

TERUG NAAR HET AMBACHT EN LOKALE PRODUCTEN UIT NEDERLANDS LIMBURG

Als god in ... Limburg

MAASTRICHT ■ Onze noorderburen hebben heel wat te bieden op gastronomisch vlak. Ik trek door Nederlands Limburg en geniet van de vele culinaire verhalen. Allemaal hebben ze één gemeenschappelijke deler: de passie voor het vak. Maak mee kennis met het Livar kloostervarken, pittig gerstenat en de verfijnde keuken. Een trip Bourgondisch genieten en beleven.

DOOR MIEKE VERCRUIJSSE

Starten in Nederlands Limburg doen we uiteraard met een heerlijke vlaai. Het gebakje komt stevast op tafel bij familie-entjes en op kermisdagen. Eén van de lekkerste adresjes is de Bisschopsmolen in hartje Maastricht. Naast de enige nog draaiende watermolen van de stad, aangedreven door het water van de Jeker, ligt deze heerlijke bakkerij. Je kunt hier trouwens ook een workshop vlaibakken volgen. Al snel brengt onze reis ons naar de oevers van de Maas, 'Moeder Maas' voor de inwoners. Deze blauwe ader bepaalt al sinds jaar en dag grotendeels het leven en toerisme van de provincie. Ze vormt voor heel wat fietsers ook de richtingwijzer voor hun tochtjes. De internationale Maasroute EuroVelo 19 loopt van Nederland, over België, tot aan de bron van de Maas in Duitsland.

We nemen het veer en brengen een bezoekje aan brouwerij Hertog Jan, net buiten het pittoreske dorpje Arcen. Onze rondleiding in het mooie witte pand start met een glaasje... water. "Natuurzuiver water is de basis voor onze biertjes", vertelt commercieel coördinator Roel. We worden meegenomen doorheen de geschiedenis van de bouwrij – die teruggaat tot 1915 -, het brouwproces en duiken in de kelders. Hertog Jan is één van de grootste brouwerijen van Nederland, maar vertelt een verhaal over authenticiteit. Het paradepaardje onder hun bieren is de Grand Prestige, een roodbruin bier van hoge gisting gerijpt op wijnvaten. Met de fiets verplaatsen we ons naar het hart van Arcen. Daar ligt Graanbrouwerij de Ijvogel. Molenaar Theo neemt ons mee in de krochten van de watermolen en vertelt honderduit over het stoken van drankjes op basis van restbier. Een van de meest speciale likeurtjes hier is de aspergelikeur. Niet verwonderlijk dat het witte goud – waar de regio bekend voor staat – ook hier geëerd wordt.

DE WILDE BOERIN

Het mag ook eens wat uitdagender zijn, dus maken we een stop bij De Wilde Boerin. Linette, een vrolijke spring-in-'t-veld, staat ons op te wachten met een banaan, pruim, kweepeer en vijg. "Ik neem jullie mee op een boeiende ontdekkingsreis waar eten en lusten elkaar de hand reiken. Ik hoop dat jullie hiermee het ondeugende in jullie naar boven laten komen", start ze enthousiast. En dus proeven we fruit dat onze fantasie

op hol kan doen slaan, duiken we in een bed gevuld met stro, nemen we een voetbadje in een haverhoutpajje en beantwoorden we pikante vragen. Het heeft wel iets en het zorgt vooral voor heel veel pret. In de schaduw van de prachtige Abdij Lilbosch ligt een varkensboerderij. We bezoeken eerst de abdij waar tien cisterciënzers in stilte leven. Hoewel deze strikte orde van monniken vegetarisch is, houdt ze zich ook bezig met het kweken van het kloostervarken.



▶ Wilde Boerin Linette duikt in het bedje met stro. (foto Mieke Vercrujssse)

“Onze rondleiding in de brouwerij start met een glaasje... water”

Op de boerderij staat het respect voor mens, dier en milieu centraal. "Enkele varkensboeren deden in de jaren '90 inspiratie op in Zuid-Spanje. Zij wilden terug naar de kern: kwaliteitsvlees boordevol smaak. Ze leerden dat de manier van varkens houden nauw aansloot bij de visie van de abdij. Dus trokken ze hun stoute schoenen aan en gingen bij vader abt op gesprek. Het resultaat is een bedrijf met een alternatief en duurzaam bedrijfsmodel onder het goedkeurende oog van vader abt", vertelt manager Jos. Wanneer we rondwandelen op de boerderij voelen we de rust die we ook in de abdij voelden. Nadien komt het Livar ook op ons bord in de vorm van charcuterie en heerlijke bitterballen bij Echt Genieten in Echt.

HERBESTEMDE WATERTOREN

Onze volgende stop leidt ons naar Schimmert. In het glooiende Limburgse landschap pronkt al bijna een

eeuw een imposant gebouw in Amsterdamse stijl. Het iconische bouwwerk deed meer dan 80 jaar dienst als watertoren. In juli opende deze erfgoedparel de deuren als De Reusch, een concept van totaalbeleving rond lokale voeding onder de noemer 'Eten en drinken van zover je kunt kijken'. "We hebben een cirkel van 60 kilometer getrokken rond de toren en alle lokale producenten binnen deze straal vinden bij ons een platform", vertelt Roger Eurlings. We starten onze belevingsrondleiding van dit zeven verdiepingen tellende gebouw in het indrukwekkende, voormalige wattervat. Horen, zien, voelen en ruiken... Even later wordt ons smaakzintuig er in de watten gelegd. Hier geen cola of commercieel bier, maar wel zelf gebrouwen biertjes en frisdrank. Ten slotte begeven we ons tot boven en worden daar getrakteerd op een adembenemend panorama over het Limburgse plateau-landschap.

▶ 'Moeder Maas' bepaalt al sinds jaar en dag grotendeels het leven en toerisme van de provincie. (foto Mieke Vercrujssse)

Praktisch

SMULLEN

Restaurant De Beejekurf in Venray: Chef Mathijs en gastvrouw Hanneke laten ons genieten van moderne gerechten met een ambachtelijke twist. De gerechten worden vergezeld van perfect uitgekozen biertjes door Gijs van proflokaal Goesting.
 ■ www.debejekurf.nl
 ■ www.proflokaalgoesting.nl

Restaurant One in Roermond: Een restaurant met een Michelinster, gevestigd in een voormalige elektriciteitscentrale. De inrichting is een combinatie van rauw en elegant, de keuken eerder experimenteel met lokale producten aan de oorsprong.
 ■ restaurantone.nl

Restaurant Onglet in Maastricht: Mijn favorietje! Een vleesrestaurant gevestigd in het oude werkhuis van een slager. Strak ingericht, een leuke vibe, gerechtjes die een streling voor de tong zijn en prima wijnen.
 ■ www.onglet.nl

Restaurant Château St-Gerlach in Valkenburg: Het landgoed en het restaurant stralen grandeur uit. Perfecte, lokaal geïnspireerde gerechten. Uitgebreide kaart van Limburgse wijnen.
 ■ oostwegelcollection.nl/chateau-st-gerlach

SLAPEN

We logeerden in Hotel Valies in Roermond, hotel Charmes in Maastricht en Parkhotel in Horst.
 ■ **Meer info over Nederlands Limburg:** www.inlimburg.com