

Op gevoel, met verstand – Doetie Trinks houdt 75 Toggenburger geiten

‘Oh, het is wel warm hier’, roept geitenboerin Doetie Trinks uit Jubbega als ze de keuken van haar boerderij binnenkomt. Buiten is het lente, maar hier wordt uniek zuursel gemaakt voor unieke kaas. Doetie: ‘Als het niet warm genoeg is dan fermenteert de melk niet goed. Als je zuursel in de fabriek koopt, dan maak je per definitie een monocultuurkaas. Op het moment dat je de melk koelt, gaan de melkzuurbacteriën na twee dagen dood. Dan kun je dat ene hoogwaardige product al niet meer maken.’ En het is nou juist de verscheidenheid aan melkzuurbacteriën die de smaak van de kaas zo bijzonder maakt. Doetie verwerkt de melk direct, rauw en ongekoeld. Bij het melken zit het zuursel al onderin de emmer, dus de fermentatie begint onmiddellijk.

Tekst en beeld // Ulrike Schmidt

Het begint bij de bodem

‘Ik werk vanuit de bodem, daar begint alles mee. Dit land is nooit over de kop geweest, het is al lang intact. Ik doe er geen kunstmest op, alleen de potstalmest van de geiten. Daardoor krijgt de bodem een bijzondere samenstelling. Als iemand een dorp verderop dezelfde kaas zou maken, dan smaakt die daar toch heel anders.’

“Ik werk vanuit de bodem. Dat is geen inleveren omdat het maar gezond is. Het is juist ook lekker en bourgondisch”



Net als de bodem mogen bij Doetie ook de geiten intact blijven. Ze behouden hun hoorns, wat ze bijzonder goed staat. Ze vertoeven in een open stal en beslissen dus ieder moment van de dag zelf of ze op het land bokkensprongen uithalen of binnen

op het stro lopen te geiten. En de bok zonder naam mag gewoon bij de geiten in de wei. 'Aan het begin leek dat eng, want iedereen denkt dat zo'n bok de geiten dan alsmaar blijft dekken. Maar als je de natuur haar gang laat gaan, dan is het uiteindelijk heel relaxt. De bok heeft namelijk op een gegeven moment geen zin meer, en de geiten zijn ook maar een bepaalde periode vruchtbaar. Hoe dan ook gebeurt er niets zonder dat zij het willen', verzekert Doetie. Als de geiten bronstig zijn, kwispelen ze met hun staartje. 'Ik ben in alles op zoek naar de natuurlijke balans.' De geiten grazen op een weiland naast de boerderij, daarnaast krijgen ze hooi van het land dat Doetie verderop pacht van Staatsbosbeheer en biologische rogge, zwarte haver, tarwe en erwten uit de regio. 'Ik wil de melkproductie niet opfokken met eiwitrijk voedsel. Dat heeft niets te maken met inleveren omdat het gezond is. Het is ook juist lekker en bourgondisch.'

Oude liefde

Vanwaar de liefde voor geiten? Doeties ouders hadden een traditioneel melkveebedrijf met honderd koeien in het zuidwesten van Friesland. De man die op maandag altijd de eieren bracht was toevallig ook secretaris van de geitenfokvereniging. Op een dag kwam hij met een Toggenburger geitje aanzetten en de vonk sloeg over. 'Ik was altijd al geïnteresseerd in dieren. En de Toggenburgers hebben wat; ze zijn anders dan andere geiten. Zij hebben een heel vriendelijk karakter.' Zo kwam het dat Doetie als kind twee van die mooie bruine sikjes hield. En als ze hadden gelammerd, waren het er ook wel eens tien. Het is van oorsprong een Zwitsers ras dat ook een plek heeft in de internationale Ark van de Smaak van Slow Food en in Nederland erkend is door de Stichting Zeldzame Huisdieren. Terwijl Doeties broer in het familiebedrijf stapte, ging Doetie naar het mbo in Leeuwarden en later naar het hbo om medisch laborante te worden. Ze werkte een jaar in Londen bij een kankerinstituut. 'We werkten met mondkapjes op, er was een mechanisch luchtsysteem, de ramen konden niet eens open. Als je zag hoeveel afval we per dag hadden van alle plastic pipetjes! Dat voelde niet goed.'



