texel Culinair

Proeven op sien Tessels

22 / 23 / 24
september 2023

De Koog
Texel

Inhoudsopgave

Voorwoord	5
Texel: een eiland vol smaak	6
Informatie	7
Entertainmentprogramma	8
Onze huisregels	11
Deutsche Informationen	16-19
Plattegrond	20-21
De wedstrijd	22
Jury	22
Winnaars Editie 2022	23
Met dank aan	24-25
Deelnemers	28-48
Klankbordgroep	49

Bestuur

Voorzitter: Miko Honingh

Penningmeester: Wil Wassenaar

Algemeen: Arjen Langendam
Martijn Rosman
Ricardo Blom
Jorinde Veeger

Secretaris: Richard Quartel

Organisatie event: Stichting Texel Culinair

Communicatie: Maureen Veurman

Colofon

Opdrachtgever: Stichting Texel Culinair

Realisatie, vormgeving en drukwerk: 53 Graden Noord

Fotografie: Robin Waerts

VHC JONGENS BV

Meer dan alleen horeca totaalleverancier

Meer weten? Scan de QR-code of
Ga naar www.vhcjongensbv.nl

VHC Jongens BV
internationale groothandel voor horeca & grootverbruik

ECHTE HORECA JONGENS

Voorwoord

Welkom op Texel, welkom in De Koog en welkom bij de achttiende editie van Texel Culinair. Een echt Texels evenement met 100% Texelse deelnemers.

We zijn ontzettend trots en dankbaar dat zoveel van de beste restaurants op ons eiland zich willen inzetten voor dit schitterende evenement. Want het vergt behoorlijk wat tijd en creativiteit om zich hier van hun beste kant te laten zien, maar wat lukt dat ze goed.

Onze eilandgemeenschap heeft altijd een speciale band gehad met voedsel. Omringd door de zee en gezegend met vruchtbare gronden, heeft Texel een overvloed aan verse ingrediënten die onze chefs inspireren om creatieve en verrassende gerechten te creëren. Van ambachtelijke visgerechten en lokale kruiden tot met liefde bereide Texelse schapenkaas. Elk gerecht vertelt een verhaal en weerspiegelt de unieke smaak van ons eiland.

Dit boekje nodigt je uit om een culinaire reis te maken over ons mooie Texel, waarbij je kennismaakt met de vele smaken en geuren die ons eiland te bieden heeft. Het is een gids om je te inspireren terwijl je lekker door de straat heen "skarrelt" en de culinaire schatten van Texel ontdekt.

Wij willen graag onze grote dank uitspreken aan alle deelnemende restaurants, producenten, partners en vrijwilligers die Texel Culinair mogelijk maken. Hun inzet en toewijding zijn essentieel om dit evenement tot een groot succes te maken.

Skarrel, praat met elkaar, proef op sien Tessels en geniet!

Met gastvrije groeten,

Miko Honingh
Voorzitter Stichting Texel Culinair

Texel: Een eiland vol smaak

Texel is een ware culinaire schat, vol verrassingen en authentieke smaken. Hier vind je eerlijk voedsel, met ambacht vervaardigd op het eiland zelf, en een onmiskenbare nadruk op kwaliteit en respect voor de natuur. Stap in de wereld van Texel en laat je verleiden door een scala aan culinaire hoogtepunten.

Proef het wereldberoemde Texelse lamsvlees, waarvan de smaak uniek is door de weelderige weides waar de schapen vrij grazen. Ontdek de verfijnde schapenkaas, liefdevol bereid volgens eeuwenoude tradities, en de prijswinnende kruidenbitters die een ware smaakexplosie bieden. Vergezel dit met onze eigen gebrouwen en bekroonde bieren, waarbij elke slok een eerbetoon is aan ambachtelijk vakmanschap.

De zee is onze inspiratiebron en dat proef je in de smaakvolle garnalen en verrukkelijke oesters die Texel rijk is. Geniet van de pure essentie van de zee, rechtstreeks op je bord.

Texels culinaire ervaring omvat een verhaal van passie en toewijding, van boeren tot koks, van producenten tot genieters. Het is een reis door smaken die je zintuigen doen ontwaken en je laten kennismaken met de rijke eetcultuur van ons geliefde eiland.

Dus, kom en ontdek de geheimen van Texels gastronomie, waar elke hap een ware openbaring is. Laat je betoveren door de diversiteit en authenticiteit van ons culinaire erfgoed, en ervaar hoe de liefde voor de natuur en ambachtelijke tradities samenkomen in elke culinaire creatie.

Texel verwelkomt je met open armen en een overvloed aan smaken. Proef en beleef onze culinaire trots!

Betaalbare gerechtjes

Ook dit jaar hebben de chefs weer hun uiterste best gedaan om u te verwennen met een onvergetelijke culinaire ervaring. Van een bitterbal van eendelever tot verfijnde oesters, er is voor elk wat wils om uw culinaire hart op te halen.

Elke deelnemer biedt minimaal één heerlijk gerechtje aan voor slechts € 3,50, zodat iedereen volop kan genieten van deze verrukkelijke proeverij. Het is de perfecte gelegenheid om te proeven en te ontdekken, en uw smaakpapillen te verwennen met een scala aan smaken en creaties.

Informatie

BETALEN & GENIETEN

Ook dit jaar hanteren wij een pin-betaalsysteem voor onze gerechtjes. U kunt de heerlijke culinaire creaties proeven, waarvan de kosten variëren tussen € 3,50 en € 9,50. Betaling is mogelijk met pin of met onze speciale prepaidkaart, die u gemakkelijk met contant geld kunt aanschaffen en opwaarderen bij de kassa in de Dorpsstraat. Bovendien kunt u bij al onze deelnemers gewoon pinnen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren:

- Skuumkoppe (6%)
- Skuumkoppe 0.0
- Zeebries Blond (5%)
- Springtij (7.5%)
- Jutters Bock (7.0%)
- Tuunwal Tripel (8.5%)

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 3,00 per glas. De borg per bierglas bedraagt € 4,75.

