



Nieuwsbrief nr. 5, februari 2006

De Jufferen Lunsingh is in het nieuw gestoken. De muren en de vloeren hebben een nieuw kleurtje en met onze stiliste hebben we alles opnieuw ingericht. Handiger, maar vooral gezelliger. In deze Nieuwsbrief krijgt u een voorproefje. Komt u gauw kijken? Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



De Jufferen in een nieuw jasje

“We hebben bij deze aanpassing gezocht naar kleuren die het karakter van de ruimtes benadrukten,” vertelt Ellen. “Daarom is het *restaurant* vriendelijk en licht gehouden; de serre is echt een verlenging van de tuin. De *kleine kamer* heeft een klassieke sfeer en de *cognackamer* is nóg intiemer dan hij al was. Bij de keuze van de kleuren en de inrichting hebben we veel steun gehad van stiliste Elise Klinkert. Dank zij haar fantastische invallen is het zo’n mooie eenheid geworden. En nog steeds onmiskenbaar De Jufferen!”

Nieuwe website!

De nieuwe Website van De Jufferen Lunsingh is (bijna) online! Met veel foto's, actuele informatie en leuke wetenswaardigheden. Kijk vanaf circa 1 maart op www.dejufferenlunsingh.nl.

Roken en drogen

Zoals u weet, staat het ambacht bij ons hoog in het vaandel. We streven ernaar om alles zelf te maken. Soepen, sauzen, terrines, paté's, taarten, ijs, brood, rauwe hammen: alles wordt door de koks vers bereid. En dat laatste, daar zijn we zijn best een beetje trots op. Want daarbij komt een heleboel kijken. Allereerst moet je zorgen voor eersteklas vlees. Een mooie nek van een scharrelvarken wordt tussen de vier en zes weken nat gepekeld. Dat doen we in een zoutoplossing waaraan allerlei kruiden en specerijen zijn toegevoegd. Vervolgens laten we de nek zes tot acht weken drogen in een speciale ruimte. In die periode worden de hammen een dag licht gerookt. Dit zorgt voor een fijnere smaak en extra conservering. Nu komt het aan op ervaring: de hammen worden pas vacuümverpakt en opgeslagen als ze genoeg zijn ingedroogd. Dit is puur *Fingerspitzengefühl*. De hammen kunnen ‘naturel’ worden opgeslagen, maar we verrijken ze ook wel met een kruiden- en specerijenmengsel om ze een echt ‘Jufferen karakter’ te geven. Foto: Alfred Oosterman



Even voorstellen: Ettina Holman (44, bediening)

“Ik herinner me goed dat ik binnenstapte voor mijn sollicitatie. Het zag er anders uit dan ik gewend was, alles stijlvol met linnen ingedekt. Het gesprek met Wyncko was leuk en ik voelde me al snel op mijn gemak. Dat is drie jaar geleden. Gelukkig had ik fijne collega's en al snel draaide ik lekker mee. De uitgebreide wijnkaart was wennen – boeiend om daar nieuws over te ontdekken. Mijn wijnsmaak is dan ook veranderd: genieten! Vóór De Jufferen werkte ik als adviseur en trainer personeel en organisatie, met name binnen de gezondheidszorg. Ik zou niet meer terugwillen, alleen al omdat die sector wel wat meer van de gastvrijheid van de Jufferen zou mogen hebben.

Ik ga altijd met veel plezier naar mijn werk, het is een omgeving waar ik me thuis voel. Het landschap, de rust, de sterrenhemel als ik 's nachts naar huis ga, maar bovenal het ongedwongen contact met de gasten! Ik vind het leuk als mensen zich bij ons thuis voelen en wij ze een onvergetelijk verblijf kunnen bieden.”



*Zelf inspiratie opdoen?
Kijk op de website van
stiliste / kunstenaress Elise:
www.eliseklinkert.nl*

Links: de kleine kamer heeft een stijlvolle witte muur met een fraai stilleven en een gewaagde gouden muur (zie eerste pagina).

Linksonder: de cognackamer heeft een warmrode muur. Ellen: “Die kleur benadrukt het intieme karakter van de ruimte.”



Onder: het restaurant, met een lichtgroene muur. Ettina: “De kleurcombinaties zijn goed gekozen. Bijzonder hoe de lichtinval speelt met de kleuren, waardoor de sfeer in de loop van de dag verandert.”



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