



Château St. Gerlach in Houthem-Valkenburg is op 31 mei a.s. het sfeervolle decor voor de eerste editie van PUUR Culinair, waar u in stijl wordt ontvangen.

GENIETEN VAN TOPGASTRONOMIE

Bezoek het unieke event 'PUUR Culinair' in de stijlvolle ambiance van Château St. Gerlach

In recente edities van *Exclusief Wonen in het Gooi* hebben wij samengewerkt met de Stichting Maastricht Heuvelland Culinair om het Gooi te laten kennismaken met de toprestaurateurs en smaakmakers van het mooie Zuid-Limburg. Ook in deze editie weer drie weergaloze redenen om naar deze prachtige streek af te reizen.



Tekst: Erwin Feekes | Fotografie: Chantal Arnts, Michael Huber, Guy Houben



Het Zuid-Limburgs Heuvelland heeft zich gedurende vele jaren ontwikkeld tot een toonaangevende culinaire regio. Een regio waar gastronomie, vakmanschap en verfijning samenkomen. Op zondagmiddag 31 mei a.s. vindt bij Château St. Gerlach in Houthem-Valkenburg de eerste editie plaats van het topevenement PUUR Culinair – een stijlvol en zeer exclusief culinair event, waar twintig leden van Maastricht Heuvelland Culinair zich presenteren en alles uit de kast halen om de bezoekers een unieke culinaire belevenis te laten ervaren.

De absolute top van Zuid-Limburg is aanwezig: onder anderen de chefs Hans van Wolde (Brut172), Guido Braeken (Create), Robin van de Bunt (de Leuf), Servais Tielman (Beluga), Hans Kinkartz (Atelier), Gilber von Berg (Studio), Bart Aussems (Tout à Fait), Maurice Huynen (Hoeve de Bies) en Robert Levels (Neercanne). De chefs bereiden tien verfijnde gerechten voor, die het karakter en de rijkdom van het Heuvelland weerspiegelen. Maar ook regionale wijndomeinen als Apostelhoeve en Heerenhuys d'r Pley zijn van de partij, naast streekproducenten Darq chocolaterie, Koffiebranderij Blanche Dael, Stroopmakerij Vandewall, forellenkwekerij Commanderie 7 en de Eyserhalte, bekend om zijn truffels.



TIJDENS PUUR CULINAIR
KOMEN TOPGASTRONOMIE,
CULTUUR EN ELEGANTIE
SAMEN IN DE WEELDERIGE
AMBIANCE VAN CHÂTEAU
ST. GERLACH.

Culinair walhalla

Tijdens dit event laat Maastricht Heuvelland Culinair, waartoe al deze toppers behoren, zien dat de regio terecht wordt erkend als een culinair walhalla van zeer hoog internationaal niveau. Het belooft een exquise en zeer smakelijke middag te worden, waarbij topgastronomie, cultuur en elegantie samenkomen in de weelderige ambiance van Château St. Gerlach. De bezoekers worden stijlvol verwelkomd met een aperitief van het prestigieuze champagnehuis Pommery. Vervolgens wordt er genoten van verfijnde gerechten, regionale wijnen, lokaal bier en andere dranken. De gasten bepalen zelf in welk tempo en in welke volgorde. Deze culinaire middag wordt omlijst door muziek, zang, dans en mode. >



Kasteel Oost in Eijsden (rechterpagina) is niet alleen een heerlijk hotel, maar herbergt ook het tweesterrenrestaurant Create, waar chef Guido Braeken (boven) de scepter zwaait.



De entreprijs voor ‘PUUR Culinaire’ bedraagt € 210,- all-in per persoon, waarvan € 10,- wordt gedoneerd aan een lokaal goed doel.

U kunt zich voor dit unieke event Inschrijven via de link maastrichtheuvelland.com/puur

HOTEL VAN OYS IN HET FRAAIE KASTEEL OOST IN EIJSDEN IS EEN SYMFONIE VAN OUDE WERELDSE GRANDEUR EN HEDENDAAGSE VERFIJNING

een bijzondere en hoogwaardige ervaring op het gebied van fine-dining. Zijn keuken is technisch zeer precies, levendig en uitgesproken. Een wervelwind van smaken in een verfijnde harmonie. Iets bijzonders voor fijnproevers, die haute-cuisine kunnen combineren met een romantisch verblijf in een van de elegante kamershet elegante kasteel.

Eyserhalte.

Tussen de glooiende heuvels van Zuid-Limburg, in het idyllische landschap tussen het dorp Eys en het kloosterdorp



Restaurant Create is een aanrader voor fijnproevers, die haute-cuisine kunnen combineren met een romantisch verblijf in een van de kasteelkamers.

Wittem, ligt een plek waar gastronomie en streektraditie samenkomen. De Eyserhalte is een top delicatessenzaak met een breed assortiment gastronomische producten, zoals gerijpte kazen, ambachtelijke vleeswaren, truffelproducten, olijfolie, wijnen en tal van internationale delicatessen. Het is een schatkamer voor liefhebbers van bijzondere verfijnde smaken, ambachtelijke, pure ingrediënten en authentieke verhalen. Veel komt uit eigen keuken. Naast winkelen kunnen bezoekers bij de Eyserhalte ook aanschuiven voor een lunch. Gerechten worden zoveel mogelijk bereid met producten uit de eigen winkel en met ingrediënten uit de regio. Zo ontstaat een culinaire ervaring waarbij het landschap van Zuid-Limburg letterlijk op het bord verschijnt.

De Eyserhalte wordt omringd door hoogstamgaarden, kalkgrasland en ruimte voor natuur en landbouw. Daarmee blijft de verbinding met het landschap en de streek een belangrijk onderdeel van het verhaal. Het is een plek waar dieren kunnen grazen en kruiden gedijen. Zo ook truffels. Daarom heeft eigenaar André Leclercq er een mooie grote truffelgaard aangelegd, die voor de komende jaren truffels van hoge kwaliteit oplevert. Een uniek initiatief. De Eyserhalte laat zien hoe een lokale traditie kan uitgroeien tot een culinaire >



»

EIGENAAR ANDRÉ LECLERCQ
MET ZIJN HOND IN DE
TRUFFELGAARD VAN DE
EYSERHALTE, WAAR LOKALE
TRADITIE IS UITGEGROEID
TOT EEN CULINAIRE
BESTEMMING

bestemming. Met respect voor het verleden en oog voor kwaliteit, blijft deze plek een geliefde stop voor fijnproevers en levensgenieters in het hart van Zuid-Limburg.

Neem een kijkje op de website en ontdek alle toprestaurateurs en smaakmakers die lid zijn van Maastricht Heuvelland Culinaire. Zij ontvangen u met open armen voor een onvergetelijk en smaakvol verblijf in Maastricht en het mooie Heuvelland. ■

maastrichtheuvelland.com