GESELECTEERDE WIJNEN

Onze huiswijnen (wit, rood en rosé) zijn met zorg geselecteerd in samenwerking met VHC Jongens. Daarnaast bieden deelnemende restaurants hun eigen wijnen aan. Alle huiswijnen kosten € 4,75 per glas. De borg per wijnglas bedraagt € 4,75. Proef de kwaliteit van:

- Comte de Sirac – Grenache Rosé
- Bertino – Pinot Nero
- Bertino – Chardonnay

TEXEL CULINAIR GLAZEN

Geniet van uw drankjes in het bekende wijnglas van Texel Culinair. Zoals u van ons gewend bent, kunt u het glas aanschaffen bij onze deelnemers. Het glas kunt u het hele weekend gebruiken, dus bewaar het goed en neem het de volgende dag gewoon weer mee. Bij elke deelnemer kunt u uw glas omruilen voor een schoon exemplaar. Er zit € 4,75 borg op het glas, het glas kunt u aan het einde van uw bezoek weer inleveren bij één van de deelnemers, u ontvangt de borg dan weer terug. U mag uw glas natuurlijk ook als aandenken mee naar huis nemen!

ALLERGIEËN?

Heeft u een allergie? Geef dit duidelijk aan voordat u uw gerechtjes bestelt, zodat onze chefs hier rekening mee kunnen houden.

EHBO & ALCOHOLGEBRUIK

Voor uw veiligheid is er een EHBO-post ingericht in De Schuilhut achter de kerk. Wij willen u er ook aan herinneren dat er geen alcohol wordt geschonken aan personen onder de 18 jaar. Bij twijfel zal de standhouder om een identiteitsbewijs vragen.

Entertainmentprogramma

Op vrijdag en zaterdag staan de restaurants voor u klaar van 15.00 tot 23.00 uur. Op zondag is Texel Culinair van 12.00 tot 18.00 uur. Onze muzikanten spelen op wisselende tijden die dagen.

Dit is wie u kunt verwachten:

Salty Strings EEN TEXELSE BLUEGRASSFORMATIE

Casper Landman (gitaar/zang), Astrid Nauta (zang), Simone Kip (viool/zang), Michiel Dijkman (banjo/zang), Pieter Duinker (mandoline/zang) en Hans van Veller (bas/zang) vonden elkaar op het muzikale snijpunt van stromingen als Bluegrass, Amerikaanse Folk, Country en Americana. In deze muzikale smeltkroes ontstaat een uniek geluid voor Texel. Alle bandleden dragen hun vocale steentje bij waardoor verrassende harmonische mogelijkheden worden verkend.

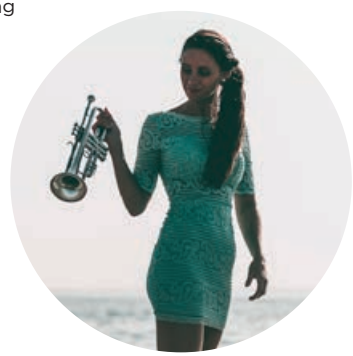
Jazzband Eline

Loop lekker langs om te genieten van Jazzband Eline. Henk (bas), Michiel en bende (gitaar) en Eline (zang) spelen al een aantal jaar samen. Zij nemen je mee door de wereld van swingende jazz, soepele struts en warme bossa nova.

Club du Mellomen

Club du Mellomen neemt je mee door een muzikale wereldreis van Amerika tot Frankrijk. Gewapend met gitaren, mandoline, banjo en stembanden weten zei er altijd weer een mello feest van te maken.

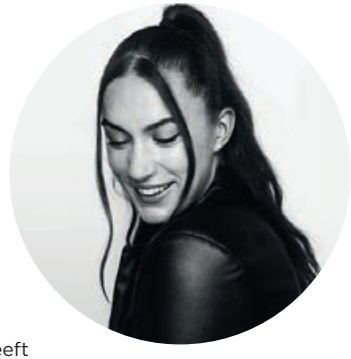
Roxi Jasper and suits



Een jazzcombo met een easy listening repertoire. Schrik niet van het woord 'jazz', want ondanks dat het combo bestaat uit afgestudeerde jazzfreaks spelen zij ook 'Oops' van Britney Spears, 'Uptown funk' en 'Smooth criminal' the jazzy way.. dat dan weer wel!

Davor Stehli (gitaar)
Ties Laarakker (contrabas)
Jeroen Batterink (drums)
Roxi Jasper (zang & trompet)

Eline Esmee



Een samensmelting van verschillende genres die samen een opbeurende maar dromerige popstijl creëren. Eline Esmee heeft al aardig wat hoogtepunten meegemaakt, zoals een liveoptreden op Radio 2 in de show van Giel Beelen en een lang interview op Radio 5. Daarnaast heeft ze samengewerkt met internationaal erkende Dj's zoals 'Wildstylez' en 'Noisecontrollers' en heeft ze nummers geschreven voor diverse andere prominente artiesten in de industrie.

Joost Mol

Joost Mol, alias Joost Wander, stond op vele podia in binnen- en buitenland. Ook bracht hij 2 EP's uit met o.a het liedje Eilandmeisje, dat is toegewijd aan zijn grote liefde voor Texel. Daarnaast bracht hij ook het liedje Geldmachine uit in samenwerking met het rap-duo Dos Hermanos. En speelde o.a. dit liedje bij 3FM en deelde hij het podium met namen als Danny Vera, Xander de Buisonjé en Bløf.

