SCHAPENKAAS

De Texelaren maken als sinds de 16e eeuw schapenkaas en in het midden van de 19e eeuw was Texel beroemd om zijn kleine, kegelvormige schapenkaasjes. Maar omdat de vraag naar lamsvlees steeg (vanuit Engeland) schakelden veel schapenfokkers over naar vleesproductie. Schapenkaas laat zich moeilijk met andere kazen vergelijken. Het is een halfharde kaas, die wat bleek oogt omdat het schaap de kleur van het gewas niet overdraagt op de melk. De laatste jaren stijgt de vraag naar pittige schapenkaas. Deze traditionele harde of 'droge' kaas is verkrijgbaar in de Texelse kaaswinkels. Kenmerkend is een oud kaasmerk dat 400 jaar geleden ook al op Texel werd gevoerd. Deze schapenkaas wordt veel gebruikt in de restaurants op het eiland. Over een carpaccio van runderlende bijvoorbeeld.
Het **schapenbedrijf De Waddel** is gelegen in het prachtige Hoge Berggebied op Texel. In stolpboerderij De Waddel wonen Piet en Hanna Bakker. In het huisje ernaast woont Jan-Willem met zijn vrouw Sonja en zoon Guus. De kudde bestaat uit 550 ooien. Van de melk die zij produceren wordt op de boerderij schapenkaas gemaakt.
De Waddel, Piet Bakker *(Westergeest 4, 1791 LJ Den Burg, tel. 0222 31 28 30)*.

Op **kaasboerderij Wezenspyk** wordt de Echte Texelse Boerenkaas gemaakt. Dit is kaas, bereid uit melk die - vers van de koe - direct in de kaastobbe wordt verwerkt. Kaasboer Anton Witte gebruikt de melk van zijn eigen 80 melkkoeien voor het bereiden van de kaas. Het melken van de koeien gebeurt sinds mei 2007 met een automatisch melksysteem. Orekees is de laatste specialiteit, een kruidige schapenkaas met lamsoor, een heerlijk streekproduct. De Pielsteert, het toenmalige schaap, at onder andere lamsoor. Dit is een klein, zoutwater minnend plantje dat in het Texelse natuurgebied De Slufter groeit. De Texelse schapen eten dit nu niet meer. Hierdoor veranderde de samenstelling van de melk en dus ook van de kaas.
Om de smaak van toen terug te halen besloot Anton om de blaadjes van het plantje niet vooraf, maar achteraf toe te voegen waardoor – via natuurlijke rijping – de authentieke smaak terugkwam. Omdat de blaadjes veel natuurlijk zeezout bevatten, behoeft Orekees minder te worden gezouten voor zijn zilte, pittige, bijzondere smaak. Orekees wordt tenminste zes maanden gerijpt en regelmatig gekeerd op de kaasplanken.
Kaasboerderij Wezenspyk *(Hoornderweg 27-29, Den Burg, tel. 0222 315090, www.wezenspyk.nl)*.

Ecomare

Wijnhuis Oosterend

ASPERGES EN AARDAPPELEN

De asperges van **aspergebedrijf en aardappelhandel Meina en Bert Keijser** *(Ongeren 5, 1791 ME Den Burg, tel 0222 31 26 58, www.texelseasperge.nl)* zijn beroemd in heel Nederland. De Texla is een aardappel die geen gewasbeschermingsmiddelen nodig heeft en uitermate geschikt is om zelf te telen in volkstuinen.

HOORNERRING

Texelaars staan bekend als liefhebbers van koek. In de tijd dat de verbinding met het vasteland niet zo eenvoudig was als nu, was de bereiding van een koek afhankelijk van de ingrediënten die in huis waren. Van de op die manier ontstane koeksoorten worden er nu nog een groot aantal gemaakt, zoals peperkoek, blauwe koek en kleikoek. De Hoornerring is een luxe koek, gevuld met amandelspijs.

SHIITAKE

Texelse Paddenstoelenkwekerij van Maarten Dijker *(Kadijksweg 15a, 1791 GT Den Burg, tel. 06 - 48630343)*, bekend om zijn shiitakes.
De kwekerij is op afspraak te bezoeken.
Trek gekregen van het fietsen? Neem dan even pauze bij de **Texelse IJsboerderij Labora**, *(Hollandseweg 2-4, 1795 LE De Cocksdorp, tel. 0222 31 63 39 of 31 60 66, www.ijsboerderijlabora.nl)*.
Op deze boerderij wordt eigen melk verwerkt tot zuiver en heerlijk ijs.
Vergeet in De Cocksdorp niet om bij helder weer **de vuurtoren** te beklimmen!