



Met stripgrazen hebben de geiten de beschikking over vers gras.



De Toggenburgers zijn tam en aanhankelijk.



Doetie maakt zachte kaas in verschillende vormen.



Voor de kaasbereiding wordt eigen zuursel gebruikt.



Elk kaasje heeft zijn eigen specifieke smaak.

# Kaas met heel veel kleine smaakjes

Tekst en foto's: Henk ten Have

**Op een zo natuurlijk mogelijke manier kaas maken, dat doet Doetie Trinks uit het Friese Jubbega. Dat zorgt voor geitenkaas met heel veel kleine smaakjes, zoals zij zelf zegt. Op de Cum Laude Awards in 2017 won Doetie met haar kaas de eerste prijs in de categorie 'zachte kaas met witschimmel'.**

**D**oetie Trinks werkte jarenlang als medisch analist. Maar als boerendochter miste ze het boerenleven. Zes jaar geleden begon ze met het houden van zes Toggenburger geitenlammeren. Nu melkt Doetie dertig geiten van dit ras. Van de "mooie, romige" melk maakt ze vier soorten rauwmelkse zachte kaas met witschimmel (*Geotrichum*) en drie soorten rauwmelkse halfharde kaas met natuurkorst. Er is veel belangstelling voor de kaas. Hoog aangeschreven kaasspecialisten en groothandels, zoals l'Amuse, Kef en Lindenhoff, nemen de producten graag af. Via hen gaat Doetie's

kaas ook naar toprestaurants. "Ik vind het belangrijk dat mijn afnemers met mijn kaas om kunnen gaan. Dat ze die net zo vertroeten als ik dat doe. Bij Lindenhoff bijvoorbeeld hebben ze een heel mooie rijpingsruimte." Doetie verkoopt de kaas ook op markten in onder andere Groningen, Leens en Oldeberkoop. En afgelopen november ging haar eigen boerderijwinkel open.

**Lekker in hun vel**  
Doetie wil op een zo natuurlijk mogelijke manier kaas maken. Dat zorgt voor speciale smaken, vertelt ze. Het natuurlijke begint met de geiten die het hele jaar door naar buiten kunnen. Doetie: "Buiten zijn doet iets met de geiten. Het zorgt ervoor dat ze gezond zijn en lekker in hun vel zitten." In het weiland beschikken de dieren over kruidrijk gras. "Gezonde geiten die zich prettig voelen en het voer dat ze krijgen, vertaalt zich in melk van hoge kwaliteit. Aan de stremming kun je zien hoe de melkwaliteit is. Als de melk strak en laag stremt met een laagje wei erbovenop, is de kwaliteit goed, is mijn ervaring." Doetie gebruikt voor het kaas maken eigen zuursel. "Dit zuursel bestaat uit een mengsel van melkzuurbacteriën; het is geen monocultuur. Door al die verschillende bacteriën proef je in de kaas heel veel kleine smaakjes. Elke kaas smaakt dan ook anders. Maar er is wel een bepaalde typerende samenhang."

**Direct aanzuren**  
Doetie maakt rauwmelkse kaas. "Rauwmelkse kaas is helemaal niet gevaarlijk. Gezonde

dieren geven goede melk. In die melk hebben de goede bacteriën de overhand; die bacteriën beschermen de kaas tegen de groei van kwalijke bacteriën." Voor de bereiding van de zachte kaasjes (lactische stremming) wordt de melk direct uit de geit aangezuurd; de melk wordt dus niet gekoeld. Het eigen zuursel bevat actieve melkzuurbacteriën en de schimmel *Geotrichum* die voor de natuurlijke witschimmelkorst zorgt. Ook experimenteert Doetie met stremsel uit lebmaagjes van eigen bokjes. Sommige kaasjes krijgen een laagje 'as'. "Dat heeft een conserverende werking. Het verhoogt de zuurtegraad en daardoor gaat de kaas ook anders rijpen." Doetie zuurt de halfharde kazen ook aan met eigen zuursel. Deze kazen hebben een natuurgerijpte korst. Er is een kaas met een 'pure' korst, een met rozemarijn en een met tijm. Om kaasmijt te bestrijden, 'wast' Doetie de kaas met een doek met gezuurde pekkel.

**Kleinschalig**  
Het bedrijf van Doetie is nog in ontwikkeling. De kaasmakerij is helemaal klaar, maar de koelcel moet nog een rijpingsruimte worden. Er is een nieuwe stal nodig met plek voor vijftig geiten; veel meer geiten wil Doetie niet gaan houden. Volgens haar leidt kleinschalige landbouw en verwerking tot veel meer variatie in producten en daarmee minder smaakvervlakking. "En deze manier van produceren brengt consumenten en boeren weer dicht bij elkaar." 🍷

**Profiel**

**Naam:** Doetie Trinks  
**Woonplaats:** Jubbega (Friesland)  
**Bedrijf:** circa 30 Toggenburger geiten.  
 De geitenmelk wordt op de eigen boerderij verwerkt tot zachte en halfharde kaas.

**Eigen hammen:** Geiten die het bedrijf moeten verlaten, worden door Doetie zelf naar de slachterij van Kroon vlees in Groningen gebracht. Vervolgens verwerkt keurslager Henk Spijkerman in Akkrum het vlees tot geitenworst, gedroogde en gerijpte ham, lomo en coppa. Doetie: "De geiten die weg moeten zijn niet allemaal mager en uitgemolken. Vaak zitten ze mooi in het vet en dat zorgt voor lekker vlees."

Doetie Trinks tussen haar Toggenburgers.