

N.B. Het kan zijn dat elementen ontbreken aan deze printversie.



Luister naar
07:52

Ambachtelijke geitenkaas, waarin je de Friese bodem proeft

De voedselmakers Doetie Trinks maakt geitenkaas op een manier die eigenlijk niet kan. „We zijn kennelijk vergeten dat de melk vroeger in melkbussen langs de weg stond.”

✍ Martine Kamsma ⌚ 2 september 2022 ⌚ Leestijd 5 minuten



Foto Sake Elzinga 📷

Het gebeurt niet vaak dat je afsprekt bij een boer die bij aankomst verhuisd blijkt te zijn. Boer en bodem horen bij elkaar. Maar Doetie Trink's (50) moest weg uit Jubbega, waar ze acht jaar geleden met zes jonge geiten en één bokje haar kaasmakerij begon. De pacht van haar lapje grond van 1,34 hectare liep af en Trink's bleef achter zonder grond, mét haar 75 chocoladebruine Toggenburgers.

Ze had nog geluk. Bijna nergens in Nederland mogen er nog geiten bij, vanwege Q-koorts en de vrees voor longontstekingen bij omwonenden. Maar in Friesland worden geitenstops per gemeente bepaald. En zo vond Trink's dit voorjaar een leegstaande boerderij in Oudwoude, vlak bij Dokkum, met 10 hectare grasland. Een klein wonder. Trink's: „Ook omdat een plek met een agrarische bestemming niet beschermd is. En je kunt als kleinschalige boer moeilijk opboksen tegen mensen die het geld voor een boerderij zo neerleggen.”

Een ander wonder: hoe iemand met zoveel rust en aandacht in een kuip geitenmelk kan roeren als er van alles moet gebeuren waar je als buitenstaander acute stress van krijgt. De was hangt natgeregend aan de lijn, het hout op het erf moet onder dak, en dan is er ook nog iets met stikstofplannen waarvan Trink's nog moet uitzoeken wat die voor haar betekenen. „Ik heb in mijn hoofd nog geen ruimte gehad om me erin te verdiepen, ik ben alleen maar bezig geweest met overleven.”

Zelf slachten

Anders dan in welke voedselabriek dan ook, krijgen we in de kaasmakerij van Doetie Trink's geen witte jas, geen haarnetje en geen schoenhoesjes. Trink's heeft een zakdoek over haar korte haar geknoopt.



Foto Sake Elzinga 

De vraag hoe laat ze is opgestaan vindt ze niet zo relevant. Het kaasmaken bepaalt haar ritme, niet de klok. Maar goed, om half zes was ze uit bed, rond zes uur begon ze met melken. De 130 liter warme melk die dat opleverde staat nu, rond half elf, in twee grote houten kuipen en begint door de verzuring al dik en brokkelig te worden.

Om van geitenmelk kaas te maken, gebruikt Trinks stremsel van haar eigen geiten. Ze slacht zelf de bokjes en bewaart de lebmaag. Daarin zitten de spijsverteringsenzymen die maken dat eiwitten samenklonteren, de melk zich scheidt van de waterige wei en een dikke wrongel wordt. „Hetzelfde proces als in de maag.”

Trinks laat wat wei proeven. „Superlekker, heel fris. Dat weet bijna niemand.” Als de wrongel stevig genoeg is, haalt ze er een soort grote kam door om de beginnende kaas te ‘snijden’. Tijd om rustig te zitten, is er niet. Maar Doetie Trinks kan praten en kazen tegelijk.

Ze vertelt dat ze kaas maakt zoals dat ooit heel normaal was. Zonder de melk te pasteuriseren en te koelen, zonder gevriesdroogde industriële melkzuurbacteriën toe te voegen om de fermentatie op gang te brengen, zonder de harde kazen af te sluiten met een plastic coating als korst. Zonder al die hulpmiddelen en kunstgrepen kortom die kaasfabrieken inzetten om hun producten op een hygiënische manier lang houdbaar en consistent van smaak te krijgen.

Consistent zónder smaak, zouden liefhebbers van Doetie’s kaas zeggen - ze kennen haar als Doetie, van Doetie’s Geiten. Die liefhebbers kopen haar kaas juist omdat die ergens naar smaakt. Telkens net anders. En ’s winters, als de geiten minder melk geven, vetter en romiger dan ’s zomers. „Je mag het geen terroir noemen”, zegt Trinks. Maar zoiets is het wel, net als bij wijn. „Hoe rijper de kaas, hoe meer je de bodem proeft.” Daarom was verhuizen óók spannend. Maar toen haar geiten na een paar dagen weer buiten mochten, kwam de smaak meteen terug. Beter en sneller dan Trinks had verwacht.

Het komt niet alleen door de bodem, het voer en de geit, zegt ze. Er is veel meer dat haar geitenkaas zo eigen maakt. De microflora die Trinks bij zich draagt, de bacteriën die zich hebben genesteld in de houten kuipen en in de wilgentenen mandjes waarin ze harde kazen laat rijpen.



