

**DUMONT**

DIREKT

# Texel

IM WHISKEY-RAUSCH

VOM SCHLACHTFELD  
ZUM  
**Paradies**



HEULEN  
ERLAUBT

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11

*Een beetje scheef*

Süß folgt  
auf salzig

AB IN DIE WILDNIS

Schlurf, Schmatz, Platsch!



MIT  
GROSSEM  
FALTPLAN

Durch die  
**SAHARA**  
des  
Nordens







# Texel



Susanne Völler

# Inhalt

## Das Beste zu Beginn

S. 4

## Das ist Texel

S. 6

## Texel in Zahlen

S. 8

## So schmeckt Texel

S. 10

**# Ihr Texel-Kompass**  
15 Wege zum direkten  
Eintauchen in die Region  
S. 12

## Den Burg und das Oude Land

S. 15

## Den Burg S. 16

**1** Texelsches Allerlei –  
**auf Fischzug in Den Burg**  
S. 18

**2** Gletscher-Hinterlassen-  
schaften – **rund um den  
Hoge Berg**  
S. 24

## Het Oude Land S. 34

## Waal en Burg S. 35

**3** Nicht ohne meine Schafe! –  
**Schapenboerderij Texel**  
S. 36

## De Waal S. 38

## Der Südwesten

S. 43

## Noorderhaaks S. 44

## Den Hoorn S. 44

**4** Unterm Sternenhimmel –  
**abends in Den Hoorn**  
S. 48

**5** Sandkasten XXL –  
**De Hors und De Geul**  
S. 58

## Bollekamer S. 61

## De Koog S. 61

**6** Retter in der Not –  
**Seehundstation Ecomare**  
S. 64

**7** Ganz schön schief hier! –  
**De Dennen**  
S. 70

## Eierland und der Norden

S. 73

## Eierland S. 74

## De Nederlanden S. 75

**8** Das Murren der Nordsee –  
**De Slufter und De Muy**  
S. 76

**De Cocksdoorp** S. 78

**9** Alles außer langweilig –  
**Radtour in Texels wildem  
Westen**  
S. 80

**10** Wunderwelt Wattenmeer –  
**Wattwanderung ab  
De Cocksdoorp**  
S. 84

**11** Durch Meer und Wüste –  
**bei den Nachbarn auf  
Vlieland**  
S. 88

### Die Wattenseite

S. 91



**Vogelboulevard** S. 92

**Oosterend** S. 93

**12** Fischerdorf im Binnenland –  
**Oosterend**  
S. 94

**Oudeschild** S. 98

**13** Legal, illegal, ›Jutter‹ –  
**beim Strandräuber in  
Kaap Skil**  
S. 100

**14** Texel auf dem Teller –  
**ein kulinarischer Trip**  
S. 104

**15** Anheuern für einen Tag –  
**mit dem Kutter auf dem  
Wattenmeer**  
S. 108

### Hin & weg

S. 110

### O-Ton Texel

S. 116

### Register

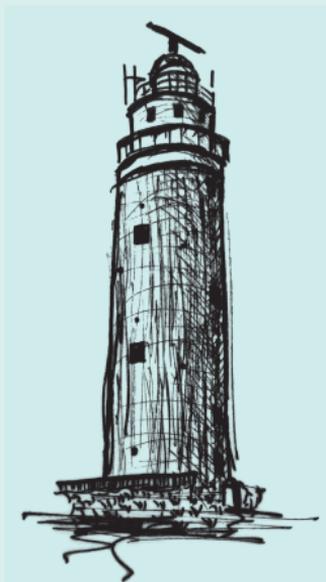
S. 117

### Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

### Kennen Sie die?

S. 120



# Das Beste zu Beginn



## Mit Lippenstift wär ich die Königin!

Noch immer gibt es sie, die *jutter* (Strandräuber). Stürmt es, ziehen sie los und hoffen auf Beute. Ich auch. Doch ich habe noch nie was Richtiges gefunden, nur kaputte Netze, einen Handschuh ... Wenigstens Lippenstift (► S. 101), das wäre mal was!

## Gehe direkt über Los

Wer sich so gar nicht von der Insel trennen kann, nimmt sie einfach mit. Zu Hause können Sie dann weiter über die Ruyslaan wandern, dem *vliegveld* einen Besuch abstatten oder mit der Fähre fahren. Mit dem Preis von knapp 60 € helfen Sie u. a. dem Hospiz Texel ([www.monopolytexel.nl](http://www.monopolytexel.nl)).



