



Mjölken körs ut i egna distributionsbilar.

Vi säljer ett varumärke

Ifrån Göteborg till Båstad kan man i livsmedelsaffärerna handla mjölk med varumärket Wapnö. Här på Wapnö gård går mjölken direkt från mjölkningsstallet till det egna gårdsmejeriet.

★ Mjölken packas i förpackningar med varumärket Wapnö och med en liten text om vad som händer på gården. Egna distributionsbilar kör ut mjölken till kunderna.

På förpackningarna kan du även se klockslag och datum för mjölkningen.

– Vi har dagliga rundor där vi geografiskt samkör leveranser, berättar Lennart E. Bengtsson, vd på Wapnö AB. Chaufförerna ansvarar för att produk-

terna kommer in i kundens kylrum och tar där även hand om eventuella retur-

Wapnöns mjölk är populär hos konsumenterna i Halland.

– Vårt försäljningsområde blir större hela tiden och just nu arbetar vi på att utöka det söderut till Helsingborg, säger Lennart.

Ekologisk produktion

Idag har man cirka 1 100 kor på Wapnö.

– Vi tänker utöka med 300 kor till, säger Lennart. Vi håller på med att bygga ytterligare en ny ladugård.

De nya ladugårdarna som byggs på Wapnö är ljusa och fräscha hallar med öppennock med självventilation. Längs långsidorna har man vindnät, dels för att få ljus och luftigt i den nya ladugården och dels för att alla gårdens besökare också kan titta på djuren genom vindnätet.

Korna mjölkas i karusell tre gånger

per dygn och nu på sommaren går de ut på bete mellan mjölkningarna men har alltid tillgång till en fullfodermix i ladugården.

Korna är från grunden av rasen holstein men semineras med SRB och korsningarna semineras sedan tillbaka med holstein igen.

– Detta är en modell vi ska pröva för att få friskare djur, för SRB-rasen är ju känd för att bland annat ha lägre cellhalt än holstein, berättar Lennart.

Alla tjurkalvar säljs när de är cirka fjorton dagar gamla till en och samma lantbrukare.

Vallen viktig i ekologisk odling

Wapnö har drivit ekologisk produktion sedan 1994.

– Vi ställde om till ekologisk produktion främst av ekonomiska skäl, men visst finns det fördelar att inte behöva använda kemiska bekämpningsmedel, säger Lennart. >

WAPNÖ

BRUKAD AREAL: 1600 hektar.

VALL: 200 hektar.

ANTAL ANSTÄLLDA: 55 stycken.

KILO MJÖLK PER DAG: 30 000 kilo.

Den mjölk som inte säljs under Wapnöns egna varumärke levereras till Skånemejeriet.



Korna mjölkas i karusell tre gånger per dygn.

Halva gårdens areal upptas av ekologisk odling medan den andra halvan av Wapnö är odlad ett tredje steg mellan ekologisk och konventionell.

– Vi har lärt oss mycket genom den ekologiska odlingen, säger Lennart. Det är den hållbara linjen vi tror på, så vi har tagit det vi tycker är bäst från både ekologisk och konventionell odling – och det är den vi kallar Wapnöodlat.

Som växtnäring används kogödsel till både Wapnöodlat och den ekologiska odlingen.

– På åkrarna odlar vi mest foder såsom vall, foderspannmål, korn, ärtor och bete till våra kor och ungdjur, berättar Lennart. KRAV-godkänt brödspannmål av höstvetete och speltvetemals till vårt egna Wapnö vetemjöl och Wapnö dinkelmjöl.

Vallen är viktig och nödvändig för den ekologiska växtföljden om man ska uppnå ett bra ekologiskt odlingssystem. Förutom ekologisk vall odlas vete till brödsäd och korn till utsäde. Wapnö har även en odling av gräsfrö vall till utsäde.

– Vi tar minst tre skördar ensilage, säger Lennart.

Närproducerat livsmedel

– Vi säljer ett varumärke och arbetar för närproducerade livsmedel, säger Lennart. Vårt mål är att producera mat till korna som sedan ger oss mjölk. Vi har även förädlat en del av mjölken till mejeriprodukter.

Lennart tror på närproducerat lantbruk.

– Vi ska arbeta för att få bra produk-

ter, ha ett varumärke och tjäna pengar på det vi producerar.

– Vårt lilla mejeri är unikt eftersom alla produkter enbart görs på mjölk från våra egna kor. Vår största styrka är färskhet och närhet. Mjölken rinner den korta vägen, faktiskt bara 25 meter, från ladugården till mejeriet direkt efter mjölkningen. Tiden mellan mjölkning och färdig produkt kan vara så kort som några få timmar.

Café och gårdsbutik

Som besökare har du det också bra och njutbart på Wapnö. Du ser fina djur med god omvårdnad. Och som avslutning kan du ta en fika i det underbara slottet. Handla mjölk, ost och mjöl av gårdens varor med dig hem.

– Gårdsbutiken är mest för reklam,



De nya ladugårdarna på Wapnö byggs luftiga, ljusa med öppen nock och självventilation.



År 1991 kom Lennart Bengtsson till Wapnö som vd och sedan har det skett förändringar hela tiden.



Sinkorna går på en fräsch djupströbädd och i anslutning till deras stall finns ett nybyggt kalvningsstall.

– Även här har vi provat en ny modell och det är att ha de nyfödda kalvarna två och två tills de kommer ut i en större flock i kalvammen, berättar Lennart. Flickan som arbetar i kalvavdelningen tycker det fungerar mycket bra.

den ger inte någon större vinst, säger Lennart. Men vi ska lite av vinstmedlen 2008 och göra i ordning 40 bäddar till nästa säsong.

Så snart kan du även övernatta på Wapnö, som är en gård med många möjligheter.

TEXT OCH FOTO:
ANITA NILSSON



Det är lätt att hitta produkten i affären.

Slottets historia



År 1379 tillföll Wapnö Vadstena kloster genom testamente från Peter Ribbing, barnbarn till den heliga Birgitta. Efter att det hade friköpts 1409, indrogs det till kronan 1410, då ägaren Abraham Brodersen Baad dömdes att mista huvudet för brott mot "lands- och kvinnofrid". Godset återlämnades 1419 till Baads änka.

På 1500-talet tillhörde Wapnö norska ätten Urup och 1601 kom godset åter i dansk ägo

hos släkten Beck. År 1661 köpte fältmarskalken greve Gustaf Otto Stenbock Wapnö och han var den förste svenske ägaren sedan Vadstena kloster. Sonen Magnus Stenbock tillträdde Wapnö och ägde det till sin död år 1717.

År 1741 köpte generalmajor och landshövdingen i Kalmar län, sedermera fältmarskalken Georg Bogislaus Staël von Holstein, ena delen av Wapnö. Han grundade samma år Kosta glasbruk tillsammans med landshövding Anders Koskull. Den andra delen köptes tio år senare för 28 500 riksdaler. Wapnö har därefter varit i samma släkts ägo.