

Culinair onthaasten

IN LIMBURG

De in Amsterdam gevestigde chef en ondernemer Dita Guth heeft in Geijsteren, Noord-Limburg, The Annex geopend. Gasten kunnen hier genieten van exclusieve fine dining-experiences tijdens een ontspannen verblijf in een monumentale villa in de natuur.

Door Linda Brands | Fotografie Alexander Sporre



Met The Annex is voor hospitality-pionier Dita Guth wederom een droom in vervulling gegaan. Drie jaar geleden ging met de lancering van haar geesteskind The Talent Table, een platform waar jonge opkomende chefs in een privésetting van culinaire fijnproevers alles uit de kast kunnen trekken en hun talent kunnen showcasen, al een lang gekoesterde wens in vervulling. Wat zich onder het culinaire dak van The Talent Table afspeelt, is Dita's antwoord op haar aangeboren gave om mensen culinaire verrassingen aan te reiken. Veel van deze chefs kregen Michelin-sterren of openden hun eigen succesvolle restaurants binnen zes maanden na Dita's uitnodiging om te komen 'freestylen' bij The Talent Table.

Culinair retreat

Haar nieuwste liefdeswerk, The Annex, is gevestigd in een voormalige woonboerderij, die in 1972 is herbouwd tot een mid-century moderne villa die, dank-

zij smaakvolle aanpassingen en veel zorg en aandacht van Dita Guth en haar partner, is wedergeboren als ultieme culinaire retreat. Door de nadruk te leggen op wat gastvrijheid echt zou moeten zijn, biedt The Annex toegankelijke weelde en persoonlijke aandacht. Het ontspannen gevoel van thuis zijn in een vredige omgeving, met als extra bonus volledig in de watten gelegd worden door Dita en haar team.

Dita zelf hierover: 'Ik heb een aangeboren behoefte om te geven en te delen, maar het gaat zelfs verder dan dat. Ik wil herinneringen creëren. We hebben allemaal de behoefte om af en toe aan de hectiek te willen ontsnappen. Ademen. Ontspannen. Tot rust te komen. Deze combinatie van elementen is voor mij de perfecte trilogie in een hospitality-omgeving.'

Regionale trots

Als begenadigd sommelier,

gewaardeerd chef-kok en ultieme host is zij ter plekke aanwezig om tezamen met een rijzende ster of een gelauwerde Michelin-sterrenchef het menu en de bijbehorende wijnen te bepalen. Alle producten komen uit de regio van Geijsteren, zijn biologisch en zeldzaam door de kleine schaal waarop ze verbouwd of gehouden worden. Lekkerijen die uitsluitend hier ervaren kunnen worden dus! Voor wie tussen de culinaire geneugten, ontspanning en goede gesprekken door nog wat wil ondernemen, kunnen tal van activiteiten worden georganiseerd, waaronder golven op een 18-holes championship course.

Zintuigen prikkelen

De villa biedt prachtig ingerichte ruime kamers met een eigen badkamer en uitzicht over het uitgestrekte landschap. De begane grond biedt een ruime foyer, een grote woon- en eetkamer met een houthaard en een royale keuken waarvan het kookeiland - hoe kan

het ook anders - het onbetwiste hart vormt. In de besloten tuin aan de achterzijde is het heerlijk toeven in de ligstoelen bij het verwarmde zwembad.

Stel je voor: verrukkelijke cocktails, met zorg samengestelde muziek, de ongerepte natuur, de unieke architectuur van het huis, die de hele dag zonlicht binnenlaat, sterrenkijken bij heldere nachten, de oorspronkelijke bibliotheek uit 1750 en de 200 jaar oude Sweet Chestnut-boom op het land.... Dita vult aan: 'Verzadigd worden door eten, liefde, humor en veel gelach. The Annex is Retox, Detox, Relax.'

The Annex is uitsluitend bedoeld voor privé-groepen tot 10 volwassenen, en is exclusief af te huren als 'private catered residence'.
theannexretreat.com