



Twentse Aak

Twentse Alliantie van Ambachtelijke Koks



Beste lid en/ of sponsor van de TWENTSE AAK,

Nu al weer de 31^e nieuwsbrief.

Hiermee willen wij jou op de hoogte houden van de ontwikkelingen van onze vereniging.

Heb je zelf nieuws, zaken die voor andere leden ook interessant kunnen zijn laat het dan aan ons weten en we zullen het opnemen in de volgende nieuwsbrief.

CULINAIRE GIDSEN

Afgelopen maand zijn verschillende restaurantgidsen verschenen waaronder de **Gault Millau**, de **Lekker**, de **Special Bite** en de **Michelingids**.

Via de link <http://www.dinnersite.nl> kun je alles over de Michelin nog eens terug lezen. Diverse leden van onze Alliantie zijn weer genoemd in de verschillende gidsen. Onze felicitaties gaan uit naar iedereen die op welke manier dan ook in de "prijzen" is gevallen.

Wat betreft de **Michelingids** kunnen we de leden even noemen:

Onze Ambassadeur, **Martin Kruidhof** van Restaurant **de Lindenhof in Giethoorn** heeft de twee sterren behouden!

Gerhard Muller van Restaurant **de Wanne** in ootmarsum heeft ook zijn ster behouden!

En de verrassing;

Lars van Galen van Landhuishotel **de Bloemenbeek in de Lutte** heeft een ster gekregen!

Verder hebben in Twente de volgende bedrijven de **Bib gourmand** gekregen / behouden:

Drosten Hotel en Resaturant te Tubbergen van Hans ter Huurne

Restaurant het **Seminar** te Zenderen van Jelle Wagenaar

Kouwenberg's Restaurant te Hengelo van Ton Kouwenberg

Restaurant de **Oude Raadskelder** te Oldenzaal

Restaurant de **Swarte Ruijter** te Holten

Hotel Restaurant **Hoog Holten** te Holten

En een hotel in Twente met een **Bib hotel**:

Het **Ros van Twente** in De Lutte

Allen nogmaals van harte gefeliciteerd!



Lars van Galen wint de Prix Taittinger

Ons lid Lars van Galen van Landhuishotel De Bloemenbeek in De Lutte heeft dinsdag in Parijs de internationale Prix Taittinger gewonnen. Een dag eerder kreeg hij van Michelin een ster.

Foto: @Taittinger

Lars, die **deelnam namens de Benelux**, moest als voorgerecht risotto met langoustine maken.

De opdracht voor het hoofdgerecht was: jong wildzwijnrug gegaard op het karkas, uitgesneden en terug gepresenteerd op het karkas. Daarbij moesten drie garnituren worden gebruikt, waaronder een Mona Lisa-aardappel.

Lars nogmaals, namens de hele Alliantie, van harte gefeliciteerd!



NIEUWJAARSBIJEENKOMST

De volgende bijeenkomst is **maandag 23 januari** bij **Restaurant de Blanckenborgh** in Haaksbergen.

We organiseren de **nieuwjaarsbijeenkomst** opnieuw samen met het **Twents gastheerschap**.

Jasper Brinkman, lid van het Twents Gastheerschap en ons lid Henk Beumer willen ons deze avond graag ontvangen. De uitnodiging hiervoor worden binnenkort verzonden! Evenals voorgaande jaren zijn de **partners** ook van harte uitgenodigd en we willen je graag **vanaf 18.00 uur** ontvangen. Kijk vast op <http://www.blanckenborgh.nl/> Willen julle je, na ontvangst van de uitnodiging zo spoedig mogelijk aanmelden via info@twentse-aak.nl ?

Bjeenkost van 8 november

Vleesbedrijf **Bolscher** en **restaurant Intenzo** uit Hengelo hebben samen met **Naturalia Italiaanse Specialiteiten** en de **Oorsprong** de bijeenkomst van 8 november georganiseerd.

Eerst zijn we met de bus naar de **vliegbasis Twenthe** geweest. Daar hebben we een bezoek met proeverij aan de (kaas, ham en worst)bunkers van de Oorsprong gebracht.



Terug in Borne wordt het thema **Italië** door Restaurant Intenzo bij en met medewerking van Naturalia, specialist in Italiaanse specialiteiten, voortgezet. Klik en kijk op onze stite www.twentse-aak.nl voor de foto's.