Foto Sake Elzinga 

Ze laat de witte sporen aan de onderkant van zo'n mandje zien. „Twee generaties geleden wisten ze gewoon hoe waardevol die bacterieculturen zijn. Als ik dit zie, voel ik me een rijk mens.”



Foto Sake Elzinga 📷

Zelfs de fruitvliegjes die op de Lytse Wite (kleine witte kaasjes) afkomen, doen misschien wel iets. Niet voor niets zijn er Sardijnse kazen met maden. „Ze eten de kaas en poepen die uit in de kaas. Fantastisch.” Het is het leven zelf dat de kaas smaak geeft. En wie de bacteriën doodt, doodt de kaas.

Kaas op smaak gebracht door maden, haar klanten zouden er wel voor openstaan, denkt Trink. „Maar alles is taboe.” Of het nu gaat om regelgeving of om de verwachtingen van de gemiddelde consument, het idee is: bacteriën zijn vies, onverpakt eten is vies, vers eten buiten de koelkast is vies, en risico's moeten weg. „Dat de melk vroeger in melkbussen langs de weg stond, zijn we kennelijk vergeten.”

In steriele tijden is het bijzonder dat haar manier van kaasmaken, met blote handen, zonder koeling, wordt toegestaan. Het helpt, denkt Trink, dat ze ingenieur in de medische microbiologie is. En dat ze zelf een hygiëncode kon schrijven waarin ze onderbouwt waarom haar methode veilig is. „Ik gebruik natuurlijke flora die zorgen

voor de juiste zuurtegraad en de groei van slechte bacteriën tegenhouden. Ik weet dondersgoed wat ik doe.”

Uiteindelijk vaart ze op kennis én intuïtie. Ze weet hoe ze de fermentatie zo kan sturen dat ze een blauwe kaas of een roodschimmel krijgt, ze kan proberen om de kaasmakerij wat koeler te houden tijdens een hittegolf, of de kazen op een wat drogere plek laten rijpen, maar er zijn zoveel factoren die ze niet onder controle heeft. „Ik sta onderaan de ladder.”



Foto Sake Elzinga 📷

Risicovol bedrijf

Als de kaas erom vraagt is ze buigzaam, maar in haar ambachtelijkheid is ze stug en compromisloos. Ze wil kleinschalig boeren, niet te veel dieren op een gezonde bodem.

Wat Doetie Trinks doet, kan eigenlijk niet. Dat vonden haar ouders, die zelf een melkveehouderij in Gaasterland hadden en haar voor het harde werk wilden behoeden. Dat vinden gemeenten, die in hun bestemmingsplan nauwelijks ruimte hebben voor kleine boeren. Dat vond de bank, die haar ‘risicovolle bedrijf’ pas na lang aankijken wilde financieren. En dat denken ook de meeste boeren. Zelf je melk en vlees verwaarden en verkopen is voor bijna niemand een verdienmodel.

Trinks vult kleine plastic bakjes met de wrongel, stapelt ze op in een pvc-buis en zet er een pers op.

„Als ik een businessplan had gemaakt, had het nooit gekund.” Maar ze had geen businessplan. Alleen het sterke besef dat ze niet de rest van haar werkende leven in een laboratorium in de stad wilde doorbrengen. „Ik ben gewoon begonnen, anders werd het 'm niet.” Ze vroeg een goede prijs voor haar kaas en meteen bleek er een markt voor te zijn. Geen grote markt, maar groter dan zij in haar eentje bedienen kan.

Als boeren zeggen dat hun voedsel te weinig wordt gewaardeerd, gaat het vaak over de ‘kloof’ tussen stad en platteland. Maar de paradox is dat veel van Trinks’ klanten juist in de stad wonen. In elk geval zijn het mensen die de kiloprijs minder belangrijk vinden dan wat er gebeurt als je de smaak van een flintertje Tonne Roazemaryn langzaam in je mond tot ontwikkeling laat komen.

Soms vraagt ze zich af of ze wel begrijpen wat de consequentie is van kaas eten. Want je moet ook wat met de bokjes, de geitjes die nooit melk geven en oude geiten waarbij dat na twee, drie keer jongen ophoudt. „Soms vragen ze of ik vegetarisch stremsel gebruik. Of ze zijn verbaasd dat ik ook vlees verkoop. Want ze eten wel kaas maar geen vlees. Hoe kun je die twee van elkaar loskoppelen? Kaas is zó vleeselijk.”



Foto Sake Elzinga 📷

Een versie van dit artikel verscheen ook in [de krant van 3 september 2022](https://www.nrc.nl/nieuws/2022/09/02/ambachtelijke-geitenkaas-waar-in-je-de-friese-bodem-proeft-a4140541)