

Laat u verleiden door de Smaakmakers
van het Limburgs Heuvelland

EERLIJK HEERLIJK

Het culinaire vervolgverhaal over Maastricht, het
Limburgs Heuvelland en de regionale smaakmakers
is nog lang niet compleet. Wij blijven u verrassen
met bijzondere bestemmingen die het verdienen om
te worden ontdekt en beleefd.



Openingsfoto: Châteaux Neercanne kijkt uit over het Jekerdal. Het kasteel herbergt een sterrenrestaurant onder leiding van Chef Robert Levels en restaurant L'Auberge voor een meer informele sfeer.

Een mooie tocht door het Limburgs Heuvelland, die per definitie eindigt in een sprookjesachtig kasteel of een sfeervolle authentieke boerderij om te lunchen, dineren en bij voorkeur ook te overnachten. De Smaakmakers van Limburg hebben zich verzameld in de Stichting Maastricht Heuvelland Culinair – horeca en producenten die zich onderscheiden door hun liefde voor eerlijk en heerlijk. Mensen die dichtbij de natuur staan, een pure werkwijze nastreven en voor wie smaak en kwaliteit op de eerste plaats komen. De leden van Maastricht Heuvelland Culinair hebben een eigen website, waarop zij zich presenteren en waar u uw eigen unieke arrangement kunt samenstellen. Ditmaal aandacht voor Château Neercanne in Maastricht, restaurant Suis in Schin op Geul en restaurant Hoeve de Bies in de Belgische Voerstreek.

Château Neercanne

Net ten zuiden van Maastricht en vlakbij de Belgische grens ligt een van de meest bijzondere kastelen van Zuid-Limburg: Château Neercanne, waarvan de historie teruggaat tot 1698. Het monumentale kasteel, de terrastuinen tegen de helling van de Cannerberg, de mergelgrotten en de culinaire traditie maken van deze plek een bijzondere bestemming. Wie de oprijlaan volgt en het château ziet liggen, begrijpt meteen waar de reputatie van Neercanne vandaan komt. Het kasteel biedt een uniek uitzicht over het betoverende Jekerdal en is het enige kasteel in Nederland met deze barokke terrastuinen. Het Limburgs Landschap kocht het kasteel in 1947 en liet het restaureren. In 1956 kreeg het château zijn huidige culinaire bestemming. Het landgoed maakt tegenwoordig deel uit van de Oostwegel Collection.

Het gerenommeerde Restaurant Château Neercanne staat onder leiding van Chef Robert Levels en heeft een Michelinster. Robert brengt leven in de Frans klassieke bereidingen met oog voor de huidige tijdsgeschiedenis. Klassieke technieken en smaken worden gecombineerd met eigentijdse ideeën, ingrediënten uit de streek, groenten uit eigen tuin en mooie sauzen. Hij mixt klassieke intensiteit met de zwierigheid van uitheemse smaakmakers. Daarmee sluit de keuken aan bij het seizoen en bij de omgeving.

Naast het sterrenrestaurant heeft Neercanne nog een tweede culinaire troef: L'Auberge. Dit restaurant is gevestigd in de voormalige stallen van het landgoed en heeft een heel andere, meer informele sfeer. Het restaurant is bekroond met een Michelin Bib Gourmand en serveert drie- en viergangenmenu's



Restaurant Suis in Schin op Geul is het nieuwe restaurant van Chef Ralf Berendsen (voorheen twee Michelinsterren bij La Butte aux Bois in Lanaken), die hier kookt vanuit ervaring, gevoel en overtuiging. Rechtsboven: Ralf en zijn vrouw Soumia.

met een sterke focus op lokale producten en groenten uit eigen tuin. Daarmee is L'Auberge toegankelijker, zonder dat de kwaliteit en aandacht voor gastronomie verloren gaan. Sinds 2024 kun je ook op het domein overnachten. In het historische poortgebouw en de voormalige ambtswoning zijn zeven luxe suites gerealiseerd. Daardoor kun je nu voor een langere periode genieten van de speciale sfeer van het landgoed.

Michelin noemt het geheel een 'next level kasteelsprookje'.

Restaurant Suis in Schin op Geul

Enkele maanden geleden opende eigenaar en Chef Patron Ralf Berendsen zijn nieuwe restaurant Suis in Schin op Geul, op een steenworp afstand van Valkenburg. Tot een jaar geleden was hij Chef Patron van het naar hem genoemde twee Michelinsterren restaurant bij La Butte aux Bois in Lanaken. De naam van het nieuwe restaurant is veelzeggend en afgeleid van 'Je suis'. Ralf zegt daar zelf over: 'De essentie is altijd opnieuw de authenticiteit terugvinden. Trouw aan jezelf blijven en koken vanuit ervaring, gevoel en overtuiging. Berendsen kiest bewust niet voor trends, maar voor een keuken die klassiek Frans is geworteld en tegelijkertijd ruimte laat voor invloeden van over de hele wereld. Het resultaat is verfijnd, gelaagd en uitgesproken, zonder dat het product uit het oog wordt verloren. Hij brengt zijn iconische gerechten samen. Smaken die hem hebben gevormd, bereid met ingrediënten waarmee hij het liefst werkt.



Puur, vol en klassiek, zonder opsmuk. De gerechten verraden de signatuur van de chef. Klassieke luxeproducten worden gecombineerd met frisse zuren, specerijen en onverwachte smaakaccenten. Denk aan Balfegó-tonijn met zee-egel en kaviaar, langoustine met citroengras, Madras-kerrie, rettich en ananas, of kalfszwezerik met zwarte truffel en beurre noisette. Het zijn gerechten waarin techniek en verfijning belangrijk zijn, maar waarin vooral de balans van smaken het verschil maakt. Die signatuur wordt door Michelin inmiddels opnieuw herkend. Kort na de opening werd Suis opgenomen in de Michelin-selectie. Michelin omschreef Berendsen als een perfectionist die subtiele smaken op het bord brengt en preekt onder meer de sauzen, die een belangrijk onderdeel van zijn keuken vormen. >



30



Restaurant Hoeve de Bies bevindt zich in het hart van de Voerstreek, – het Belgisch deel van het Heuvelland. De authentieke negentiende-eeuwse boerderij wordt omringd door schitterend glooiend landschap en het uitzicht vanaf het ruime terras is dan ook adembenemend. Binnen geen rustiek decor, maar een eigentijdse warme inrichting en een ontspannen atmosfeer. De sfeer van Hoeve de Bies is minstens zo bijzonder als de keuken. Het authentieke karakter van de boerderij wordt gecombineerd met een eigentijds interieur en er zijn twee studio's om te overnachten. De culinaire kwaliteit van Hoeve de Bies is niet onopgemerkt gebleven: het restaurant werd bekroond met een Michelinster. Daarnaast werd Hoeve de Bies onder meer onderscheiden voor de wijnkaart en het terras.

www.maastrichtheuvelland.com