53° noord

EEN **ALLESKUNNER** OP RECLAMEGEBIED

Texel Spinbaan 1
Alkmaar Koelmalaan 350
Amsterdam Donauweg 10

T 0222-761 782
E info@53gradennoord.nl
I www.53gradennoord.nl

Onze huisregels

Voor een gezellig, veilig en vriendelijk Texel Culinair!

VEILIGHEID EN VERANTWOORDELIJKHEID

Het betreden van het evenemententerrein en de deelname aan activiteiten zijn geheel voor eigen risico. Texel Culinair kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enig letsel en/of materiële of immateriële schade. Houd uw persoonlijke eigendommen goed in de gaten, aangezien de organisatie niet verantwoordelijk is voor verloren of zoekgeraakte spullen. Wij vragen u vriendelijk om aanwijzingen en instructies van (beveiligings-)personeel direct op te volgen.

PROMOTIONELE ACTIVITEITEN

Het is zonder toestemming van de organisatie niet toegestaan om op en/of rondom het evenemententerrein handelswaren te verkopen, flyers te verspreiden, posters en/of banners op te hangen, of andere vormen van promotionele activiteiten te verrichten. De gemaakte video-, foto-, en geluidsopnamen waarin bezoekers mogelijk voorkomen, kunnen mogelijk worden gebruikt voor promotionele doeleinden door de organisatie.

TOEGANG EN VEILIGHEID

Toegang tot het evenement is vrij, maar zorg ervoor dat u een geldig legitimatiebewijs bij u heeft. Het is ten strengste verboden om gevaarlijke materialen, zoals wapens, stokken, messen of andere voorwerpen waarmee schade kan worden toegebracht, bij u te dragen.

CONSUMPTIES EN ALCOHOLBELEID

Personen onder de 18 jaar mogen geen alcoholhoudende dranken kopen of ontvangen. Het personeel en de deelnemers zien toe op de naleving van deze regel. Eigen drank- en/of etenswaren meenemen naar het evenemententerrein is niet toegestaan.

ROKEN EN DRUGS

Het is niet toegestaan om in de tent(en) te roken. Roken is alleen toegestaan buiten op het terrein. Wij hanteren een 'zero tolerance' drugsbeleid. Bij constatering van drugsgebruik wordt de betreffende bezoeker direct verwijderd en aan de politie overgedragen. De Nederlandse wetgeving ten aanzien van drugsgebruik en -handel is van toepassing op en rondom het evenemententerrein, waarbij het ten strengste verboden is om drugs te gebruiken, te bezitten of te verhandelen.

We willen een veilige en plezierige omgeving creëren voor al onze bezoekers. Laten we samen zorgdragen voor een geslaagd Texel Culinair!

anno 1982

Victoria Horeca

Service Matters!

Ontdek Texel culinair

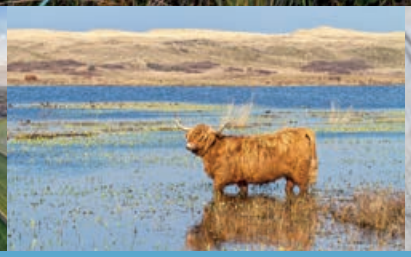
Kijk voor alle culinaire tips op www.texel.net/horeca of scan de QR-code

texel
hier vind je meer

Meer inspiratie

www.texel.net info@texel.net VVV Texel

Op Texel vind je meer



Benieuwd wat je allemaal nog meer kunt doen tijdens je vakantie op Texel?

Kijk voor alle activiteiten op www.texel.net/agenda of scan de QR-code.

VVV Texel

Emmalaan 66,
1791 AV Den Burg

www.texel.net

0222-314 741

info@texel.net

VVV Texel

vvvtexel

texel
hier vind je meer

Vorwort

Willkommen auf Texel, willkommen in De Koog und willkommen zur achtzehnten Edition von Texel Culinair. Eine echte Texel-Veranstaltung mit 100 % Texel-Teilnehmern.

Wir sind äußerst stolz und dankbar, dass sich so viele der besten Restaurants unserer Insel für dieses wunderbare Evenement engagieren. Denn es braucht viel Zeit und Kreativität, sich hier von seiner besten Seite zu zeigen, aber das gelingt ihnen so gut.

Unsere Inselgemeinschaft hatte schon immer eine besondere Beziehung zum Essen.Umgeben vom Meer und gesegnet mit fruchtbaren Böden verfügt Texel über eine Fülle an frischen Zutaten, die unsere Köche zu kreativen und überraschenden Gerichten inspirieren. Von traditionellen Fischgerichten und lokalen Kräutern bis hin zu liebevoll zubereitetem Texeler Schafskäse. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte und spiegelt den einzigartigen Geschmack unserer Insel wieder.

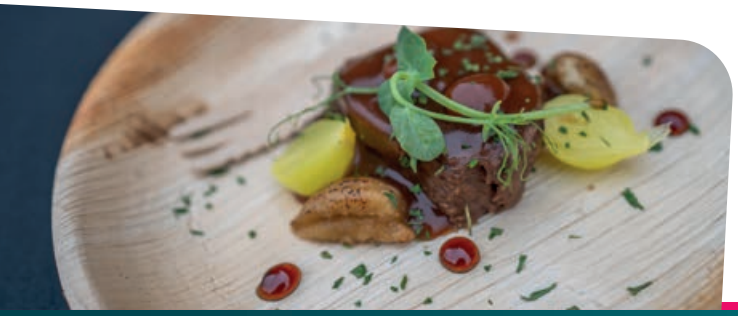
Diese Broschüre lädt Sie zu einer kulinarischen Reise über unsere wunderschöne Insel Texel ein, bei der Sie die vielen Geschmacksrichtungen und Düfte kennenlernen, die unsere Insel zu bieten hat. Es ist ein Leitfaden, der Sie inspirieren soll, während Sie durch die Straßen schlendern und die kulinarischen Schätze von Texel entdecken.

