

# Gastvrouw met een **STER**

Het was beslist geen toeval dat Arnold van Doesburg en Ellen elkaar ontmoetten. Zij bleken voor elkaar bestemd. Samen maakten ze van Het Oude Jachthuis in Eursinge een sterrenrestaurant. Later kookten ze de sterren van de hemel in hun Bed & Breakfast en Table d'Hôtes. Nu is het door hen gecreëerde paradijs nog steeds uniek als het gaat om een welkome ontvangst en het werken met eerlijke kruiden en ingrediënten. Het liefst uit eigen tuin.

**E**igenaresse Ellen wil iedereen die arriveert meteen het gevoel geven dat ze thuis zijn. Daar gaat ze heel ver in. Zo bereidt ze alle maaltijden tot in detail voor en heeft ze de wijn al ingeschonken als de gasten in haar Bed & Breakfast aankomen. 'Soms verbazen ze er zich over dat het mij lukt in de tijd dat ze parkeren de tafel met de amuses en aperitieven klaar te zetten. Voor mij is er geen andere weg. Het is echt een passie.'

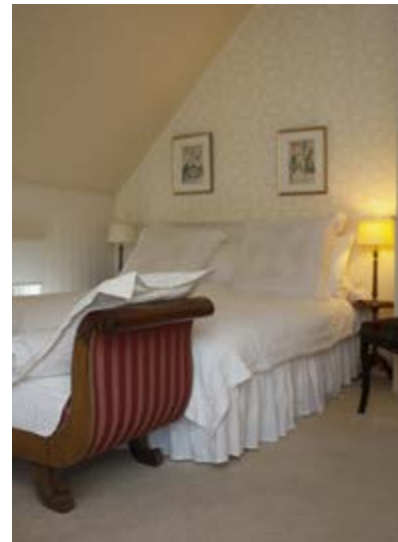
Het verwennen van gasten is een liefde die ze deelt met haar man. Al in de jaren zestig ontving hij een

Michelinster voor zijn gerechten. Die hield hij zestien jaar lang. 'Wij waren één van de eersten van de vier noordelijke provincies met een ster en veel later ook voorlopers bij het werken zonder kaart.'

Leidraad was en is de Frans-mediterrane keuken. 'Er bestaat zelfs een eigen kookboek van mijn man. Ik ben pas geleden begonnen die gerechten opnieuw te maken en geef er mijn eigen vrouwelijke touch aan. We hebben allebei een voorliefde voor het werken met kruiden. Hij is een echte fan van dragon. Ik houd meer van iets subtielere smaken zoals die van basilicum en het bloemetje van de bernagie ofwel het komkommerkruid.'

## Liefdesnestje

In hun eigen Bed & Breakfast is één van de beide kamers naar het komkommerkruid genoemd. Niet geheel toevallig, want door de met roedes opgedeelde ramen is er zicht op de kruidentuin. Le Gui, de naam van de andere kamer, verwijst naar de maretak. Deze is ingericht als een liefdesnestje waar de kozijnen van de ramen de omliggende weilanden als bij een schilderij omlijsten. Met lichte kleuren, planken waarop handdoeken als boeken liggen tentoongesteld, een zilveren hart aan de deur en details als mandjes met een scheermes, tandpasta en tandenborstel geeft Ellen gasten daar het gevoel dat zij meer dan welkom zijn. 'Zelfs boeken kunnen ze hier gewoon uit de bibliotheek op de gang pakken. Zoals bijvoorbeeld de laatste van Saskia Noort'



Omdat haar man het nu iets rustiger aan doet, wil Ellen de geschiedenis zoveel mogelijk zelf voortzetten. 'Dit huis schreeuwt immers om gasten. Het was in 1910 al een logement en vroeger ontvingen we hier ook vele bekende Nederlanders.' Geheel in die traditie verzorgt Ellen regelmatig een Table d'Hôtes, een maaltijd met streekproducten waarbij verschillende gasten en ook de eigenaresse zelf aanschuiven.

'Er is op zo'n avond plaats voor twaalf personen aan de grote tafel die ik dek in de kamer of in de keuken. Vaak kondig ik zo'n avond aan op Facebook of LinkedIn en eten ook de gasten uit de Bed & Breakfast mee.' Dat ze niemand twee keer hetzelfde serveert, is iets anders dat bij haar perfectionistische inslag past.

## Beloning

Terwijl Ellen over alle warme contacten vertelt, serveert ze water waarin een bloemetje van de Oost-Indische Kers drijft en cake met een dot slagroom die op smaak is gebracht met vanillesuiker. 'Het is heel intensief om alles zo voor te bereiden, maar er is geen grotere beloning dan in het gastenboek terug te lezen dat een gast zich in jaren niet zo verzorgd heeft gevoeld.' ■

HET OUDE JACHTHUIS  
EURSINGE 2 | EURSINGE (DE WOLDEN)  
06-23394506 | WWW.HETOUDEJACHTHUIS.NL

## BOEK NU EEN WEEKEND!

Weekendarrangement: 1 overnachting met prestigieus ontbijt, aanschuiven aan de Table d'Hôtes. Genieten van bijzondere gerechten met bijpassende wijnen. Normale prijs € 295,- nu voor € 250,- (2 personen all-in)

En/of weekend arrangement van 2 nachten. Arriveren op de vrijdag en dan de zaterdag aanschuiven aan de Table d'Hôtes. Normale prijs € 395,- nu voor € 350,- (2 personen all-in)