

Texelse schapenkaas al eeuwenlang geliefd

Op twee kaasboerderijen op Texel wordt Texelse schapenkaas gemaakt. Deze kaas is opgenomen in de Ark van de Smaak van Slow Food en wordt geroemd in binnen- en buitenland.

ANNETTE VAN RUITENBURG

Schapenkaas, of op 'sien Tessels' skéépekéés, wordt op Texel al vanaf midden 1500 gemaakt. Een oude tekst van de Italiaanse reiziger Ludovico Guicciardini beschrijft de kaas als 'wesende van eenen besonderen delicaten scherpem smaeck, waer by geenerley soorten van kasen, ook niet de Parmesaensche, en zijn te vergelijken.'

De productie van Texelse schapenkaas werd vanaf 1850 plotseling minder; de verkoop van lamsvlees leverde meer op. Na de Tweede Wereldoorlog verdwenen bijna alle kaasmakers op Texel.

De traditionele Texelse schapenkaas wordt sinds de jaren tachtig weer volop gemaakt door Hanna en Piet Bakker van De Waddel in Den Burg. Een aantal jaren later kwam er

een tweede producent bij: Anton Witte van kaasboerderij Wezenspyk, eveneens in Den Burg. Op De Waddel worden ongeveer 180 schapen gemolken. Wezenspyk koopt voor de bereiding van de Texelse schapenkaas melk aan van de familie Blom van Hoeve Vrij en Blij in Den Hoorn. De familie Blom melkt zo'n 350 schapen, maar maakt zelf geen kaas.

De schapen die de melk produceren voor de Texelse schapenkaas zijn melktypische echte Texelaars. Het oorspronkelijke Texelse schapenras is rond 1900 ingekruist met Engelse vlees-wolrassen en vervolgens weer teruggefokt tot een uniek en wereldberoemd ras. De Texelaar is bestand tegen een ruig klimaat en past zich snel aan aan andere omstandigheden. Ze heeft een gedrongen bouw, mooie gesloten vacht en een korte brede kop. Op De Waddel en Hoeve Vrij en Blij lopen de lammeren 10 weken bij hun moeder. Als de lammeren van hun moeder af zijn, worden de schapen gemolken.

Nat zeezout

De Slow Food Texelse schapenkaas wordt gemaakt van rauwe melk en alleen gedurende het weideseizoen. De vegetatie op het 'oude land' van Texel, waar de schapen lopen, geeft de melk en daarmee de kaas een specifieke smaak. De kazen worden ingesmeerd met nat zeezout of in een pekelbad gelegd. Daarna rijpen ze ten minste zes maanden. De korsten worden regelmatig ingewreven met plantaardige olie en hebben geen plastic deklaag.

Door het produceren van de Texelse schapenkaas en door de kaas steeds weer onder de aandacht te brengen van een breed publiek, zorgen beide producenten ervoor dat het eeuwenoude product behouden blijft. De kaas is te koop bij Wezenspyk en De Waddel zelf – "De toeristen zijn er gek op", aldus Piet Bakker – en in kaasspeciaalzaken op Texel en elders in Nederland.

Slow Food

De Texelse schapenkaas is in 2003 door Slow Food opgenomen in de Ark van de Smaak. Met de Ark van de Smaak wil Slow Food traditionele, ambachtelijke streekproducten voor de vergetelheid behoeden en zorgen voor meer bekendheid en erkenning voor deze unieke producten. De Ark van de Smaak bevat zo'n 750 producten van over de hele wereld. Daarvan komen er zestien uit Nederland, waaronder drie kazen: naast Texelse schapenkaas zijn dat de Boeren-Goudse Oplegkaas en de traditionele Boeren-Leidse kaas.

Orekéés

Anton Witte van kaasboerderij Wezenspyk maakt niet alleen Slow Food-schapenkaas, maar ook andere schapenkaas, geitenkaas en koeienkaas van de melk van zijn eigen koeien. Een bijzondere kaas is de schapenkaas met lamsoor; orekéés, zeggen de Texelaars. De lamsoor, een klein zoutwaterminnend plantje, mag alleen in juli, vóór de bloei, in het Texelse natuurgebied De Slufter geplukt worden. De lamsoorblaadjes worden geblancheerd en direct in de kaas verwerkt. Deze kaas wordt dus ook maar enkele keren per jaar gemaakt.

In het najaar van 2010 deed kaasboerderij Wezenspyk met de Orekéés mee aan 'De smaak van NL' en werd de finale bereikt. Overigens wordt voor een gedeelte van de schapenkaas de melk eerst gethermiseerd (kort verhit tot 63 graden Celsius), omdat de melk van verschillende bedrijven bij elkaar komt; dit brengt extra risico's met zich mee. Ook wordt deze kaas geplastificeerd. De smaak blijft echter wel behouden. 🐏

Annette van Ruitenburg is initiatiefnemer en sinds 2007 voorzitter van de Slow Food-afdeling Texel. Daarnaast maakte zij samen met Ruth de Ruwe onder andere het boek 'De smaak van de Wadden'.



FOTO: EINTEVISSER, SYNTENS



2

- 1 De Orekéés van Kaasboerderij Wezenspyk.
- 2 Schapenkaas van De Waddel.
- 3 Anton Witte in de winkel van zijn kaasboerderij.



3