



Proeven van Zuid-Limburg



- > Recepten
- > Wijnproeverijen
- > Wandelingen
- > Rondleidingen & Excursies
- > Streekproducten
- > Evenementen



Proeven van Zuid-Limburg Bourgondische gastvrijheid

Inhoudsopgave

- 2 Bourgondische gastvrijheid
- 4 Plattegrond Zuid-Limburg
- 6 Limburgse lekkernijen op recept
- 10 Recepten
- 15 Limburgse wijn behoeft geen krans
- 17 Wandelen door de wijngaarden
- 20 Bloeiende boomgaarden
- 22 De culinaire ronde van Zuid-Limburg
- 24 Smaakvolle streekspecialiteiten
- 28 Boerderijwinkels in Zuid-Limburg
- 29 Lekker erop uit
- 32 Culinaire adressen Zuid-Limburg

Colofon

Deze brochure is een uitgave van VVV Zuid-Limburg. Wij hebben deze brochure met de meeste zorg samengesteld. Alle informatie hierin wordt echter verstrekt zonder aansprakelijkheid onzerzijds. © VVV Zuid-Limburg 2010.

Coördinatie, algemene tekst VVV Zuid-Limburg, afdeling Marketing & Evenementen, Wendy van Zanten/Bureau Dolfijn **Fotografie** VVV Zuid-Limburg; Bisschopsmolen, Maastricht; Spinning Wheels, Schin op Geul; De Oliemolen, Heerlen; Wijngoed Fromberg; Herberg de Smidse, Epen; Nonke Buusjke, Schinnen **Kartografie** Anyway Productions, Hansweert

Vormgeving Het Vormlab, Heerlen

Druk Kontinu Printing Support, Sittard

In Zuid-Limburg maakt de Bourgondische gastvrijheid onderdeel uit van het dagelijks leven. Limburgers nemen maar al te graag de tijd om te genieten van een hapje en drankje. Dat leverde hen de reputatie van 'Bourgondiërs' op. Dit genieten gaat altijd hand in hand met gezelligheid en gemoedelijkheid. En dat merkt u als bezoeker van Zuid-Limburg. Want in het zonnigste stukje van Nederland kunt u rekenen op een gastvrij onthaal. Deze brochure geeft u alvast een voorproefje op al het goede dat Zuid-Limburg te bieden heeft op culinair gebied...

De culinaire ervaring begint al bij de talloze **eetgelegenheden** die de omgeving rijk is: van exclusieve restaurants tot gezellige eetcafés en traditionele 'lunchrooms'. Eén ding hebben ze gemeen: ze staan te popelen om u kennis te laten maken met de **traditionele streekproducten**. Zoals de bekende **Limburgse vlaai**, maar ook de **asperges, kaas, stroop, vlees, het ambachtelijke bier** en de **eigen wijn**. En de producenten van deze streekproducten trakteren u graag op een kijkje in de keuken. De leukste adressen voor de **lekkerste rondleidingen, proeverijen** en evenementen zijn verzameld in deze brochure. Evenals een aantal overheerlijke **recepten**, voor wie ook thuis het echte Zuid-Limburg wil proeven.



In Zuid-Limburg kunt u niet alleen goed eten, maar ook lekker drinken. Zo zijn de meest bekende **speciaalbieren** uit deze regio afkomstig. Op ambachtelijke wijze gebrouwen door brouwerijen met een uitstekende reputatie, zoals Brand, Gulpener, Leeuw, Alfa, de Fontain, de Romein en de Keyzer Maastricht. Deze brouwerijen zijn een bezoekje meer dan waard voor een rondleiding en een proeverij. Stond Zuid-Limburg voorheen alleen bekend om zijn bieren, tegenwoordig geniet deze omgeving steeds meer bekendheid als **wijnstreek**. De unieke geografische ligging en het grote aantal zonuren staan garant voor een uitstekende (voornamelijk witte) wijn van Nederlandse bodem. Voor een rondleiding met proeverij of een wandeling door de **wijngaarden** bent u bij VVV Zuid-Limburg aan het juiste adres.

Als u nog meer wilt weten over culinair Zuid-Limburg, verwijzen wij u graag naar www.vvzuidlimburg.nl of naar de Wegwijzer Zuid-Limburg. Dit boekje neemt u gratis mee bij alle VVV kantoren in Zuid-Limburg. Daar vindt u ook de gratis Uitcourant Zuid-Limburg die maandelijks een overzicht geeft van openingstijden en prijzen van attracties, bezienswaardigheden en evenementen.

