





## THERESE VILL ERBJUDA LOKALA MEJERIVAROR

ATT FLER SKA FÅ MÖJLIGHET ATT ÄTA OCH DRICKA LOKALA MEJERIPRODUKTER ÄR THERESE WALENIUS DRÖM. PÅ HENNES SLÄKTGÅRD, VÄSTERÅNGENS LANTBRUK I ALUNDA NÅGRA MIL NORR OM UPPSALA, ÄR DRÖMMEN PÅ GOD VÄG ATT FÖRVERKLIGAS.

TEXT Annelie Lanner • FOTO Stéphane Lombard



*Vi har medvetet hållit ett lågt pris och vi vill inte höja det för mycket. Jag vet hur barnfamiljer har det och jag vill att alla ska kunna handla.*





**T**herese är uppvuxen på Västerängens Lantbruk några mil nordost om Uppsala. Hennes pappa har drivit gården sedan han var 15 år. Gården har funnits i släkten i över hundra år och drömmen är att den ska fortsätta göra det. På den ekologiska, KRAV-certifierade gården finns ungefär 60 mjölkkor som mjölkas i mjölkrobot. Mjölken levereras båd till Arla och från december 2022 säljs den även direkt till konsument på gården samt i tillitsbutiker i närområdet.

**NÄRPRODUCERAD** och lokal mat har alltid intresserat Therese och mellan 2007 och 2010 gick hon livsmedelsprogrammet på gymnasiet. Hon har därefter bland annat jobbat i matbutiker och skaffat sig andra erfarenheter inom livsmedelsbranschen. I början av 2020-talet fick hennes pappa upp ögonen för containermejerier och efter ett

tips från en kompis hittade han ett som var till salu.

– Mina föräldrar och syskon åkte och tittade på det. Jag fick se det via Facetime. Sedan tog det inte många dagar innan de bestämde sig och köpte mejeriet. Min mamma sa då att jag skulle bli mejeriansvarig.

Även om Therese hade sin livsmedelsutbildning i grunden så valde hon att gå Eldrimners starta eget-utbildning hösten 2022.

– Jag ville fräscha upp minnet inom livsmedelshantering och få verktyg för att driva ett livsmedelsföretag. Utbildningen gav både mig och familjen en knuff att ansöka om tillstånd och bli godkända.

**STRAX FÖRE JUL 2022** startade Västerängens Lantbruk försäljningen av konsumtionsmjölk. Idag säljer de ungefär 130 liter i veckan. Många av kunderna har valt att bli abonnenter som handlar varje vecka.

– För mig och familjen är det viktigt att produkten hamnar hos slutkonsumenten direkt och att pengarna går direkt tillbaka till gården.

**MEJERIET BESTÅR AV TRE** containrar och ligger på en kulle i närheten av ladugården. Therese transporterar idag mjölken från mjölktanken i ladugården till mejeriet via hinkar.

– Drömmen är att kunna pumpa mjölken till mejeriet.

I mejeriet lågpastöriseras mjölken och tappas upp automatiskt i dunkar på 1,75 liter som sedan åker vidare via ett transportband till kylrummet. Dunkarna är återvinningsbara av plast med kork. Västerängens mjölk säljs för ca 17 kr litern.

– Vi har medvetet hållit ett lågt pris och vi vill inte höja det för mycket. Jag vet hur barnfamiljer har det och jag vill att alla ska kunna handla, men drömmen är så klart att kunna sälja ännu mer framöver.



*Kommunerna vill att det ska finnas bönder och levande företagare och landsbygd, men så köper man mjölken från ett mejeri 70 mil bort.*

**THERESE BESKRIVER** det som en aha-upplevelse när hon ystade för första gången under Eldrimners utbildning i Ås.

– Man kan ju göra så galet många produkter av en och samma råvara: ost, smör, grädde och mese. För mig blev det en extra kick som jag kände att jag ville lära mig mer om.

**PARALLELT** med jobbet i mejeriet jobbar Therese i hemtjänsten. Den mjölk hennes kollegor har i kaffet där kommer från Skånemejerier, med huvudkontor i Malmö, 70 mil bort.

– Kommunerna vill att det ska finnas bönder och levande företagare och landsbygd, men så köper man mjölken från ett mejeri 70 mil bort. Det är hemskt tycker jag. När jag har kört en pastörisering ställer jag in riktig mjölk i kylskåpet på jobbet!

**FÖRSKOLOR OCH SKOLOR** är kunder som Västerängens Lantbruk vill ha i framtiden, vid sidan av privatpersonerna.

– Vi har tre grundskolor med sammanlagt över 700 elever som ligger inom ett par mil från gården. Till det

kommer förskolor och äldreboenden som skulle kunna köpa vår närproducerade mjölk, i stället för som i dag, transporterats långt från gården till mejeriet för att sedan åka tillbaka till konsumenten.

Thereses vision för gården är att mjölken inte ska åka särskilt långt, vare sig till mejeri eller till kund.

– Vår tanke med gården är att ta fram basvaror, som mjölk, smör, grädde, fil och yoghurt, och eldost. Jag har länge drömt om en gårdsbutik där vi kan sälja och ta vara på de produkter som vi kan leverera från gården.



Therese och Västerängens Lantbruk  
finns på Instagram @vasterangens\_  
lantbruk och Facebook facebook.com/  
Vasterangenslantbruk