

tekst en foto **Susette Brabander**

Susette Brabander gaat voor bouillon! op pad met een zorgvuldig gekozen wijn om te kijken of die matcht met de man of vrouw die ze interviewt.

Zuivel, witte motor, melk. Daar hoef je mij 's nachts niet voor wakker te maken. Maar wat wel boeit zijn de gedachtecronkels van een slimme, ambitieuze dame als Sietske Klooster. Master of Science, initiatiefnemer en facilitator van de MelkSalon. Sietske wil de mogelijkheden van nieuwe technologie gebruiken om duurzaam te innoveren. We hebben afgesproken bij een boerderij waar haar lieveling graast, de Okapi-koel, vernoemd naar de schuwe verwant van de giraffe.

Bestaat er een melkvoca bulaire?

De wijn: Savagnin de voile, 2012, Frankrijk, Jura, Arbois
Wijnmakers: Evelyne en Pascal Clairet
Druif: Savagnin
Proefnotitie: licht oxidatief aroma, aards, noten, zachte levendige zuren, vol, mooi rauw randje.

De wijn komt uit de Jura, de geboortegrond van begenadigd bacteriebioloog en scheikundige Louis Pasteur (1822-1895). Die wilde per se weten waarom sommige wijnen zuur werden. Hij

toonde aan dat micro-organismen van buitenaf de wijn binnendrongen en ellende veroorzaakten. Zijn oplossing hiervoor was pasteurisatie, het verwarmen van de wijn tot 50-60 graden Celsius. Dat maakte massaproductie van wijn mogelijk. Later werd pasteurisatie ook ingezet voor melk en bier en zo.

Wat is jouw obsessie, ook wel specialisatie genoemd?

Mijn specialisatie is hoe je als ontwerper in een veranderende maatschappij kunt



innoveren en producten of systemen ontwerpt die nog niet bestaan. Ik doe aan een soort *action research*. Je stapt als ontwerper de wereld in om te begrijpen hoe die in elkaar steekt, wat er veranderd kan worden en hoe je dit op een fysieke manier in gang kunt zetten. Het belangrijkste voor mij is de omwenteling van de rol van technologie in de maatschappij. De industrialisatie bracht massaproductie. Het doel was producten te ontwerpen met zo weinig mogelijk variabelen, zodat je de productie aan machines kon overlaten. In 2012 heb ik de MelkSalon opgezet, met als doel om een massaproduct als melk weer meer variabelen te geven. Door de nieuwe technologie kunnen we meer complexiteit aan. Via een wisselwerking met boeren, consumenten, technologen en wetenschappers ontwierp ik een systeemconcept waarin elke boer zijn eigen melkwaliteiten kan ontwikkelen. Die melk kan, afhankelijk van voedingswaarden en smaak, direct tot zuivelproducten verwerkt worden, die de melkeigenschappen versterken. Dit concept is meegenomen in een net gelanceerde innovatie van een melkrobotontwikkelaar.

Zit die nieuwe technologie dan in een apparaat?

Ja! Het is gekoppeld aan de melkrobot.

En nu in Jip en Janneke taal?

Elke koe heeft haar eigen cyclus, wat ze eet en hoe ze dit voedsel verwerkt tot melk verschilt ook per ras. Dit komt terug in de samenstelling en smaak van de melk. Ook zijn de seizoenen van invloed. Bijvoorbeeld een koe die net heeft gekalfd, geeft melk met veel vet en eiwit.

Deze melk zou dan heel geschikt kunnen zijn voor een mooie stevige yoghurt. Een koe die verder is in haar lactatiecyclus geeft melk met een lager vet en eiwitgehalte, daar zou je bijvoorbeeld een magerder drinkyoghurt van kunnen maken.

Dus elke koe geeft weer een andere soort melk. En hoe komt de melkrobot hierbij om de hoek gluren?

Een melkrobot meet per koe een aantal eigenschappen zoals het lactose-, vet- en eiwitgehalte van de melk. Maar er zit natuurlijk nog veel meer in melk, bijvoorbeeld mineralen en vitamines. De data van de melkrobot gebruiken we voor het boerderijmanagement, maar niet voor wat het beste product zou zijn bij de specifieke melk. Kaas, yoghurt of een makkelijke wegdrinkmelk. We zijn onder andere met smaakprofessor Peter Klosse gaan kijken naar wat en hoeveel je wilt meten met de melkrobot en welk gedeelte je overlaat aan het vakmanschap van de boer, die kan gaan spelen met de meetresultaten van de melkrobot. En de robot draagt er onder andere aan bij dat de koe meer haar eigen cyclus kan volgen van eten, herkauwen, liggen en melk geven. Normaal gesproken wordt er twee keer per dag op een vast tijdstip gemolken, maar nu bepaalt de koe zelf wanneer ze de robot in loopt om gemolken te worden. Er is bekend dat dit ongeveer drie keer per dag gebeurt en dat een koe dan ook nog eens meer melk geeft. Vrijkoeverkeer noemen ze dat. Mooi, want dit geeft echt rust in de kudde.



Hoe is de verhouding tussen boer, natuur, producent en consument?

Die staat onder druk. Ik zet proeverijen in om de consument te betrekken bij de boer. Tijdens zo'n proeverij schenken boeren melk van hun eigen koeien en de proevers praten over de herkomst van de smaak en samenstelling. Het is opmerkelijk hoe weinig de consument eigenlijk weet van hoe melk tot stand komt. Het is ontzettend mooi om te zien hoe dan een dialoog op gang komt over een oer-Nederlands cultuurproduct als melk.