## Auf ein Eis, ein Brot, ein Bier, einen Kaffee ...

Selbst am Strand müssen Sie nicht auf *lekker eten gaan* verzichten. Das ›Essen auf Pfählen‹ in den Strandpavillons macht es möglich. Vom Eis oder dem Kartoffelstäbchen über den typisch holländischen Apfelkuchen bis zum Menü gibt es alles. Viele haben ganzjährig geöffnet, die übrigen von den Oster- bis zu den Herbstferien, dann werden sie ab- und im Frühling wieder aufgebaut. Das Schöne: Hier kann man stundenlang hocken ...

## Seehund sucht Eltern

Für nur 48 € im Jahr einen Seehund oder eine Kegelrobbe zu adoptieren, ist doch günstig, oder? Mit dieser symbolischen Adoption unterstützen Sie bei Ecomare (► S. 64) die komplette Seehundaufzucht und sind an den Kosten für Fisch, Tierarzt, Pflege und Unterbringung beteiligt. Dafür gibt's ein Foto und freien Eintritt.

## Niederländisch für Anfänger

Nur allzu gern erbringen die Holländer mit links den Beweis, dass sie zumindest Englisch und Deutsch sprechen. Doch freuen sie sich über einige niederländische Floskeln von Ihnen. *Goedemorgen* – guten Morgen. *Tot ziens* – auf Wiedersehen. *Bedankt* – danke. *Proost* – prost!

### Life is a beach

Die Jungs und Mädchen der *strandwacht* sind natürlich cool, aber vor allem gut ausgebildet und trainiert. Und aufmerksam. Flaggen an den bewachten Stränden bedeuten: Rot = Baden verboten, Gelb = Schwimmen gefährlich, Grün = alles gut.

---



### Graue Kleckse ...

Ob sie gewusst haben, dass ich so gut wie blind bin ohne Brille, sie kaum erkennen kann? Ich gehe immer ›ohne‹ ins Wasser, merke mir am Strand die Farbe eines Windsegels, eines Badetuchs – blöd, wenn die Besitzer umziehen. Ich hatte schon bemerkt, dass etwas Graues neben mir auftauchte, in der Sonne glitzerte, wieder weg war. Minutenlang begleitete mich dieses ›Phänomen‹, während ich hin und her schwamm. Wasservögel? Möwen? Für mich graue Kleckse – bis sie näher- und näherkamen. Neugierige Seehunde! Ich blieb ganz still, ein schöner Moment. Der sich inzwischen ein paar Mal wiederholt hat, ohne an Intensität zu verlieren.

---

### Praktische Pilze

Die *fietsknooppunten* – sie sehen aus wie *paddestoelen*, also Pilze – sind Radwegweiser und finden sich auf ganz Texel (Karte beim VVV in Den Burg).

### 47 Meter über Normalnull

Es ist wie mit dem Kölner Dom: Solange der Leuchtturm steht, ist es gut. Seit nicht allzu langer Zeit kann man raufklettern und nach gleich drei Seiten aufs Meer schauen (► S. 78).

---



Ich liebe das Meer. Okay, es zieht sich jeden Tag bei Ebbe zweimal zurück, aber ich kann ihm nachlaufen. Ich will es sehen, riechen, schmecken, Tag für Tag. Und wenn der Wind zu stark ist, finden Sie mich im Strandpavillon – mit Blick aufs Meer. Eine geniale Erfindung!

## Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:  
[s.voeller@dumontreise.de](mailto:s.voeller@dumontreise.de)

# Das ist Texel

»Nie bin ich glücklicher als bei der Hinfahrt mit dem Boot«, ließ uns schon Ende des 19. Jh. der Naturforscher Jac. P. Thijssse auf dem Weg nach Texel wissen. Daran hat sich bis heute nichts geändert: Sobald man die Fähre nach Texel besteigt und das Wattenmeer durchquert, ist Urlaub. Punkt! Endgültig vergessen ist der alltägliche Kleinkram, wenn sich bereits nach kurzer Zeit die schier endlose Sandfläche von De Hors am Horizont abzeichnet. Thijssse übrigens wollte ursprünglich gar nicht nach Texel. Als junger Lehrer war er hierher ›strafversetzt‹ worden – so jedenfalls empfand er es. Doch aus der Verbannung auf die Watteninsel sollte eine Liebe fürs Leben werden.

