



HOTEL & RESTAURANT
WESSELING
SINDS 1662

Het oudste familiehotel van Nederland biedt al sinds 1662 sfeervol onderdak aan gasten die willen genieten van prachtig Drenthe. Eigentijds en stijlvol overnachten, met een menukaart waar duidelijk aandacht aan is besteed. Ontbijt, lunch en diner in Franse stijl. Verrassend en culinair genieten, tussen twee nationale parken. Voor prijzen, reserveren en meer informatie kunt u terecht op www.hotelwesseling.nl ♦

GRAND CAFÉ
DE BRINK

Direct tegenover het stijlvolle familiehotel vind je dit gezellige grand café. De ideale tussenstop voor de fietser of wandelaar, een unieke locatie voor een ongedwongen familie- of bedrijfsfeest. Een houtkachel, warm interieur en twintig soorten bier maken dit tot een plek waar je makkelijk wat langer blijft hangen. Kijk voor meer informatie op www.grandcafedebrink.nl ♦

EIGEN HAARD IS GOUD WAARD

“Wat je van ver haalt, is lekker”, luidt het bekende gezegde. Volkomen onzin natuurlijk. Om te zorgen dat producten hier vers gegeten kunnen worden, wordt vaak gewerkt met conserveermiddelen, duur transport en oneerlijke handel.

Tegenwoordig zie je juist dat grote chefs steeds meer teruggaan naar de oorsprong. Vlees uit de regio, groenten uit de tuin en zoveel mogelijk zelf klaar-maken. Dan weet je precies wat je in je mond stopt en wat er mee is gebeurd. Huisgerookte zalm, een eigen moestuin en een keur aan streekproducten.

Was lokaal en eerlijk vroeger vooral het domein van de milieubewusten, nu zijn veel meer mensen bezig met het ontstaan van hun maaltijd. Ben je je bewust van de ingrediënten, proef je dat namelijk direct terug in het gerecht. Goed nieuws voor de liefhebbers van (h)eerlijk eten! ♦



REDACTIONEEL



Beste mensen,

Al vanaf 1662 verstaan ze hier aan De Brink in Dwingeloo de kunst van de gastvrijheid. Ook wij lopen al een poosje mee.

Natuurlijk zijn we hartstikke vereerd om deel uit te maken van een lange familiegeschiedenis. Toch staan we met beide benen in het hier en nu, we zoeken steeds weer naar mogelijkheden om te vernieuwen.

Zo kunnen gasten terecht op een terras aan beide zijden van de straat, koks hun eigen ingrediënten plukken in de aangelegde moestuin en festivalgangers een heerlijke risotto bestellen bij onze hoogsteigen foodtruck. We zijn erg trots op het resultaat! Zo trots zelfs, dat we dit het liefst vertellen aan iedereen die bij ons eet, drinkt of logeert.

Er zitten geweldige verhalen achter ons bedrijf, de producten en de omgeving. In de snelle en hectische 21ste eeuw wordt er helaas niet altijd tijd genomen om die verhalen te horen.

Met deze bourgondische krant willen we daar verandering in brengen. We nemen je terug naar de oorsprong van ons bedrijf. De oorsprong van onze smaakvolle producten, onze enthousiaste medewerkers en van de omgeving. Lees 'm rustig door, geniet van je verblijf en neem er eentje extra mee voor de buurvrouw.

Beleef als lezer de passie die wij elke dag ervaren in ons mooie stukje Dwingeloo! ♦

Op het goede leven,
Mark & Annemarie Bergmans-Wesseling

CATERING BUITENSHUYS



Met zorg bereide producten, met aandacht neergezet. Dat is de aanpak van deze professionele cateringservice.

Door de jarenlange ervaring inzetbaar waar en hoe je maar wilt. Een kok op een unieke locatie, een team voor in een onderbezette keuken of een compleet 6-gangen diner bij u thuis? Kijk op www.buitenshuys.nl ♦

WESSELING ON WHEELS



Sinds kort heeft het hotel haar eigen food-truck. Heerlijke gerechten uit de keuken van Wesseling worden op locatie bereid met Big Green Eggs.