Wir möchten allen teilnehmenden Restaurants, Produzenten, Partnern und Freiwilligen, die Texel Culinair ermöglichen, unseren tiefsten Dank aussprechen. Ihr Engagement und ihre Hingabe sind entscheidend, um diese Veranstaltung zu einem großen Erfolg zu machen.

Gemütlich bummeln, miteinander reden, Texeler-Produkte entdecken und genießen!

Mit gastfreundlichen Grüßen

Mike Honingh
orsitzender der „Stichting Texel Culinair“



Unterhaltungsprogramm

Am Freitag und Samstag sind die Restaurants von 15:00 h bis 23:00 h geöffnet. Am Sonntag findet Texel Culinair von 12:00 h bis 18:00 h statt. Unsere Musiker spielen an diesen Tagen zu unterschiedlichen Zeiten.

Salty Strings EINE TEXELER BLUEGRASS-BAND

CCasper Landman (Gitarre/Gesang), Astrid Nauta (Gesang), Simone Kip (Violine/Gesang), Michiel Dijkman (Banjo/Gesang), Pieter Duinker (Mandoline/Gesang) und Hans van Veller (Bass/Gesang) haben sich zusammen gefunden bei den musikalischen Überschneidungen wie Bluegrass, American Folk Music, Country und Americana.

Jazzband Eline

Kommen Sie und genießen die Jazzband Eline. Henk (Bass), Michiel und Bande (Gitarre) und Eline (Gesang) nehmen Sie mit in die Welt des swingenden Jazz, der sanften Struts und des warmen Bossa Nova.

Club du mellomen

„Club du Mellomen“ nimmt Sie mit auf eine musikalische Reise um die Welt von Amerika bis Frankreich. Ausgestattet mit Gitarren, Mandoline, Banjo und Gesang wissen sie immer, wie man eine Mello-Party macht.

Roxi Jaspers and Suits

Eine Jazz Combo mit Easy Listening Repertoire. Lassen Sie sich vom Wort „Jazz“ nicht beunruhigen, denn obwohl die Combo aus diplomierten Jazzfreaks besteht, spielen sie auch „Oops“ von Britney Spears, „Uptown Funk“ und „Smooth Criminal“ auf jazzige Art.. that’s it!

Eline Esmee

Eine Fusion verschiedener Genres, die zusammen einen erhebenden und dennoch verträumten Popstil ergeben. Eline Esmee hat mit international anerkannten DJs wie „Wildstylez“ und „Noisecontrollers“ zusammengearbeitet und Songs für verschiedene andere prominente Künstler der Branche geschrieben.

Joost Mol

Joost Mol, alias Joost Wander, trat auf vielen Bühnen im In- und Ausland auf. Außerdem veröffentlichte er zwei EPs, unter anderem mit dem Song „Eilandmeisje“, der seiner großen Liebe zu Texel gewidmet ist. Außerdem veröffentlichte er den Song „Geldmachine“. DiesesLied spielte er u.a. auch bei 3FM und teilte die Bühne mit Namen wie Danny Vera, Xander de Buisonjé und Bløf.

Informationen

BEZAHLEN UND GENIESSEN
Auch in diesem Jahr verwenden wir für unsere Gerichte ein Debitkarten-Zahlungssystem. Sie können die köstlichen kulinarischen Kreationen probieren, deren Kosten zwischen € 3,50 und € 9,50. variieren. Die Zahlung ist mit einer Bankkarte oder mit unserer speziellen Prepaid-Karte möglich, die Sie ganz einfach an der Kasse in der Dorpsstraat kaufen und mit Bargeld aufladen können. Darüber hinaus können Sie bei allen unseren Teilnehmern auch mit Ihrer Bankkarte bezahlen.

TEXELSE SPECIAALBIEREN
Gönnen Sie sich die besten Texeler Bierspezialitäten:
- Skuumkoppe (6%)
- Skuumkoppe 0.0
- Zeebries Blond (5%)
- Springtij (7.5%)
- Jutters Bock (7.0%)
- Tuunwal Tripel (8.5%)

Alle Biere sind für € 3,00 pro Glas erhältlich. Das Pfand pro Bierglas beträgt € 4,75.

AUSGEWÄHLTE WEINE
Unsere Hausweine (Weiß-, Rot- und Roséweine) wurden sorgfältig in Zusammenarbeit mit dem Familienbetrieb „VHC Jongens“ (Verenigde Hollandsche Compagnie) ausgewählt. Darüber hinaus bieten die teilnehmenden Restaurants eigene Weine an. Alle Hausweine kosten € 4,75 pro Glas. Das Pfand pro Weinglas beträgt € 4,75.
Probieren Sie die Qualität von:
- Comte de Sirac – Grenache Rosé
- Bertino – Pinot Nero
- Bertino – Chardonnay

„TEXEL CULINAIR“-GLÄSER
Genießen Sie Ihre Getränke im bekannten „Texel Culinair“-Weinglas. Wie Sie es vonuns gewohnt sind, können Sie das Glas bei unseren Teilnehmern erwerben. Das Glas können Sie das ganze Wochenende benutzen, also bewahren Sie es gut auf und nehmen dieses am nächsten Tag wieder mit. Alternativ können Sie Ihr Glas auch bei jedem Teilnehmer gegen ein sauberes Glas eintauschen. Auf das Glas wird ein Pfand von € 4,75 erhoben. Am Ende Ihres Veranstaltungsbesuches können Sie das Glas bei einem der Teilnehmer zurückgeben und erhalten dann das Pfandgeld zurück. Natürlich können Sie Ihr Glas auch als Souvenir mit nach Hause nehmen!

