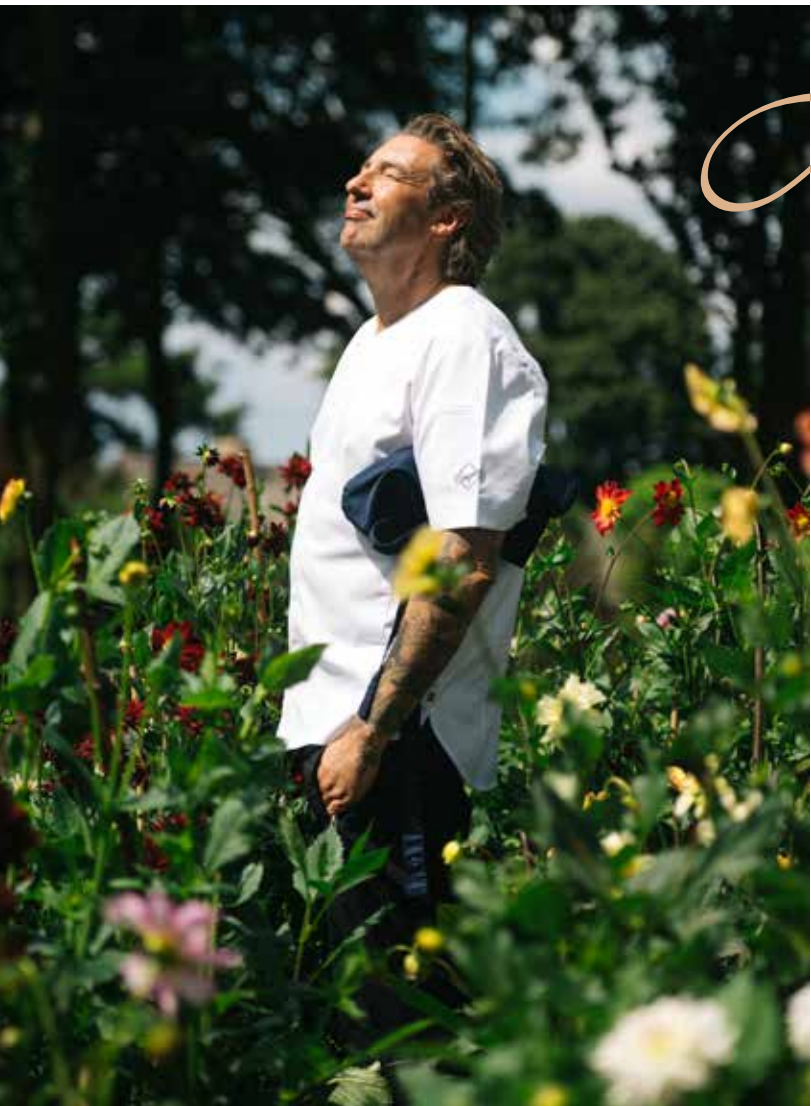


Unieke culinaire belevenissen in
Maastricht en het Limburgse Heuvelland

GEWOON GENIETEN

Bij de oprichting van de stichting ‘Maastricht Heuvelland Culinaire’ hadden de initiatiefnemers één doel voor ogen: Maastricht en het prachtige Heuvelland op de kaart zetten als gastronomische topregio. Daarom richten wij ook in de wintereditie van *Exclusief Wonen in het Gooi* de schijnwerper op drie toplocaties: restaurant Brut172 in Reijmerstok, NOVO New Dining in het Maastrichtse Sphinkwartier en Café Sjiem, een stukje verderop in het Jekerkwartier.



Zuid-Limburg verdient de erkenning als culinaire topregio. Dankzij de samenwerking tussen gepassioneerde restaurateurs en regionale smaakmakers, is culinair genieten in Zuid-Limburg nu dichterbij dan ooit. Bezoek de website van Maastricht Heuvelland Culinaire en krijg onmiddellijk toegang tot een wereld van gastronomisch genieten: heerlijk eten, oprechte gastvrijheid, bijzondere restaurants, unieke hotels en een kennismaking met mensen die pure, smaakvolle producten leveren. Blader door de mogelijkheden en u kunt online uw culinaire ontdekkingsreis door Limburg samenstellen.