Speciale wensen wat betreft gerechten en sfeer? Wesseling on Wheels kan worden uitgebreid met een terras, eigen muziekinstallatie en flexibele bedouin tent. Zelf te boeken via www.wesselingonwheels.nl ♦

ON WHEELS OP TOER



Foodtrucks zijn ongekend populair. Niet vreemd, als je stilstaat bij de grote veelzijdigheid van deze mobiele catering. Wesseling on Wheels, de gloednieuwe foodtruck van het hotel, gaat buiten de gebaande paden met een verrassende catering.

Met de Big Green Eggs, voor een mals en sappig resultaat, kan deze foodtruck overal worden geboekt. Catering op locatie voor kleinschalige feestjes of grote evenementen, van een goed stuk vlees tot een verfijnde visrisotto. Want genieten hoeft niet duur te zijn. Altijd lekker, authentiek en verrassend! Wesseling on Wheels is niet voor niets een graag geziene gast op festivals en bruiloften. Heb jij 'm al gespot? Bekijk het tourschema van deze culinaire krachtpatser. ♦

27 & 18 AUGUSTUS:
 ZOMERFAIR DWINGELOO

24 & 25 SEPTEMBER:
 SMAAKMAKERSFESTIVAL IN DE WIJK

Dry-Ageing: Een culinaire revolutie

Zeg je Drenthe, zeg je droge worst. Maar ook rundvlees is geschikt om te drogen. Sterker nog, eigenlijk eten we rundvlees veel te vers. Zoals ook oude kaas smaakvoller is dan jonge kaas, zo doet een tijdje rust veel voor de smaak van rundvlees.

Voor de ultieme smaakbeleving moet een goed stuk vlees minimaal een aantal weken rijpen aan het bot. Vroeger gebeurde dat bij de boer in de schuur, tegenwoordig zijn daar speciale koelcellen voor. Net als bij kaas verschijnt er om het vlees een donkere korst. Na het rijpen snijd je deze weg en komt er een supermals stuk vlees naar voren.

Dit proces van lange rijping heet dry-ageing. In principe zou je dit ook thuis kunnen doen, mits het stuk vlees groot genoeg is en de temperatuur stabiel blijft. Je moet dus wel bereid zijn om een ossenhaas van een paar kilo minstens een maand in een gesloten koelkast te houden. Even geduld, maar dan heb je ook wat! ♦



Op de kaart!

ZOET-PITTIGE SPARERIBS

met een marinade van ketjap, sambal, laurier en mosterdzaad

{ € 21,00* }

*ruim 500 gram p.p. bij Grand Cafe de Brink

TOP SECRET

GEHEIME APPELCAKE

Meer dan 50 jaar geleden ontwikkelde bakker Egbert Warnders uit Eemster een geweldig recept voor appelcake. Deze appelcake, die hij speciaal voor Hotel Wesseling bakte, werd al snel een legende in de wijde omtrek. Omdat-ie zo ontzettend lekker is, maar ook omdat het recept absoluut topgeheim was. Wie het ook probeerde, alleen de bakker wist wat er in de appelcake ging.

Toen Egbert overleed, leek het dus einde verhaal voor de appelcake. Maar niet getreurd! Toevallig had de bakker vlak voor zijn dood besloten het recept op te schrijven. Dit roemruchte recept werd vervolgens overgedragen op bakker Van Vilsteren uit Diever, die deze nog dagelijks bakt. Bij deze overdracht moest hij tekenen voor geheimhouding, opdat het recept een levende legende zou blijven. Wie dus wil genieten van een puntje geschiedenis, moet nog altijd naar Dwingeloo! ♦

Volop zomeren in Dwingeloo



~ Ontvangst met zomerse cocktail en amuse
 ~ 2 overnachtingen in een comfortabele tweepersoonskamer inclusief 2x uitgebreid ontbijtbuffet
 ~ 1x 3-gangen keuzediner op dag van aankomst
 ~ Bezoek aan Giethoorn (Hollands Venetië) incl. rondvaart