Plattegrond Zuid-Limburg



Vraag naar onze brochures



> 'Accommodatiegids Zuid-Limburg'

Boordevol informatie over de leukste verblijfsaccommodaties in Zuid-Limburg en tips voor een dagje uit.

> 'Groepswijzer Zuid-Limburg'

Een breed aanbod van leuke groeps mogelijkheden en -arrangementen

> 'Wegwijzer Zuid-Limburg'

Overzichtelijke, actuele informatie over wat er in Zuid-Limburg te doen is op cultureel, sportief, attractie, wellness, culinair en uitgaansgebied

Adressen

VVV Limburg winkels

Valkenburg, Th. Dorrenplein 5

Gulpen, Dorpsstraat 27

Epen, Julianastraat 15

Heerlen, Oranje Nassastraat 16

Sittard, Rosmolenstraat 2

LIMBURG
Winkel

Limburgse lekkernijen op recept

In Zuid-Limburg is gezelligheid onlosmakelijk verbonden met goed eten en drinken. Dus als u trek krijgt, hoeft u vaak alleen maar om u heen te kijken voor een ruime keuze aan eetgelegenheden. Of u nu op zoek bent naar een stokbroodje Rommedoe of een chic diner in een sfeervolle ambiance, de Zuid-Limburgse keuken is van alle markten thuis. En als u moeite heeft met kiezen uit al dit lekkers, dan kunnen wij u de lokale specialiteiten van harte aanbevelen! Wij hebben alvast een aantal restaurants met een Limburgse menukaart voor u op een rijtje gezet.

Hotel Vue des Montagnes

Wolfsdriesweg 7, 6325 PM Berg en Terblijt
T. 043-604 0652

* Ouderwets gedroogde Livar ham van het Limburgs scharrelend kloostervarken * Romige aspergesoep op grootmoeders wijze geserveerd * Assortiment van verschillende soorten kaas begeleid door Limburgse appel-peren stroop en Limburgs roggebrood (wisselende menukaart)

Herberg de Smidse

Molenweg 9, 6285 NJ Epen, T. 043-455 1253

* Boulettes Liegoises: warme gehaktballen 'van de mam' in stroopsaus * Limburgse Rommedoe * Taartje van gerookte forel met dille-rose pepertjes crème * Salade met gegrilde, gerookte Mechelse Hoenderfilet en pompoen peren chutney * In boeren boter gebakken Gulpener forel met amandeltjes * Limburgse asperges met truffelomelet van eigen kippen (dit is een vegetarisch gerecht)

Bie de Tantes

Wittermerweg 29, 6287 AA Eys, T. 043-455 3920

* 'Poetes' Ouderwets Limburgs: bloedworst met appel en stroop * Limburgse bierproeverij * Limburgse wijnproeverij

Brasserie de Kroon

Markt 1, 6271 BD Gulpen, T. 043-450 4194

* Stoofpotje met Gerardusbier * Salade met lauw warme Val Dieu kaas geserveerd met een Abdij bier uit de Val Dieu * Gebakken bloedworst * Tête de veau

't Zösters Aethuske

Feurthstraat 13, 6114 CS Susteren, T. 046-449 0767

De landelijke ambiance van het eigentijdse Aethuske ademt de sfeer van het 'Limburgsche Laeve'. De keuken werkt uitsluitend met ingrediënten van topkwaliteit, zoals verse seizoensproducten, bij voorkeur uit eigen streek.



Herberg de Smidse

Kasteel Erenstein

Oud Erensteinerweg 6, 6468 PC Kerkrade

T. 045-546 1333

- * Dun gesneden eendenborstfilet met een paté van eendenlever tussen Limburgs roggebrood, Roquefort ijs en jam van kersen uit eigen boomgaard
- * Gebakken speenvarkenracks met Limburgse mosterd tagliatelle, stoof van varkensnek ingerold in paksoi en jus van gelot ui en honing
- * Assortiment van verschillende streekkazen geserveerd met noten-kaneelbrood en huisgemaakte Limburgse appelstroop
- * Rouleaux van gelei van Limburgse aardbeien gevuld met hangop, een lolly van witte chocolade en een milkshake van basilicum

Elsmuseum Beek

Wolfeinde 4C, 6191 EB Beek, T. 046-439 8930

I. www.elsmuseum.nl

In de authentieke bedrijfsruimten van distilleerderij Jacques Hennekens is het distilleerderijmuseum ingericht met proeflokaal. Alle bezoekers worden door enthousiaste gidsen rondgeleid.