Mijn wijn heeft een malolactische gisting ondergaan, ook wel appelzuurgisting of melkzuurgisting genoemd. De appelzuren in de wijn worden omgezet in het zachtere melkzuur en koolstofdioxide. De verantwoordelijke

voor dit plezier is de bacterie Oenococcus oeni, die net zoals wilde gist bivakkeert op de schil van de druif. Wat is voor jou de meest typische, authentieke melksmaak?

Ik zou kunnen zeggen rauwe melk, maar dat kan op veel verschillende manieren smaken. Er is dus niet een enkele authentieke melksmaak. De melk van elke boerderij, elke koe is authentiek op een eigen manier.

Heb je een melkvocabulaire, net zoals bij wijn?

Bij proeverijen laat ik mensen zelf woorden geven aan de hand van wat ze proeven. Vol, rond, waterig, open. Maar daar kwamen ook nuances uit zoals bittertje, prikkeltje, afdronk, complex, gelaagdheid. Wat melk proeven moeilijk maakt is het filmende laagje in de mond,

daarom moet je tussendoor neutraliseren met warm water.

De Savagnin is een druif die vooral in de Jura is aangeplant. Deze druif is moeilijk te verbouwen en de opbrengst is vrij laag. Gegevens die de prijs van het eindproduct omhoogdrijven. Bestaat er eigenlijk zoiets al een goedkope en een dure koe?

Dat ligt er aan hoe je het bekijkt. Neem bijvoorbeeld de Holstein-Friesian. In Amerika zijn ze deze koe gaan fokken op productie. Dit ras produceert enorm veel melk, maar moet je ook heel precies managen, want zelfs als ze ziek zijn, blijven ze melk geven. Er zijn nu ook boeren die de Brandrode koe weer gaan houden. Dat zijn dubbeldoelkoeien: koeien die een mooie balans hebben in de melk en het vlees dat ze geven.

De Savagnindruiven groeien appetijtelijk op een grond van mergel, een combinatie van klei en kalksteen. Dit geeft een krachtige volle wijn. En de wijn rijpt in vaten die niet zijn afgedekt. Uiteindelijk vormt er zich een laagje gist, bestaande uit azijnbacteriën die zuurstof en alcohol met elkaar verbinden. Hierdoor ontwikkelt de wijn zich tot een droge wijn met een bijzondere neus. Wat vind jij een melk met een bijzondere neus?

Wat een bijzondere smaak geeft aan melk is een *Saladebuffet*. Dat is een speciaal gras-kruidenmengsel. Die kruiden wortelen op verschillende niveaus. Hierdoor verbeteren ze de bodem, maar halen ook verschillende mineralen naar boven. Dat en andere variaties in het saladebuffet zijn goed voor de koe. Maar omdat de melk op de grote hoop gaat,

proef je dit niet terug. Je maakt dan dus geen gebruik van de variaties, wat met de nieuwe technologie dus wel mogelijk is.

Heeft de kwaliteit van leven van de koe invloed op de melk?

Jazeker. Een gestreste koe geeft minder melk en ook voor het vlees is een boer niet gebaat bij een gestreste koe. Haar vlees smaakt simpelweg minder lekker. Het zou mooi zijn als consument en supermarkt de boer meer gaan betalen, zodat hij meer kan werken aan de kwaliteit van leven van zijn koeien en landschap, en daarmee ook een hoogwaardig product.

Wat gaan wij van jou zien in de nabije toekomst?

Op het moment ben ik als buitenpromovendus een thesis aan het schrijven binnen de onderzoeksgroep Systemic Change aan de TU Eindhoven: Hoe je als ontwerper systeemveranderingen op gang kunt brengen. De MelkSalon is daarin een casus, waarin ik een methode heb ontwikkeld. Deze kun je niet alleen in de zuivelindustrie toepassen, maar ook in andere Agrofood sectoren.

Deze wijnmaker is geïnspireerd door Pierre Overnoy, een pionier van de natuurwijn en een peetvader van de sulfietloze wijn. Wat inspireert jou?

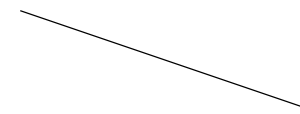
Eigenlijk alle boeren. Ik raak geïnspireerd door hoe boeren boeren. Biologisch of niet-biologisch. Niet-biologisch klinkt raar, ik weet eigenlijk nooit hoe ik het moeten noemen. Gangbaar? Regulier? Ik hou echt niet van die scheiding.

Natuurwijnen kunnen nog weleens ontsporen, recalcitrant als ze zijn. Evelyne en Pascal weten hoe ze natuurwijn kunnen maken die geen rare fratsen gaat uithalen. Jij bent wetenschappelijk opgeleid, in hoeverre durf jij van het wetenschappelijke pad af te wijken?

Een vraag die ik vaak heb gehoord: is ontwerpen wetenschappelijk? Voor mij betekent *wetenschappelijk* patronen herkennen en onderzoekend toepassen. Tijdens het maken en uitproberen doe je veel kennis op. Mijn vak is een combinatie van menswetenschappen en technische wetenschappen en dat maakt het meer hybride.

De filosofie van de Clairets is: We are far from the common misconception that producing organic wine is letting nature do our job. Hoe kijk jij daar tegenaan?

Je krijgt pas een beetje grip op dingen door de herhaling en het spelen met deze herhaling. Boeren zijn eigenlijk ook een soort ontwerpers, ze goochelen met de natuurlijke cyclus. Technologie is niet heilig, ik wil technologie niet gebruiken om te (be)heersen, maar om speelruimte te creëren.



De onvergelijkbare Bandol wijnen van Domaine de la Tour du Bon. Ook die vindt u bij www.desmaakimporteur.nl