

# LEKKER

KKER  
LEI

## Lekker bezig!

Ken jij ook zo'n  
duurzame onderneming?  
Mail naar [redactie@  
foodiesmagazine.nl](mailto:redactie@foodiesmagazine.nl)



EZIG  
ZIG

# BEZIG

## De Fryske

Ons groene Foodieshart gaat sneller kloppen van duurzaam ondernemen. Daarom in Foodies maandelijks de leukste (en lekkerste) initiatieven van eigen bodem.

TEKST: MARIEKE SLETTENHAAR FOTOGRAFIE: NIELS OOSTERHOF

**O P JE BOTERHAM OF** geraspt over de ovenschotel; kaas eten de meeste mensen elke dag. Maar wist je dat niet elke kaas even milieubewust is? De Fryske is een klein maar koppig kaasmerk, dat met een handjevol boeren het systeem probeert op te schudden. Maar hoe doen zij dat en waarom is dit nodig? Marieke gaat in gesprek met oprichter Catharinus Wierda.

### Welk probleem willen jullie aanpakken?

“De natuur staat in veel veehouderijsystemen niet centraal. Natuurlijk doen de meeste merken wel wat aan duurzaamheid, maar bij groot deel van de reguliere kaasproductie staan de koeien steeds vaker binnen, worden de weilanden intensief gebruikt en wordt de natuur steeds stiller. Waar vroeger het voorjaar werd gevuld met vogelgeluiden, is er nu sprake van een ‘silent spring’. Dat komt doordat weidevogels zoals de grutto verdwijnen, omdat hun leefgebied steeds meer wordt ingericht op de intensieve melkveehouderij. Deze grond wordt veelvuldig geploegd, waardoor bodemleven verdwijnt en er weinig ruimte overblijft voor biodiversiteit. Hierdoor is veel kaas misschien wel relatief goedkoop, maar de prijs die we ervoor betalen erg hoog.”

### Wat betekent ‘duurzaam’ bij jullie, in de praktijk?

“Dat je de wereld beter achterlaat dan je haar aantrof. Daarom werken wij samen met een kleine groep boeren die kiest voor regeneratieve landbouw: de grond wordt niet geploegd, er is veel aandacht voor bodemleven en biodiversiteit, en een deel van het land blijft bewust vrij voor weidevogels. Dat lijkt revolutionair, maar was vroeger heel gewoon. Het is boeren zoals onze voorouders al deden. Met de natuur, in plaats van ertegen. Zo zorgen we dat het weer leeft op onze landerijen.”

### Hoe geven jullie dit concreet vorm?

“We zetten de natuur echt centraal. Niet als bijzaak, maar als uitgangspunt. Dat zie je niet alleen terug in hoe we de grond proberen te herstellen maar ook in hoe we de koeien houden. Zo grazen onze koeien langer buiten dan dat de norm is en staan ze zo min mogelijk op stal. Dat is beter voor het dierenwelzijn leidt het tot meer diversiteit aan grassen en kruiden. Als de koeien bij kouder weer binnenblijven, hebben

ze relatief veel ruimte, licht en lucht, zodat ze natuurlijk gedrag kunnen vertonen.”

### Wat blijkt lastiger dan jullie vooraf dachten?

“Het economische plaatje en de snelheid waarin de zuivelwereld duurzamer wordt. De meeste boeren willen wel op deze manier werken, maar het moet ook haalbaar zijn. Als de markt er niet voor wil betalen, worden zij gedwongen zo goedkoop mogelijk te produceren. Dat zet druk op alles: op de grond, op de dieren en de manier van werken. Echte verduurzaming vraagt daarom niet alleen andere keuzes op het land, maar ook in de keten en dat kunnen wij niet alleen.”

### Wat merken jullie nu al van de impact?

“We merken dat het gesprek op gang komt. Mensen stellen vragen, willen weten hoe het zit in de zuivelindustrie en maken steeds bewustere keuzes. Daarmee hopen we ook de rest van de keten wakker te schudden. Het kan écht anders, en uiteindelijk heeft iedereen daar baat bij. Boeren krijgen gezonder land, weidevogels keren terug, het vee eet gevarieerder gras en de koeien geven betere melk. En daarvan maken wij weer lekkerdere kaas. En dat laatste is voor de meesten misschien wel het belangrijkste. Want met alleen een goed verhaal red je het niet. Het moet ook gewoon een heel goede kaas zijn, en dat is die van ons gelukkig!”

