



Gastronomisch genieten in Maastricht en het Limburgse Heuvelland

TOTAALBELEVING

Limburg is een gezegende provincie. Niet alleen Maastricht en het prachtige Heuvelland maken onze meest zuidelijke provincie tot een unieke bestemming, maar ook op culinair gebied onderscheidt Limburg zich. Om dit over het voetlicht te brengen hebben gepassioneerde restaurateurs en smaakmakers de krachten gebundeld in ‘Maastricht Heuvelland Culinair’. Ditmaal wederom aandacht voor drie absolute toppers: restaurant De Leuf in Ubachsberg, Haricot in Maastricht en Op de Hej in Sint-Geertruid.

Mooier dan het op de website staat omschreven, kunnen wij het nauwelijks verwoorden. Wij waren al liefhebbers van Limburg – van het savoir vivre, het prachtige landschap, Maastricht en de Bourgondische levensstijl. Maastricht Heuvelland Culinair zet Limburg nu ook op de kaart als een gastronomische topregio, die internationaal erkenning verdient. Voor heerlijk eten, een gastvrij onthaal, aandacht voor de betere restaurants en een unieke fine dining en dining-experience op de mooiste locaties hoeft u alleen maar de naam Maastricht Heuvelland Culinair te onthouden.

Restaurant De Leuf in Ubachsberg

In het glooiende Heuvelland van Zuid-Limburg, nabij Heerlen, ligt een parel van gastronomisch niveau: De Leuf in Ubachsberg. In de monumentale carréboerderij, in een



dorp omringd door wijngaarden en glooiende velden, wordt eten verheven tot een kunstvorm. Chef Robin van de Bunt combineert er de finesse van klassieke Franse keuken met oosterse invloeden — verfijnd, verrassend en met respect voor zowel product als presentatie.

Restaurant De Leuf in Ubachsberg biedt een culinaire totaalbeleving waarin vakmanschap, creativiteit en hartelijke gastvrijheid samenkomen.

De Leuf is feitelijk het mooie familieverhaal van Sandra van de Bunt, dochter Michelle en zoon Robin in de keuken. Robin is een jonge, creatieve chef, die zich laat inspireren door zijn reizen door Azië en zijn voormalige werkgevers, de sterrenzaken Tribeca in Heeze en Bord'eau (Hotel de l'Europe in Amsterdam).

De fijnheid waarvoor De Leuf bekend staat wordt door elk gerecht onderstreept. Lokale producten en Aziatische smaakmakers halen het beste in elkaar naar boven. Chef Robin gaat daarbij complexiteit niet uit de weg. Zus Michelle is meer dan een voortreffelijke sommelier. Met mooie wijnen, Aziatische dranken, zoals saké, en bijzondere non-alcoholische cocktails zorgt zij voor verrassende food pairing. De Leuf is al decennialang een familiebedrijf.

Links: Oesters staan in het najaar altijd op de kaart bij De Leuf. Linkerpagina: Robin van de Bunt geflankeerd door moeder Sandra en zijn zus Michelle. Het interieur ademt mystieke rust, in overeenstemming met de kookvisie van Chef-kok Robin. Onder: Mathijs van der Boon aan het werk in zijn restaurant Haricot in Maastricht.

De jonge generatie – Robin in de keuken en Michelle als sommelier en gastvrouw – geeft richting aan een keuken die traditie respecteert maar zich niet vastklampt aan het verleden. Van zeevruchten en oesters tot miso-gemarineerde zeebaars, gecombineerd met umami-rijke ingrediënten, die de algehele smaakbeleving versterken. Rijkdom, knapperige structuren, subtiele Oosterse kruiden — het is geen overdaad, maar precisie in smaak. Elk gerecht vertelt een verhaal. Robin kookt daarbij graag met lokale ingrediënten. Recent is de inrichting compleet op de schop gegaan en in balans gebracht met de visie in de keuken. Alles draagt bij aan een sfeer waarin je je welkom voelt. De Leuf is het perfecte adres voor wie verrast wil worden, wil genieten van mooie combinaties, oog heeft voor details én verlangt naar een avond waarin alle zintuigen worden geprikkeld. >

HARICOT IS HET VERHAAL VAN DRIE VRIENDEN, DIE ELKAAR BIJ DE LIBRIJE IN ZWOLLE LEERDEN KENNEN





In de gerechten van Haricot komen alle ingrediënten volledig tot hun recht. Mathijs van der Boon geeft de Franse keuken een moderne twist met internationale accenten.