ALLERGIEN?
Haben Sie eine Allergie? Bitte geben Sie dies vor der Bestellung Ihrer Gerichte deutlich an, damit unsere Köche dieses berücksichtigen können.

ERSTE HILFE UND ALKOHOLKONSUM
Zu Ihrer Sicherheit wurde in De Schuilhut hinter der Kirche eine Erste-Hilfe-Stelle eingerichtet. Wir möchten Sie auch daran erinnern, dass an Personen unter 18 Jahren kein Alkohol ausgeschenkt wird. Im Zweifelsfall wird der Aussteller einen Identitätsnachweis verlangen.

Unsere Hausordnung

Für eine gemütliche, sichere und freundliche Texel-Culinair-Veranstaltung!

SICHERHEIT UND VERANTWORTUNG
Das Betreten des Veranstaltungsgeländes und die Teilnahme an Aktivitäten erfolgen ausschließlich auf eigene Gefahr. Texel Culinair kann nicht für Verletzungen und/odermaterielle oder immaterielle Schäden haftbar gemacht werden. Behalten Sie Ihre persönlichen Gegenstände im Auge, da die Organisation nicht für verlorene oder verlegte Gegenstände haftet. Wir bitten Sie, den Anweisungen und Instruktionen des (Sicherheits-)Personals unverzüglich Folge zu leisten.

WERBEAKTIONEN
Der Verkauf von Handelswaren, das Verteilen von Broschüren, das Aufhängen von Plakaten und/oder Bannern oder die Durchführung sonstiger Werbemaßnahmen auf und/oder rund um das Veranstaltungsgelände ist ohne Genehmigung der Organisation nicht gestattet. Die erstellten Video-, Foto- und Tonaufnahmen, in denen Besucher auftreten können, dürfen von der Organisation für Werbezwecke verwendet werden.

ZUGANG UND SICHERHEIT
Der Eintritt zur Veranstaltung ist kostenlos, stellen Sie jedoch sicher, dass Sie einen gültigen Ausweis dabeihaben. Das Mitführen gefährlicher Materialien wie Waffen, Stöcke, Messer oder anderer Gegenstände, die Schäden verursachen können, ist strengstens verboten.

KONSUM- UND ALKOHOL-REGELN
Personen unter 18 Jahren dürfen keine alkoholischen Getränke kaufen oder erhalten. Mitarbeiter und Teilnehmer werden auf die Einhaltung dieser Regel achten. Das Mitbringen eigener Getränke und/oder Speisen auf das Veranstaltungsgelände ist nicht gestattet.

RAUCHEN UND DROGEN
Das Rauchen im Zelt bzw. in den Zelten ist nicht gestattet. Das Rauchen ist nur im Freien auf dem Gelände gestattet. Es gilt eine Null-Toleranz-Drogenpolitik. Wird Drogenkonsum festgestellt, wird der betreffende Besucher sofort abgeführt und der Polizei übergeben. Auf und um das Veranstaltungsgelände herum gelten die niederländischen Gesetze zum Drogenkonsum und -handel, wonach der Konsum, der Besitz und der Handel mit Drogen strengstens verboten sind.

Wir möchten für alle unsere Besucher eine sichere und angenehme Atmosphäre schaffen. Sorgen wir gemeinsam für eine erfolgreiche Texel-Culinair-Veranstaltung!

Plattegrond Straat 2023

Legenda

1 Kook Atelier Op Oost
2 Oudeland
3 Isola Bella
4 Quinty's
5 Wit-Lof Foodbar
6 Hotel Brasserie Rebecca
7 Restaurant Passie
8 De Haan Foodservice
9 Organisatiebar
10 Pakhuus Catering OFYR
11 Brouwerij Stokerij Texel
12 Bistro110
13 De Texelse Bierbrouwerij
14 The Juice Car
15 Restaurant & Winebar RJ
16 Pakhuus Catering Foodtruck
17 Burgers, Beers & Blues
18 Brasserie Carakter
19 Café Restaurant Sjans
20 Grandcafé Het Plein
21 Pollo De Koog
22 Crêpes & Co

O = Ontvangstruimte en EHBO
K = Kassa
= Podium

De wedstrijd

De gerechtjes van de deelnemers worden beoordeeld door een deskundige jury op diverse criteria, waaronder ingrediënten, smaak, kleur en presentatie. De jury let ook op gastvrijheid, hygiëne, inrichting van de stand, het gebruik van Texelse producten en vakbekwaamheid.

Der Wettbewerb

Die Gerichte der Teilnehmer werden von einer Fachjury nach verschiedenen Kriterien bewertet, darunter Zutaten, Geschmack, Farbe und Präsentation. Die Jury achtet auch auf Gastfreundschaft, Hygiene, Standgestaltung, Verwendung von texanischen Produkten und Fachkompetenz.

De jury

Mogen we de jury van Texel Culinair even aan u voorstellen?

VANJA VAN DER LEEDEN

Vanja is Indisch, woonde in Italië en was restaurantkok. Ze kookt funky fusion, smaakbommen en voedzaam comfort food. Vanja is een gepassioneerde kok en schrijver, balanceert tussen culinaire creaties en smakelijke verhalen. Met een ongepolijste, experimentele aanpak en uitgesproken smaken creëert ze uitdagende gerechten. Ze is winnaar van het Gouden Kookboek. Ze brengt haar Indische, Italiaanse en gezonde achtergronden samen in haar innovatieve culinaire reis.