{ € 99,50 p.p. }

Voor al onze andere arrangementen, kijk op www.hotelwesseling.nl
 *(o.b.v. een tweepersoonskamer/eenpersoonskamertoeslag € 15,00 per nacht)

SMOKIN' SALMON

Huisgerookte zalm biedt zo z'n voordelen. Zo heb je zelf controle over de snijwijze en het rookproces. Bij Hotel Wesseling zijn de plakjes net wat dikker gesneden dan je gewend bent en hanteren ze hun eigen pekelmethode. Aan de Big Green Egg en de Jack Daniels houtsnippers dankt deze delicatessie haar zachte smaak en verrassende bite. Zeker een aanrader! ♦

Likeur 1662

Geen sterk verhaal zonder straffe borrel! De historie van Hotel Wesseling is vereeuwigd in deze koperkleurige likeur, vernoemd naar haar ontstaansgeschiedenis. Een zachte likeur, niet te zoet en zeker niet te sterk. Goed gezelschap voor een aperitief, diner of sfeervolle avond. ♦

KOFFIEBONEN OORSPRONG

Goede koffie wordt niet alleen bepaald door de bonen en het brandproces. Ook de oorsprong bepaalt voor een groot deel de smaak en zorgt ervoor dat je gerust van je kopje kunt genieten. Zeker bij koffieplantages is oneerlijke handel namelijk aan de orde van de dag. Biologische koffiebranders zoals Peeze, zetten zich in voor het welzijn van de wereld. Hotel Wesseling schenkt al meer dan vijfendertig jaar deze heerlijke klimaatneutrale koffie. Dat proef je. ♦

KRUIDEN

Naast Hotel Wesseling ligt een prachtig moestuintje. Daar halen de koks dagelijks hun ingrediënten en decoratie voor de maaltijden. Altijd dagvers, biologisch en van het seizoen.

Bovendien biedt de tuin een grote inspiratiebron voor de koks: ze bouwen de gerechten op de kaart als het ware om de ingrediënten heen.

Alle voordelen van een moestuin?

- Als je goed plant, geniet je het hele jaar door van seizoensproducten
- Altijd dagverse groenten en kruiden
- Geen onnatuurlijke bestrijdingsmiddelen nodig
- Inspiratie voor kookkunsten
- Kruiden die je gebruikt, groeien gewoon weer aan
- Gezellige uitstraling ♦

VAN DRENTSE BODEM



Oost west, thuis best! Al werken de keukens aan de Brink met invloeden uit de hele wereld, producten uit eigen regio krijgen alle waardering.

'Drents Goed' is het label dat een keur aan heerlijke streekproducten uitbrengt. Levenswaren van hoge kwaliteit, gemaakt door lokale ondernemers met hart voor de zaak. Jam, sap, kaas, gebak... Drenthe is smaakvoller dan je denkt! Het label heeft ook de mosterdsoep die in het hotel wordt geserveerd, toegevoegd aan haar vaste assortiment. Deze zacht pittige soep met stukjes droge worst is een echte publiekstrekker. Daar komen de gasten voor terug! Door het label is deze favoriet nu ook in de betere regionale supermarkt verkrijgbaar. ♦

De man en zijn maal

Ieder product, ieder gerecht en ieder mens heeft zijn oorsprong. In deze reeks leren we inspirerende personen kennen aan de hand van hun lievelingsgerecht.

Maafe

Wat tomatensaus is voor de Italianen, is maafe voor de West-Afrikanen. Maafe is een kruidige stoofpot, met een basis van tomaten en pindakaas. Met pindakaas? Het klinkt misschien gek, maar de Afrikanen zijn er dol op. Ook in Amerika is deze authentieke stoof enthousiast ontvangen. De pinda's zorgen voor een mooie combinatie van zoet en zout, die je kunt afmaken met je eigen ingrediënten. Lam, kip, rijst, zoete aardappels... elke regio en familie zijn eigen variant.