## »Die Niederlande im Kleinen«

Schuld daran war die Natur auf Texel. Sie hatte es dem jungen Thijssse, einem der bedeutendsten Botaniker der Niederlande, angetan. Er war beeindruckt von der Vielzahl der Vögel und Pflanzen auf der Insel. Und tatsächlich: Die Flora der Niederlande ist nirgends reicher als auf Texel. Kein Wunder, reihen sich doch von Norden nach Süden die unterschiedlichsten Biotope aneinander: Meer und Strand, trockene Dünen und nasse Dünen­täler, Heide, Kiefern- und Laubwälder, niedrig gelegene nasse und höher gelegene trockene Polder, Groden, Salzwiesen und Watt. Kein Wunder, dass Texel als »die Niederlande im Kleinen« gilt – schließlich sind hier alle Landschaftsformen des Landes vertreten. Bis heute ist die Natur das Kapital der Insel, der Magnet, der die Menschen wieder und wieder anzieht.

## Gimme five!

Watteninseln zählt man insgesamt übrigens fast 50; fünf nennen die Niederlande ihr Eigen. Von West nach Ost sind das: Texel, Vlieland, Terschelling, Ameland und Vlieland. Texel ist 25 km lang und maximal 8 km breit und der mit Abstand größte der fünf *waddendiamanten*, wie die Inseln werbewirksam vermarktet werden. Das europäische Wattengebiet ist aber wesentlich größer und erstreckt sich vom dänischen Esbjerg über Deutschland bis in die Niederlande. Seit 1986 steht dieses einzigartige Gebiet komplett unter Naturschutz, seit 2009 trägt es den Titel ›Weltnaturerbe‹ und steht auf der UNESCO-Liste des ›Welterbes der Menschheit‹. Wegen seines Nahrungsreichtums ist das Wattenmeer eine unentbehrliche Rast- und Brutstätte für Hunderte von Vogelarten. Zehn bis zwölf Millionen Zugvögel nutzen den Naturraum jährlich. Stolz spricht man von einer »Kinderstube« für Vögel, Fische und Seehunde.

## Wollknäuel fast unter sich ...

›Tesselk‹, wie die Niederländer es aussprechen, ist die am schnellsten zu erreichende und am meisten besuchte niederländische Watteninsel. Die Palette an Aktivitäten scheint hier sommers wie winters groß. Dem Neankömmling jedoch präsentiert sich die Insel erst einmal ländlich. Die Fahrt zu einem der sieben Orte führt vorbei an Wiesen und Maisfeldern,



*Ein Traum ist die Stimmung am Strand – bloß nicht wach werden!*

Äckern und Blumenfeldern, die im Frühjahr in Gelb, Lila, Rot und Weiß zu explodieren scheinen. Auf sattem Grün tummeln sich Schafe, Schafe und nochmals Schafe. Auch auf den Deichen trifft man auf die Wollknäuel – mehr als 10 000 Schafe, zu denen sich im Frühjahr etwa 22 000 Lämmer gesellen. Einwohner zählt die Insel nur knapp 14 000.

## Die Zukunft ist grün

Der Tourismus nahm auf Texel bereits nach dem Zweiten Weltkrieg erheblich zu. Den Bedürfnissen der Gäste wurde seither stets Rechnung getragen, der Natur indes kaum. Doch seit den 1990er-Jahren fand ein massives Umdenken statt. Große Feucht- und Dünengebiete werden geschützt, einige darf man nicht mehr bzw. nur noch geführt betreten, andere nur zu bestimmten Zeiten. Auf der Westseite der Insel sind breite Dünenketten unter dem Namen »De Duinen van Texel« unter Naturschutz gestellt worden. Doch auch die Besucher haben längst begonnen umzudenken. Sie kommen nicht mehr nur, um an dem mehr als 30 km langen strahlendweißen Sandstrand zu »braten« und um in die Wellen zu hüpfen. Sie kommen auch, um die erste Uferschnepfe des Jahres zu begrüßen, den Flug der Löffler zu betrachten, das Blütenmeer des Strandfieders zu genießen, dem hohen Ruf eines Austernfischers zu lauschen oder mit dem Rad dem Auf und Ab der Dünen zu folgen.