Een uitstekende gelegenheid voor een fascinerend en plezierig uitstapje voor uw vereniging, familie, bedrijf en.. voor uzelf!

Boerderijrestaurant Aan Sjuuteeänjd

Dorpstraat 74, 6365 BH Schinnen, T. 046-443 1767

- * Terrine van in reuzel gekonfijfte konijnenbout en een salade van 'sjwelmensere' en 'flûtekaas'
- * Gebakken heuvellandvarken met gelakt buikspek op spelt en schorseneer

Pannenkoekenhuis / restaurant De Koekenpan

Dorpstraat 33, 6265 AK Sint Geertruid

T. 043-408 4081

- * Limburgs zuurvlees volgens familierecept
- * Zachte geitenkaas overgoten met honing van de imker uit Eckelrade
- * Frisse salade met gerookte Gulp-forel met mierikswortel *'In het seizoen fruit uit de directe omgeving (appels uit Herkenrade en aardbeien uit Bruisterbosch en miemele zoals aalbessen uit het eigen durrup Segietere)'*. In de wintermaanden: * 'Knien in t zoer' (konijn op Limburgse wijze)
- * Gebakken poetes met appeltjes (Limburgse bloedworst)
- * Limburgse bitter 'Ingendael', genoemd naar het natuurgebied Het Ingendael, waar een keur aan wilde kruiden groeit

Café Sctad Zitterd

Markt 25, 6131 EL Sittard, T. 046-451 3643

- * Limburgs zuurvlees * Balkenbrij met appel
- * Geuldallam met meibocksaus * Zittisje woositebreudjes' (Sittardse worstenbroodjes)

Hotel De Limbourg

Markt 22, 6131 EK Sittard, T. 046-451 8151

- * Limburgs zuurvlees * Bloedworst met appel (verkrijgbaar in de wintermaanden)
- * Verschillende aspergespecialiteiten

Pepinushof

Dominicusweg 3, 6105 BD Maria Hoop

T. 0475-48 1355

- * Ambachtelijk boerderij-ijs

Agrotaverne Wijngaardshof

Wijngaardsberg 1, 6235 ND Ulestraten

T. 043-364 2580

- * Eigen gemaakte Limburgse vlaai
- Typische streekgerechten zoals:* * Ballekebrie
- * Knien in 't zoehr * Huytvlleisch

Château St. Gerlach

Joseph Corneli Allée 1,

6301 KK Valkenburg a/d Geul, T. 043-608 8888

- * 'Jambon persillé' gemaakt van het Livarvarken geserveerd met Griekse uitjes en gemengde sla
- * Limburgse hoenderfilet met geurige saus van dragon uit de tuin en krokante polenta
- * Gebraden Geuldallamsrug met gevulde aardappel en gebraseerde lamschouder met luchtig aardappelschuim * Broodje Wellness * 'Ingendael Freeze' gemaakt van mascarpone crème, koffie granité, vanille ijs en Ingendael siroop

Restaurant Davanti

Berkelstraat 22, 6301 CC Valkenburg

T. 043-601 2343

- * Zacht gegaard en gemarineerd Livar-buikspek, crème van doperwten, schuim van mint
- * Geuldallam met gefrituurde asperges, lauwwarme salade van witte en groene asperges, saus Gremolata * Zacht gegaarde schouder van het Gallowaykalf uit Schin op Geul, gerookte krieltjes, rode biet, spruitjes (groentes uit St. Pieter)
- * Filet van Bommerig Hoender (Mechelen), volaille van de Bommerig Hoender, prakaardappel met groene kruiden, seizoensgroente.

