



Backaksen Sanomat



Tapauksia, elämyksiä ja raikkaita makuja

"Backaksen palveluille on Vantaalla selkeä tilaus" s. 5

Puimalassa vain katto on rajana – ja se on korkealla! s. 8

Lauri tarjoilee Backaksessa ympäri vuotista ja kestävää s. 10



Ravintola Backas

85,00 €/hlö

sis. illan ohjelman
sekä kaamoksen
kirkastus
-buffetin

15.11. & 29.11.
stand up -illat

Nyt Ravintola Backaksessa nauretaan kippurassa ja herkutellaan Alina emännän herkuilla, kun luvassa on kaamoksen kirkastusta Ravintola Backaksen stand-up illoissa.

Katso menu netistä www.ravintolabackas.fi



Torstaina 15.11. lavalle asteelee iki-ihana Jacke Björklund sekä kansainvälisestikin tunnettu Rich Lions.



Torstaina 29.11. meitä naurattaa tietotekniikan diplomi- insinööri Tomi Haustola. Tomin kaverina lavalla nähdään Jussi Simola, jolla riittää vauhtia, hulvattomia tilanteita sekä vartaloharhautuksia.

VARAA PAIKKASI PIAN: myynti@ravintolabackas.fi



11.11. Isänpäivän juhlakattaus

Kattausajat klo 11.00 / 14.00 / 17.00.

Katso menu netistä www.ravintolabackas.fi/isanpaiva

57 €/hlö

Lapset 2-12v
2,00 €/ikävuosi

Backaksen joululounaat joka päivä 3.12-22.12.

Kattausajat 11.00-13.00, 12.00-14.00,
13.30-15.30 sekä 14.30-16.30. Myös viikonloppuisin!

VARAA OMASI NYT: myynti@ravintolabackas.fi

Pikkujoulupaketit yrityksille

Mitä saadaan kun yhdistetään vanha kartano, kuohuviini, suomalainen riista, black jack ja bilebändi? No Vantaan parhaimmat pikkujoulut tietenkin!

Osta liput heti
p. 0400 153 281



Pyydä
ryhmällesi tarjous!
Pikkujoulut
yrityksille
alk. 65,00 €/hlö



Backaksessa nautitaan casino-teemaisesta illasta, jossa luvassa tyylikäs ruokailu, laadukkaat juomat sekä ohjelmaa illan alusta loppuun asti.

VARAA HETI p. 0400 153 281 | Ylästöntie 28, 01510 Vantaa | www.ravintolabackas.fi

Backaksen Show & Dinner pikkujoulut 22.11.



85,00 €/hlö

sis. illan ohjelman
sekä tyylikkään
illallisen

Show & Dinner

Backaksen yllätykselliset salakapakka-pikkujoulut ronskin ja rehevän emännän **Pola Ivankan** otteessa. Luvassa on suorastaan hulvaton ja herkullinen ilta Pola Ivankan kapakassa – uskallatko tulla viihtymään?

Osta liput heti p. 0400 153 281



Pääkirjoitus



Yrittäjän vauhdikas vuosi

Kun ilmassa väreilivät kesän viimeiset helteet, istuin Backaksen kartanon ikkunapöytään miettimään kulunutta vuotta. Päälimmäisenä mielessäni risteilivät – monien sykhdyttävien muistojen ohella – suuri kiitollisuus ja ylpeys siitä, miten vauhdikkaissa merkeissä vuosi oli vierähtänyt, miten pitkälle olimme päässeet ja miten suurella innolla meidät oli otettu vastaan.

Elokuussa 2017 kartanon seinillä ei ollut vielä edes tapetteja, terassista puhumattakaan. Vuotta myöhemmin kartano oli ylittynyt kaikki sille asetetut asiakasmäärätavoitteet ja lisäksi olimme avanneet kartanoalueen palveluita vahvistamaan Tiilitehtaan saunan, kesäkahvila Olohuoneen, sekä tapahtumakeskus Puimalan.

Tiilitehtaan sauna avattiin lokakuussa 2017. Kun pikkujoulukausi ja jouluseisonki olivat onnellisesti ja menestyksellä ohi, aloin miettiä seuraavaa siirtoa. Olin kuullut monelta suunnalta, että Vantaalle toivottiin rentoa kesäkahvilaa, johon ihan jokainen voisi tulla piipahtamaan kahville, lounaalle tai oluelle.

Tutkittuani kartanoalueen rakennukset tammikuun pikkupakkasissa, viehätyn vuosikymmeniä sitten juurruttamona ja sittemmin lähinnä varastotilana toimineesta, 1948 rakennetusta rakennuksesta.

Vielä tammikuussa vanhan juurruttamon peitti lattiaa kattoon – kolmas kerroksessa – romu ja rompe, mutta näin jo sen yli. Tiesin, että pystymme tekemään tästä rakennuksesta juuri sen, mitä asiakkaat haluavat: Vantaan viihtyisimmän kesäkahvilan ja alueen yhteisen olohuoneen, johon jokainen voi tulla sellaisena kuin on.

Ihan silmiä räpäyttämällä vanha ro-

muvarasto ei tietenkään viihtyisäksi kesäkahvilaksi muuttanut. Olen ollut koko ikäni kokki ja kauhja ja fileerausveitsi kylä pysyvät kädessäni, mutta ruuvimeisseli ja vasara häidin tuskin. Vaikka minulla ei ole rakennusmestarin, arkkitehdin tai sisustus suunnittelijan koulutusta, päätin, että remontti ja sisustaminen tehdään itse, oman henkilökunnan voimin.

Vappuna 2018 kun Olohuone lukeuttomien työntuntien jälkeen avattiin, näytti se juuri siltä miltä halusin: viihtyisältä ja kodikkaalta kesäkahvilalta, jossa sisustuksen sekamelska synnyttää hauskan harmonian. Olohuoneen tarjontaan ovat asiakkaat itse päässeet vaikuttamaan.

Kun Olohuone alkoi olla valmis, käynnistyi Tapahtumakeskus Puimalan toteuttaminen noin tuhatneliöiseen vanhaan latoon, joka juurruttamon tavoin oli viime vuodet palvellut lähinnä romuvarastona. Tavoitteena oli vastata pääkaupunkiseudun selkeään tarpeeseen yhdestä suuresta, esteettömästä tapahtumatilasta, jossa on mahdollisuus järjestää millainen tilaisuus tai juhlat vain. Kesällä Puimassa nautittiinkin jo mm. kesäteatterista, latotansseista, tähtisolistien konserteista sekä järjestettiin häitä, lastentapahtumia, kirppisiä ja huutokauppoja.

Suuri syy lähteä Backaksen yrittäjäksi oli se, että pystyn kehittämään aluetta. Nyt, kun olemme päässeet hyvään vauhtiin ja asiakkaat tykkävät, on hyvä

jatkaa. Alueella riittää kyllä rakennuksia uuteen käyttöön muokattaviksi ja visioita uusista palveluista pulpahtelee ajatuksiini harva se päivä.

Ehkä meillä on ensi vuonna tarjota elämyksiä kansainvälisille vaihtomat-kustajille, jotka viettävät Suomessa vain jokunen tunnin tai vuorokauden. Se on palvelu, joka Suomesta kumma kyllä puuttuu vielä kokonaan. Meidän sijaintimme kolmen ja puolen kilometrin päässä lentokentästä avaa siihen upeat mahdollisuudet.

Sen lisäksi, että kehittelemme kaiken aikaa uutta, pidän tärkeänä jo olemassa olevien palvelujen jatkuvaa petraamista. Se tarkoittaa asioiden tekemistä joka kerta piirun verran paremmin kuin edellisellä kerralla.

Kiitän lämpimästi kaikkia asiakkaita, yhteistyökumppaneita ja henkilökuntaa kuluneesta huikasta vuodesta ja toivon, että pystymme ylittämään toiveenne myös tulevaisuudessa. Asiakkaiden vuoksi me itsemme likoon laittam me ja kaikkemme annamme. Toivon myös, että me Backaksella uskomme jatkossakin hulluilta tuntuviin unelmiin ja visioihin, ja löydämme rohkeutta läheteä niitä toteuttamaan. Koska maailma ei mielestäni ole vielä valmis.