Van laboratorium naar kaasboerderij

Doetie kwam terug naar Nederland en studeerde milieuhygiëne in Wageningen. 'Daar heb ik veel geleerd over grenswaarden. Maar mijn visie week zo af van wat ik daar leerde. Ik vond dat we het milieu meer moesten beschermen, dat de grenzen veel scherper mochten. Na een jaar ben ik gestopt.' Doetie ging werken bij geitenboeren in Ede en Herveld. Ze molk en ze leerde kaasmaken terwijl ze ook nog vrijwilliger was in een biologisch eethuisje. En alles viel op zijn plek. Haar grote wens om een boerderij te kopen moest nog een tijd op zich laten wachten. In 2011 streek ze neer op haar huidige plek in Jubbega waar ze begon met zes geitenlammetjes, Toggenburgers natuurlijk. 'Het was allemaal niet logisch wat ik wilde: een geitenras dat niet bekend staat om de melkopbrengst, kazen maken zonder coating of anders met een natuurcoating en dan ook nog van rauwe melk.' Maar Doetie houdt van experimenteren én kon bouwen op de kennis uit haar opleiding als laborante. Ze probeerde van alles, leerde van natuurlijke kaasmaker David Asher en ontdekte proefondervindelijk wat werkt. 'Soms bewaarde ik de melk tien dagen in emmers in de koelkast. In een melktank is de melk na twee dagen kapot. Maar bij mij zat er een dikke roomlaag bovenop. Ik dacht alleen maar: wat interessant! Hoe kan dat nou? Doordat ik de melk niet onmiddellijk koel, krijgen de goede micro-organismen de kans om te groeien. Zo wordt de melk beschermt tegen bederf.' Drie jaar later stond ze voor het eerst met haar kazen op de markt en een kennis verkocht ze op de Zuidermarkt in Amsterdam. Vertegenwoordiger van bijzondere boerenproducten Lindenhoff proefde ze en was meteen overtuigd. Affineurs zoals Abraham Kef, L'Amuse en Bourgondisch Lifestyle volgden. 'De affineurs zijn echte kaasliefhebbers en snappen wat ik doe en hun klanten ook. Als ik soms een kaasje van mezelf bij een affineur proef, dan denk: Wow, is dit mijn kaasje? Door de manier van rijpen weten ze hem nog beter te maken.'



Toggenburger geiten: eeuwenlang was dit geitenras de belangrijkste bron van inkomsten voor families in de regio Toggenburg in Switzerland. Dit uitgestrekte Alpengebied wordt gedomineerd door de zeven rotsachtige bergtoppen van de Churfürsten-keten die uitkijken over brede valleien met naaldbossen, beken en rivieren. Toggenburgers zijn sterke geiten die kunnen grazen op steile hellingen en zich makkelijk aanpassen. Hun dikke, wat langere vacht, variërend van bleek tot roodbruin, beschermt ze tegen regen en koude temperaturen. De eerste exemplaren werden in 1892 als ras erkend. Meer informatie over de Toggenburgers vind je op de [internationale site van Slow Food](#).

Vechten in de verkeerde wedstrijd

Maar het succes komt niet vanzelf. 'Ik loop totaal vast in de wet- en regelgeving. Dan moet ik bijvoorbeeld weer een natuuronderzoek doen. Het kost me een kleine duizend euro om aan te tonen dat mijn bedrijf niet slecht is voor zeldzame diersoorten terwijl verderop een heel industrieterrein wordt volgebouwd waar eerst de grutto's in de weilanden liepen. Hoe kan dat? Een ander verhaal is de zogenaamde AERIUS-berekening van de stikstofuitstoot [van het RIVM, red.]. Omdat ik meer dan vijftig dieren houd, gelden voor mij dezelfde regels als voor een intensieve veehouder. In die calculator moet ik dus 75 geiten invoeren die staan voor een bepaalde hoeveelheid stikstofuitstoot en daar moet ik voor betalen. Maar ik stoot die stikstof helemaal niet uit want mijn geiten krijgen alleen voedsel zonder eiwitten, waardoor ze dus geen stikstof produceren. Ik gebruik biologische granen waardoor er totaal geen gifstoffen in de grond komen. In tegendeel, de mest van de geiten is een verrijking voor de bodem. Waarom wordt dat niet gezien als positieve bijdrage? Het is zo onzichtbaar wat wij doen en hoe wij boeren.' Het gaat haar duidelijk aan het hart. En ze weet dat zij niet de enige is die er last van heeft. De grootschalige regelgeving past niet bij dit soort kleinschalige bedrijven. Het is net of ze in de verkeerde wedstrijd spelen.

