



# De Zeekraal Ekologische Schapenkaas

Familie Bakker - Terschelling



Op de biologische boerderij van de familie Bakker in Oosterend lopen de melkschapen het hele jaar in kruidenrijke percelen en komen ze twee keer per dag in de stal om gemolken te worden. Van de melk maken zij diverse harde en zachte schapenkazen en romig ijs in eilander smaken zoals cranberry, duindoorn en vlierbes.

De schapen grazen bijna het jaar rond op de weilanden tussen de waddendijk en de duinen. Door de zilte lucht, de biologische bedrijfsvoering en het agrarische natuurbeheer bevat dit gras veel variatie in gras- en plantensoorten. De schapen worden twee maal daags gemolken en geven ongeveer twee liter melk per dag. De meeste melk wordt gebruikt voor het maken van heerlijke schapenkaas. De belegen kaas krijgt bijvoorbeeld na enkele maanden rijping een lichte karamelsmaak.

Hun specialiteit is de schapenkaas met zeekraal; deze zilte groente groeit op de kweldergebieden op korte afstand van de boerderij en maakt de smaak van de kaas zuiver, smedig en kruidig.

Het land, de schapen en de kaasmakerij voldoen aan de strenge biologische en hygiënische eisen maar het kaasmaken en de rijping gebeurt op een echt ambachtelijke manier. Hierdoor ontstaat een heel bijzonder product op een bijzondere locatie!



Al meer dan 20 jaar doen zij mee met het agrarisch natuurbeheer; zij beschermen de nesten van de weidevogels en houden er rekening mee, door later te maaien of om de nesten heen te maaien. Iemand van de plaatselijke Vogelwacht houdt voor hen in de gaten waar de nesten zitten en of de eieren uitgekomen zijn.

Terschelling behoort tot de gebieden met de meeste weidevogels. Een aantal percelen in de polder hebben een botanische doel waardoor de diversiteit in planten en grassen wordt vergroot. De stalmest wordt door een plaatselijk bedrijf op het eigen land gecomposteerd zodat er een natuurlijke meststof ontstaat die weer over het land wordt uitgereden.

Op deze manier proberen zij zo duurzaam en natuurlijk mogelijk met het grasland om te gaan. Het gras wordt begraasd of ingekuild als wintervoer voor de schapen en dit gras is de basis voor de bijzondere streekproducten die ze op De Zeekraal maken.

**Ingrediënten:** calciumchloride, keukenzout (natriumchloride), natriumnitraat, Rauwe Schapenmelk, biologischstremsel, zuursel

**Allergenen:** schapenmelk, lactose