Lauri Kaivoluo,
Backaksen yrittäjä

Tapahtumakeskus Puimala

-unohtumattomia
tapahtumia

100-600 henkilön
yksityistilaisuuksia sekä
yleisölle avoimia tapahtumia

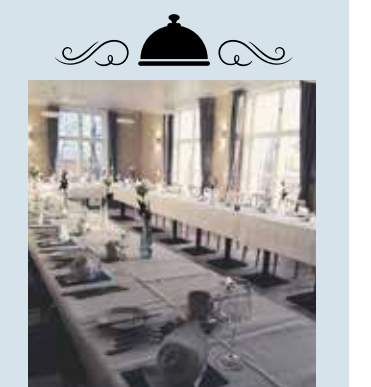
Tapahtumakeskus Puimala on suuri, avara ja tunnelmallinen tila Ylästöntien varressa kartanon pihapiirissä. Puimala onkin monille jo entuudestaan tuttu paikka lavatanssien ja Backas Jazz-tapahtuman myötä. Tapahtumakeskus Puimalassa voit nauttia upeasta maalailmijööstä ja Alina emännän herkuista niin perheen, ystävien kuin yrityksesi kanssa.

Olohuone -Kesäisiä kahvihetkiä

Vanha juurruttamo
kunnostettiin ja avattiin
1.5.2018 kaikkien yhteisenä
Olohuoneena.

Vinyylilevyjen soudessa maistuu esimerkiksi käsin leivottu leivonnaiset, kasviskeitto, uuniperunat peura-bolognesella sekä pienpanimoiden oluet. Tässä vanhan ajan tunnelmallisessa Olohuoneessa viihtyy sateellakin.

Avoinna 1.5.19-30.8.19



Kartano ravintola
& kiireettömät
kokouspäivät:
5-160 henkilön
yksityistilaisuuksia

Tervetuloa nauttimaan tästä 200 vuotta vanhasta kartano-miljööstä kakluuneineen sekä puistoineen. Kartanon sisätilat on kunnostettu ja remontoitu kesällä 2017 ja sisustus mukaillee 1920-lukua. Yhteensä Backaksen ravintolassa on tänä päivänä 5 tilaa, joissa kaikissa on uusi ja nykyaikainen tekniikka.

www.ravintolabackas.fi

Kesä alkaa ja päättyy Vantaata juhlien

Toukokuussa on aina taikaa. Silloin nautitaan auringosta, heräävästä luonnosta sekä tietenkin Vantaan päivästä. Tänä vuonna Vantaan nimikkopäivää juhlistetaan 15.5. myös Backaksessa, eikä siinä kaikki – juhlahumu jatkuu syyskuussa!

TEKSTI TEIJA VARIS KUVA PINKA KANTANEN

Vaikka Vantaa on kaupunkina melko nuori, alueella on kosolti historiaa. Vantaan päivän toukokuisen juhlinnan juuret juontavat keskiaikaan: 15.5.1351 kuningas Magnus Eriksson myönsi Turun linnassa virolaisen Padisen luostarin munkkeille oikeudet kalastaa Vantaanjoesta lohta, koska toivoi munkkeilta tukea aikeisiinsa liittää osia Virossa Ruotsiin. Luostaria edustavat maallikkoveljet saapuivatkin jo heti vuoden 1351 kesänä kalastamaan Vantaanjoelle.

Kalastusoikeuksien toukokuinen myöntämispäivä on jätännyt jälkiä koko pääkaupunkiseudun historiaan. Sen ansiosta Vantaan vaakunassa on lohenvyrstö, ja Padisen munkkeilla on ollut vaikutusta myös esimerkiksi Helsingin Munkkiniemen ja Munkkivuoren sekä kenties myös Vantaan Piispankylän nimeämiseen. Kuningas Magnusen allekirjoittamaa asiakirjaa pidettiin myös pitkään vanhimpana nykypolville saakka säilyneenä asiakirjana, jossa Vantaa mainitaan, ja siksi Vantaan nimikkojuhlaa on vietetty toukokuussa.

Vantaan kulttuurijohtaja Annukka Larkio vinkkaa, että pääkaupunkiseutulaisten, ja etenkin vantaalaisten, kannattaa Virossa vieraillessaan pihpahtaa Padisen luostarin tienoolla.

– Nuo kauniit, historialliset rauniot ja aivan niiden pihapiirissä sijaitseva kartano ovat vain noin 50 kilometrin päässä Tallinnasta, hän toteaa.



Oikeastaan meidän tulisi juhlia Vantaata syksyllä ja juhlavuosia olisi kasassa jo 687.

Vantaa paljastui vastikään jo 687-vuotiaaksi

Historia elää, hengittää ja täydentyy jatkuvasti – näin on myös Vantaalla. Muutama vuosi sitten filosofian tohtori Tapio Salminen teki arkistojen kätöistä löydön: Vantaa-maininnan, joka oli vielä kalastusoikeuksien myöntämisasiakirjaakin vanhempi.

Päivänvaloon nousi piispankymmenysten suorittamista käsittelevä asiakirja, jonka mukaan jokaisen savun, eli maatilana, oli annettava piispalle vuosittain naula voita jokaiselta seitsemän vuotta täyttäneeltä mieheltä ja naiselta. Jo ennen kyseistä asiakirjaakin Vantaa oli numeroiden perusteella Suomen metropolialueen esikoinen. Vanhin maininta Espoosta ajoittuu vuoteen 1431 ja Helsinkiin on perustettu vasta 1550. Salmisen löytämän, 14.9.1331 päivätyn asiakirjan myötä Vantaan kaupungille kuitenkin karrtui vieläkin lisää virallista ikää ja vakuuttavuutta.

– Oikeastaan meidän tulisi siis juhlia Vantaata syksyllä ja juhlavuosia olisi kasassa jo 687, Annukka Larkio tuumaakin.

Backas on hieno lisä Vantaan kulttuurielämään

Myös Backaksen historia on pitkä. 1500-luvulla Kuninkaantien varteen perustetun säteritalan pihapiiri on ehtinyt todistaa monenlaisia tapahtumia. Esimerkiksi talvisodan aikana maamme hallitus koontui Backaksen päärakennukseen.

Nykyään Backaksen kartanon ja tilusten tunnelmallisesta miljööstä nautitaan erinomaisesta ruoasta, iloista yhdessäolosta ja eloisasta kulttuuritarjonnasta. Annukka Larkio kiittää Backasta lämpimästi myös Vantaan kulttuuripalveluiden kanssa tehdystä hyvästä yhteistyöstä.

– Backaksen kartan väki on aidosti ylpeä kartanoalueen juurista ja sen merkittävästä



Vantaan kulttuurijohtaja Annukka Larkio ja Ravintola Backaksen tapahtumakoordinaattori Mireka Kantanen pohtivat yhdessä miten Vantaan tapahtumatarjontaa voisi monipuolistaa.

asemasta historian eri vaiheista. Uusi toiminta kunnioittaa vanhaa ja luo rohkeasti uutta, hän kehuu.

Ensi vuonna Ravintola Backas ja Vantaan kulttuuripalvelut järjestävät ohjelmaa sekä

perinteisenä Vantaan päivänä että uudemman, syyskuisen merkkipäivän kunniaksi. Tervetuloa siis Backaksen pihapiiriin nauttimaan kulttuurista sekä 15.5. että 14.9. – olkoon koko kesä yhtä juhlaa!



Seuraa Ravintola Backaksen uusimpia kuulumisia @ravintolabackas



TEIJA VARIS

”Backaksen palveluille on Vantaalla selkeä tilaus

TEKSTI TEIJA VARIS

Backaksen vakioasiakas, vantaalainen Hannu Teivaala ei säästele kehuja istuessaan kartanon pöydässä kahvikukassa kädessä. Kehut eivät ole sananhelinää, vaan miehen sanoilla on katetta, sillä hän on tutustunut Backaksen tarjontaan niin omien mielentymystensä kuin ensi kesänä Backaksella järjestettävän suuren museoauto-tapahtuman johdosta.

– Minua viehättää Backaksen alueen monipuolisuus. Tapahtumien kirjo on runsas, ja interiöörit vaihtuvat sujuvasti Olohuoneesta päärakennuksen kautta Puimalaan. Myös ruoka on erinomaista. Kaikki visiitit alueelle ovat olleet todella positiivisia kokemuksia.

Teivaala on käynyt mm. katsomassa kesäteatteria Puimalassa ja ollut seuraamassa Seppo Hovin seurueen rakentamaa esitystä Reino Helismaan elämän ympärille.

– Se oli aivan upea esitys. Seppo Hovi on jumalten tekemä tarinankertoja, joka sopii juuri tuon tyyliseen juttuun, hän muistelee.

Teivaala kehuu myös Backaksen henkilökuntaa, joka on tehnyt häneen suuren vaikutuksen.

– Minua ihastuttaa se, että vaikka täällä on monen ikäisiä toimijoita kokeneesta johdosta nuorempiin vastuunkäijöihin, niin kaikkia yhdistää se, että he kuuntelevat mitä potentiaalinen asiakas haluaa, ja sitoutuvat tekemään parhaansa, että



toiveet toteutuisivat.