GIJSBREGT BROUWER

Gijsbregt is mede-oprichter van de Buik en leeft voor eten. Hij verkent dagelijks ontbijt, lunch en diner buiten de deur, en deelt zijn passie via verhalen, podcasts en lezingen. Zijn liefde voor eten drijft hem om anderen te inspireren via media-optredens en zijn betrokkenheid bij de Buik.

RIK JANSMA

Rik Jansma is een ervaren gastronomisch leider. Na 18 jaar bij sterrenrestaurant Basiliek in Harderwijk gekookt te hebben, maakte hij in 2022 de stap naar een nieuw avontuur bij 'Argentinië op de Veluwe'. Met zijn gedurfde visie en culinaire expertise leidt hij het keukenteam in het verkennen van een verfijnde interpretatie van de Argentijnse keuken, terwijl hij de erfenis van "Mijndert's trots" voortzet.

RENE WIND

René Wind is dit jaar ons lokale ere-jurylid. Hij is voormalig eigenaar en chef-kok van Restaurant de Kastanjeboom waar hij altijd bewoners en bezoekers wist te verrassen met heerlijke gerechten. In juni 2023 droeg hij het stokje over.

Winnaars Editie 2022

Wij feliciteren de winnaars van Texel Culinair 2022 van harte met hun culinaire overwinning!

Overall winnaar

RESTAURANT KOOK ATELIER OP OOST

Beste gerecht

BISTRO TEXELS GOUD

Themagerecht

HOTEL BRASSERIE REBECCA

Aanmoedigingsprijs

GRANDCAFÉ HET PLEIN

Met dank aan

PARTNERS VAN CULINAIR

VHC Jongens B.V.
Texelse Bierbrouwerij
AB Texel
VVV Texel

BESTE VRIENDEN

Hotel Kogerstaete
Fietsverhuur De Koog
Hotel Greenside
Strandpaviljoen Paal 21
Landhuizentexel.nl
Hotel Boschrand
Zandbank Texel
Bries20
NBC Eelman & Partners
Grand Hotel Opduin
Texelse Visspecialist/
Oude Vismarkt
Café De Kuip
Webjongens
Waddentax Texel

GOEDE VRIENDEN

Hotel Beatrix
Camping Coogherveld
Boutique Hotel Texel
Restaurant Kooger
Hotel Tatenhove
Hotel Zeerust
Bos en Duin Appartementen
De Tegelmeester
Van der Valk Texel
Zilte Zaken
Hotel Het Uilenbos
Van Egmond Schildersbedrijf
Zilt & Zo
Omnyacc Accountants
Van der Linde Fietsen
Vakantiepark De Bremakker
Internet Diensten Texel IDT
Kitesurfschool Texel
MB Adviesgroep BV
Landgoed Springtij
Bungalowverhuur
Vakantiehuizen Eldorado Texel
Proeflokaal Onder de pomp
Alpha Advocaten
Rekenmaatje
Stella Fietsen
Tuin Bouwbedrijf
Goënga Supermarkt & Slagerij

VRIENDEN

Appartementen Beatrix
Strandplevier Suites
Hotel Het Gouden Boltje
Hotel de Branding
Hotel-Brasserie-
Appartementen De Zwaluw
Appartementen Bosch en Zee
Hotel Tesselhof
Wijngaard De Kroon
Solexverhuur Texel
Bosma Woningstofering
Beauty Outline
Primera Mets
Autoservice Nollekoog
Bungalowpark Gortersmient
Galerie Posthuys
Beach Park Texel
Beach Active
Bosma Slapen & Meer
Duin Hotel Texel
Kolonist

Proef het eiland, drink het bier

Daar waar twee zeeën samenkomen in een robuust klimaat, brouwen wij Texels Speciaalbier. Daar ligt ons eiland. Met onze kop in de wind doen we het gewoon op onze manier. Onze ingrediënten hebben karakter. Dat proef je in elke slok en ervaar je in onze Texelse bierbrouwerij: daar komt alles samen. Wij zijn trots op ons eiland én ons bekroonde bier. Gebrouwen met ambacht, een goudeerlijke mentaliteit en een dosis eigenzinnigheid. Heerlijk schuimend Texels speciaalbier. Dat gunnen we iedereen!

Op Texel Culinair 2023 laten we u graag genieten van ons bekende Skuumkoppe, Zeebries Blond, Tuunwal Tripel, Jutters Bock, Springtij en Skuumkoppe 0.0. Ook dit jaar zijn wij weer trotse hoofdsponsor van dit mooie evenement in de dorpsstraat van de Koog. Wij staan met onze medewerkers van de Texelse Bierbrouwerij voor u klaar in de Texels bar op nummer 13 en vertellen u graag meer over ons bier. U bent van harte welkom!

Onze bieren

De Texelse bierbrouwerij brouwt op Texel 13 unieke speciaalbieren. Texels speciaalbier wordt gebrouwen van uitsluitend natuurlijke grondstoffen, waaronder Texelse gerst. Dat maakt al de speciaalbieren tot een puur product van Texel. Bieren met een bijzonder verhaal en een uitgesproken smaak. Hieronder 3 van onze speciaalbieren.

