Eskesta gårdsmejeri startades på hösten 2005 av Jeanette Söderblom-Johnsen och Malin Norén, en av de få soliga dagarna i september åkte jag dit för att ta reda på hur det gick till.

Vid tågstationen i Tierp möts jag av Jeanette som kommit för att hämta mig. Därifrån är det c:a 7 km till byn Eskesta där de har sitt gårdsmejeri.

Jeanette med några av korna.

- Vi värnar om lantgårdskänslan. Gården ska i sin helhet återspegla de höga krav vi ställer på oss själva när det gäller omsorg, noggrannhet och hygien. Att komma till oss ska ge en upplevelse för själen (ögat, smaken, känslan), säger Jeanette.
När vi kommit fram går vi först och tittar på korna som naturligtvis är fjällkor. De första korna köptes in 2004 och senare har flera köpts in från olika delar av Sverige. Totalt finns här 12 kor, 10 st mjölkande och 2 i sin. En av korna är just nu borta för betäckning, hon tog sig inte med semin.
Att de valde fjällkor beror främst på att dess mjölk är särskilt bra till ostproduktion och eftersom de är så söta är de också bra marknadsförare! Korna går i lösdrift och i ladugården finns bara 6 platser för mjölkning så de får mjölka i omgångar. Jeanette säger att de värnar om sin fritid så ladugården är lättskött. Det tar c:a 1 timme att mjölka alla korna och utfodra de andra djuren. Ändå hinner de med att hantera varje ko individuellt för att få dem tama och lätthanterliga. - Kontakten med våra djur är en självklarhet och kunden ska kunna känna sig trygg och vara övertygad om att produkterna har hög kvalitet, säger Jeanette. På sommaren när korna bara betar blir mjölkmängden mindre. Höst, vinter och vår får de ensilage, hö, kross och kravkoncentrat.
(Med sporerna i ensilaget finns fara för smörsyrajäsning i osten, men den risken tar de). De märker också att smöret blir gulare på våren när korna äter maskrosor.

Mjölken pumpas via kyltanken direkt in till mejeriet som ligger vägg i vägg med ladugården. De ystar c:a 2 ggr/vecka, just nu bara 1 gång/vecka eftersom efterfrågan på smör blir allt större.

I mejeriet tillverkas sedan bredbara färskostar, salladsostar av feta-typ, vitmögelostar, blåmögelostar och hårdostar som t. ex kryddost. Ostarna har fått namn efter korna, som t. ex. den bästsäljande camenbertosten "Kritas Vita". De görs även fil, yoghurt och som tidigare nämnts smör. När vi tittar in i det fräscha ljusa mejeriet håller Malin på att förpacka ost så hon har tyvärr inte tid att vara med på rundvandringen.

77 Freda, en av de första korna de köpte in.

Vi går in från blåsten (här blåser det alltid säger Jeanette), och sätter oss ner för att dricka te och prata lite om hur det hela startade.
Jeanette berättar att hon och Malin träffades när hon hyrde ett hus på en gård där Malins sambo Martin jobbade. De var grannar och blev vänner. Båda familjerna letade efter egna gårdar. Så småningom kom de på idén att köpa en gemensam gård och att starta ett gårdsmejeri där. Det blev Eskesta. De började köpa in fjällkor och de delade av ladugården och byggde mejeriet i ena halvan.

Affärsidén är att producera delikatessost av fjällkomjölk med en småskalig hantverksmässig produktion så ekologiskt som möjligt.
Målgruppen är främst resturanger och delikatessbutiker och konferensanläggningar i Stockholms- Uppsala- och Gävletrakten.

Fjällkon

En av Sveriges bästa restauranger vill ha allt de producerar av "Kritas Vita" just nu. Men de vill inte ta på sig för många kunder så här i början. Det svåraste är att se in i framtiden och kunna göra rätt saker vid rätt tillfälle så att man inte har ost som inte efterfrågas, eftersom ostarna tar tid att göra.

Här finns också en liten gårdsbutik men än så länge har de inte marknadsfört den så mycket. Det kommer en del busslaster på studiebesök och de vill att barn och ungdomar ska få se verksamheten, få träffa korna och se att mjölken inte kommer från en fyrkantig pappförpackning.

För närvarande produceras c:a 4,5 ton ost/år men målet är c:a 6 ton. - Vi har plats för 12 mjölkande kor innan byggnaden säger stopp så en ökning klarar vi av, säger Jeanette. De vill däremot inte köpa in mjölk från andra ställen utan helst stå för produktionen själva.

Eskesta gårdsmejeri fick utmärkelsen "Årets företagare i Tierps kommun" 2007!

Korna som finns nu är:
4 Annie (6742 Harg 96742- 6758 Bula 96758)
26 Åsa (okänd)
77 Freda (SE29982-155 - 157 Lirken)
131 Vänga (6840 Gunde 96840 - 6758 Bula 96758)
133 Klöverblom (SE12127-2063 - 6758 Bula 96758)
163 Prima (6758 Bula 96758 - 33-30109-190)
203 Lava (6715 Lage 96715 - 791 Karat)
247 Astrid (6758 Bula 96758 - 6746 Hompest 96746)
322 Rosa (6838 Lars 96838 - 6708 Ylle 86708)
551 Sessa (okänd)
563 Nina (SE41823-339 - 2143 Ibrahim)
12 Krusa (202 Vaccin - 6718 Joar) se nedan.
Favoritkon är ledarkon 163 Prima, en genomklok ko som leder flocken på ett bra sätt.

12 Krusa

Undertecknad tackar för det trevliga bemötandet vid besöket och önskar lycka till i framtiden!

Text & foto: Kristina Torén

4 Annie

203 Lava

Fakta
Gården är på 5 ha
lite bete arrenderas
Här finns även hästar, hund, katter
och kaniner.

Öppettider:
Lördag: 12-14

Öppettider juni-augusti:
Fredag: 14-18
Lördag: 12-16

Andra tider enligt överenskommelse.

Vi erbjuder ostprovningar och tar även emot studiebesök.

Tel: 0293-504 64, 073-504 66 69
E-post: info@eskestagardsmejeri.se
Hemsida: www.eskestagardsmejeri.se
Adress: Eskesta Gårdsmejeri
Eskesta 321
815 91 Tierp