Ensi kesän automobiilitapahtuman vuoksi Teivaala on ollut tekemisissä varsinkin Sanna Koskisen ja Mireka Kantasen kanssa.

– Heistä todella huomaa, että he suhtautuvat työhönsä tosissaan. Niin kuin pitääkin, sillä tyytyväinen asiakas tuo lisää tyytyväisiä asiakkaita, tyytymättömän asiakas taas kertoo pettymyksistään omissa kontaktiverkostoissaan. Vanha sanonta, että huono kello kuuluu kauas, pitää varmasti edelleen paikkansa, vaikka kaikki eivät sitä muista, Teivaala miettii.

Hänestä Backaksen kaltaiselle paikalle on Vantaalla selkeä tilaus.

– Backaksen tarjoamia palveluja ja mahdollisuuksia jär-

jestää monenlaisia tapahtumia ei Vantaalla aiemmin ole juuri ollut. Alue taipuu moneen, siksi mekin valitsimme Backaksen museoauto-tapahtumamme kilpailukeskukseksi.

Museoajoneuvot valtaavat Backaksen

Teivaala on Helsingin Seudun Autobiiliiklubi HAK ry:n sihteeri. Ensi kesänä yhdistys järjestää Suomen Ajoneuvohistoriallisen Keskusliitto SAHK ry:n 60-vuotisretkeilyajot. Tapahtuman kilpailukeskus sijaitsee Backaksella ja sen monia yhteistyökumppaneita ovat mm. Vantaan kaupungin kulttuuripalvelut ja Vantaan Energia Oy.

– Meillä on tavoite saada tapahtumaan parisataa vanhaa



Meillä on tavoite saada tapahtumaan parisataa vanhaa autoa ja kulkuneuvoa ympäri Suomen.



autoa ja kulkuneuvoa ympäri Suomen. Se tarkoittaa noin 350 osallistujaa plus toimihenkilöt päälle. Tapahtumaan sopivia puitteita ei ole ihan helpo löytää, mutta Backas sopii meille erinomaisesti.

Mitä kaikkea Backaksella 15.6.2019 sitten tapahtuu?

– Ensin autot ja kulkuneuvot ovat nähtävillä yleisölle, ainakin rajatusti. Sen jälkeen etukäteen kilpailuun ilmoittautuneet lähtevät Backaksen kilpailukeskuksesta reiteille, joita on kaksi. Pääreitti on noin sata kilometriä, mutta vanhimille kulkuneuvoille annetaan mahdollisuus ajaa lyhyempi, noin 70 kilometrin reitti.

Osallistuvat autot lähetetään matkaan minuutin välein. Tämä tarkoittaa reilun kolmen tunnin ajoneuvokavalkadia jo lähdeksä. Viimeisten lähdettyä aletaan ensimmäisiä autoja odottaa jo maaliin.

– Siinä on yleisöllä mahdollisuus ihailua valtavaa määrää vanhoja kulkuneuvoja, jotka on entisoitu pietteillä ja rakkaudella. Sellaisia eivät ole useimmat koskaan nähneekään. Kaltaisilleni vanhojen kulkuneuvojen esteetikasta nauttiville se on varmasti suuri, vaikka koko päivän kestävä elämys.

Ajopäivä päätteeksi Puimalassa järjestetään 60-vuotisjuhlabileet, jotka pyritään Teivaalan mukaan pitämään mahdollisimman rentoina.

Backas tarjoaa yrityksille puitteet, joissa ideat pursuavat ja viisaat päätökset syntyvät

Syntyperäinen vantaalainen **Sanna Koskinen** tuli Backakselle töihin kesäkuussa 2017. Ensimmäistä vuotta Backaksen myynti- ja markkinointipäällikkönä hän kuvailee sanalla hektinen.

TEKSTI JA KUVAT TEIJA VARIS

Usein sanotaan, että ”päivääkään en vaihtaisi pois”, mutta jos olen rehellinen, niin kyllä minä pari päivää vaihtaisin ja ehkä pari yötäkin, joihin työasiat pyörivät mielessä eikä uni tullut, Sanna nauraa.

Hän tiesi, että vauhdilla mennään, mutta ei osannut aavistaa, että välillä vauhti on päätä huimaavaa.

– Toisaalta juuri vauhti tekee tästä työstä niin kivaa - ja tietenkin mahtava työporukka. Samanhenkisten ihmisten kanssa voi välillä heittää hurjakin huulta. Se auttaa jaksamaan, nainen iloitsee.

Energiaa Koskinen ammentaa myös asiakkaistaan, joista löytyy kaiken ikäisiä ja monien eri ammattien edustajia.

Asiakkaiden kohtaaminen onkin tärkeä osa hänen työnkuvaansa.

– Järjestän yrityksille tapahtumia ja pyrin aina siihen, että jokaisessa tilaisuudessa näkyy jollain tavalla kulloinkin asiakasyritys. Rohkaisen asiakkaita, että aina ei tarvitse mennä saman kaavan mukaan, vaan tilaisuudet saavat olla tilaajansa näköisiä.

Koskinen puhuu persooninnista.

– Personointi lähtee siitä, että tutustun yritykseen. Kun tapaan asiakkaan ja kuulen,



mikä tapahtuman luonne ja teema on, alkaa suunnitella rakentamaan. Jos yritys järjestää meillä useamman tilaisuuden, vaikkapa kesäjuhlat ja pikkujoulet, niin myös tuttuus helpottaa tapahtuman ideointia ja personointia.

Suosittu villasukkakokoukset

Viime syksyn ja talven yritysyhdistä olivat Tiilitehtaan saunassa järjestetyt villasukkakokoukset. Ajatus niistä lähti kehittämään Koskisen, todellisen villasukkafriikin, mielessä viime syksynä.

– Ajattelin, että olipa meillä lunta tai ei, niin me kaikki kaipaamme marraskuusta maaliskuulle lämpöä. Saunalla järjestetty kokous tai ideointipalaveri alkaa vaikkapa siitä, että

Jouluhöperö Koskinen

Paitsi villasukkafriikki, Koskinen on myös parantumaton jouluhullu. Hän kaivaa glögmikin esiin elokuussa, ja haluaisi kuunnella joululauluja jo syyskuussa. Toimitusjohtaja kuitenkin toppuu teele, mutta on myöntynyt joululaulukauden avaamiseen lokakuun lopussa.

Se onkin oiva ajankohta, sillä marraskuussa Backaksella käynnistyy toden teolla monipuolista tarjontaa sisältävä joulusesonki.

Koskinen kertoo, että Backaksen joulukaikkuun kuuluu eri teemojen ympärille rakennettuja tapahtumia ja illallisia.

– Marraskuussa, kun ulkona on synkkää ja pimeää, haluamme tarjota kivaa ja hauskaa. Silloin meillä alkavat kaamoksen karkoitus- ja stand up -illat. Meillä on myös show and dinner -iltoja, joissa yhtenä teemana on kieltolaki. Emännän toimii drag queen, joka huomioi varmasti sekä osallistumishaluiset asiakkaat, että he, jotka haluavat istua pöydässä ja katsoa ohjelmaa kaikessa rauhassa, Koskinen kuvailee.

– Jos et voi tulla meille, me voimme tulla teille. Viime joulunakin catering-palvelumme toimitti yritysten toimitiloihin joulupuurot, kinkut, laatikot ja herkkupöydät. Näitä meidän puitteita me emme pysty siirtämään, mutta palvelut ja tuotteet kyllä.

Joulun jälkeen Koskinen suuntaa katseensa tulevaan vuoteen 2019, jonka tapahtumat on pitkälti lyöty loppoon jo syksyn aikana.

– Ihan hillittömän hienoja juttuja sieltä on tulossa, Koskinen lupaa.

Rauhallista tunnelmaa

Vaikka joulun kiireinen aika, ei palvelu saa karsia. Päinvastoin.

– Ihmisiä on paljon ja parkkipaikat täynnä, mutta kun astut sisään kartanoon, on vastassa rauhallinen tunnelma. Odotan itsekin jo sitä kiireetömyyttä ja rauhan tunnetta. Kaikki nämä meidän kauniit puitteemme vahvistavat tunnelmallista ja onnistunutta joulua, Koskinen hymyilee.

Hän muistuttaa, että joulun aloitusta tarjoillaan 3.12. – 23.12 välisenä aikana. Joulun aloitusta suosioista kertoo se, että joulupöytävarauksia alettiin tehdä jo elokuussa.

– Kannattaa olla ajossa liikkeellä, että saa joulun aloitusta haluamanaan päivänä, haluamalleen ryhmälle. Yritysten lisäksi odotamme joulun aloitusta yksityisiä ihmisiä ja lähiseudun asukkaita. Pöytävaraus tulee kuitenkin kaikkien tehdä ennakkoon, Koskinen vinkkaa.