Grand-cafe Hardy's Restaurant

Grotestraat C 14, 6301 CX Valkenburg

T. 043-601 0516

- * Limburgs zuurvlees

Hubert Haenen - Le Relais Gastronomique

Plenkertstraat 47a, 6301 GL Valkenburg

T. 043-601 2797

- In het seizoen: een fricassee van asperges uit Maastricht * Salade met de uiterst geurige hagelwitte bloemen van de wilde daslook uit het Geuldal * Stroopparfait met Rommedou
- * Regenboogforel bereid terzijde van zacht smeuwend houtvuur
 - * Eendenborstfilet met ingelegde morellen van Zuid-Limburgs hoogstamfruit

Restaurant Brazza

Grotestraat 18, 6301 CX Valkenburg

T. 043-601 2300

- * Coquilles onder smeltend dakje van Livarham
- * Limburgs varken (Livar) op lage temperatuur gegaard, gemarineerd in 5-specerijen en honing



Tip > Proeven van Zuid-Limburg op locatie midden in de natuur?

* De Krux * D'r Durpssjlechter

Hotel Restaurant Tummers

Stationsstraat 21, 6301 EZ Valkenburg

T. 043-601 3741

- * Tongstrelende parade van Limburgse mondvermaakjes
- * Sandwich met ham van Limburgs kloostervarken, begeleid door een chutney van Limburgs hoogstamfruit
- * Cappuccino van Limburgse grotchampignons geparfumeerd met truffels
- * In hoeveboter gebakken geulforel omgeven door een zachte saus van Auxerrois (afkomstig van de Wijngaardsberg te Ulestraten)
- * Krokante lolly van Val Dieu kaas geserveerd met Loonse appelstroop (wisselende menukaart)

Eetcafé d'n Ingel

Cauberg 1, 6301 BT Valkenburg, T. 043-851 7912

- * Limburgse beenham in een zachte roomsaus
- * Gebakken gemarineerde Geulforel

Tres Luxx

Theodoor Dorrenplein 18a, 6301 DV Valkenburg

T. 043-601 6521

- * Livar Abdijvarken uit Echt (Limburg) met gebakken paddestoelen en een jus van calvados

Boscafé 't Hijgend Hert

Harles 23, 6294 NG Vijlen, T. 043-306 2499

- * Vijlener bosbier - Hert (bovengistend blond bier)
- * Stokbrood Limburgse 'sjienc' (lauwarme beenham met Gulpener mosterdsaus)
- * 'Poetes' (bloedworst met appel en in Els gesmoorde ui)
- * Kaasplankje met Val Dieu, geitenkaas, Limburgse stinkkaas (geserveerd met stroop en zwartbrood)
- * Hijgend hert (salade met spek en gesmolten geitenkaasje)
- * Hervoise (Limburgs bier bereid met stroop i.p.v. suiker)
- * Vijlense koffie met hertpassie en slagroom
- * Château Neuborg (Gulpener bier)
- * Spek met ei

Hotel Restaurant Vijlerhof

Hilleshagerweg 2, 6294 AP Vijlen, T. 043-306 1710

- * Limburgse gerookte forel met mierikswortelsaus
- * Stoofpotje van konijn op z'n Limburgs
- * 'Limburgse stinkkies' Rommedou

Elke zondag is er een uitgebreid ontbijt- en brunchbuffet met streekproducten

Recepten

Om al uw smaakvolle herinneringen levendig te houden, treft u in deze brochure een aantal recepten aan uit Zuid-Limburg. Recepten van bekende authentieke streekgerechten en streekproducten, maar ook nieuwe, tongstrelende creaties. Met liefde voor u samengesteld door Limburgse ondernemers bij wie lekker eten hoog in het vaandel staat.

Knapperige Salade van ijsbergsla met spekjes, malse kipreepjes en een Limburgse mosterd/noten dressing

Dit recept werd voor u samengesteld door 'De Auw Stoof' Confits in Ulestraten. Dit bedrijf vervaardigt op ambachtelijke wijze confituren, compotes, geleien, stropen, tapenades en fonds. Laat u verleiden door ambachtelijke (h)eerlijkheid!

Recept voor circa 2 à 3 personen.

Ingrediënten: ijsbergsla > 1 rode paprika > 300 gram reepjes kipfilet > 100 gram malse blokjes gerookt spek > 4 verse scharreleitjes > verse bieslook > 1 flesje Limburgse mosterd/notendressing van De Auw Stoof Confits

Bereiding: Kook de eieren 5 minuten en spoel deze na met koud water > Snij de ijsbergsla in vier stukken en verwijder de kern > Snij de sla nu in brede ringen van ongeveer 1 cm dikte > Was de rode paprika, verwijder de zaadlijsten en snij de paprika in dunne reepjes > Bak de spekjes knapperig

bruin en leg ze op een stuk keukenpapier (dit in verband met het vet) > Braad nu de reepjes kip snel bruin en kruid ze met zout, peper en een beetje gembersap > Laat de reepjes afkoelen in het braadvocht.

