesäpuumalalainen, viihtyi koronan takia koko kevään mökkipitäjässään, ja lähti tietysti ideoimaan jotain pientä puuhaa mökillä. Hän perusti Puumalaan leipomon, joka on erikoistunut georgialaiseen juustoleipään hatsapuriin. Sitä saa Puumalan torilta ja Sahanlahden Rantamakasiinilta – ehdottomasti uusi maistamisen arvoinen herkku Savossa!

Sama leipuri muuten auttaa Sahanlahtea uudessa aluevaltauksessa: hän tekee Rantamakasiinin artesaanipizzojen pohjat. Lähialueen tuottajilta tulevat täytteet. Jopa hampurilaiseen confattu hanhenreisi on ihan läheltä, Hauhalan hanhifarmilta.

Haapasalo on myös testannut Sahanlahden palveluita ja videoterveisii pääsee katsomaan YouTubessa ja Sahanlahti Resortin kotisivuilla. Hän on muun muassa kokeillut pakopeliä.



Keittiöfilosofia: raikkaita makuja läheltä

Vasta 23-vuotias **Markus Kaihola** on työskennellyt Sahanlahti Resortissa Kuivalaisten yrityshistorian alusta asti. Hän on jo kolme vuotta vastannut keittiöstä, jossa vierailee kesäkokkeina kovia kavereita, muun muassa **Matti Lempinen** on tänäkin vuonna pestautunut heinäkuuksi Sahanlahteen.

Kaiholan itseluottamus on kasvanut Sahanlahdessa niin, että hänen menunsa tekee todella hienosti kunniaa paikallisille tuottajille ja heidän raaka-aineilleen. Ravintola Koskivahdin isossa pöydässä nautittiin kesäkuun alussa illallinen, jolla Kaihola yhdisti hanhenmaksaa, villiyrtejä ja kuhaa. Samalla

saimme esimakua siitä, millaisilla menukokonaisuuksilla Kaihola pyrkii tänä kesänä vieraansa hurmaamaan.

Hauhalan hanhenmaksan pariksi Kaihola leipoi briossileipää ja täydensi lautasen Hauhalan uutukaisella kylmäsavustetulla hanhenrinnalla. Hapatettu raparperi ja isomaksaruoho pitivät fokuksen tiukasti alkukesässä.



Keittiöstä vastaava Markus Kaihola.

Paikallisen kalastajan pyytämä kuha paistettiin voissa, ja se sai seurakseen varhaisperunoita, porkkanoita ja nauriita. Mesijuurikastike viimeisteli elegantin annoksen – kaunisti, herkullista, aidosti paikallista.

Jälkiruoaksi Kaihola rakensi annoksen, jossa yhdistyivät mustikka-mantelileivos ja kuusenkerkkjäätelöstä tehty uunijäätelö.

Omistajat luottavat Kaiholaan, mutta toisaalta yhdessä tasapainotellaan niin, että vieraat saavat sitä mitä odottavat. Esimerkiksi muikut pitää tietysti olla tarjolla, ja vielä melko perinteisesti voissa paistettuina, mutta Kaihola irrottelee ja tarjoaa niiden kanssa villiyrtyvoin.

– Haluan tehdä yksinkertaisen hyviä ruokia.

Seitsemässä vuodessa on konsepti selkiytynyt ja linja löytynyt: teen ruokaa raaka-ainelähtöisesti, Kaihola toteaa vaatimattomasti.

Illan aikana paljastui sekin, että Kaihola on erityisen innostunut oluen ja ruoan yhdistämisestä sekä alkoholittomista juomapareista. Sopii hyvin paikkaan, josta moni jatkaa retkeä auton ratissa tai veneen ruorissa. Illallisella oli paikallisen maahantuojan Wine Saimaan valikoimista poimittuja helmiä.

Sahanlahdessa on muuten 10. heinäkuuta Bordeaux-ilta **Juha Berglundin** kanssa, tiedoksi kaikille Carsin-faneille.



Tuorein huomionosoitus: Kotimaan matkailun huippukohde

Suomen Matkailijayhdistys valitsi vastikään Sahanlahden Kotimaan matkailun huippukohteeksi, joka erottuu vertaistensa joukosta.

Sahanlahti sijaitsee kauniilla paikalla, vajaan tunnin ajomatkan päässä Imatralta, Mikkelistä ja Savonlinnasta. Sahanlahti on kulttuurihistoriallisesti ainutlaatuinen 1700-luvulta peräisin oleva sahan ympäristö Saimaan rannalla, jonka nykyaikaisesti varustellut ravintola, hotelli, saunat, satama ja

höyrylaiva luovat upean kokonaisuuden lomailuun ja juhlille, yhdistys perustelee.

–



Isäntäpariskunnalle Jaana ja Janne Kuivalaiselle on kunnia-asia tuottaa matkailijalle mieleenpainuvia ja hyviä elämyksiä Saimaan kauniissa maisemissa, Sahanlahden ainutlaatuisessa miljöössä, Suomen Matkailijayhdistys toteaa.

Sahanlahti on saanut palkintoja aiemminkin. Se on muun muassa Vuoden 2014 Etelä-Savon ruokamatkailuyritys ja Vuoksen vesistöalueen vuoden vierassatama 2015. Viime vuonna Sahanlahti Resort osana Saimaa Gastronomy -yhteisöä palkittiin Hungry for Finland -kilpailussa Suomen parhaana ruokamatkailutuotteena.

Suomen Matkailijayhdistys toivoo, että Sahanlahti omalla esimerkillään nostaisi uudelleen koko Saimaan aluetta Imatralta Sahanlahden kautta lisälmeen Suomen matkailun kartalle.

sahanlahtiresort.fi



◀ 2



Kirjoittaja on vapaa olut- ja ruokatoimittaja.

Lue myös



Bottan henki: yöruokaa ja klubbailua

Yötansseja, yöruokaa, legendaarisia klubeja – mistä sinä muistat Bottan? Botta eli Manala on vilkastuttanut Helsingin (yö)elämää jo 50 vuotta.



Korona vauhditti teehuoneen uudistumista: Teahouse of Wehmais on nyt Teahouse & Bistro

Kotimaanmatkailun helmiä ovat pienet, joskus liki salaiset kohteet maaseudulla. Juvalla kannattaa ottaa suunta Teahouse of Wehmaisiin, joka on pian kymmenen vuotta virkistänyt janoisia kulkijoita. Tänä kesänä teuhuone yllättää uudella tyylillä.

Horeca-alan sitoutumaton ammattilehti,
53. vuosikerta, Aikakauslehtiliiton jäsen

Mediatalo Keski-suomalainen, Ompipress oy
Aromi ja Shaker
Väritehtaankatu 8 4. krs,
01300 Vantaa

Aromi ilmestyy 10 kertaa vuodessa

Kustantaja ja julkaisija

Mediatalo Keski-suomalainen, Ompipress oy

Aromin teemana on vuonna 2020 ruokailmiöt. Nostamme esille alalla vallitsevia kotimaisia kansainvälisiä ruokailmiöitä, niiden taustoja ja tulevaisuuden näkymiä sekä kerromme, miten ruokailmiöt vaikuttavat ammattilaisten ja kuluttajien arkeen.

Liiketoimintajohtaja

Nina Harlin

© Aromi2020

[Aromi](#) | [Evento](#) | [Shaker](#) | [PRO](#) | [Evento Awards](#)[Rekisteriseloste](#) | [Tietosuojalauseke](#) | [Evästevalinnat](#)