

Maastricht Heuvelland Culinair

Culinaire klasse beloond met sterren en onderscheidingen

Tekst
JANNEKE WITTEKOEK



Restaurant Studio van chef Gilbert von Berg.

De Zuid-Limburgse heuvels blijken vruchtbare grond voor gastronomisch talent. De regio Maastricht Heuvelland ontwikkelt zich in razend tempo tot een van de meest gerenommeerde culinaire gebieden van Nederland. Dat blijkt eens te meer uit de recente culinaire awardregen.

Chef Guido Braeken van restaurant Create in Van Oys Maastricht Retreat kreeg maar liefst twee Michelinsterren toegekend, terwijl Hans van Wolde zijn twee sterren bij Brutl72 opnieuw wist te verzilveren. Ook de uitzonderlijke gastvrijheid in de regio bleef niet onopgemerkt: Sandra en Michelle van de Bunt van restaurant de Leuf ontvingen de prestigieuze Service Award van Michelin. Kortgeleden ontvingen Guido Braeken, Hans van Wolde en Robin van de Bunt ook een erkenning bij The Best Chef Awards in Milaan. En de toekenning van maar liefst twee Bib Gourmands aan Wouter Houten voor restaurant Prix de Rome én voor Café Sjik in Maastricht benadrukt dat culinaire kwaliteit hier in vele vormen tot uiting komt.

Een regio met internationale allure

Volgens Ad Veenhof, voorzitter van Maastricht Heuvelland Culinair, tonen deze onderscheidingen precies waar de regio voor staat. ‘Zuid-Limburg heeft een gastronomisch niveau dat zich kan meten met internationale topbestemmingen. Wat deze streek bijzonder maakt, is de combinatie van een verfijnde keuken, hartelijke gastvrijheid en het vermogen om gasten telkens weer te verrassen.’ De erkenning vanuit Michelin is niet alleen een eer voor de chefs, maar ook een bevestiging van het gezamenlijke streven van de aangesloten

ondernemers. Samen zetten zij Maastricht Heuvelland op de kaart als culinaire parel van Nederland.

Restaurant Studio: creativiteit in haar puurste vorm

Lid van het culinaire samenwerkingsverband is ook Restaurant Studio van chef Gilbert von Berg. Gelegen in het charmante stadsdeel Wyck in Maastricht, vormt de open keuken het kloppend hart van dit stijlvolle restaurant, met een interieur dat rauw en eigentijds aanvoelt. Von Berg werkt als een ware kunstenaar: zijn gerechten lijken complex, maar verrassen door hun herkenbaarheid en verfijnde balans. Alles draait om smaakintensiteit en doordachte bereiding: elegant, eigentijds en uitermate boeiend. ‘Niet voor niets is Studio bekroond met een welverdiende Michelinster,’ aldus Ad.

Château Neercanne: een levend kasteelsprookje

Met een zekere trots benadrukt Ad de veelzijdigheid van de betrokken restaurants, hotels en smaakmakers, zoals hij de aangesloten producenten noemt. Zo vind je aan de rand van Maastricht, met uitzicht op het Jekerdal en de baroktuinen, het adembenemende Château Neercanne. Chef Robert Levels blaast hier nieuw leven in klassieke Franse bereidingen en combineert vakmanschap met moderne frisheid. Groenten uit eigen tuin en subtiele invloeden van over de grens zorgen voor gerechten met karakter. De sfeer is al even indrukwekkend: mergelgrotten, historische zalen en een panorama dat elke maaltijd tot een belevenis maakt. Michelin omschreef het niet voor niets als ‘een next level kasteelsprookje’. →



Château Neercanne.



De Eyserhalte, een culinaire schatkamer.

**Restaurant Atelier:
vakwerk met een eigen signatuur**

In het schilderachtige Gulpen huist het intieme Restaurant Atelier van chef-patron Hans Kinkartz. In een omgebouwd vakwerkhuis bereidt hij gerechten waarin herkenbaarheid en verrassing elkaar ontmoeten. Kinkartz’ liefde voor Aziatische smaken en moderne friszurigheid zorgt voor gerechten met spanning en gelaagdheid. Hij speelt moeiteloos met klassieke cuissons en eigentijdse technieken, wat resulteert in een keuken die zowel verfijnd als avontuurlijk is. Ad Veenhof benoemt dat ook Atelier al jaren een Michelinster heeft.

**Smaakmaker De Eyserhalte:
uniek in Nederland**

Niet ver van Restaurant Atelier, tussen de glooiende heuvels nabij Gulpen, ligt De Eyserhalte. Een culinaire schatkamer en een van de trotse Smaakmakers van Maastricht Heuvelland Culinair. Hier draait alles om pure producten en ambachtelijke bereidingen. Van gerijpte kazen tot delicatessen en huisgemaakte gerechten, alles wordt met oog voor kwaliteit vervaardigd. Wat De Eyserhalte echt uniek maakt, is hun eigen truffelgaard, de enige in Nederland. Eigenaar André Leclercq werkt samen met zijn truffelhond op het landgoed. ‘Onze Smaakmakers zijn heel belangrijk in de samenwer-



Restaurant Atelier van chef-patron Hans Kinkartz.

**Een uniek
gastronomisch
netwerk dat uitnodigt
tot ontdekken,
proeven en genieten**

king, zij vormen de basis voor de prachtige gerechten die topchefs in onze regio bereiden. We zijn ontzettend trots en dankbaar dat zij regelmatig hun deuren openstellen voor rondleidingen en proeverijen. Culinair minnende bezoekers van onze regio zijn bij hen van harte welkom,’ benadrukt Ad.

Beleef deze culinaire topregio zelf

De opeenvolgende onderscheidingen tonen aan dat Maastricht Heuvelland zich stevig heeft gevestigd als culinaire topregio. Luxe hotels, fine-dining, sterrenrestaurants en gepassioneerde producenten vormen samen een uniek gastronomisch netwerk dat uitnodigt tot ontdekken, proeven en genieten. ⑦

Meer informatie over de aangesloten leden en arrangementen is te vinden op www.maastrichtheuvelland.com

NOT A BOSS
Only
CAPO

Met aandacht en kwaliteit werken wij hard om het perfecte maatwerk te leveren, altijd passend bij jouw identiteit.



CAPO.NL