> Pak een mooie grote schaal of aardewerkbord > Meng de sla met de reepjes paprika en lange stukjes vers gesneden bieslook > Leg dit mooi in een gelijke laag op de schaal > Meng de kipreepjes met de uitgebakken spekjes, en verdeel deze over de salade > Snij de gekookte eitjes in vier gelijke stukjes en leg deze mooi met de dooier naar boven rond op de salade > Schud even kortstondig de Limburgse mosterd/noten dressing van 'De Auw Stoof Confits' > Schenk nu de dressing over de salade en de eitjes (rondom schenken).

Serveer de salade met verse broodjes uit de oven met wat kruidenboter. Eventueel met een glaasje frisse Limburgse witte wijn.

Variatietip! Bij deze salade past eveneens zeer goed de Frambozen dressing van 'De Auw Stoof Confits.'



Weetje > Rommedoe is een kaasje met een zeer sterke geur en smaak, dat zijn naam dankt aan het Maastrichtse 'roum' (room) en Franse 'doux' (zacht).

Boerderij kip gevuld met bloedworst op een hutspot van ringelotte en een saus van lentebok

Dit recept is afkomstig van 'Boerderij Restaurant aan Sjuuteeënjd' in Schinnen. Dit restaurant is gevestigd in een oude boerderij uit 1883 met een terras op de binnenplaats. Zij koken veel met streekproducten en gerechten uit Limburg, maar in een modern jasje.

Recept voor 4 personen.

Ingrediënten: 4 kippenbouten > 100 gram bloedworst > 1 appel [in kleine blokjes] > 1 kipfilet > 1 eiwit > 50cc room > 1 ui > 500 gram aardappelen > 1 pot geweekte pruimen > 1 flesje lente bok

Bereiding boerderij kip: Ontbeen de kippenboutjes laat het bovenbotje vastzitten en maak dit goed schoon > Snij de bloedworst in kleine blokjes en bak de bloedworst, voeg de appel toe en laat dit goed afkoelen > Maal de kipfilet met de room en het eiwit in de keukenmachine > Op smaak brengen met zout en peper > Meng de bloedworst met het kippen mengsel > Vul de pootjes en pak ze in met aluminium, goed strak oprollen > Zet de pootjes ongeveer 1 uur in de oven op 135 graden > Haal de boutjes uit de folie en bak ze mooi krokant.

Bereiding van de hutspot van ringelotte:

> Schil de aardappelen en kook ze gaar > Pureer de aardappelen en voeg de in de boter gestoofde ui, het uitgebakken spek en de pruimen toe > Op smaak brengen met

zout en peper > Kook de saus in tot de gewenste dikte en voeg als laatste het bokbier toe > Dresseer op een warm bord de hutspot en de gevulde kippenboutjes > Schep de saus erom heen.

'Zoervleesj van de mam' (Limburgs zuurvlees)

De producten van Vianny's zijn bereid uit zorgvuldig geselecteerde vruchten, groenten, kruiden en specerijen. Het brede assortiment bestaat uit zowel zoete als hartige variëteiten van o.a. jam, relish, chutney, gelei, siroop, vruchtenkaas en boter. Laat u verrassen door de diverse smaakvarianties die perfect combineren bij allerlei gerechten en gelegenheden.

Ingrediënten: 500 gram rund- of paardenstoofvlees > azijn > 1 el peperbolletjes > 2 laurierbladeren > 5 jeneverbessen > 5 kruidnagels > boter > 3 grote uien > Limburgse appelstroop > ontbijtboek

Bereiding: Snijd het vlees in blokjes > Doe het in een grote kom en giet er water/azijn bij, totdat het vlees bedekt is > Voeg dan de specerijen toe. Zet het 24 uur afgedekt in de koelkast om te marinieren > Giet daarna het vlees in een vergiet en vang de marinade op. > Laat het vlees goed uitlekken en dep het droog > Verhit de boter in een ruime pan met een dikke bodem > Bak hierin het vlees tot het goed bruin is > Voeg dan de kleingesneden uien toe en bak deze mee, totdat

ze gekleurd zijn > Giet de marinade met de specerijen bij het vleesuiemengsel en laat het enkele uren op een klein vuur sudderen, totdat het vlees helemaal gaar is > Haal de specerijen uit de pan > Voeg 2 plakjes ontbijtkoek en 1 el stroop toe om het geheel te binden > Voeg voor een wat zoetere smaak eventueel wat meer stroop toe.

