

Texelse schapenkaas: rol oude rassen nog niet uitgespeeld

Oude, zeldzame huisdierrassen blijken onmisbaar voor veel traditionele boerderijproducten van dierlijke aard en de belangstelling ervoor is stijgende. Een goed voorbeeld hiervan zijn de kruislingen van het aloude Friese melkschaap en de moderne Texelaar op schapenbedrijf/kaasmakerij 'De Waddel' van Piet en Hanna Bakker op Texel.

Het is voor de vastelander een lange en verrassende reis om op een adres op het eiland Texel te arriveren. Maar met enige vastberadenheid en goede afspraken lukt dat wel. We worden na een te korte zeereis op het parkeerterrein van het haventje 't Horntje afgehaald door de zoon des huizes: Jan Willem. Thuis zit Piet in de zitkamer klaar om ons het verhaal achter 'De Waddel' uit de doeken te doen. Piet en Hanna Bakker zijn rasechte Texelaars en voeren hun bedrijf van vleeslammeren en schapenkaas alweer vele jaren in hun rustieke, uit 1625 stammende boerderij.

Fokprogramma op 'De Waddel'

Piet Bakker heeft 650 schapen en lammeren op 50 hectare oud grasland, waarvan 100 stamboek Texelaarooien (voor de fokkerij) en 150 kruislingooien (Texelaar x Fries melkschaap). Deze combinatie bleek voor de kaasmakerij het beste uit te komen. Overigens is de kaasmakerij een nevenactiviteit en is de productie van vleeslammeren de hoofdactiviteit.

Koppel drachtige ooien met op de achtergrond schapenschuur, de boet, geflankeerd door de van plagen gemaakte perceelsafscheidings, de tuunwoaltjes



D.Zoebel

In de rammenpool figureren vier texelaars van het zogenaamde Engelse type, dat een ruimere en grotere maat voert dan de huidige, sinds enkele decennia op compactheid en kleiner postuur doorgefokte pure Texelaars, een Engelse Border Leicester ram (die meer dan een eeuw geleden al algemeen ingezet werden om de Texelse pijlstaart van toen te veredelen, waardoor die pijlstaart in zijn originele vorm van het toneel verdween) en ruim twintig autochtone Texelaars. In hun fokprogramma streven de Bakkers naar een schaap met ruimte, twee lammeren en goede moederinstincten, dus een schaap dat het tweede of derde lam niet verstoot en goed op het kroost past. De gebruikte rammen van de pool worden ten dele geselecteerd vlees/bespiering en ten dele op melk/vlees. Bij dat fokprogramma wordt nu ook de hulp van de computer ingeroepen. Friese rammen hebben de Bakkers niet. Als de melkschapen vervangen dienen te worden, worden de nodige pure Friese ooien ingekocht van elders.



De Bakkers melken ruim 150 kruislingooien. Na tien weken zuigen worden de lammeren van de ooi genomen en begint het melken. De lammeren worden in maart geboren, dus het melken begint in mei en loopt door tot in oktober. De melkplas betekent een productie van 40 kilo kaas per dag in mei, tot zo'n 20 in oktober, vanwege teruglopende melkgiften, al is die herfstmelk wel geconcentreerder, waardoor er minder liters van nodig zijn voor een kilo. De melkgiften van de kruislingen komen iets lager uit dan van de pure Friese melkschapen, die het meest gebruikt worden op Nederlandse schapenkaasbedrijven. Maar die kruislingen zijn wel soberder, minder veeleisend in graskwaliteit en krachtvoergebruik en vragen minder veterinaire zorg dan de pure Friese melkschapen. Bij de Bakkers speelt de natuurlijke balans en de lokale aanpassing een grote rol, en daarvoor zijn doorgefokte melktypische dieren nu eenmaal minder geschikt. Hun graslanden, bestaande uit lokale, zoutbestendige grassoorten als ruwbeemd en kamgras worden minder zwaar bemest, produceren dus wat minder, maar zijn wel bestendiger en gevarieerder. Dat uit zich onder andere in gezonde, harde, zwarte schapenkeutels.

Texelse schapenkaas en Slow Food

Al in de zestiende eeuw maakten reizigers gewag van de Texelse schapenkaas. Een Italiaanse passant stelde die kaas zelfs boven de Parmezaanse, die toen ook al beroemd was.