Haricot in Wyck, Maastricht

Als je vanuit de binnenstad van Maastricht over de bekende Sint-Servaasbrug loopt, kom je aan de oostzijde van de Maas in het sfeervolle stadsdeel Wyck. Historie, kunst, boetieks en gastronomie komen hier samen. Sinds kort is hier ook restaurant Haricot gevestigd. Haricot is het verhaal van drie vrienden, die elkaar bij De Librije in Zwolle leerden kennen en nu op eigen benen staan. Een gezellige zaak, die een zekere Franse vibe uitstraalt. De keuken van Chef-kok Mathijs van der Boon en zijn collega's is voornamelijk Frans met een modere interpretatie en mondiale invloeden. Herkenbaar, maar ze spelen ook graag met contrasten en levendigheid. Het menu bestaat uit zes gangen. Mathijs: 'We willen een volledige smaakbeleving serveren. Niet te grote porties, maar kleine smaakbommetjes.' Wat Mathijs vooral laat zien, is dat hij een meester is in het subtiel balanceren van smaken, texturen en de presentaties. Hij houdt niet van overbodige opsmuk. Voor hem draait het vooral om het product. Alle ingrediënten komen tot hun recht. De gerechten zijn niet bombastisch, maar zitten vol nuance en detail. De menukaart wordt met zorg samengesteld, met oog voor seizoen, versheid en smaakcontrast. Als voorbeeld waarmee Haricot



Chef-kok Vera Notermans van restaurant Op de Hej kookt met passie en integriteit. Zij brengt klassiekers op een verfijnde manier op het bord, waarbij zij een moderne twist niet uit de weg gaat. In het restaurant overheerst een intieme sfeer; alsof je bij vrienden eet. Onder: Het prachtige Limburgse Heuvelland bij zonsondergang.



DE INGREDIËNTEN KOMEN BIJ VOORKEUR VAN REGIONALE LEVERANCIERS

zich culinair onderscheidt, noemt de Michelin Gids gerechten als de Ballotine van skrei, gecombineerd met oesterzwam, gefrituurde boerenkool en een emulsie van beurre blanc. Het restaurant is warm en uitnodigend met veel aandacht voor details, houtwerk in het interieur en een open keuken. Het voelt toegankelijk en tegelijkertijd heel bijzonder.

Restaurant Op de Hej

Op de Hej ligt, de naam zegt het al, op de Mescherhei, een heel rustige plek in Sint-Geertruid met uitzicht over de Zuid-Limburgse heuvels en de Belgische Voerstreek. De zaak heeft een sfeervolle, knusse en gastvrije ambiance. De bediening is attent, de ontvangst hartelijk. Op de Hej is kleinschalig met de allure van een huiskamerrestaurant en veel aandacht voor het welbehagen van de gasten en de gastronomie. De jonge Chef-kok Vera Notermans kookt met passie en integriteit. Zij brengt klassiekers op een verfijnde manier op het bord, waarbij zij een moderne twist niet uit de weg gaat. Ingrediënten komen bij voorkeur van regionale leveranciers – verse vis, mooi vlees, groentes in topconditie. De gerechten zijn puur, met aandacht voor smaak en balans. Haar eerlijke manier van koken wordt gekenmerkt door verrassende smaakcombinaties. Op de Hej serveert een maandelijks wisselend menu, vaak met keuze uit drie, vier of vijf gangen, waarbij u kunt proeven van vakmanschap en de liefde voor het vak.

Alle toprestaurateurs en smaakmakers die samen Maastricht Heuvelland Culinair vormen staan vermeld op de website. Bij wie u ook eet, slaapt of op bezoek gaat – u wordt met open armen ontvangen voor een onvergetelijk en smaakvol verblijf in Maastricht en het mooie Heuvelland. ■

www.maastrichtheuvelland.com