Meer terroir dan dit krijg je niet

Aan de andere kant worden haar visie en doorzettingsvermogen wel beloond. Begin dit jaar won Doetie de NEWBIE-prijs 2019 voor het beste business model van een intreder in de landbouw. Een Europees initiatief in negen EU-landen dat in Nederland wordt gedragen door Wageningen Universiteit & Research (WUR). Marcel Vijn, onderzoeker stad-land-relaties van WUR en coördinator van de prijs vertelt waarom juist zij won: 'Met relatief weinig dieren en een relatief lage opbrengst per dier maakt zij een heel bijzonder product waarvoor ze bij haar afnemers een goede prijs krijgt. Zij is vanuit het niets een geitenboerderij begonnen en zet daarbij haar vaardigheden en vakkennis als medisch laborante optimaal in voor de bereiding van rauwmelkse kaas. Zij weet heel goed wat ze doet tijdens het productieproces. Daarbij is zij zó natuurlijk bezig: zij gebruikt zelfs stremsel van haar eigen geitenbokjes. Meer terroir dan dit krijg je niet', aldus Vijn.



Doetie heeft nog een overwinning binnen handbereik. In februari 2020 vroeg ze het Centrale Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ) om te toetsen of haar bedrijf voldoet aan de Europese hygiëneregels. 'In de Europese hygiëncode worden, anders dan in de Nederlandse, ook traditionele methoden besproken. Als je kunt aantonen dat je veilig werkt, dan mag je officieel in houten (poreuze) vaten werken, met eigen zuursel en eigen stremsel. De uitslagen van mijn kaasjes waren bizar goed wat alle tests op schadelijke bacteriën betreft. Door de manier waarop ik werk, zit mijn kaas 's avonds al onder een pH-waarde van 4,5. Dan hebben listeria- en E. colibacteriën geen kans meer.' Doetie wacht nu nog op de schriftelijke bevestiging. 'Voor mij voelt dit als een revolutionair moment. Dat betekent dat heel veel bedrijven in de hele EU zo mogen werken.'

Vanwaar de voorliefde voor puurheid?

'Het voelt als een onderliggende waarheid die we vergeten zijn en die eigenlijk zo belangrijk is. De gemiddelde geit zal het daglicht nooit zien, dat vind ik verschrikkelijk. Ik vind dat een dier het recht heeft om zijn eigen gang te gaan. Ons landbouwsysteem geeft weinig ruimte aan wat een dier wil. En ook niet aan wat de bodem wil. Al dat injecteren van mest. De putten zijn vol, dus moet dat de bodem in. Wil die bodem dat wel? Waarom kijken we niet veel meer wat de bodem nodig heeft?'

**“Als kind zag ik al iedere dag boeren stoppen. Ik zou nu willen naar een omslag.
Laat iedere dag twee boeren starten”**



Daarom knaagt er ook iets aan Doetie: 'Ik houd nu best veel geiten op een postzegel van twee hectare.' Dus het gras krijgt nauwelijks de kans om te groeien, laat staan te bloeien. 'Ik zou het mooier vinden als er meer een cyclus is. Maar daarvoor is mijn grond te klein. Wie weet, ga ik nog eens verhuizen.' Meer ruimte is haar particuliere droom. En, om haar kennis over te dragen aan meer mensen. 'Ik

geef nu meesterklassen voor zo'n veertien mensen per keer. Dat is mooi, maar alle kennis blijft te veel hier. Ik wil het meer delen.' Misschien wil ze wel lector worden aan de hogeschool. Mensen leren hoe je met verstand op gevoel kunt boeren. En waar droomt zij van voor de sector? 'Als kind zag ik al iedere dag boeren stoppen. Ik zou nu willen dat er iedere dag twee boeren starten. Maar dan kleinschalig! We horen in de landbouw zo vaak: als je wilt overleven, moet je groot zijn. Dat klopt niet. Het kan wel, kleinschalig boeren!'

Doetie verkocht haar kaasjes vooral aan affineurs en horeca. In verband met het coronavirus ligt die verkoop stil. Daarom is zij gaan samenwerken met [De Streekboer](#) én verkoopt zij haar kazen vanuit huis aan particulieren (uiteraard met inachtneming van de richtlijnen van het RIVM). Haar geitenkaas- en worst kan overigens ook opgestuurd worden aan particulieren. Doetie verscheen met haar verhaal eerder in EenVandaag. Dit artikel is gemaakt voor www.slowfood.nl