

Studiebesök på Wapnö den 2 april 2008

Femton personer deltog i studiebesöket. Jennie Cederholm, som är vice VD och marknadsansvarig på Wapnö tog emot och visade oss runt. Besöket inleddes med att vi tittade på mjölkningen genom ett visningsfönster.

Mjölkning sker tre gånger per dygn i en mjölkningsskarusell. Man har drygt 1000 kor, som alltid är frigående. Under

vintern går de fritt i stora stall och under sommarhalvåret kan de själva välja om de vill vara ute i det gröna eller inomhus. Kalvarna, som har lite andra behov och annan skötsel än mjölkorna, har sina egna stall.



Från ladugårdens kyltankar rinner mjölken i en sluten ledning, endast 50 meter, till mejeriet. Genom visningsfönster studerade vi mejeriet. Där pastöriseras, separeras och homogeniseras mjölken och förädlas till olika mejeriprodukter. Samtliga produkter görs på mjölk enbart från Wapnö's egna kor. Det är det första mejeriet i Sverige som anger på förpackningen, när mjölken lämnat kon. Mjölkningstiden anger när den äldsta mjölken i förpackningen är mjölkad. På förpackningarna kan man se klockslag och datum för mjölkningen. Jennie Cederholm framhöll att Wapnö's styrka är färskheten och närheten.

Av Wapnö's odlingar är ca 50 % ekologiska. Man har lärt sig mycket genom den ekologiska odlingen och tagit det bästa från både ekologisk och konventionell odling och kallar det Wapnöodlat.

Efter rundvandringen steg vi in i slottet, där förtäring intogs i form av Wapnöbröd och Wapnö Färskostar, nedsköljt med Wapnömjölk. Medan vi försåg oss informerade Jennie Cederholm om Wapnö's historia och berättade om erfarenheter från de 10 år som Wapnö funnits i nuvarande form. Det gavs också tid till frågor.

Besöket avslutades i gårdsbutiken, där vi provsmakade Wapnö Yoghurt. Tillfälle gavs också att handla av Wapnö's produkter.



