

Hon startade getosttillverkning i Kalix

I en upprustad gammal matbutik i Bondersbyn har Jaana Alamäki Enström getosttillverkning och kafé. Getterna finns på gården 1,5 kilometer därifrån.

I källaren står Jaana Alamäki Enströms man Knut Enström och tar vara på vasslen från dagens osttillverkning genom att göra mese.

– Det blir ungefär som messmör, sött och salt. Det är jättegott, berättar Jaana Alamäki Enström.

Inne i mejeridelen har de två mindre kokgrytor som de skaffade när de startade företaget. Därefter har de med regionalt stöd kunnat investera i en 500-liters ystgryta.

Många sorter

I de övriga rummen i källaren har de lager och kylrum för ostarna. De tillverkar många olika sorter – färskost, vitmögelost, eldost som liknar halloumi, kaffeost, salladsost och snart ska hon prova en chèvreliknande sort också. Ostarna behöver genomgå en lång process innan de är färdiga.

– Det är vitmögelostarna som tar längst tid, minst tre månader.

En trappa upp bitas, packas och prismärks ostarna.

– Det är inte svårt att göra ost men du måste vara noggrann. Det är många parametrar du måste ta hänsyn till och flera mätningar du måste göra.

Här ligger också butiken och kaféet.

Mjolkade som barn

Idén att starta företaget föddes när hennes

tre äldsta barn hade blivit vuxna och hon och maken Knut bestämde sig för att flytta från Haparanda till hans gård i Bondersbyn. Hon arbetade som yrkesvägledare inom särskolan i Kalix vid den tiden men en stark dragning till att börja göra något på gården.

– Det tog några år innan jag bestämde mig för vad, men sedan fick jag snilleblixten 2012 att vi skulle börja med getost, säger hon leende.

Hon har aldrig jobbat med jordbruk tidigare och hade ingen erfarenhet av getter, men när hon var barn tillbringade hon alltid somrarna hos sina morföräldrar på landet i Finland. Där hade hon en sex år äldre moster och hon följde alltid med henne till ladugården och mjolkade korna morgon och kväll.

– När jag började mjölka getterna kändes det som att jag hade gjort det igår.

35 getter

Att det blev just getter hon satsade på var för att hon själv vill kunna handskas med dem.

– En get kan jag ta i hornen och gå iväg med. Kor är för stora.

Hon och hennes man åkte på kurser för att lära sig ysta ost. Våren 2013 skaffade de 12 killingar. Idag har de 35 getter som hon och hennes man sköter om och mjölkar varje dag hemma på gården. Getterna kan gå ut och in i getstallet som de vill genom en lucka.

De mjölkar med maskin i spann två och två per gång. Med städning och diskning tar det två timmar för hela besättningen.

– Det är klart det är mycket omsorg djuren ska ha morgon och kväll och vi stiger upp klockan fyra varje dag.

Köper in komjolk

Under mars till december får de upp till 70 liter mjölk per dag som de kör till sitt mejeri. Några månader i början av året är getterna dräktiga och mjolkas inte. Då köper de istället in komjolk av en bonde i närheten och tillverkar hårdost och smältost.

På dagarna arbetar hon med osten och kaféet, medan maken Knut brukar stanna på gården. Hennes halvtidsanställda arbetar mellan 8 till 12 och då bakar de till kaféet som de försöker ha öppet så mycket de hinner.

– Det är mycket jobb men jag tycker det är roligt.

De säljer ostarna till affärer, restauranger, på marknader och i gallerian i Kalix.

– Men det är klart – vi hade kunnat jobba mer med marknadsföringen om vi hade hunnit.

Många investeringar

Det har krävts många investeringar för att starta. De har byggt gethuset, skaffat mjölkningsutrustning och köpt och totalrenoverat den gamla affären. I vintras byggde de ett nytt kök till kaféet.

– Det mesta har vi fått regionalt stöd för och det har varit jättebra. Även för vissa utbildningar vi har gått har vi fått stöd. Det är frågan om vi hade klarat det annars.

Hon tycker det är väl satsade pengar eftersom matturism är någonting som har blivit allt mer populärt.

– Det gynnar ju hela Kalix om folk vill besöka oss och ibland kommer hela föreningar hit och jag får åka ut och hålla föredrag.

En killinghage utanför kaféet och mejeriet ska dra till sig ännu fler besökare. De har också fått stöd för att rusta upp ett gårdshus hemma där de ska kunna ta emot gäster som vill hyra in sig för att bo på lantgård alldeles invid Kalixälven.

Idéer för framtiden saknas inte.

Text: Ulrika Vallgård