Brut172 in Reijmerstok

Na 22 jaar de sterren van de hemel te hebben gekookt in restaurant Beluga Loves You in Maastricht, verkocht Hans van Wolde in 2018 zijn gerenommeerde zaak aan zijn sous-chef Servais Tielman. De gevierde chef was toe aan een nieuw avontuur en dat vond hij in het idyllisch gelegen plaatsje Reijmerstok, middenin de Zuid-Limburgse heuvels. Een oude hoeve werd omgetoverd in een architectonisch pareltje met een unieke ambiance. In maart 2020 opende Van Wolde zijn nieuwe restaurant en noemde het Brut172. ‘Brut’ staat voor rauw, onbewerkt en krachtig terwijl ‘172’



De beleving bij Brut172 is niet alleen gastronomisch, maar ook visueel en zintuiglijk. Hans van Wolde (linkerpagina onder) gebruikt bij voorkeur ingrediënten uit de regio.

verwijst naar de ligging van de locatie: 172 meter boven NAP. Het restaurant was vanaf het allereerste begin een sensatie. Volgens Gault & Millau straalt de ruimte ‘karakter, rust en harmonie’ uit, wat perfect past bij de beoogde beleving. Die is niet alleen gastronomisch, maar ook visueel en zintuiglijk: elke ruimte is met zorg ontworpen om te verrassen en om de gast mee te nemen in de wereld van Hans van Wolde. Het is een wereld met producten van uitzonderlijke kwaliteit en culinair genieten met diepgang. De keuken toont technische beheersing en is speels en expressief. Inmiddels zijn we twee Michelinsterren verder en staat Brut172 dit jaar voor de tweede keer op nummer één in de Top 500 Restaurants van het culinaire magazine ‘Lekker’. Tijdens het nuttigen van de amuses maak je kennis met het prachtige pand: van de lounge-achtige aperitief ruimte, naar de gezellige salon en tenslotte door de keuken. Het prachtige restaurant, eerder kunst dan architectuur, bevindt zich boven. De originele, karakteristieke elementen, zoals de houten balken en gemetselde muren, werden gecombineerd met een rustig en licht, bijna Scandinavisch interieur.

De keuken van Brut172 combineert technische finesse met een diepe waardering voor lokale en regionale producten. Ingrediënten uit de regio worden met precisie en durf verwerkt. De gerechten zijn verrassend en worden elegant gepresenteerd. De beleving bij Brut172 is zorgvuldig opgebouwd. Het diner heeft een theateraal karakter – de gasten worden door de verschillende ruimtes geleid, genietend van amuses, voor- en hoofdgerechten, friandises – heerlijke gerechten die met aandacht op elkaar zijn afgestemd. De bediening onder leiding van maître Viva Vroemen is professioneel, warm en zeer galant. Het zorgt voor een speciaal gevoel. Je eet niet zomaar ergens, maar neemt deel aan iets heel bijzonders. De internationale wijnselectie en non-alcoholische pairings maken het culinaire genot compleet. Brut172 is een totaalbeleving. De overnachtingsmogelijkheden in de mansion en lodges zijn bijzonder en maken het feestje compleet. Het uitstellen van de thuisreis tot de volgende dag is niet alleen verstandig, maar ook heel verleidelijk. Alles bij elkaar is Brut172 een aanrader voor fijnproevers en levensgenieters. Een ervaring die je niet snel zult vergeten. >



CAFÉ SJIEK, IN HET JEKERKWARTIER VAN MAASTRICHT, HEEFT EEN WELHAAST ICONISCHE STATUS

waarde in de stad. Je komt er voor de bruisende sfeer, een gezellige babbel met de burens aan het tafeltje naast je en het fijne terras – gelegen in een historisch stadspark en in de zomer een geliefde plek om te borrelen of te dineren. Het is geen chique fine dining, maar eerder een huiskamer vol leven. Café Sjik is zeer Frans op z'n Limburgs. Het afgelopen jaar heeft de keuken een enorme sprong gemaakt en dat is niet onopgemerkt gebleven. Café Sjik is een aantal maanden geleden in de Michelin Gids opgenomen en gewaardeerd met een Bib Gourmand. De culinaire bijbel noemt Sjik zelfs een 'second home' voor fijnproevers en prijst de prijs-kwaliteitverhouding. Nadat Café Sjik begin 2025 van eigenaars wisselde, bleef de gekoesterde warme, huiselijke sfeer behouden. Zij, Luca Zeegers en Wouter >



NOVO New Dining bevindt zich op de vijfde verdieping van een oud fabrieksgebouw in het Sphinxkwartier van Maastricht. De keuken is werelds, beïnvloed door Azië en Oceanië, gecombineerd met klassieke Franse technieken.