'Appeltsouwsjlaag' (Limburgse dichte appelvlaai)

Vlakbij de Duitse grens, in het plaatsje Bocholtz, bevindt zich de karakteristieke 15e eeuwse carréboerderij Hoeve Scholtissenhof. Bezoekers kunnen er genieten van typisch Limburgse lekkernijen. Met dit recept profiteert u mee van al het goede dat het platteland te bieden heeft.

Vlaaibodem en -deksel

Ingrediënten: 2 dl melk > 400 gram bloem > 20 gram verse gist > 50 gram boter > ei > 30 gram suiker > zout

Bereiding: Doe de bloem en het zout in een ruime kom en maak een kuiltje in het midden > Los de gist en de suiker op in de lauwe melk > Doe dit samen met de boter en het ei in het kuiltje gieten > Kneed een soepel gistdeeg > Dek het deeg af en laat het ca 1 uur rijzen > Neem 2/3 van het deeg en rol dit uit tot een ronde lap, die de ingevette vlaaivorm bedekt > Prik de bodem een paar keer in en laat een tweede keer rijzen > Verwarm de oven op 220 °C.



Vulling

Ingrediënten: 2 potjes appelschijfjes op sap van Hoeve Scholtissenhof > eventueel rozijnen naar smaak > maïzena

Bereiding: Doe de appelschijfjes in een vergiet en vang het sap op > Verwarm het sap en bind het licht met de maïzena > Laat even afkoelen en verdeel het dan over de vlaabodem.

Deksel

Bereiding: Rol de rest van de deeg uit tot een dunne lap > Leg deze op de appels en snij het overhangende deeg af > Knip met een schaar gaatjes in het deksel en laat alles nogmaals rijzen > Bak de vlaai gedurende 30 minuten in de voorverwarmde oven > Hij moet mooi bruin zijn en stevig aanvoelen.

Afwerken

Ingrediënten: 1 potje abrikozenjam van Hoeve Scholtissenhof.

Bereiding: Verwarm de abrikozenjam in een steelpannetje en verdeel over het deksel van de vlaai > Het geheel krijgt een prachtige glans en een zoetere smaak > Laat alles op een rooster afkoelen.



'Himmel en eëd' met gebakken bloedworst

Dit recept kwam tot stand door delicatenspecialist Eyserhalte in Eys-Wittem. Vanwege hun hoogstaande kwaliteit is dit bedrijf hofleverancier van veel befaamde horecabedrijven. Verwen uw smaakpapillen met dit unieke recept!

Ingrediënten: 1 mooie rode harde Jonagold appel > 1 grote vastkokende aardappel > 2 schijfjes bloedworst in wat meel wentelen > Klontje boter

Bereiding: Snij van de appel dunne reepjes. Laat de schil erom > Snij ook van de aardappel dunne reepjes en bak deze direct in wat boter > Breng op smaak met peper en zout. > Bestrooi met wat bieslook > Bak tegelijkertijd de bloedworst een beetje knapperig > Leg de bloedworst op het bord en het aardappel-appelmengsel er bovenop.

'Nonnevotten'

De Bisschopsmolen is een eeuwenoude, werkende watermolen met een eigen bakkerij in het hartje van Maastricht. Daar wordt de kunst van het vlaaien- en broodbakken nog dagelijks in praktijk gebracht. Met dit meesterlijke recept leert u ook de fijne kneepjes van het vak.

Recept voor 40 'nonnevotten'

Ingrediënten: 1000 gram Kollenberger speltbloem > 100 gram verse gist of 50 gram gedroogde gist > 75 gram basterdsuiker > 125 gram boter > 500 gram melk > 2 eieren > 2 zakjes vanille suiker > Een snuffje zout

Bereiding: Zorg ervoor dat de melk op kamertemperatuur is > Los de gist op in de melk > Kneedt een deeg van alle grondstoffen > Leg het deeg in een kom met daarover een theedoek > Zet de kom op een warme plaats > Laat ca. 30 minuten rijzen > Verdeel het deegstuk in 40 gelijke stukjes en bol alle stukjes op > Laat de deegstukjes even loskomen > Rol de bolletjes uit tot lange slierten > Knoop de uiteindes aan elkaar tot een krakelingvorm > Laat de deegstukken ca. 20 minuten rijzen > Bak in arachideolie / frituurvet op 180° C tot de Nonnevotten goudbruin zijn > Rol ze direct na het bakken in de suiker.



