



Nieuwsbrief nummer 12, juli 2007

Hebt u wel eens een wandeling gemaakt op ons terrein? Nadat onze varkens een stukje land bij de schaapskooi hebben omgetoverd tot het meest vruchtbare plekje op het erf, heeft Wyncko daar een tweede moestuin van gemaakt (zie de foto hieronder). We verwachten deze zomer (als het weer wil meewerken) een overvloed aan tomaten, courgettes, pepers, verschillende soorten pompoenen en suikermaïs. Tot ziens!

Wyncko Tonckens en Ellen Drenth



#### Jongste telg in de nieuwe moestuin

Als u weer bij ons te gast bent, is de kans groot dat u kennis maakt met onze jongste telg. Odie is een flatcoated retriever van inmiddels tien weken. Zoals het een jong hondje betaamt, vindt Odie alles leuk wat hij tegenkomt. Vooral de moestuin, waar je zo geweldig tussen al die planten en groenten kunt ravotten. Het is alleen zo jammer dat de baas dat niet leuk vindt...

Bij De Jufferen Lunsingh kunt u de honing van Bertus Tonckens kopen. Er is koolzaadhoning, hulsthoning en bloemenhoning in grote en kleine potten. In het restaurant serveren we honingraat als zoet contrast bij de kaasplank.

#### Nieuw: bezige bijenkijkkast

Achter in de tuin van De Jufferen Lunsingh, vlak bij de schaapskooi (en de nieuwe moestuin) hebben wij een aantal bijenkasten staan. Ze worden verzorgd door imker Bertus Tonckens, die samen met zijn zoon Hans totaal zo'n vijftig bijenvolken heeft. Bij de kasten in onze tuin kunt u sinds kort ook zien hoe het er in zo'n kast aan toe gaat. Er is een platte constructie gemaakt met doorzichtige wanden, waarin de bijen te zien zijn terwijl ze aan het werk zijn. Als u daarnaar kijkt, weet u direct waar de uitdrukking 'een bezige bij' vandaan komt!



Hallo! Ik ben...

*Jessica Hulshof (35), werkt sinds twee jaar in de linnenkamer, verzorgt het ontbijt en is gastvrouw.*

**Leukste aspect van je werk:** Het contact met de gasten. Dat ze je opzoeken om afscheid te nemen als ze vertrekken. Een groepje dames is eens voor ons gaan zingen, toen onze collega's Anja en Ineke 50 jaar werden. Dat was fantastisch.

**Mooiste ruimte bij De Jufferen:** Het buitenterras. De vogels die zingen, de konijntjes die voorbij hippen...

**Welke tafel zou jij reserveren?** In de serre, aan het raam. Een bijzondere plek: je kunt naar alle kanten de tuin in kijken.

**Mooie herinnering:** Tjonge... Laatst kwam Bertus langs toen we in de keuken bezig waren. Hij vroeg: 'Horen jullie de lindeboom?' Die zoemde helemaal van de bijen die erin zaten.

**Wat vind jij uniek aan De Jufferen?** Dat het allemaal zo gewoon is. Ik hoor ook vaak van de gasten dat ze dat prettig vinden. Ze voelen zich helemaal op hun gemak.



*De Jufferen Lunsingh op Noorderzon Festival!*

*Dit jaar kunt u op het Noorderzon Festival genieten van een 3-gangenmenu van De Jufferen. De Zaaister, groothandel in biologische producten, heeft een aantal koks uit Noord-Nederland gevraagd om een dag een menu te serveren. Op woensdag 22 augustus 2007 is het de beurt aan De Jufferen. Uitgangspunt is de nieuwe productlijn van de Zaaister: 'Puur Noord-Nederland'. Het festival duurt van 16 t/m 26 augustus.*



**Alle keukenkruiden uit eigen tuin**

Ook in de 'oude' kruidentuin groeit alles dat het een lieve lust is. Mede dankzij de zachte winter en het warme voorjaar, en natuurlijk de aandacht van onze tuinman, komen vrijwel alle kruiden die in de keuken gebruikt worden uit onze eigen tuin. Op dit moment zijn er rijpe kruisbessen die we tot een compote voor bij de nagerechten of de kaas zullen verwerken.

**Vlierbloesemchampagne van Erik**

Afgelopen maand hebben wij afscheid genomen van onze kok Erik de Roode. Hij gaat een nieuwe uitdaging aan in Norg. Een mooie stap voor hem, jammer voor ons. Want mede dankzij zijn enorme inzet, collegialiteit en loyaliteit is de keuken van De Jufferen zo als hij nu is. Gelukkig heeft Erik ons vlak voor zijn vertrek nog een mooie erfenis nagelaten. Hij heeft de bloesem van de bloeiende vlierstruik verwerkt tot 'vlierbloesemchampagne'. Het is een licht gegiste vlierbloesemwijn die uitstekend geschikt is voor een heerlijke vliersabayon. Deze combineren we deze zomer met de honing van Bertus en mooi rijp rood fruit. Als dát geen bezoekje aan De Jufferen Lunsingh waard is...



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