Het is niet meer na te gaan of de Parmezaanse kaas van toen dezelfde is als die van nu, de schapenkaas is in ieder geval niet meer precies hetzelfde, want zowel het schapenras, de weidevegetatie als de bereidingswijze verschillen. De aloude pijlstaart, ooit beschreven en getekend in oude werken van de oprichter van de Utrechtse veeartsenij-school, professor Alexander Numan, is opgegaan in de huidige Texelaars. En ook de merkwaardige gewoonte om een zakje schapenkeutels in de kaastobbe te laten meeweken is al sinds ongeveer een eeuw verboden door de Keuringsdienst van Waren.

Piet Bakker kan lyrisch worden als hij het heeft over de keutels die nodig zijn voor de juiste graad van pittigheid van de echte traditionele Texelse kaas. Niet te hard en zwart, niet te zacht en groen, maar iets daartussenin. Men moet met een kaasoek achter het juiste schaap aanlopen om die keutels op te vangen en het extract mag ook niet te lang en te kort in de tobbe verkeren. Voor eigen gebruik maken Piet en Hanna nog wel eens zo'n kaasje. Er werd een paar jaar geleden ook van genoten bij een promotiemaaltijd van Slow Food, de Nederlandse tak van het van oorsprong Italiaanse fijnproevergilde. Het is allemaal in geuren en kleuren in de grote dagbladen uit de doeken gedaan. De Bakkers hebben nu goede contacten met Slow Food, en leveren ook kazen voor hun manifestaties, zoals voor de fameuze beurs van Turijn. Maar, zo verzekert Piet me, bij de bereiding van kaas voor hun winkeltje aan huis worden keutels gemeden en is aan alle strenge eisen voldaan. Dat neemt niet weg, en Piet lacht hier ietwat triomfantelijk bij, dat de echte traditionele Texelse kaas, ondanks die keutels, bacteriologisch zeer goed uit de bus kwam bij een keuring door een erkende zuivelexpert.

Een ander leuk detail wat betreft de nagestreefde bedrijfsbalans betreft het nuttige gebruik van de wei die bij de kaasproductie vrijkomt. Zoals dat eeuwen in Nederland en elders het geval was, wordt die opgevoerd aan varkens die in het kaasseizoen gehouden worden. En wel zoveel dat die wei precies opgevoerd kan wor-

Begunstigerdag 2007

De jaarlijkse begunstigerdag is dit jaar onder prachtige weersomstandigheden gehouden op het federatiecentrum van de KNHS in Ermelo. Het KNHS-centrum was gekozen om onze dag te laten samen vallen met de Dag van het Schaaap. Op deze manier konden ruim zeventig begunstigers een boeiend programma volgen. In de ochtend werden lezingen gegeven door prof. Ad Rijnberk over de domesticatie van planten en vooral van dieren en door Adriaan Antonis over zijn ervaringen met het opzetten van zijn melkschapenbedrijf. In de middag was er volop gelegenheid de verschillende schapenrassen te bewonderen en deelgenoot te zijn van demonstraties.



D.Zoebel

Hoeve De Waddel

den. Dat betekent drie Pietrain vleesvarkens per jaar, in de herfst geslacht zoals het hoort en in de vriezer gedaan voor eigen consumptie.

Scrapie

Er is nog een onderwerp waar Piet uren over door kan gaan. Zijn visie en de gevoerde discussies rond de Scrapie verordening van het ministerie. Hierover verscheen van hem een ingezonden brief in het augustusnummer uit 2005 van dit blad, gevolgd door een soortgelijke kritische brief over dat onderwerp van Freek Atema in het daaropvolgende nummer. Beide schapenkaasmakers betreurden de versnelde invoering van de zogenaamde ARR/ARR-rammenverordening, met als gevolg een verlies aan productiepotentieel, bloedversmalling bij de fokkerij en teruggang in raszuiverheid bij de Friezen (want de ingezette ARR/ARR-rammen zijn zelden raszuiver). De beoogde eliminering van de Q-factor, doceert Piet, zorgt nu juist voor de zo gewenste productiviteit en variatie. Bakker trok aan de bel op de vele bijeenkomsten van begeleidingscommissies en