Hän kertoo, että joulun aloitus – kuten muulloinkin – Backaksen keittiön herkut voi myös tilata yrityksen omiin tiloihin.

– Backaksen joulunaloitus on pentuu – ja rauhoittuu – joulunaloitukseen. Koskisen mukaan kartanon kilpailuvaltteja ovat esimerkiksi loistava sijainti kehä kolmosen kyljessä, sekä kokoustilojen muunneltavuus joulunaloitusiloksi.

– Suurin valtiokortti on kuitenkin itse ruoka. Joulunaloitus on kuitenkin itse ruoka. Joulunaloitus on kuitenkin itse ruoka. Joulunaloitus on kuitenkin itse ruoka.

– Ihan hillittömän hienoja juttuja sieltä on tulossa, Koskinen lupaa.

Vinkki

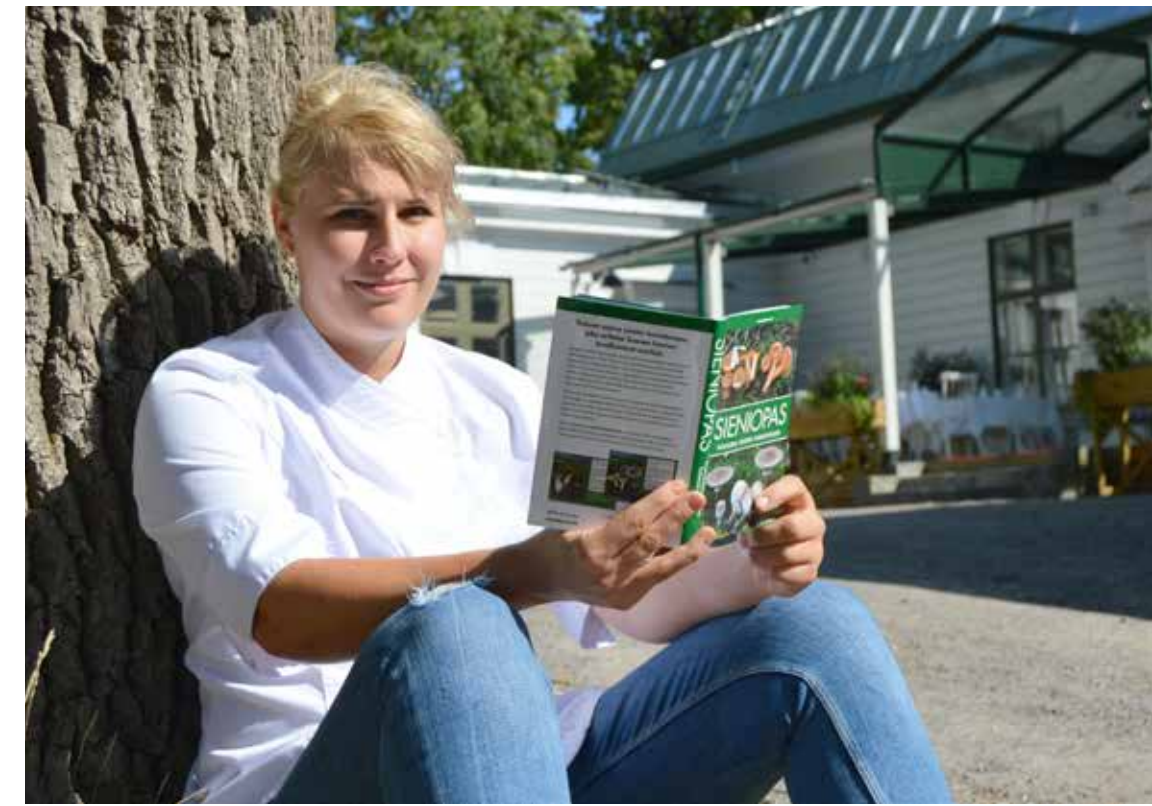
Backaksen myynti- ja markkinointipäällikkö **Sanna Koskinen** antaa juhlavinkin, joka sopii niin yrityksille kuin yksityisille: Lopeta juhlat ajoissa!

Juhlat kannattaa Sanna Koskinen mukaan lopettaa juuri silloin, kun kaikilla on hauskaa ja hyvä fiilis.

– Opini tämän meidän toimitusjohtajalta, kun menin hänelle töihin 8-9 vuotta sitten. Hän opetti, että bileistä pitää lähteä niin kuin isot starat lähtee.

Ensin Koskinen ei täysin ymmärtänyt, mitä se tarkoittaa, mutta nyt hän viljelee samaa viisautta itse.

– Kun lähdet juhlista ajoissa ja silloin, kun ilo on ylimmillään, jää sekä itsellesi, että juhlien järjestäjälle juhlista hyvät muistot. Se on tyylikäs tapa poistua – toisin kuin se, että jääät pöytäanotukseen ja puhumaan pehmöisiä, joita seuraavana päivänä kadut.



Backaksen aromit syntyvät itse poimituista ja pyydetyistä raaka-aineista

Backaksen emännälle Satu Vainiolle ruoanlaitto on intohimo.

TEKSTI JA KUVAT TEIJA VARIS

Satu Vainiota kiehtoo jatkuva mahdollisuus kehittyä. Hänelle työn luovuus on tärkeää.

– Työni on, jos joka päivä tehdään samaa. Minulla on aika lyhyt pinna, siksi on tärkeää jatkuvasti kokeilla, testata, muuttaa, uudistua ja tehdä asioita vähän eri tavalla kuin aiemmin, hän sanoo.

Backaksen keittiössä työskentelevä kolme-neljä vakituista työntekijää. Tarvittaessa apukäsiä löytyy lisää kaveripiiristä.

– Jokaisella on intohimoa ja poltetta ruoanlaittoon. Työntekijöillä on myös mahdollisuus vaikuttaa asioihin ja esittää omia ehdotuksia. Se on motivaation säilymisen kannalta tärkeää.

Kuten ei muuallakaan, ei myöskään Backaksessa kaikki mene aina ihan suunnitelman mukaan. Hallittu kaaos on kuitenkin emännän mielestä toisinaan ihan tervetullutta.

– Kun tulee yllätyksiä, se synnyttää kivan pienen säpinän ja silloin luovuutta testataan. Parhaimmillaan kokki on vähän niin kuin taiteilija, joka luo aina jotain uutta, Vainio pohtii.

Backaksen ruokafilosofia

Backaksen ruokafilosofia nojaa muuttamaan keskeiseen teemaan. Tärkeitä arvoja ovat mm. ruoan korkea laatu, puhtaus ja alkuperä. Myös vuodenaikoihin näkyvät lautasella. Tarjolla on aina sesongin mukaista ruokaa.

– Keväällä ja kesällä hyödynnäm-

me tuoreita luonnonantimia kuten yrttejä, marjoja ja omenia. Syksyllä lautaselle pääsevät ravut, sienet, riisi. Joulupöydässä syödään mm. kalaa ja lihaa, Vainio listaa.

Tärkeä osa Backaksen ruokafilosofiaa on tuoda pala Lappia Etelä-Suomeen.

– Esimerkiksi joulupöytäan tulevat harjuukset pyydetään Utsjoen Vuokojärveltä. Kalan ja lihan hankinnasta Backakselle vastaa pitkälti Kuninkaan Erä, jota vetävät toimitusjohtajamme Kantanen ja yrittäjäme Kaivoluo.

Backaksen keittiössä korostetaan jokaisen mahdollisuutta kantaa kortensa kekoon. Toisinaan raaka-aineiden hankintaan osallistuvat työntekijöiden läheisetkin.

– Äitini parvekkeella Nurmijärven kaaos on kuitenkin emännän mielestä toisinaan ihan tervetullutta.

– Kun tulee yllätyksiä, se synnyttää kivan pienen säpinän ja silloin luovuutta testataan. Parhaimmillaan kokki on vähän niin kuin taiteilija, joka luo aina jotain uutta, Vainio pohtii.

– Reseptiä on hiottu ja kokeilueriä tehty. Niiden perusteella voin luvata, että maukasta on, Emäntä sanoo.

Aina vähän parempaa

Backaksen keittiön suurin vuosittai-

nen ponnistus on perinteinen joulunaloitus. Jo viime jouluna asiakasmäärä ylitti reippaasti asetetut tavoitteet, mutta tänä jouluna halutaan olla vielä piirun verran parempia.

– Aina on mahdollista nostaa tasoa. Pidämme perinteiset klassikot ja tuomme rinnalle uusia makuja. Kalapöytä esimerkiksi on viimevuotista isompi ja joulupöydästäme löytyvä savustettua harjasta ei varmasti löydy muualta Etelä-Suomesta. Suomalaisen lisäksi pöydässä on monenlaisia makeita herkuja.