"Mijn moeder maakte hem met bakbanaan, echt mijn favoriete gerecht." Boubacar Potty Bah uit Conakry werkt in de keukens van Hotel Wesseling.

"Toen ik in 2010 naar Nederland kwam, heb ik zelf maafe proberen te maken. Maar al heb je de ingrediënten, het proeft toch anders." Zo zie je maar hoe producten per locatie in smaak kunnen verschillen. In Dwingeloo vertrekken ze daarom vanuit de oorsprong en de smaak van de ingrediënten. Dan houd je zelf de controle over wat er in je gerecht gaat.

Bron van inspiratie

Boubacar loopt door de keukens naar buiten, waar het hotel annex grand café haar eigen moestuin heeft aangeplant. Daar plukken de koks zelf de benodigde ingrediënten voor de gerechten. "We verzinnen zelf het menu", vertelt Boubacar trots. "Deze moestuin dwingt ons maaltijden om de groenten en kruiden heen te bouwen. Nu ben je voor je ideeën niet meer beperkt tot het keukenblad." Een bron van ingrediënten en inspiratie voor de uitgebreide kaart. Daarnaast is er natuurlijk niets zo romantisch als het plukken van je eigen ingrediënten.

Boubacar heeft zichtbaar plezier in z'n werk. Iets dat hij zich vroeger niet had voor kunnen stellen: "In Guinea zie je alleen maar vrouwen in de keukens. Ik had er nooit over nagedacht dat koken voor mij als man een optie zou zijn." Tot hij na zijn inburgering kennismakte met de mogelijkheden op de Nederlandse arbeidsmarkt. Nu staat hij elke dag in de keukens en volgt de koksopleiding in

Meppel. "Door te koken heb ik toch het idee dat ik weer een beetje naast mijn moeder sta."

Uitdagingen

Want ondanks zijn vrolijke voorkomen, heeft de jonge kok het niet makkelijk gehad. "Ik had graag bij mijn ouders gewoond, maar nu sta ik er alleen voor in een vreemd land. Daar word je niet jonger van." Toch is het laatste wat hij doet bij de pakken neer gaan zitten. "Wie niet knokt, mag ook niks verwachten. Ik zie er een uitdaging in om dingen die niet mooi zijn, toch mooi te maken."

Boubacar kijkt naar alles wat er wél mogelijk is. Hij neemt verantwoordelijkheden, grijpt kansen aan en kan door die instelling ook rekenen op hulp van anderen. Zo krijgt hij zijn opleiding vergoed van Hotel Wesseling, in ruil voor zijn werk in de keukens.



Een ruime blik in Nederland

Nederland heeft zijn blik verruimd, op meerdere manieren. Zo kookt de jonge moslim regelmatig met wijn en varkensvlees en proeft hij alles voor. Iets dat moslims in Guinea niet zo snel zouden doen. "Als jij ergens blij van wordt, moet ik jou daarin accepteren. Zo ben ik opgevoed. Dat betekent dat als jij graag varkensvlees eet, ik dat op de beste manier wil klaarmaken. Die mentaliteit zou ik graag naar Guinea brengen."

Over de eetcultuur van de Nederlanders is Boubacar positief. "Ze zijn zich heel bewust van de oorsprong en de kwaliteit van het eten. Daar kan de Guinees wel wat van leren. Niks wat een mens kan, kan hij met een lege maag. We mogen best wat meer respect opbrengen voor een goede maaltijd."

Niks wat een mens kan, kan hij met een lege maag.