Van de PENNINGMEESTER

Komende maand wordt ook de nota voor de **jaarlijkse bijdrage** verzonden. Deze nota is voor het jaar **2012**. Willen jullie de gegevens hierop goed nakijken? Indien hierop onjuiste gegevens staan, geef deze dan door aan het secretariaat via info@twentse-aak.nl



VOORJAARS BIJEENKOMST / UITSTAPJE

In **maart (19 of 26 maart)** staat een volgende bijeenkomst gepland. Het wordt net als vorig jaar, bezoek aan Yerseke, een fantastische trip. De voorbereidingen zijn in volle gang. Definitieve datum wordt zo spoedig mogelijk bekend gemaakt. We kunnen en willen er nog niet veel over kwijt maar reserveer alvast ruimte in je agenda.

BBQ??

Ben jij als (actief) lid bereid (evt. met één van onze sponsoren) jouw collega's van de Alliantie te ontvangen?

Meld je aan via het secretariaat. Tevens zoeken we nog een lokatie voor de **jaarlijkse BBQ**. Bel (06-12812236) of mail info@twentse-aak.nl en we zullen contact opnemen.



Van het SECRETARIAAT

Het secretariaat wordt door verschillende sites en bladen op de hoogte gehouden van de landelijke horeca-ontwikkelingen.

Via **onze site** wordt een deel van dit nieuws dagelijks "gefeed" onder de kop "**horeca nieuws**". Hiermee kun je op de hoogte blijven van het laatste nieuws.

Zelf kun je, als je nieuws hebt, deze plaatsen op onze site.

Gewoon inloggen en het artikel plaatsen in "**hoekje voor leden**"

Jullie hebben allemaal een inlogcode maar er nog steeds te weinig gebruik van gemaakt.

Als het een bericht is wat iedereen mag lezen, vraag dan aan onze webmaste

epuper@twentse-aak.nl om dit te plaatsen in "**berichten van leden**".

Hij zal dan zo snel mogelijk het bericht of artikel plaatsen.

VACATURES

Op dit moment staan er een aantal **vacatures** op de site.

Heb je zelf een vacature meld deze dan bij het secretariaat, info@twentse-aak.nl of via de webmaster epuper@twentse-aak.nl Graag de advertentie opmaken zoals je hem geplaatst wilt zien, eventueel een logo in .jpg als bijlage.

Wij zullen de advertentie plaatsen maar....is hij vervuld? dan ook graag melden zodat we hem kunnen verwijderen.

Deze **nieuwsbrief** (en voorgaande nieuwsbrieven) kun je terug lezen op de site onder nieuwsbrieven.

NOGMAALS

Het zijn roerige tijden in de horeca. Veel collega's wisselen van werkgever maar vergeten het aan ons door te geven. Op de site staat bij de knop "contact" een **wijzigingsformulier**. Dit formulier is te downloaden en digitaal in te vullen.

Indien je een nieuwe baan hebt, een nieuw adres of dat er een andere wijziging moet worden doorgevoerd, gebruik dan a.u.b. dit formulier en mail of zend het naar het secretariaat info@twentse-aak.nl

Niets is vervelender dan dat jouw gegevens niet kloppen.

NIEUWE LEDEN

Indien je een collega hebt die net als jij het ambacht hoog in het vaandel heeft staan, laat hem het aanmeldingsformulier downloaden en invullen. Een vereniging kan niet zonder voldoende leden en we willen ook graag de sponsoren behouden!



VOORRONDEN NATIONALE KAMPIOENSCHAPPEN

Vrijdag 3 februari 2012 zijn in de keukens van het ROC van Twente de voorronden voor het Nationaal Kampioenschap bij de Skills in Rotterdam. Voor deze dag zijn ook leden van de Twentse-AAK gevraagd te jureren.

Het is ook mogelijk dat een leerling van jou mee doet. Wij wensen iedereen veel succes met de voorbereiding. Voor meer informatie kijk op

<http://www.svh.nl/campagnes/NKHoreca/Pages/SVHNKHoreca.aspx>

**Namens het bestuur wensen wij jullie allen
fijne feestdagen, succes, geluk en alle goeds
in goede gezondheid voor 2012.**