## Eet smakelijk!

Zu den Gästen der Insel gehörte einst auch der französische Präsident Jacques Chirac. Er kam des Lammes wegen, das sich *pré-salé* (vorgesalzen) auf seinem Teller fand ... Neben dem texelschen Lammfleisch ist die Liste der ausgezeichneten regionalen Produkte lang und reicht von Rindfleisch über Wattengarnelen und Austern, Queller und Strandastern bis zu Salzgemüse und -kartoffeln, Bier, Wodka und Gin. Wer hätte das gedacht?

# Texel in Zahlen

**5**

bis 25 Gulden kostete 1907 ein Anteil an der TESO – jeder Einwohner, egal ob arm oder reich, sollte die Möglichkeit haben, an der Fährlinie teilzuhaben.

**15**

Minuten dauert ein Rundflug über die gesamte Insel ab dem Texel International Airport.

**20**

Minuten braucht man mit der Fähre nach Texel. Das reicht genau für eine Suppe im Bordrestaurant.

**30**

Prozent der Erde sind versalzen, Tendenz steigend. Auf Texel bemüht man sich um die Anzucht von salztoleranten Pflanzen wie Kartoffeln, Meerkohl und Salat.

**30**

Stundenkilometer wird ein Seehund schnell, wenn er nicht gerade ein Nickerchen macht. Was bis zu einer halben Stunde dauern kann – unter Wasser ...

**60**

bis 70 Prozent aller Schalentiere im Wattenmeer sind als Nahrung für Vögel reserviert – für die Fischer gelten strenge Auflagen.



# 225

Kilometer Wanderwege stehen Besuchern außerhalb der Brutzeit zur Verfügung, währenddessen immer noch 140 Kilometer.

# 250

Euro muss ein Strandräuber heute berappen, wenn er von den Strandwächtern erwischt wird.

# 300

Schiffswracks vermutet Gilles van Mil vom Museum Kaap Skil vor Texel.

# 350

Hektar sind in der Saison von blühenden Tulpen, Narzissen, Krokussen & Co. bedeckt. Eine Blumenzwiebel-Fahrradroute führt entlang der knallbunten Felder Texels.

# 1690

Sonnenstunden genießt Texel im Jahr und ist damit Spitzenreiter in den Niederlanden.

# 6000

Liter texelschen Wein produziert Wijngaard De Kroon van Texel jährlich. Es ist das nördlichste Weingut der Niederlande.

# 16 000

Liter Bier werden pro Tag in der Brouwerij Texel produziert - im Gründungsjahr 1999 waren es 16 000 Liter im Jahr.

# 22 000

Lämmer werden im Frühjahr auf Texel geboren. Die ›lammetjes‹ springen fröhlich über die Weide - nicht ahnend, dass sie bald ›pré-salé‹ im Kochtopf landen werden ...

15  
gewaltige Meter misst der  
höchste Berg Texels, der  
Hoge Berg.



# So schmeckt Texel



Seit einigen Jahren hat sich die Insel einen der ersten Plätze auf der kulinarischen Landkarte der Niederlande erkocht. ›Schuld‹ daran sind nicht zuletzt die ausgezeichneten regionalen Produkte Texels: angefangen bei allem, was das Meer ausspuckt, über Lamm- und Rindfleisch bis zu Kartoffeln, Spargel, Cranberries. Und bei Schafs- und Ziegenkäse, Buttermilch und Rahmeis nach traditionellem Rezept ist noch lange nicht Schluss.