Kleine man, grote missie

Wanneer je hem vraagt naar de plannen voor zijn eigen zaak, is de kok vastberaden. "Het gaat lukken!" Het idee is om een restaurant te openen waar iedereen welkom is, met invloeden van over de hele wereld. "De mensen, culturen en gerechten die ik hier heb leren kennen zijn de inspiratie voor mijn project. Sowieso hutsplot op de kaart!", lacht Boubacar. Een grote ambitie, die past bij de kleine optimist. Want wie klein denkt, zal nooit groot worden. Of, zoals hij zelf zegt: "Try to reach for the moon, maybe you can pick a star." ♦



TO BE, OR NOT TO BE IN DIEVER

Op nog geen 10 minuten rijden van Dwingeloo ligt het prachtige middeleeuwse Diever. Perfect decor voor de stukken van Shakespeare! Elke zomer staat dit charmante esdorp in het teken van 's werelds grootste schrijver. Het openlucht-

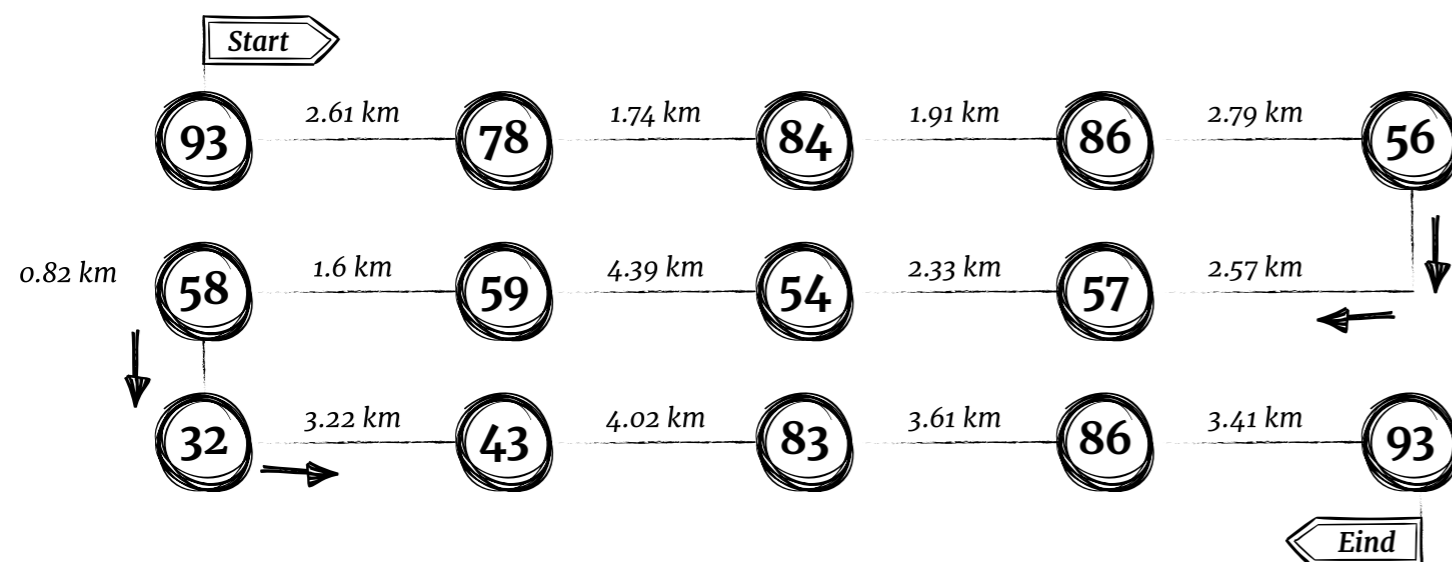
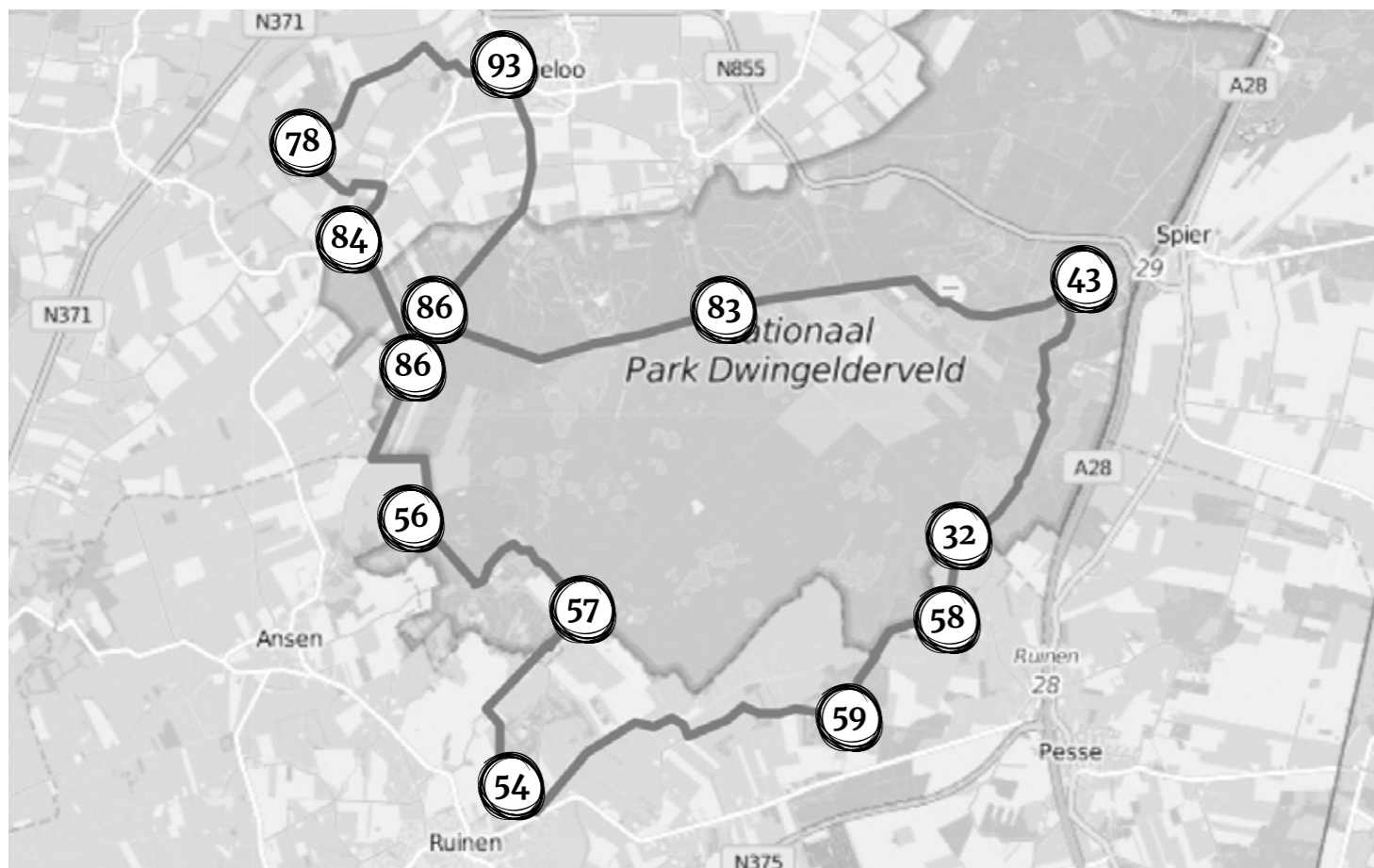
theater trekt met dit festijn meer dan 5.000 bezoekers per jaar. Bij Hotel Wesseling boekt u een overnachting voor twee personen, inclusief uitgebreid ontbijtbuffet en twee tickets voor het theater. Dat alles natuurlijk voor een vriendelijke prijs. ♦

