



Nieuwsbrief december 2005/januari 2006

Vindt u de winter ook zo gezellig? Lekker bij de haard zitten met een glas glühweïn, een frisse wandeling in het bos maken en daarna een geurige kop soep om weer warm te worden. En natuurlijk intens genieten van alle culinaire geneugten van deze feestmaand. Wij wensen u gezellige feestdagen en hopen u snel weer te zien in Westervelde! Wyncko en Ellen



Wild op wild

Het wildseizoen biedt elk jaar voor de keuken van de Jufferen weer een nieuwe uitdaging. We ontdekken nieuwe verrassende combinaties, maar gaan ook niet voorbij aan klassiekers zoals hazenpeper met rode kool en stoofpeertjes of fazant met zuurkool. We betrekken het wild en gevogelte direct van de jager. Wij werken al jaren samen met een aantal zeer kundige jagers die met respect voor de natuur de wildstand op peil houden. Bovendien gaat Wyncko zelf ook elk jaar een paar dagen op pad om wat hazen, wilde eenden of fazanten buit te maken. Het is min of meer traditie geworden dat de leerlingkok zo'n dag op de koude Groningse kleigrond mag meemaken. Dit jaar is onze leerling Richard Budde de gelukkige.

Richard: "Een unieke ervaring. Dit leer je op school niet!"

Glühweïn maken

Heerlijk voor na een winterwandeling: uw eigen glühweïn. Gebruik een liter droge rode huiswijn van uw plaatselijke supermarkt. De wijn zachtjes tegen de kook brengen met suiker (naar smaak), 1 kaneelstok, 6 kruidnagels, 1 steranijs, 1/2 citroen en 1/2 sinaasappel. 10 minuten laten trekken en heet serveren.

Reeënwandeling

Als je weet waar je moet kijken, kun je in de bossen rond De Jufferen heel wat reeën zien grazen. Op aanvraag begeleidt Wyncko kleine groepjes gasten bij wandelingen langs die plaatsen. In de maanden januari en februari op maandag t/m donderdag. Start: een uur voor de schemering. Reserveer van te voren en zorg voor stevige wandelschoenen!



(Foto: Alfred Oosterman)



Even voorstellen Jelle Huitema, chefkok (39)

"In september werkte ik vijf jaar bij De Jufferen Lunsingh. We hebben een flesje wijn opengetrokken na het werk om dat te vieren. In die jaren is er in de keuken veel veranderd. We zijn gegroeid in grootte, maar vooral in kwaliteit. Onze keuken is veel verfijnder geworden. Ik noem het 'kwaliteit in eenvoud': eerlijke en goede basisproducten. Zo hebben we ons eigen vee, een kruiden- en groentetuin en een boomgaard. We roken zelf de vis en maken verder alles zelf: soepen en sauzen, maar ook brood en ijs.

Ik ben in contact gekomen met Wyncko en Ellen toen we een half jaar in Groningen woonden. We zijn uit het westen weggegaan omdat we onze dochter Hiske niet op een bovenhuis wilden laten opgroeien. De sfeer en de locatie van De Jufferen spraken me meteen aan. Ik heb bij heel wat exclusieve restaurants gewerkt, maar het persoonlijke en kleinschalige van De Jufferen past eigenlijk beter bij mij."

"Ik vind het belangrijk dat iedereen kan meedenken. Dat geeft de mensen een betere band met het bedrijf en stimuleert ze om zichzelf te ontwikkelen. Een voorbeeld: we passen elk kwartaal de kaart aan. Dat doen we met alle koks én de leerling. Iedereen mag ideeën inbrengen en als dat een goed idee is, neem ik het mee in de nieuwe kaart." (foto Alfred Oosterman)

Serveer uw gasten als welkomstdrank een sprankelend aperitief. Schenk een bodempje amaretto in een champagneglas. Doe er een druppel gin bij en vul het bij met mousserende witte wijn. Voor een extra feestelijke accent strooit u er wat amandelschaafsel op.

Ruikertjes uit de tuin

Je móet er even aan voelen of ruiken: de prachtige boeketjes die de tafels van De Jufferen sieren. Greta Tonckens maakt elke week nieuwe ruikertjes in haar eigen werkplaats. De bloemen haalt ze het liefst uit de tuin of het bos. Zo past elke decoratie altijd bij het seizoen!



'Zonder titel' van Tamara Muller

Grote schoonmaak

De eerste dagen van het nieuwe jaar houden we bij De Jufferen Lunsingh altijd grote schoonmaak. Dit jaar komt er ook een grote opknappbeurt bij. Wij zijn gesloten van 31 december t/m 11 januari. Vanaf donderdag 12 januari (dan hebben we een vast menu) bent u weer welkom!



Greta aan het werk in haar werkplaats.

Schildersgezin in Museum De Buitenplaats

Moeder Clary Mastenbroek en vader Wout Muller waren zo inspirerend bij hun schilderwerk, dat dochter Tamara Muller in de voetstappen van haar ouders is getreden. Het gezin exposeert t/m 5 februari 2006 in Museum De Buitenplaats in Eelde. www.museumdebuitenplaats.nl, tel. (050) 309 5818.

De Jufferen Lunsingh, Hoofdweg 13, 9337 PA Westervelde, (0592) 612 618
E-mail: de.jufferen.lunsingh@wxs.nl, website: www.dejufferenlunsingh.nl