SKUUMKOPPE, European Beer Challenge goud 2023

Texels Skuumkoppe is een bovengistend donker tarwebier, gebrouwen van natuurlijke ingrediënten, waaronder Texelse gerst. Dit speciaalbier dat zijn naam ontleent aan de witte koppen op de golven van de zee, is vol van smaak met hints van karamel en abrikoos en heeft een romige, licht zoete afdronk. Texels Skuumkoppe is een bier dat bij ieder seizoen past. Een bier puur, robuust en recht door zee, net als Texel zelf. Alcoholpercentage: 6,0%

JUTTERSBOCK, Dutch Beer Challenge 2023

Texels Bock is een intens en gebalanceerd herfstbockbier. Texels Bock is ongefilterd speciaalbier dat zijn diepe robijnrode kleur en karamelachtige smaak dankt aan drie soorten cara-mout en geroosterd gerstemout. Een klein beetje gist onderin de fles zorgt voor een rijk en romig mondgevoel. Alcoholpercentage: 7,0%

TUUNWAL TRIPEL, Goud bij de European Beer Challenge 2023

Texels Tripel is een krachtig blond speciaalbier, gebrouwen volgens de traditie van de Belgische abdijbieren. Robuust speciaalbier met zijn kenmerkende zoetje en uitgesproken hopbitterheid. Alc. percentage: 8,5%

Je bent natuurlijk ook van harte welkom om langs te komen in Oudeschild bij onze brouwerij! Kom langs voor een Texels beleving, bezoek onze winkel of kom genieten op ons terras. Op **www.texels.nl/proeflokaal**

1 Kook Atelier Op Oost

Aardappeleters		6,50
SUPPLEMENT: Langoustines in verschillende bereidingen (+ € 1,00)		
Peen en ui		6,50
SUPPLEMENT: Langoustines in verschillende bereidingen (+ € 1,00)		
Boter, kaas en eieren		6,50
SUPPLEMENT: Langoustines in verschillende bereidingen (+ € 1,00)		
Waddenoester	PER STUK	3,50
Puur of gegratineerd	2 STUKS	5,00

Onze ode aan een pittige tijd is stilstaan bij waar we vandaan komen. De tijd van ruwe ambacht, eigen oogst, momenten van schaarste en van overvloed. Een periode van onzekerheid en nederige aandacht voor wat er wel is. Ooit uit noodzaak geboren, is nu uitgegroeid tot delicatesse. Herontdek de kracht van onze natuur en eigen teelt, anno nu met de oorsprong in het verleden.

2 Oudeland

Kapsalon PP	5,00
Socca	6,50
Time for Bubbles	6,50
Oesterzwam & Koffie	6,00
Opkikker	3,50

3 Isola Bella

Spaghetti aglio olio e pepperionia	5,00
Tagliatella al pesto	5,00
Ravioli Broccoli e salsiccini	6,50
Wisselende pasta	5,00
Wisselend gerechtje	3,50

4 Quinty's

Vegetarische tostones 5,00
Bakbanaan / rendang van spitskool en aubergine / spicy mango / avocado aioli

Texels lam 24 uur gegaard 7,00
Jus van zilte kruiden van Wadzilt / crispy funchi

Salted eggtart 3,50
Pastei met tonka-custard / salty eidooier

Quinty's hotsauce PER FLESJE 3,50
Gefermenteerde Madame Jeannette / gegrilde ananas / specerijen

Spicy pineapple margarita 8,00
De bekende cocktail met een beetje extra Pit van onze eigen hotsauce

Brad Pitt's cocktail 8,00
Miraval Rosé / granaatappelpit / munt

5 Wit-Lof Foodbar

Olijven met pit	3,50
Taco	7,50
Watermeloen	7,50
ALLES VEGAN!	

6 Hotel Brasserie Rebecca

Texels Rund	4,50
Bloemkool	3,50
Tarbot	7,95
Mango	5,25

7 Restaurant Passie

Octopus carpaccio	6,00
Surf en turf met brandade	8,50
Bitterbal van eendenlever	3,50
Watergruwel Passiestijl	3,50

8 De Haan Foodservice

Dumpling met pulled pork	3,50
Bánh mi	6,00
Zeebaars en fresh springroll van groenten met pit	8,00

10 Pakhuus Catering OFYR

Bifteki van Texels rund 5,00
met tzatziki en pitabrood

Rendang van jackfruit 8,00
Op flatbread met aardappelkaantjes en verse truffel

Texelse Runderstoof 8,00
Op flatbread met aardappelkaantjes en verse truffel

Gebakken schol 5,00
Met remouladesaus

Paella 8,00
Dagelijks vanaf 19.00 uur

11 Brouwerij Stokerij Texel

TX Gin Tonic 7,50
Inmiddels een Culinair klassieker. TX Gin met vlierbloesem tonic, grapefruit en komkommer. Geserveerd met een vleugje cranberry en een Texels bloemetje

TX Wodka Watermelon 7,50
Een verfrissende cocktail van TX Wodka en watermeloen. Geserveerd met munt en een Texels bloemetje

TX Wodka Sunrise 7,50
De Texelse zonsopgang in een glas. Een frisse cocktail van TX Wodka, sinaasappel en grenadine. Geserveerd met limoen en een Texels bloemetje

12 Bistro 110

Patatje Texels Lamsstoofvlees	5,00
Rib vingers	5,00
Homemade cheesecake	3,50

13 De Texelse Bierbrouwerij

Verwen uzelf met de beste Texelse speciaalbieren:

SKUUMKOPPE
Karaktervol donker tarwebier
(Alc. 6,0%)

SKUUMKOPPE 0.0
Alcoholvrij tarwebier
(Alc. 0,0%)

ZEEBRIES BLOND
Blond bier met zeevenkel
(Alc. 5,0%)

SPRINGTIJ
Stevig blond bier
(Alc. 7,5%)

JUTTERSBOCK
Intens en gebalanceerd herfstbockbier
(Alc. 7,0%)

TUUNWAL TRIPEL
Eigenzinnig eilandbier
(Alc. 8,5%)

Alle bieren zijn verkrijgbaar voor € 3,00 per glas.
De borg per bierglas bedraagt € 4,75.