Aanbieding

Met z'n tweeën ouderwets genieten van Richard III voor slechts

{ € 57,50* }

*prijs p.p. incl. overnachting, ontbijtbuffet & ticket



SOM DER DELEN GEITENKAAS NOUGATINE MET HONING-VINAIGRETTE SALADE

Heb je weleens de ideale wijn- & spijscombinatie geproefd? Een hele kunst, maar als het klopt weet je niet wat je meemaakt. Een heerlijke combinatie voor een warme zomeravond. Voor een vriendelijke prijs bij Hotel Wesseling (zie aanbieding hieronder), of maak hem lekker zelf.

Ingrediënten

Voor de nougatine:

- 100 gram zachte geitenkaas
- 50 gram ongezoete slagroom
- 20 gram crème fraîche
- 7,5 gram honing
- scheutje melk
- 0,5 gram agar agar
- handje Pistachenoten
- handje krenten
- Spek plakken
- peper en zout

Voor de salade:

- 3 kropjes Little gem sla
- 3 tasty tom tomaten
- handje walnoten
- 2 vijgen

Voor de dressing:

- 1dl azijn
- 2 dl olie
- 1/2 eetl mosterd
- Peper
- Zout
- 75 gram honing
- 1 dl appelsap



Voor de nougatine zet u eerst een pan met water op het vuur en bedek deze met een schaal, kom of ruim bord. Doe hierin de geitenkaas, de slagroom, de creme fraiche en de honing. Door de warmte van het water smelten de ingrediënten samen (au bain-marie). Kook intussen een scheutje melk en voeg daar de agar agar aan toe. Breng op smaak met peper en zout, haal de pan van het vuur en voeg de noten en krenten toe. Nu stort u het geheel in de gewenste mengvorm en laat deze 20 minuten in de vriezer staan.

Ondertussen kunt u bezig met de salade. Giet alle ingrediënten voor de dressing in een schaal, behalve de olie. Deze doet u er druppelsgewijs bij tot u een gladde massa heeft. Snijd dan de kropjes little gem in vieren en verwijder de kern. Snijd ook de vijgen en de tasty tom tomaten in vieren en meng alles in een grote kom met de walnoten en de dressing.

Na 20 minuten kan de geitenkaas nougatine uit de vriezer. Haal deze uit de mengvorm en omwikkel de nougatine met spek. Bak kort aan in een koekenpan en leg de nougatine op de salade. Serveer met stobbrood en een goed glas Clos de la Roilette. Bon appetit!

Fleurie Clos de la Roilette

De Fleurie Clos de la Roilette van Domaine Couderc is een intens karmijnrode wijn. Als één van de meest complexe wijnen uit de streek zijn hier een boel aroma's te ontdekken. Van bloemig tot fruitig, met tonen van rozen, kersen en zelfs een beetje perzik. Een krachtige smaak die desondanks zacht en verfijnd drinkt. Komt het best tot z'n recht wanneer u 'm van tevoren decanteert. ♦

Aanbieding 1 + 1 = 3

De exclusieve wijn & spijscombinatie van hierboven zelf proeven bij



Geitenkaassalade met wijn voor slechts €19,50

OP FIETSE

Je kunt in Drenthe prachtig fietsen. Zeker bij een graadje of 20 met een klein zuchtje wind, is het fantastisch om het veelzijdige landschap van deze rijke provincie te verkennen. Maar zodra het kwik boven de 25 graden stijgt, slaat sportiviteit snel om in prettige loomheid. Een terrasje met een koud biertje klinkt dan een stuk aantrekkelijker.

Daar hebben we wat op gevonden. In minder dan 30 kilometer pik je alle pareltjes van het Drentse landschap mee, met onderweg nog een geweldig terras ook! Mocht je de route willen uitbreiden, kan dat eenvoudig door een aantal knooppunten extra mee te pakken.

Deze rustige zomerroute begint in het schitterende Dwingeloo, charmant brinkdorp tussen twee grote natuurgebieden in. Het ideale startpunt voor een wandeling of fietsroute. Laat je niet meteen verleiden door het uitnodigende terras van Grand Cafe de Brink. Zie deze tocht maar als een prachtige omweg.

Je begint over een slingerende, oude bosrand langs het nationaal park Dwingelderveld. Wie goed om zich heen kijkt, ziet onderweg nog de sporen van de geschiedenis. Oude boerderijtjes, de Schaapskooi,

een traditionele molen... De route leidt je dwars door Dwingelderveld, met 2000 hectare bos en 1400 hectare heide het grootste (en ach, ook mooiste) heidelandschap van Nederland. Heideheuvels worden afgewisseld met bos, moeras en stuifzand. De verspreide vennen zijn met hun veenmos, wollegras en jeneverbes uniek in Nederland.