Joulukiireiden jälkeen, tammikuun 19. päivä Backaksella pohisee jälleen, kun toista kertaa järjestettävä lähiruokapäivä valtaa kartanonmäen.

– Tarjoamme puitteet lähellä toimiville pientuottajille tulla esittelemään tuotteitaan. Pientuottajat voivat olla vaikkapa lihanleikkaamoja, savustamoja, pieniä hillontekijöitä, possuviljelijöitä tai juustontuottajia.

Lähiruokapäivä sopii ja vahvistaa Backaksen filosofiaa puhtaasta ja laadukkaasta, lähellä tuotetusta ruoasta. Vainio pitää tärkeänä mahdollisuutta kertoa asiakkaille, mitä kaikkea Suomen luonnosta saadaan, ja mitä kaikkea ihan lähelläkin tuotetaan.

– Moni hakee jo lihat ja kananmunat suoraan lähitalalta ja kehuu, kuinka suuri ero laadussa ja maussa on verrattuna tehotuotettuun lihaan tai kanamunaan, hän sanoo.

Tänä syksynä Suomen luonto on tuottanut hyvän sienisadon. Voisi-

Parhaimmillaan kokki on vähän niin kuin taiteilija, joka luo aina jotain uutta.



Tärkeä osa Backaksen ruokafilosofiaa on tuoda pala Lappia Etelä-Suomeen.

kohan Backaksen emäntä paljastaa, mikä on hänen mielestä sieniruokien tärkein mauste?

Hetken mietittyään Vainio vastaa. – Rakastan sipulien ja sienien yhdistelmää. Paistan kantarellit ja sipulit voissa, ja keitän kyytipojaksi perunat. Se on siinä.

Backaksen emännän resepti



Sienipiirakka

350 g kypsää soseutettua perunaa
50 g sulatettua voita
1,5 dl vehnäjauhoja

Yhdistä kaikki aineet keskenään, anna taikinan levätä. Kauli/painele piirakka pohja muuttiin ja esipaista se.

SIENITÄYTE

1kg sienia
sipuli
mustapippuri
suola
1,2 l kerma
6 keltuaista
2 munaa
2 dl perunajauhoja

Freesaile sienet ja sipuli pannulla. Yhdistä kerma, munat, mausteet ja perunajauho. Laita sienet ja sipuli piirakkapohjan päälle, ja kaada munakerma päälle. Paista 170 asteisessa uunissa noin 35 minuuttia.

Onko Ravintola Backaksen kokouspalvelut sinulle tutut? Maistuisiko kokouspäivän yhteydessä Vuokojärven harjus tai peuran paisti Lopelta?

Varaa alkutalven kokouspäiväsi ja tule tutustumaan tähän juuri entisöityyn 200-vuotta vanhaan kartanorakennukseen sekä maistelemaan näitä ainutlaatuisia arktisia raaka-aineita. Tunnelmallisia kokoustiloja uudella tekniikalla ja ilmaisella pysäköinnillä varustettuna löytyy jopa 120:lle henkilölle.



VARAUKSET: www.ravintolabackas.fi

Puimalassa vain katto on rajana – ja se on korkealla!



” Haluamme erottautua ja keksiä uusia trendejä tapahtuma-alalle.



Backaksen kartanon pihapiirissä sijaitseva **Tapahtumakeskus Puimala** taipuu moneen. Toukokuussa avatussa tilassa on nautittu kesäteatteriesityksistä, tähtiartistien konserteista, Oktoberfesteistä ja paljosta muusta.

TEKSTI JA KUVAT TEIJA VARIS

Backaksen tapahtumakoordinaattori **Mireka Kantanen** kertoo Puimalan toiminnan lähteneen liikkeelle vauhdikkaasti.

– Olemme iloisia ja ylpeitä että ihmiset ovat löytäneet Puimalan, sillä emme osanneet yhtään ennakoita kävijämääriä ja asiakaspotentiaalia, hän sanoo. Puimalan 600 ihmistä vetävä tila on joissakin tapahtumissa myyty loppuun. Se on upea saavutus, mutta on sen eteen tehty paljon töitäkin.

– Mikään ei tule itsestään. Meistä jokainen kantaa kortensa kekoon ja tekee töitä tavalla palolla ja motivaatiolla. Meillä on sellainen periaate, että kaikki tekevät tarvittaessa kaikkea. Itse esimerkiksi tartuin viime viikolla vasaraan ja nauhasin seinäkankaita Puimalan vip-tilaan, Kantanen kertoo.

Backaksen kartanossa ja Tapahtumakeskus Puimalassa asiakkaiden toivomuksia on kuunneltu alusta asti tarkalla korvalla – ja sitten pyritti toteuttamaan toiveet. Monipuolisen tarjonnan ansiosta Puimalaan on löytänyt kiitettävän monenlaista yleisöä.

– Heidän mieltymyksistään ja tapahtumien yleisestä sujuvuudesta on otettu opiksi. Nyt tiedämme, mitä yleisö haluaa, ja voimme lähteä jo hieman profiloimaan tarjontaa.

Kantanen iloitsee, että myös yritykset ovat löytäneet Puimalan. Se on osoittautunut mainioiksi virkistyspäivien pitopaikaksi, miksei jatkossa jopa seminaarien ja kokousten pitopaikaksi.

– Puimalaa on kysytty laadasta laitaan, voimannostokilpailuista ja nyrkkeilytapahtumasta vanhojen ajoneuvojen näyttelyyn, joka muuten onkin jo ensi vuodelle sovittu. Silloin tänne tulee satoja vanhoja autoja.

Puimala täyttää sata vuotta Kantasen mukaan Puimalassa halutaan luoda perinteitä ja jatkuvuutta. Se sopii vanhan la-

torakennukseen henkeen, joka täyttää ensi vuonna sata vuotta.

– Oktoberfestien järjestämisestä en esimerkiksi tule koskaan luopumaan. Se on kiva kokonaisuus ja toimiva konsepti, jossa yhdistyy kaikki asut, hauska ohjelma, baijerilaismusiikki, juomalaulutus ja



Puimalan Oktoberfestien tunnelmaa.

rento tunnelma. Asiakkaat ovat tykänneet kovasti. Oktoberfestien jälkeen Puimala siirtyy talviuonille, ainakin melkein kokonaan.

– Sen verran Puimalaa joulukuussa herätellään, että järjestämme sinne Joulumaan 15.-16.12., Kantanen lisää. Hän kertoo, että Vantaalle halutaan luoda oma tunnelmallinen Joulumaa, tapahtuma, jonne voi tulla myymään ja ostamaan joulutuotteita, tai vain tunnelmoimaan joulua. Paikalla on joulupukki ja jouluisia ohjelmia, esimerkiksi Peltolan koulun opiskelijoiden esityksiä.

Kantanen lupaa, että Puimalan Joulumaa hivelee kaikkia aisteja.

– Kun tulet Puimalan ovesta sisään, niin näet, haistat, kuulet ja maistat joulun, hän hymyilee.

Ravintola Backaksen catering

25 vuoden kokemuksella, toisessa sukupolvessa laadukasta cateringia.

KAIKKI SAMAN KATON ALTA:

- ruoka ja tarjoilut
- astiat
- kylmäautot
- kalusteet
- teltat ja somisteet



Rannekkeet postilaatikkoon

Backaksen väki vanhoon aidon kanssakäymisen ja henkilökohortaisen palvelun nimeen. Hieno ja perinteikäs kartanomiljö ikään kuin houkuttelee palaamaan käytös- ja toimintatavoissa hieman ajassa taaksepäin.

Kantanen kertoo esimerkin. – Eräs vakkariasiakkaamme osti konserttiliput tilaisuuteen, johon oli tulossa 400 ihmistä. Mietin, että miten voisin ilahduttaa häntä. Sitten keksin, että käynpä tipputtamassa konserttirannekkeet hänen postilaatikkoonsa, ettei hänen tarvitse jonottaa.

Puimalan tapahtumissa ruoalla on tärkeä rooli. – ”Laatua lautaselle luonnosta” on meidän motto ja se pitää ihan kirjaimellisesti paikkansa. Poimimme, keräämme, metsästämme ja kalastamme suuren osan keittiömme käyttämistä raaka-aineista itse.

Se tuntuu aika poikkeukselliselta Etelä-Suomessa?

– Niin se onkin, mutta me haluamme olla omanlaisiam-

me. Emme katso mallia mitä muut tekevät, pikemminkin haluamme erottautua ja keksiä uusia trendejä tapahtuma-alalle, Kantanen miettii.

