

Schapekaas van Terschelling

Jolanda groeit op in Loosdrecht, kiest voor de gezondheidszorg en vindt een baan op Terschelling. Daar ontmoet ze Gerben Bakker, geboren en getogen op het eiland. Wind, water en golven doen de rest. Hun toekomst zal op het eiland liggen...

HENK OOSTERHUIS

Ze besluiten schapen te gaan houden, vooral om de melk. Om een zo hoog mogelijk rendement te behalen wordt er kaas gemaakt. Jolanda verdiept zich in de kunst van het kaasmaken en gaat aan de slag. Met vallen en opstaan komt ze verder. Haar vroegere ervaringen uit de verpleging komen nu goed van pas. Nauwkeurig en hygiënisch werken zitten in haar genen. De resultaten zijn ernaar. Ze oogst waardering en haalt prijzen binnen.

Nu zes jaar later zijn ze de trotse eigenaars van een bedrijf met 180 melkschapen, goed voor zo'n 10 ton schapekaas per jaar. Kaas die zijn weg vindt tot ver buiten onze landsgrenzen. Met de verkoop hebben ze geen problemen. Er is meer vraag dan de schapen aankunnen. Uitbreiden lijkt daarom een logische gedachte, maar die mogelijkheden zijn op Terschelling beperkt. Natuur- en landschapsbeheer stellen duidelijk grenzen aan de groei. Om toch zoveel mogelijk melk te krijgen, melken ze de schapen ongeveer acht maanden door. Een karwei dat zich loont.

Geen discussie

Voor de kaas gaat Jolanda uit van gepasteuriseerde melk. "Dat geeft minder risico's voor de kwaliteit van de kaas en het geeft geen beperkingen voor aanstaande moeders. Ik wil die discussie over wel of niet veilig niet, iedereen moet mijn kaas met een

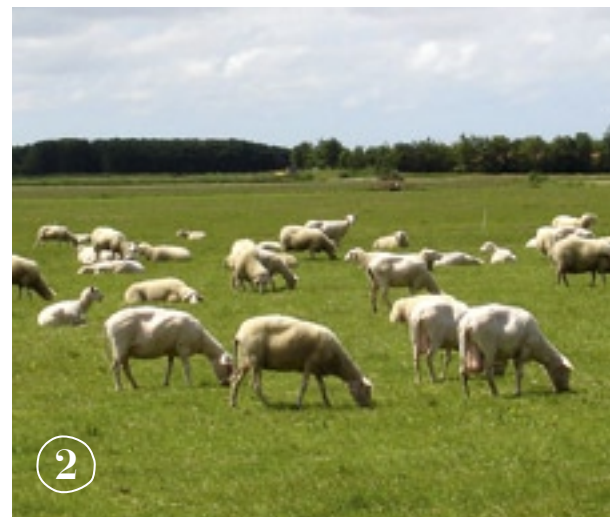
gerust gevoel kunnen eten", vertelt ze. De bedrijfsvoering verloopt verder volgens biologische beginselen. "Dat past heel goed bij het natuurbeleid van de Wadden. Het sluit ook aan bij het beeld dat onze consumenten hebben van dit eiland", legt Jolanda uit. Het meest gevraagd is harde kaas, al dan niet met kruiden. Daarvan komen ze steeds tekort. De klanten willen deze kaas omdat hij iets eigens bezit dat blijkbaar te maken heeft met het eiland. Is het de zee of de grond of de wind? Wie zal het zeggen.

Zeekraal

In de loop van de tijd heeft Jolanda verschillende kaasvarianten ontwikkeld. Haar zeekraalkaas blijkt een schot in de roos. Klanten komen er regelmatig voor terug. Zeekraal heeft een karakteristieke smaak, zeker als je de verse zeekraal van hier gebruikt. Het is wel een hele klus voor de kraal in de kaas zit, maar het loont de moeite. We lopen door haar winkel. Die is gevuld met haar eigen producten en ook heel veel van andere. Want ook voor Gerben en Jolanda is het toerisme een belangrijke bron van inkomsten. "Natuurlijk kun je hier niet om de traditionele Friese schapekaas heen: de 'skieppetsiis'. Ik heb er een aantal vaste klanten voor en die komen steeds weer terug." Plannen voor de toekomst? "Volop, maar het moet wel uitvoerbaar zijn, want we komen nu al om in het werk." ☺



1



2

- 1 Jolanda Bakker aan het werk in de kaasmakerij in Oosterend, Terschelling.
- 2 De schapen van Gerben en Jolanda worden na het aflammen acht maanden gemolken.
- 3 In het noorden van Nederland is skieppetsiis een bekend product.



3