stuurgroepen en kan smakelijk vertellen van de emotionele en vaak zelfs grimmige sfeer waarin deze discussies verliepen. Hij betreurde de autoritaire manier waarin men zich vaak afmaakte van de kritiek van de direct getroffen schapenboeren en schapenkaasmakers in de zaal en elders. 'De tijd zal leren of deze verordening wel de juiste is', zo besluit Piet zijn betoog. In ieder geval heeft hij een gedeelte van zijn gelijk al gekregen want op 15 juni is de verordening een vrijwillige regeling geworden. Succes voor de zaal dus!

Ons bezoek wordt beëindigd met een kleine rondgang op het erf. Eerst door de met landbouwplastic afgeschermdde huid waaronder de net gelammerde ooien met kroost individueel in kleine hokjes gehuisvest zijn voor ze de wei in mogen. Langs de typische, door plaggen opgehoogde perceelsafscheidingsen, de Texelse tuunwoaltjes, gaat het dan naar de eendenkooi annex bongerd/stinzentuin aan de andere kant van de weg.

Het is schitterend, alles op hoeve 'De Waddel' ademt een weldadige aardsheid. ●

De dag werd geopend door voorzitter Berthold Janszen. Hinke Cnossen, foktechnisch inspecteur van SZH, besteedde daarna aandacht aan enkele van de vele evenementen van het afgelopen en het komende jaar. Ze wees op de slogan: 'Levend erfgoed, perspectief voor de toekomst'. Hou je bezig met het verleden, maar verlies de toekomst niet uit het oog! Aandacht werd gegeven aan eigen SZH-activiteiten en activiteiten die samen met andere partners worden georganiseerd. Enkele hoogtepunten waren het uitreiken van bordjes voor erkend fokcentrum aan de lakenveldefokkerij van Wessels-Boer te Schuinesloot, Veluwe heideschapen op de Renderklippen en de Groninger paarden van de Boukemaheerd te Uithuizen. Ook werd een educatief centrum geopend voor Groninger paarden in Zeddam. Belangrijk vond Hinke de samenwerking met de genenbank. Er is een programma gemaakt om van nog ontbrekende hoenderrassen sperma te winnen en in te vriezen. Ook het programma waarbij hengsten worden gecasteerd en de nog onrijpe zaadcellen uit de bijbal worden ingevroren, draagt sterk bij om een nog grotere diversiteit van het opgeslagen genenmateriaal te verkrijgen.

Domesticatie grootste experiment

Prof. Ad Rijnberk, oud-hoogleraar van het departement geneeskunde van gezelschapsdieren, vertelde in zijn lezing over de achtergronden van dit experiment. Domesticatie is het Latijnse woord voor huisvriend! Je kunt dus stellen: het tot huisvriend maken van wilde dieren en -planten is een permanente aanpassing van erfelijke eigenschappen van planten en dieren ten gerieve



Domesticatie wolf en hond

van de mens. Dit heeft bij planten geleid tot gewassen met zeer hoge opbrengsten. Vooral door de sterk doorgevoerde domesticatie tijdens de groene revolutie in de jaren zestig. Hierdoor verschoof een tekort aan voedsel geleidelijk naar een te royaal voedingspatroon.

Het proces van aanpassing van erfelijke eigenschappen is beschreven door Darwin. Hij leefde van 1809 tot 1882 en maakte met het schip De Beagle een wereldreis van 1831-1836, waarin hij van 15 september tot 20 oktober 1835 de Galapagos-eilanden bezocht. Zijn vele waarnemingen tijdens deze reis vormden de basis van de door hem eerst in 1859 geformuleerde evolutietheorie. Zelf fokte hij veel met duiven en konijnen. Hij verbaasde zich over de snelle veranderingen die bij de dieren plaatsvonden. Zo was de overleving sterk afhankelijk van de sterkste dieren en hun partnerkeuze. Zijn onderzoeken worden gezien als 'het grootste experiment van de mensheid!' Ook de monnik Mendel heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de domesticatie en plantenveredeling. Zo leerden zijn experimenten met erwten hem veel over het overerven van erfelijke eigenschappen bij planten. Hij ontdekte