Hän toteaa, että ensimmäinen vuosi meni lujaa, mutta seuraava mennään vielä lujempaa.

– Vuodessa on tapahtunut niin paljon, että en malta nähdä missä olemme vuoden päästä. Ajattelen aina iltaisin nukkumaan mennessäni, että on tämä niin hieno juttu.

Puimalan ensi kevään ja kesän ohjelmatarjontaa tarkentuu kaiken aikaa. Muutama tähti-siintyjä on jo buukattu.

– Järjestämme Puimalassa myös vappubileet ja äitienpäiväjuhla-konsertin. Lisäksi Puimalassa vietetään yksityistilaisuuksia kuten yritysten kesäjuhla ja maalaisromanttisia kesähäitä.

Eryteisesti Mireka Kantanen odottaa isosiskonsa häitä, joiden pääsuunnittelijana ja kaasona hän toimii.

– On ihana päästä toteuttamaan siskon häät Puimalassa. Siitä tulee päivä, jonka muistamme ikuisesti, Mireka Kantanen myhäilee.



Tulevan kesän morsian ja kaasona toimiva sisko.

Pinkan häät Puimalassa kesällä 2019

TEKSTI JA KUVAT TEIJA VARIS

Pinka Kantanen kutsuu itseään Backaksen jokapaikanhöyläksi. Titledi on osuva, sillä Pinka on kesän aikana mm. tuurannut yrittäjää, hoitanut taloushallintoa sekä auttanut myynnissä ja tapahtumien järjestämisessä. Pinka on myös jo pikkutyöstä asti pyörittänyt cateringia, joten hän on nähnyt ja järjestänyt satoja erilaisia häitä. Nyt vihdoin on tullut omien häiden aika.

Pinkan ja tulevan aviomiehen **Samuelin** häitä juhlitaan ensi kesänä Tapahtumakeskus Puimalassa.

– Tuntuu hieman oudolta mennä omalla työpaikalla naimisiin, mutta en voisi kuvitella juhliani häitäni missään muualla. Täällä tiedän, että kaikki toimii niin kuin pitääkin. Kun häävalmisteluista vastaa Puimalan tapahtumakoordinaattori, siskoni ja kaasoni Mireka Kantanen, ei minun tarvitse stressata mistään.

Puimala on hääpaikkana erinomainen hyvien kulkuyhteyksien ja kauniin miljöönsä ansiosta – mikä tarjoaa loistavat puitteet myös hääkuvaukseen. Puimalassa kaikki vieraat mahtuvat samaan yhtenäiseen tilaan ja bändille on esiintymislava valmiina, eikä tanssilataa tarvitse erikseen raivata.

– Backas sijaitsee myös lähes kävelymatkan päässä Pyhän Laurin kirkosta ja kenttien ensi vuonna Puimalan kyljessä on myös oma viikkokappeli, tuleva morsian lisää.

Pinkan ja Samuelin hääteema rakentuu luontevasti Puimalan maalaisromanttisen, vanhan latorakennuksen ympärille, ja samaan henkeä jatketaan niin koristeluissa kuin ruuassakin.

– Häiden teemaa voi kutsua luonnonläheiseksi ja rustiikkiseksi. Se on tällä hetkellä suosittu häätrendi. Haluan kerätä mahdollisimman paljon koristeita metsästä ja ostaa kierrätettyä tavaraa. Myös juhla-menussa tulee näkymään luonto, metsä ja arktiset maat, mikä onkin osa Backaksen ruokafilosofiaa.

Pinka on huomannut, että monet naimisiin menevät etsivät Facebookin hää-

kirppisryhmässä juuttikankaita, isoja sinkkivateja, heinäpaaleja, heinäseipäitä ja ruokatarjoiluhiin sopivia vanhoja veneitä ja hevoslakkeja.

– Meillä Puimalassa ne kaikki ovat jo valmiina, hän hihkaisee.

Pinkan ja Samuelin häitä juhliitaan noin 120 ihmisen voimin. Vieraiden määrä voi tosin vielä muuttua, mutta se ei haittaa, sillä Puimalaan mahtuu ainakin 600 vierasta.

– Vaikka häävieraita olisi tulossa enemmänkin, ei häävalmisteluista tai vaikkapa juhlien jälkeisestä siivousurakasta tarvitse murehtia, kun antaa Backaksen henkilökunnan hoitaa juhlat alusta loppuun.

Backaksessa on hyvä se, että kaikki toimii niin kuin pitääkin. Kun häävalmisteluista vastaa Puimalan tapahtumakoordinaattori, siskoni ja kaasoni Mireka Kantanen, ei minun tarvitse stressata mistään. Puimala on hääpaikkana erinomainen hyvien kulkuyhteyksien ja kauniin miljöönsä ansiosta – mikä tarjoaa loistavat puitteet myös hääkuvaukseen. Puimalassa kaikki vieraat mahtuvat samaan yhtenäiseen tilaan ja bändille on esiintymislava valmiina, eikä tanssilataa tarvitse erikseen raivata.

– Backas sijaitsee myös lähes kävelymatkan päässä Pyhän Laurin kirkosta ja kenttien ensi vuonna Puimalan kyljessä on myös oma viikkokappeli, tuleva morsian lisää.

Pinkan ja Samuelin hääteema rakentuu luontevasti Puimalan maalaisromanttisen, vanhan latorakennuksen ympärille, ja samaan henkeä jatketaan niin koristeluissa kuin ruuassakin.

– Häiden teemaa voi kutsua luonnonläheiseksi ja rustiikkiseksi. Se on tällä hetkellä suosittu häätrendi. Haluan kerätä mahdollisimman paljon koristeita metsästä ja ostaa kierrätettyä tavaraa. Myös juhla-menussa tulee näkymään luonto, metsä ja arktiset maat, mikä onkin osa Backaksen ruokafilosofiaa.

Pinka on huomannut, että monet naimisiin menevät etsivät Facebookin hää-

Pinkan ja Samuelin hääpaikka sekä juhlien teema on valittu, viikkokatoiveekin jo pistetty menemään. Mutta miten hääpaikka tarkalleen koristellaan ja millaiseksi juhlamenu rakentuu? Entä millainen on morsiamen hääpuku ja kampaus? Lue seuraavasta Backaksen Sanomista, miten Pinkan ja Samuelin häiden valmistelu jatkuu!

Ensi vuonna tapahtuu!

Puimalan Vappubileet 30.4

Luvassa hulvatonta vappumeininkiä ja hyvää ruokaa.

Äitienpäiväkonsertti su 12.5.

Erin ja kesäkauden avajaiset pe 24.5.klo 18.00

Liput 65 €/hlö

Katso lisää:

www.ravintolabackas.fi

Nämä videään käsistä, varaa paikkasi pian!

Lauri tarjoilee Backaksessa ympärivuotista ja kestävä

Kun Lauri Kaivoluo tuo tähtäällä Backaksen vanhan kartanon maita, voi hän hyvin mielin sanoa toteuttavansa unelmaansa kestävästä kehityksestä ja ainutlaatuisesta ruokaketjusta.

TEKSTI JOPPE RANTA

Siitä on muutama vuosi, kun yrittäjä **Veijo Kantanen** tivasi **Lauri Kaivoluo** luodon valmistaman ravintola-annoksen olleen riistan alkuperää. Lauri ei osannut vastata, mutta Kantasen kanssa alkanut yhteistyö on tuonut ruoka-ainesten alkuperän seläiselle tasolle, että Ravintola Backaksessa tarjoillun annoksen sienienkin alkuperäinen tarkka kasvupaikka voidaan asiakkaalle kertoa.

”Kun tietää tarkalleen mistä ja milloin raaka-aine on hankittu, niin kyllä minä kokkina saan siitä jonkinlaiset kiskit”, Lauri Kaivoluo sanoo. Backaksen ravintolan ja vanhan kartanon mailla levittäytyvän tapahtumakeitaan ohella hän pyörittää Kuninkaan Erä Oy:n nimissä Lopella erämaa-alueita, Utsjoella porotilaa ja luotsaa kuningasrapusafareja Norjassa.

Kaivoluo on pienen ikänsä tehnyt kalastus- ja metsästysreissuja, mutta nyt pienen kaveripiirin reissut ovat muuttuneet asiakkaitten kanssa tehdyiksi safareiksi. ”Onhan se meille järjestäjillekin upeaa nähdä se elämys, kun asiakkaat saapuvat meille Vantaalle ano-

pin kanssa syömään itse viikko aikaisemmin pyytämäänsä kuningasrapua”, Lauri Kaivoluo summaa.