14 The Juice Car

Wat is The Juice Car? *Wij zijn Meghan en Jordie en zijn in december 2021 gestart met The Juice Car in ons prachtige pand met binnentuin in Den Burg aan de Weverstraat. Wij staan voor gezond, lekker en een frisse ervaring met onze producten. Dagelijks hebben wij verschillende huisgemaakte baksels en daarmee toveren we elke dag bij onze gasten een lach op het gezicht. Ook serveren wij diverse groente- en fruitsappen, smoothies en bowls die gegarandeerd het gezondste in je naar boven halen.*

Wij hopen jullie te verrassen met onze gerechten voor dit weekend welke wij voorjullie hebben klaargemaakt om te proeven en te ervaren. Wij wensen jullie heel veel plezier!

15 Restaurant & Winebar RJ

Gouden Oester	5,00
Kalfszwezerik	8,50
Gazpacho	3,50
Aardbei	6,00

16 Pakhuus Catering Foodtruck

Een uitgebreid assortiment champagnes en heerlijke oesters met verschillende toppings

17 Burgers, Beers & Blues

Spicey Fries Gemaakt van aardappelen van Texels grond	3,50
Texas Chili Brisket Traditionele Texaanse stoofpot met Texels rundvlees	7,00
Hot as Hell Texelse runderburger met jalapenos en jalapenosaus	7,00
Sambalkaas Texelse kaas van kaasboerderij de Duinen	3,50

18 Brasserie Carakter Foodbar

Spicy gamba's	6,50
Iberico ribs	7,50
Flammkuchen	5,00
Chocoladezooi	1,50
Cocktails à la Carakter	9,50

19 Café Restaurant Sjans

Huisgerookte zalm	6,50
Larb Gai	3,50
Krokant geroosterde Schwein	9,50

20 Grandcafé Het Plein

Langzaam gegaarde picanha	6,50
Panna cotta	3,50

21 Pollo De Koog

Desem breekbrood	4,50
Baked potato	4,50
Chicken tenders	5,50
'Pittig' boutje	6,00
Pollo's kipkroketje	3,50

22 Crêpes & Co

Crêpes: Poedersuiker	3,50
Crêpes: Diverse toppings	3,50

Vakantie bij Villapark De Koog smaakt naar meer!

Villapark De Koog met 48 luxe villa's voor 4 tot 12 personen is de perfecte locatie voor een Texelvakantie op hoog niveau.
Wat dacht u van een villa met privé zwembad?

Meer info & reserveren:

www.krim.nl/villaparkdekoog

Klankbordgroep Texel Culinair

**Sinds dit jaar krijgt het bestuur ondersteuning van een groep jonge, lokale en enthousiaste Texelaars.
Met een frisse blik maken de knappe koppen hieronder Texel Culinair nog iets leuker en toegankelijker voor iedereen. Zij zijn samen met alle vrijwilligers onmisbaar voor het evenement!**

Thomas Wassenaar

29 jaar, woonachtig in De Koog. Opgegroeid in de hotel wereld. Sinds 2021 zelf hotelier.

Eliza Blom

21 jaar, geboren en getogen in De Koog. Ik studeer International Hospitality Management en werk al bijna 6 jaar bij de Taveerne.

Jordie Krab

30 jaar. Ik woon in Den Burg en heb met mijn vriendin The Juice Car

Myrna Hendriks

29 jaar, getrouwd met een Texelaar. Grote horeca liefhebber sinds mijn eerste baantje op een strandpaviljoen.

Stijntje van der Ploeg

28 jaar, ik woon in Den Burg en ben sinds 2020 eigenaresse van Grandcafé Het Plein in De Koog samen met mijn partner.

Dylan Koorn

24 jaar, geboren in De Koog. Voor mijn studie ben ik naar Leeuwarden gegaan. Na mijn studie ben ik weer terug naar Texel gekomen voor mijn werk bij De Wit Speciality Oils.

Openingstijden:
Ma t/m za 08.00 - 21.00 uur
Zo 09.00 - 18.00 uur
HET HELE JAAR DOOR

Hallo JUMBO

Den Burg en De Koog
Den Burg - Vogelzang 25 | De Koog - Nikadel 73

TATENHOVE BV
grondwerk bestrating groenvoorziening

IJsdijk 11 1792 CB Oudeschild
www.tatenhovetexel.nl

Boodschappen doen... ingrediënten... rustgevende muziek... tafel gedekt... kaarsen aan... lekker eten... en daarna...

...tijd voor Juttertje!

De populaire Texelse kruidenbitter, onze eigen specialiteit. In heel Nederland verkrijgbaar bij de betere slijter.

Bij ons vindt u een uitgebreid assortiment

dranken

o.a. vele Texelse specialiteiten, binnen- en buitenlands gedistilleerd, wijnen en bieren.

Sinds 1930

Altijd speciale aanbiedingen!

Voor deskundig advies bij uw keuze naar

Jan de Wit

Weverstraat 18, Den Burg
Tel. (0222) 312134)

úw topSlijter

LANDHUIZEN TEXEL

LUXE LANDHUIZEN OP TEXEL

Vakantievilla's voor 4 tot en met 10 personen met een ruime living en open keuken. Riante tuinen met veel privacy. Loungeterrassen met complete buitenkeukens. Kiest u voor een hottub of een buitendouche? Sauna, whirlpool of sunshower? De villa's zijn niet zomaar een slaapplaats tijdens uw reis, het is een manier van vakantie vieren. Geniet van rust en ruimte. Huisdieren zijn welkom.

Texelvakanties.nl

SCAN ME!

MEER INFORMATIE VINDT U OP: WWW.LANDHUIZENTEXEL.NL
BADWEG 32, 1796 AA DE KOOG INFO@LANDHUIZENTEXEL.NL +31(0)222317542