## Wo, wann, was essen?

Vom noblen Feinschmeckerrestaurant über das hippe Bistro und das einfachere ›Eetcafé‹ bis zum entspannten Strand-



## ›ECHT TEXELS PRODUKT‹

Fast jeder texelsche Bauernhof scheint sich spezialisiert zu haben, um sein Überleben zu garantieren: Wezenspyck (► S. 60) und De Waddel (► S. 26) auf Käse, De Hoge Kamp (► S. 37) auf Lammfleisch, Labora (► S. 86) auf Eis. Ein Fest für alle, die gerne essen. Infos: [www.echttexelsprodukt.nl](http://www.echttexelsprodukt.nl).

pavillon findet sich auf Texel für jeden Geldbeutel der richtige Tisch – von der Hausmannskost bis zum Michelinstern. Viele Restaurants öffnen erst am Abend, doch in Den Burg und De Koog gibt es durchgehend warme Küche, in den Strandpavillons sowieso. Die Hauptmahlzeit der Holländer ist traditionell das Dinner (*diner*), mittags nimmt man in der Regel nur einen kleineren Lunch ein. Fast alle Restaurants bieten deshalb getrennte Karten für Lunch und für Dinner an. Lunchtime ist von zwölf bis 14 Uhr, die Küche hat auch in der Hochsaison abends selten länger als bis 21/22 Uhr geöffnet (ab 17/18 Uhr). Reservieren am Abend ist in den meisten Restaurants und inzwischen auch in vielen Strandpavillons Pflicht.

## Wie teuer wird es?

In den Niederlanden geht es im Restaurant stets hochpreisiger zu als bei uns. Mittags speist man günstiger (10–18 €), abends steigen die Preise. Um die 30 bis 40 € sollte man für ein Menü (ohne Getränke) kalkulieren, im Spitzenrestaurant liegen die Preise bei 45 bis 60/70 €. Beim sternbekrönten ›Bij Jef‹ schlagen die Menüs zwischen 90 und 111 € zu Buche.

## ›Typisch Texels‹

Eine lange kulinarische Tradition besitzt Texel nicht: Über Jahrhunderte stand Fisch, Fisch und nochmals Fisch auf dem Speisezettel. Dieser und andere Meeresfrüchte sind noch heute allgegenwärtig. Daneben setzt die Inselküche vor allem

auf Lamm- und Rindfleisch. Wild dagegen spielt keine große Rolle; mitunter wird Dänenkaninchen (*duinkonijn*), Fasan (*fazant*) und Ente (*eend*) serviert. Steht *stoofpotje* (Schmortopf) auf der Karte, unbedingt probieren! Einen hervorragenden Ruf genießen auch die Milchprodukte der Insel, allen voran die leckeren Käse.

### Für den kleinen Hunger

Die Niederländer lieben *tussendoortjes*, ›Zwischendurchleins‹. Am beliebtesten sind *belegde broodjes* (belegte Brötchen), die es in zig Varianten gibt. Was auch immer geht, sind Pfannkuchen (*pannekoeken*), mehr oder weniger spannend gefüllt, oder Pommes (*patat*). Sehr beliebt sind auch allerlei frittierte Snacks, Burger



Nicht nur für seine ausgezeichneten Kräuterliköre und -bitter ('t Juttertje, Kees Boontje, Tesselschade) ist die Insel bekannt, man produziert auch eigenes Bier, u. a. in der Texelse Bierbrouwerij – eine Erfolgsgeschichte. Immer mehr Biere kommen hinzu, und seit Kurzem auch Wodka, Gin und Whisky!

und ab 17 Uhr zum Schnaps die *borrelgarnituur* (unterschiedliche Snacks).



### AUSGEZEICHNET: DIE JUNGEN WILDEN

Gibt es sie eigentlich, die gute holländische Küche? Stets hieß es: nein, doch das ist Schnee von gestern, zumindest auf den Watteninseln, wo die Köche aus dem Vollen schöpfen können. Ein Startschuss scheint mit der Vergabe des ersten (und bislang einzigen) Michelinsterne auf der Insel gefallen zu sein: Seit 2009 trägt Bij Jef in Den Hoorn (► S. 49) den Stern. Doch sie sind ihm auf den Fersen, die jungen Wilden: Neben eben jenem Jef (Platz 34) wurden auch die Topadressen Kook Atelier (► S. 105) aus Oost (vormals Den Burg), Het Pakhuus aus Oudeschild (► S. 104), BOSQ bei De Dennen (► S. 54) sowie die Eilandkeuken Texel (► S. 31) in den niederländischen Restaurantführer »Lekker500« aufgenommen. Und auch die Brasserie Rebecca in De Waal (► S. 40) ist 2020 dabei – allerdings sind die beiden Köche Michel und Leon bereits alte Hasen ... Bei diesem kulinarischen Preisregen darf man sicher gespannt bleiben.