Hän pitää edelleen käännekohtana sitä päivää, kun tajusi Veijo Kantasen tuovan ravintolaan vain kolme päivää aikaisemmin 1500 kilometrin päästä pyydytettävä tuoretta lintua. He ryhtyivät pohtimaan miten tästä saisi ympärivuotista ja kestävä, mistä saisi myös asiak-



kaille elämyksiä ravintokerjun koko matkalle. Nyt Kuninkaan Erä tuottaa keittiönsä vuodessa 4000 kilogrammaa hirveä ja peuraa, 2000 kilogrammaa kalaa, 300 kilogrammaa sieniä ja marjoja sekä valtavat määrät kuningasrapuja. Kaikki muut Ravintola Backaksen käyttämät raaka-aineet hankitaan mahdollisuuksien mukaan lähialueen luotettavilta toimijoilta.

Paljon muutakin kuin safaria

Asiakassafarien järjestäminen kuulostaa helposti vain eliitin harrastuksilta, mutta ihmisten tietous ja vaatimukset laadukkaista ruoka-aineista sekä halua nauttia parempaa ja kestävämmän tuotettua ruokaa, tuo sa-

”**Riistassa se nostaa lihan arvoa, kun tiedetään milloin, missä ja miten se on hankittu.**”

farien tuoton konkreettisesti jokaisen kuluttajan ja ravintola-asiakkaan lautaselle. Lauri Kaivoluo muistuttaa, ettei se ole pelkästään yhden safariasiakkaan laukaus tai verkonnosto, vaan lukuisat muut vaiheet ja työt, ennen kuin peura tai kuningasrapu on lautasella.

Metsästäminen ei ole läpihuutojuttu, vaan tarvitsee paljon aikaa ja paikan. ”Riistassa se nostaa lihan arvoa, kun tiedetään milloin, missä ja miten se on hankittu”, Kaivoluo kertoo ja jatkaa, ”kun on itse oppinut, miten eläin pistetään, suolistetaan, nyljetään, riiputetaan, kylmäkuljetetaan, raakakypsytetään, paloitellaan ja vielä valmistetaan ruuaksi, sitä osaa arvostaa omaa ja muiden ammattitaitoa.” Hän muistuttaa, että on eri asia tilata liha netistä, kun kantaa satoja kiloja porkkanaa ja muuta ruokaa peuroille, kulkea jättimäillä, kytätä, istua passissa, tähdätä ja jättää ampumatta.

Yksi mielenkiintoisimmista konsepteista Kuninkaan Erälä ja Ravintola Backaksella on se pitkäjänteisyys ja asiakaslähtöisyys, jolla lihaa ja kalaa lautasille hankitaan. Jos aterian äärellä tuntee halua lähteä anoksen alkulähteille ja hankimaan itse seuraavaa peuranpaistia, niin voi hakeutua Kuninkaan Erän metsästystutkintoon valmistavalle kurssille. Kahden päivän kurssilla saa valmennuksen metsästyksen perusteisiin ja oppii kaiken tarpeellisen, mitä metsästysrastuksen aloittamisessa tarvitaan. Metsästyksen ja halu päästä raaka-aineiden alkujuurille, tuntuu nykyisin kiinnostavan naisia valtavasti, jonka takia kurssille heitä hakeutuu aikaisempaa enemmän.

Ravdoskaidin porotila, Petsikkotunturi

1203 km Backaksesta pohjoiseen. Kantanen ja Kaivoluo ovat maailman ainoat vantaalaiset poromiehet, omistaessaan Ravdoskaidin porotilan Utsjoen kunnassa. Ravdoskaidi on noin 5 km lähimmästä asvaltitiestä, ja viimeiset 5 km pitää kulkea jalan, kulkella tai maastoautolla. Ravdoskaidi sijaitsee Kaldoaivien erämaa-alueen ja Kevon luonnonpuiston välissä, Utsjoen sivuhaaran rannassa. Neitseellisissä maisemissa metsätetään riekkoa ja metsoa, kalastetaan siikaa, rautua, harjasta ja haukea.

Ravdoskaidissa on:

- Sähkö- ja aurinkoenergialla toimiva erämaahotelli
- 6 kahden hengen huonetta petivaatteineen
- Sauna, palju ja 4-asteinen tunturilähde
- Tupa avokeittiöllä, jossa avotulella valmistamme kolmen ruokalajin illallisia saadusta saaliista

Lopen erämaa-alue

56 km Backaksesta luoteeseen. Hyvin hoidettua mäntymetsää ja natura-alueita. Paljon pieniä lampia, joissa paljon kalaa. Hyvät marja- ja sienimaat. Täältä tulee myös peura, hirvi, jänis ja metso.

Opastettuja peurakytiksiä kaudelle 2018 - 2019 saatavilla!

Nesseby, Varangerfjärd

Kuningasrapusafari nykypäiväisellä rapuauksella sijaitsee vain 1,5 h ajomatkan päässä Ravdoskaidista. Aluksella nostamme rysät, keskimääräisen saalismäärän tuntia kohden ollessa n. 100 kg kuningasrapua. Kokin valmistaessa kuningasravusta lounasta, kalastamme jigaamalla turskaa, seitä, ruijanpallasta ja kissakalaa. Rapujen valmistuttua syömme mielin määrin kuningasrapua ja nautimme lasit kylmää rieslingiä. Saatua saalis otetaan aina mukaan ja tarjotaan illallisella.

Pyydä tarjous!

lauri.kaivoluo@kuninkaanera.fi

Tykkäätkö riistasta?

- Kuningasrapusafarit
- Revontuli-metsästyksen
- Ruskaretket tunturissa
- Tenon kalastus
- Peurajahdit Lopella

Saalista itse tai meidän kanssa!

KYSY LISÄÄ
Lauri Kaivoluo
p. 0400 612026



Kuningasrapusaalista.



Telttaleiri keskellä Vantaata

Yön viettäminen teltassa, pakkasen paukkussa kangasseinän takana, on huima kokemus. Backaksen talviretkipäivän sen kokeminen on kaikille mahdollista, kun rakennamme suuren telttaleirin Kehätien kupeseen.

Retkeily on hieno ympärivuotinen harrastus, vaikka monet mieltävät sen hyvin kesäiseksi. Ulkoilu, luonnossa kulkeminen ja retkeily elävät valtavaa nousukautta ja kansallispuistot sekä retkeilyreitit ovat viikonloppuisin täynnä ihmisiä. Nuotiopaikat ja teltta-alueet pursuvat kaikenikäisiä kulkijoita, joten outdoor-elämä on vahvemmassa nosteessa kuin koskaan.

Myyös talviretkely kasvattaa suosiotaan ja varsinkin telttailu tuntuu kiehtovan, mutta samalla pelottavan ihmisille. Yöpyminen pakkasen paukkeessa on turvallisinta aloittaa pienin askelin ja helppoa ympäristössä. Kun talvitelttailun saa aloittaa ryhmässä, asiaan vihkiytyneiden seurassa, on se monelle helpoitus ja matala kynnyksen kokemusmaailmaansa laajentamiseen. Helmikuussa se on mahdollista Backaksen talviretkipäivässä.

Hiihtolomat eivät enää tyhjennä kaupunkia ihmisten lähtiessä laskettelukeskuksiin, vaan kotiympäristön tapahtumat ja palvelut kiinnostavat yhä enemmän. Ravintola Backas haluaakin olla mukana tapahtumatarjonnassa ja tuo **Backaksen Talviretkipäivän** uutuuksena talvioletustaan.

”Ajatus on tehdä talvinen tapahtuma ihmisille, jotka eivät lähde hiihtolomareissulle, vaan jäävät kaupunkiin”, kertoo Ravintola Backaksen tapahtumakoordinaattori Mireka Kantanen. Talvista päivää vietetään lauantaana 23. helmikuuta ja päivällä on koko perheelle tarkoitettua liukumäkeä, lumiukkokilpailua ja muita perinteisiä talviretkijöitä.

”Talvipäivänä tarjoamme yhteistyökumppanimme kanssa vahvaa retkeilyteemaista ohjelmaa ja teke-



Talvipäivänä tarjoamme yhteistyökumppanimme kanssa vahvaa retkeilyteemaista ohjelmaa ja tekemistä”, kertoo retkeilytoimittaja Joppe Ranta.



Talviretkipäivä on koko perheen tapahtuma.



Tulentekoa.



Pakkasyö avotulimajoitteessa.



Retkiruokamaistaiset.

Etsitkö yntykselle tykypäivä-ideoita? Älä etsi enää, vaan varaa Laurilta fasaanijahti helmikuussa!

Aamu alkaa uudessa kammi-ravintolassa elävän tulen äärellä ja koko päivän ulkoilun jälkeen rentoudutaan Tiilitehtaan saunan lauteilla ja tyylikkään riistaillallisen merkeissä.

