

SYMBIOSE VON KUNST & KULINARIK

Im lebendigen Maastricht und im hügeligen Heuvelland bekommt »Kunst« eine ganz neue Bedeutung, denn hier wird Ästhetik in essbarer Form serviert.

Moderne Techniken, kombiniert mit hochwertigen Zutaten, kreieren in Fine-Dining-Küchen Gerichte voller einzigartiger Geschmäcker.

Die stimmungsvolle Stadt Maastricht und das umliegende Heuvelland mit seinen sanften Hügeln, kleinen Dörfern, Weingütern und dem unverwechselbaren burgundischen Lebensstil haben sich in den letzten Jahren zu einer kulinarischen Spitzenregion entwickelt. Über 35 Spitzenrestaurants und herausragende regionale Erzeuger haben sich in Maastricht Heuvelland Culinaire zusammengeschlossen, um dieses Ziel zu erreichen.

LA BUTTE AUX BOIS

Unweit des berühmten Nationalparks Hoge Kempen in Belgien und der belgisch-niederländischen Grenze bei Maastricht liegt das von Wald umgebene Landgut La Butte aux Bois mit einer großen historischen Villa aus dem Jahr 1926.

Das Restaurant La Source teilt die Eleganz und Klasse des mit einem Michelin-Schlüssel ausgezeichneten La Butte aux Bois. Es fügt sich perfekt in dieses exklusive Hotel ein und wird von Küchenchef Ralph Hermans geleitet, der mit Vorliebe mit erlesenen Zutaten arbeitet. Exotische Akzente, präzise Kochtechniken und moderne Vielseitigkeit zeichnen die Küche aus.

NOVO NEW DINING

Das Sphinx-Viertel in Maastricht, unweit des Stadtzentrums, blickt auf eine lange Geschichte mit Klöstern und Landgütern zurück, doch die Industrialisierung der Niederlande begann hier im frühen 19. Jahrhundert. Das hat sich inzwischen grundlegend geändert. Auf den Fundamenten der ehemaligen Fabriken ist ein neues Stadtviertel entstanden, das modernes Wohnen, Kultur und Gewerbe vereint. Eine gelungene Mischung aus historischem Bewusstsein und neuer Architektur. Das Restaurant NOVO New Dining befindet sich in einem alten Fabrikgebäude. Küchenchef und Inhaber Rodny Welters

kreiert eine interkulturelle Küche, stark beeinflusst von Asien und Ozeanien, kombiniert mit klassischen französischen Kochtechniken. Kühn, raffiniert und überraschend. In seinen Gerichten schmeckt man die weltweite Inspiration, untermalt von delikaten Saucen. Welters möchte Grenzen überschreiten und Erwartungen übertreffen.

PRIX DE ROME

Am Stadtrand von Maastricht, nahe dem malerischen Jekerdal und der belgischen Grenze bei Kanne, liegt das stimmungsvolle Restaurant Prix de Rome. Es befindet sich in einem imposanten Gebäude mit modernem und zugleich behaglichem Interieur. Küchenchef und Inhaber Wouter Houten ist nicht

nur ein talentierter Koch, sondern auch ein Künstler. Seine Leidenschaft für Kochen und Bildhauerei spiegelt sich in seinem kreativen Umgang mit den Gerichten wider. Er ist bekannt für seine innovative Vision, die Einflüsse aus seiner Kochausbildung mit einer Vorliebe für die Avantgarde verbindet.

In der Küche des Restaurants Prix de Rome kreiert Wouter Houten raffinierte und originelle Gerichte, wobei er Wert auf hochwertige Zutaten legt. Oftmals entstehen dabei Kreationen aus regionalen Produkten, kombiniert mit französischen Kochtechniken und hier und da asiatischen Einflüssen.

INFO

Weitere Informationen
maastrichtheuvelland.com



Die besondere Kunst des Küchenchefs im Prix de Rome spiegelt sich im modernen Interieur des innovativen Restaurants wider.