Restaurant NOVO New Dining

Het Sphinxkwartier ligt op steenworp afstand van de Markt en het Vrijthof in Maastricht. In de dertiende eeuw werden hier buiten de stadsmuur kloosters gebouwd met grote landerijen. Na de Franse Tijd in Nederland (1794 tot 1814) kwamen die leeg te staan. In 1834 vestigde Petrus Regout er zijn aardewerkfabrieken, het was in het begin van de industrialisatie van Nederland. Nadien is er op de fundamenten van de voormalige fabrieken van Koninklijke Sphinx een nieuwe stadswijk gebouwd. De invulling was eigentijds, met wonen, cultuur en meer dan tweehonderd ondernemingen – een mix van historisch besef en nieuwe architectuur. Een daarvan is restaurant NOVO New Dining, gevestigd op de vijfde etage van een van die oude fabriekspanden.

Chef-kok en eigenaar Rodney Walters werkt met een cross-culturele keuken, sterk beïnvloed door Azië en Oceanië, gecombineerd met klassieke Franse technieken – gedurfd, verfijnd en verrassend. In zijn gerechten proef je wereldse inspiratie, ondersteund door fijne sauzen. Zijn zoektocht naar spanning maakt de naam van het verfijnde Experience Menu helemaal waar. Tijdens dit vijfgangenmenu proef je de

volledige visie van de keuken. Een echte aanrader. Volgens Gault & Millau experimenteert Walters met smaken die op het eerste gezicht niet vanzelfsprekend zijn, maar wel het beste in elkaar naar boven halen.

Het interieur van NOVO is een samenspel van ruwe, industriële elementen en elegante, moderne accenten. Er is een sfeer gecreëerd die 'sexy' en uitnodigend is. Samen met zijn team wil Rodney Walters in NOVO zijn culinaire visie tot uiting laten komen. Het menu van NOVO wisselt regelmatig en dat niet alleen: het bestek, de decoratie en de presentatie veranderen mee. Walters wil grenzen verleggen en verwachtingen doorbreken. Het maakt NOVO New Dining tot een uitstekende keuze voor wie een bezoek aan Maastricht wil afronden met een bijzondere culinaire ervaring.

Café Sjik in het Jekerkwartier

Café Sjik, in het Jekerkwartier bij het centrum van Maastricht, heeft een welhaast iconische status. Het gemoedelijke eetcafé geldt als de 'huiskamer' van de Maastrichtse lekkerbekken, een reputatie die tot in de Randstad doorklinkt. Het etablissement, één van de eerste echte eetcafés van Maastricht, is al sinds 1982 een vaste





Houten, werken samen met chef Lisbet Claes – bij Café Sjiem sinds 1998 – om het vertrouwde te behouden, maar de gerechten met een licht verfijnde inslag op een hoger culinair niveau te brengen. Café Sjiem blijft een klassieker met hart en ziel. Reserveren is niet mogelijk, maar geniet rustig van een aperitief, mochten alle tafels bezet zijn. Je moet misschien even wachten, maar dat draagt bij aan de ervaring.

In Café Sjiem komen genieten van goed en degelijk eten, een uitstekend glas wijn en verrassende ontmoetingen samen. Het is een must voor wie Maastricht wil beleven en wil mingelen met de lokale bevolking.

Alle toprestaurateurs en smaakmakers die samen Maastricht Heuvelland Culinaire 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

Café Sjiem geldt als de 'huiskamer' van de Maastrichtse lekkerbekken. Chef Lisbet Claes heeft de gerechten met een licht verfijnde inslag naar een hoger culinair niveau getild, zonder de basis uit het oog te verliezen.