Varaukset: lauri.kaivoluo@kuninkaanera.fi

mistä”, kertoo retkeilytoimittaja Joppe Ranta. Retkinikkarinakin tunnettu outdoor-alan moniottelija on pestattu tapahtumaa järjestämään yhdessä Backaksen omien voimien kanssa. Pitkän linjan retkeilyvaikuttaja uskoo, että Backaksen kukkulalla päästään helmikuussa kokeilemaan lumikenkiä, testaamaan retkiluistimia, opettelemaan tulen tekemistä ja paljon muuta.

”Meillä on jo nyt hyvät yhteistyökumppanit mukana tapahtumaa rakentamassa ja tarjolle tulee retkeilyniiksen oppimista, retkeilyväline-esittelyjä, letunpaistoa, telttanäyttelyä, retkeilyvälinekirpparia, kiinnostavia esitelmää ja puheenvuoroja, kaupustelua, syömistä, juomista ja paljon muuta”, Joppe Ranta listaa.

Iltaa kohden mennään iltanuotiolle, jonne tulee ohjelmaa, musiikkia ja naposteltavaa.

Koko päivä huipentuu telttayöhön keskellä Vantaan kaupunkia, Kehä III:n kinalossa, 500 metriä Jumbosta ja kolme kilometriä lentokentästä, mutta silti maalaismaisemassa.

Tukikohtana ja näyttelyareena toimii Ravintola Backaksen Tapahtumakeskus Puimala ja sen lähipiiri. Niitty on telttailualueita. Paikalle voi tulla omalla teltalla tai ostaa paikan yhteistyökumppanien telttoista. Mahdollisuuksien mukaan siellä voi vaikka rakennella lumikammia ja yöpyä siinä. Riippumattoretkelijät voivat ripustaa asumuksensa Puimalan seinille. Puimalan talviravintolasta voi ostaa syötävää ja juotavaa.

Tapahtuma on matalan kynnyksen ja mukana järjestelyissä ovat ainakin vantaalaiset partioliippukunnat ja Partiokannus, Vantaan Latu, Fjällräven, Biwak Outdoor ja useat facebookin retkeilyharrastusryhmät. ”Haluaamme tehdä iloista ja monipuolista tapahtumaa, joten yhteistyökumppaneiksi halua-vien kannattaa ottaa yhteyttä”, neuvoo Joppe Ranta.

Joululounaat joka päivä 3.12-22.12

Ulkona paukkuu pakkanen, mutta sisällä tunnelma on kotoinen ja lämmin. Alina-emäntä kattaa taas runsaat noutopöydät täyteen joulun ajan herkkuja joka päivä 3.12.-22.12 (ma-su).



Alkuruokapöydästä löydät mm. savustettua harjasta Vuokojärveltä, Ravdoskaidin haukipateeta, Lopen metsänsieniä sekä linnunmaksapateeta. **Pääruuksi** herkutellaan mm. perinteistä joulukinkkua, joulun riistamakkarointa sekä haudutettua lohta.

Joululounaan kruunaa Alinan oma jälkiruokapöytä jossa tarjolla mm. Pehtoorin suklaakakkua, Alinan taatelikakkua sekä kotimaisia pientila juustoja.

57,00 €/hlö

Lapset 2-12v
2,00 €/ikävuosi

Kattausajat
11.00-13.00, 12.00-14.00,
13.30-15.30 sekä 14.30-16.30.



Kartanon
makuja myös
kuusen alle!

Varaa omasi nyt
myynti@ravintolabackas.fi

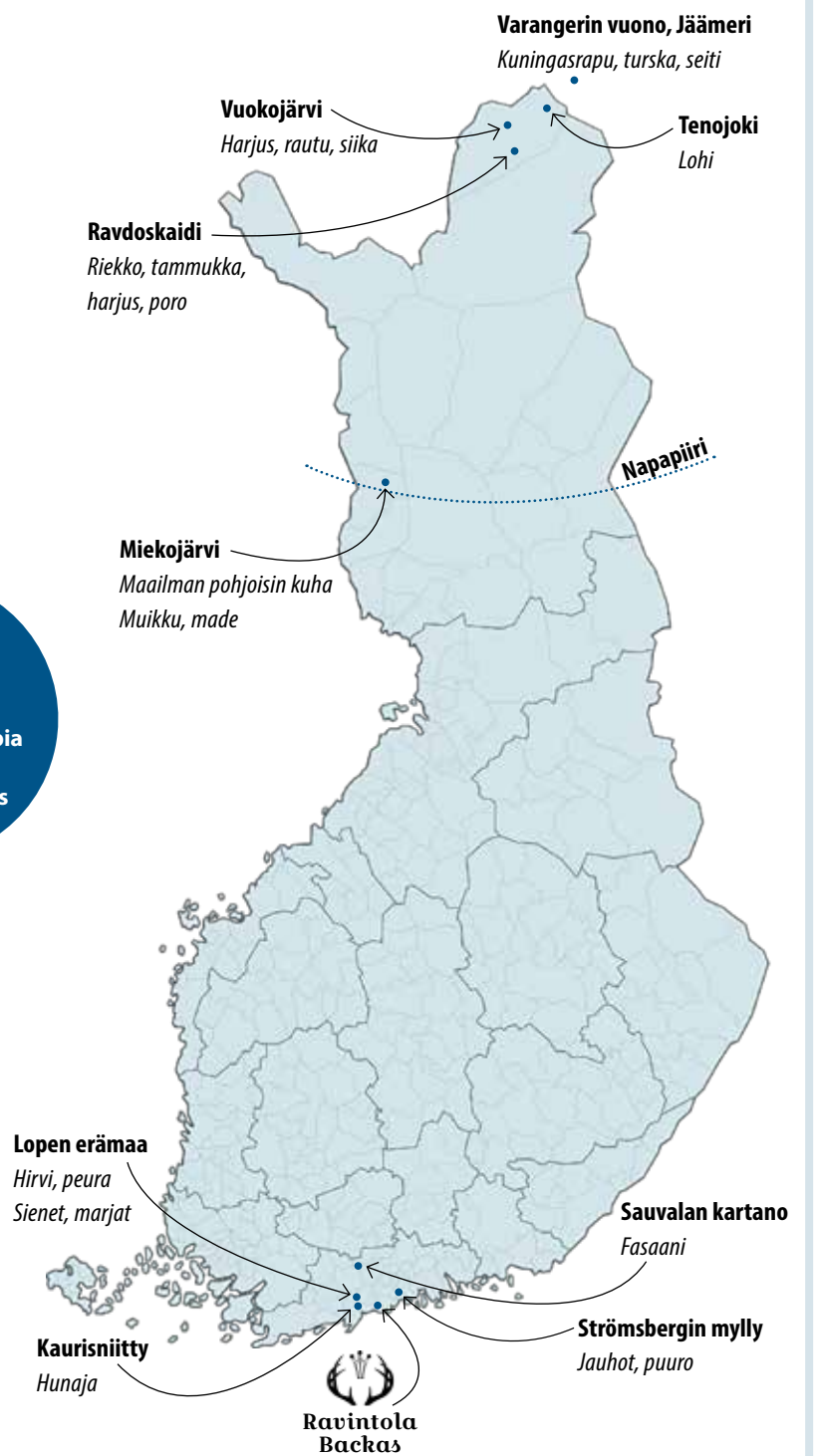
Backaksen
lahjakassi

49,00 €/kpl

Sis. Alina emännän ruisnäkkileipää, Kartanon sinappia, pehtoorin hilloa, Villiyrtsisuolaa, Kartanon kermakaramelleja, 1 kg peuran jauhelihaa, 1 savuharjus, 2 kpl Kuninkaan Erän juhlaolutta.

Laatua luonnosta lautaselle

...ei ole turhaan Backaksen motto.
Poimimme, keräämme, metsästämme ja kalastamme suuren osan keittiömme käyttämistä raaka-aineista itse.



- RAVINTOLA BACKAS**
ALUEKARTTA
- 1 KARTANO
 - 2 OLOHUONE
 - 3 TAPAHTUMAKESKUS PUIMALA
 - 4 TIILITEHTAAN SAUNA
 - 5 KAMMI
 - 6 SIKALA
 - 7 NAVETTA



Ylästöntie 28
01510 Vantaa
+358 400 153 281
myynti@ravintolabackas.fi

Tapahtumakeskus Puimalan
parkkipaikka P



Etsitkö illallisaikaa, jossa rauhoittua kiireen keskellä?

Anna meidän auttaa! Olemme valinneet kauteen sopivimmat ja raikkaimmat arktiset raaka-aineet, joita metsämme ovat pullollaan, ja tuoneet ne sinua varten pääkaupunkiseudun sykkeeseen.

Katso ryhmämenut
www.ravintolabackas.fi