Ook bij dieren is dit natuurgebied erg in trek. Een buizerd op een paal, een kraanvogel in de lucht en in de verte het geroffel van een bonte specht. Liefhebbers die ze van dichtbij willen bekijken hebben onderweg voldoende mogelijkheden, zoals de observatiehut bij de Davidsplassen.

De cultuurliefhebber vindt op deze route enkele karakteristieke dorpjes als Kraloo en Ruinen. Deze fraaie esdorpen zijn gebouwd op een ophoging (een es) en worden omringd door groenlanden, vroeger gebruikt als weide en hooiland. Een reis door de tijd, die eigenlijk pas volledig is met een bezoekje aan het Olde Posthuus bij knooppunt 59. Deze oude herberg ligt precies halverweg de rit, en vormt met haar prachtige terras een uitgelezen plek voor een welverdiende rustpauze. Proost! ♦

1		2	3		4		5		6		7	8		9
		10		11					12	13				
14	15		16			17		18					19	
20		21		22				23				24		
	25		26		27		28				29			
30				31		32				33				34
		35			36				37					
38				39								40		
		41	42						43		44			
45	46					47		48		49				50
	51				52				53		54			
55				56				57		58		59		60
61			62				63				64		65	
		66							67			68		
69					70						71			

Horizontaal

1 Klein of grand; 4 Lijfspreuk; 7 Drank uit de laars?; 10 Niet pro; 12 Mens en...; 14 Kort uitgenodigd; 16 Reserveren; 19 Dubbel; 20 ...bad & brood?; 22 Enkelvoudig aanbod (crypt.); 23 Kostelijke opdracht; 24 Niet te koud en zonder schuim!; 25 Niet de mijne; 27 Bloem; 29 De ingrediënten, niet jezelf (crypt.); 30 Open ruimte omringd door boerderijen; 32 Gek op slaap (crypt.); 33 Muziekensemble; 35 Bijbels figuur; 37 Tijdloos weekblad; 38 Orgaan in een orkaan (crypt.); 39 Wesseling; 40 Grote groep mensen; 41 Van vader op dochter; 43 Caribisch land; 45 ... biefstuk; 47 Niet minder in het Frans (crypt.); 49 Als ... broodjes; 51 Interessante locatie (afk.); 52 Engels vuurtje; 54 Doorzichtig fotootje; 55 Eco; 56 De zoon van je opa; 57 Japanse kleur?; 59 Stuk grond; 61 Plus; 62 Geheime lekkernij; 65 Vogel; 66 Plakkende geluidsdrager (crypt.); 67 Vaste plek voor de stamgast; 69 Waterdrager; 70 Deel van een pont; 71 Indische specerij.

Verticaal

1 Vereniging; 2 Noot; 3 Spaanse koningin; 4... recta; 5 Noodles; 6 Bewoner van het Dwingelderveld; 7 Ondiep water; 8 Titel; 9 Een scheutje om te beginnen, een scheutje om het af te maken; 11 Deel van de boom; 13 Een beetje; 15 Zintuig; 17 Waardevol kruid (crypt.); 18 Groningse amateur (crypt.); 19 Geen sombere; 21 The place to be; 24 Dame des huizes op de Brink; 26 Finse gemeente; 28 Zomers etmaal; 29 Opgeteld; 30 Gemalen graan; 31 Koffie bij de burens (crypt.); 33 Vers; 34 Oosterse spruiten; 36 Engels hoofddekseel; 37 Vervelende gewoonte; 42 Tennisarm; 44 Bron van ontspanning (crypt.); 46 Vrouwelijk zoogdier; 47 Groene kleur; 48 Stijlvol; 50 Here des huizes; 52 Schuine wandelaar (crypt.); 53 Wat de wielrenner aflegt; 55 Rundvlees; 56 Oppervlakte (afk.); 58 Europese rivier; 60 Roem; 62 Lokmiddel; 63 Deksel; 64 Essentieel verzuur; 66 Overdaad; 68 Basis van Dwingeloo, Diever en Ruinen.