



Nieuwsbrief nummer 9, december 2006

Dit najaar maakte chefkok Jelle een inspirerende reis naar Turijn. Daar werden de Terra Madre en de Salone del Gusto georganiseerd. Het draaide om ambachtelijk gemaakte en lokale producten. Aangezien dat precies is wat wij belangrijk vinden, was dit dé reis voor Jelle. Een extra stimulans om—juist in deze maand van overvloed—te blijven zoeken naar verantwoord gemaakte producten uit de directe omgeving. Tot ziens bij De Jufferen!
Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



Terra Madre: ambachtelijk koken

Als een van de duizend chefs uit de hele wereld was Jelle Huitema van De Jufferen uitgenodigd om deel te nemen aan de Terra Madre in Turijn (26 t/m 30 oktober). Jelle: “Dit is een congres voor ambachtelijke en kleinschalige producenten wereldwijd. In workshops en discussiebijeenkomsten werd gesproken over thema’s als duurzaamheid, biodiversiteit, lokale ontwikkelingen en lokale producten. De Terra Madre is een belangrijk platform voor uitwisseling van informatie en het delen van elkaars ervaringen.”

Het wildseizoen is weer aangebroken. Bij De Jufferen geniet u volop van verrukkelijke gerechten met haas, fazant, wild zwijn en hert. Aansluitend op de ervaringen van chefkok Jelle bij de Terra Madre is dit vooral interessant omdat het producten uit de directe omgeving zijn. Verser kan het niet!



Lokale producten

Zoals Jelle merkte op de Terra Madre, is er in de gastronomie steeds meer interesse naar kleinschalig geproduceerde producten. “Bij De Jufferen verbouwen we zelf kruiden en groenten, we kopen lokaal asperges en vlees in en ook de kazen komen uit de omgeving,” aldus de geïnspireerde chefkok. “Des te leuker is het om te kijken of er nog meer mogelijkheden zijn voor zulke mooie lokale producten uit de directe omtrek.”

Hallo! Ik ben...

Ineke Bonder (50), vanaf het begin (augustus 1999) bij de huishoudelijke dienst van De Jufferen. Ook verzorg ik het ontbijt en vergaderingen.



Lekkerste gerecht van deze kaart Ik ben dol op vis, dus de kabeljauw in truffel-brioche is veruit mijn favoriet.

Mooiste kamer Kamer twee: die is lekker ruim en heeft een geweldig uitzicht.

Sterk punt van De Jufferen Als de gasten aan het ontbijt verschijnen met hun pantoffels aan, heb ik het idee dat we geslaagd zijn. We proberen ze het gevoel te geven dat ze voor de duur van hun verblijf een beetje 'eigenaar' zijn van ons huis.

'Jufferendag van het jaar' De eerste dag na de zomervakantie, als we allemaal weer aan het werk gaan. We zijn dan helemaal bijgetankt en hebben elkaar veel te vertellen.

Ideale kerstplek In het plaatsje Zoutelande op Walcheren huren we met enige regelmaat een prachtige vakantievilla, vlak bij het strand. Daar zou ik graag de kerstdagen doorbrengen met ons hele gezin, met aanhang.

Wie bewonder je het meest? Nelson Mandela: hij heeft kans gezien om, ondanks alle narigheid en onrecht in zijn leven, positief in het leven te blijven staan.



Het hout ligt te wachten tot het de Cognackamer mag verwarmen in de prachtige oude Franklin-houtkachel. Hoewel de temperatuur buiten nog steeds heerlijk zacht is, is het binnen toch extra gezellig borrelen, in de fauteuils bij het knappend haardvuur. Ineke (zie hierboven) zit al klaar!

Salone del Gusto: Walhalla
Tegelijkertijd met de Terra Madre werd in Turijn de Salone del Gusto gehouden. Jelle: "Dat is een Walhalla voor mensen die van eten en mooie producten houden. Enorme hallen gevuld met bijzondere producten over de hele wereld, gepresenteerd in 5000 kraampjes. Kaas, wijn, brood, kip, vis, worst, hammen, peulvruchten, ijs, koffie, rijst, groenten... En alles was te proeven!"



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