Wijngoed Fromberg

Limburgse wijn behoeft geen krans

Wie Zuid-Limburg regelmatig bezoekt, zal het zijn opgevallen dat de wijnbouw hier een groeiende populariteit geniet. Tot aan de 19e eeuw was dat niets bijzonders, maar daarna hield de inheemse wijncultuur op te bestaan. Sommigen beweren dat dit kwam doordat Napoleon II alle Limburgse wijngaarden liet vernietigen. Anderen zijn van mening dat een aantal bar slechte zomers de oorzaak waren. Hoe het ook zij, de Limburgse wijncultuur is terug en floreert meer dan ooit!

Vandaag de dag brengt Zuid-Limburg uitstekende - voornamelijk witte - wijnen voort. Op de glooiende hellingen treft u onder meer de volgende bekende druivensoorten aan: **Riesling, Müller Thurgau en Pinot Noir**. Wijnbouw in deze regio is mogelijk dankzij de uitstekende mergelbodem en de goede zomers van de laatste jaren. Naast professionele producenten telt de wijnbouw ook een groot aantal kleine bedrijven, veelal echte liefhebbers. Samen produceren ze zo'n **75.000 flessen wijn per jaar**. In oktober is het dan ook een drukte van belang, als de oogst wordt binnengehaald en in grote vaten wordt gedaan. Vervolgens is het wachten op het voorjaar, als de wijn klaar is om gebotteld te worden. En dan kan er geproefd worden! Voor **een wijnproeverij** met echte Zuid-Limburgse wijnen kunt u onder meer terecht op de volgende adressen >

Hubert Haenen - Le Relais Gastronomique

Het restaurant is gespecialiseerd in de grote Pinot-Noirs uit de Ahr. Hubert Haenen ontwikkelde een nieuwe en intensere manier van proeven: 'Emotionele Smaakbeleving'. Dit is een techniek waarbij het intens ervaren van geluksmomenten voorop staat. Proeverijen kunnen in overleg met VVV Zuid-Limburg worden georganiseerd.

Restaurant Davanti

Nog geen jaar geleden opende Restaurant Davanti haar deuren in Valkenburg aan de Geul, maar mag zich nu al bij de top 500 van Nederland aansluiten! Charles en Kim laten u genieten van topgastronomie in het oudste toeristenstadje van Nederland. Een perfect einde aan een dag 'Proeven van Zuid Limburg!' Combineer bij Restaurant Davanti een heerlijke Limburgse wijn met fantastische (biologische) producten uit de regio.

Restaurant & druivenkas-serre La Bergerie

Geverikerstraat 42, 6191 RP Geverik-Beek

T. 046-437 4727, I. www.labergerie.nl

In het idyllische boerengehucht Geverik ligt La Bergerie, van oudsher horeca-uitspanning,

tegenwoordig restaurant met als bonus een serre.

Caves Cadier en Keer

Het Nederlands Wijnmuseum Maastricht, gevestigd in Caves Cadier B.V. te Cadier en Keer, ongeveer vier kilometer ten oosten van Maastricht, is geopend sinds 2 oktober 1993. De combinatie met de eigen wijngaard 'Domein Backerbosch' maakt dat men de hele weg van druif tot aan de wijn in het glas perfect kan volgen. De collectie in het museum omvat onder andere wijnpersen, vaten, fouders, flessen vanaf 1700, gereedschappen, etc. De eeuwenoude grotkelders, uitgehouwen in de mergel, geven de bijzondere sfeer aan het museum.

De winkel is geopend di t/m vrij van 9.00-18.00 uur en za van 10.00-16.00 uur. Bezichtigen van het museum en rondleidingen op afspraak.

Vele Limburgse wijngaarden ontvangen zelf ook gasten. Een bezoekje kan variëren van eenvoudige **wijnproeverij** tot een compleet verzorgde rondleiding met **culinaire verrassingen**. Zie hoofdstuk 'Wandelen door de wijngaarden' voor meer informatie.

Tip > Met de Limburgse wijnfietsroute fietst u langs de diverse wijngaarden die Limburg rijk is. De wijnfietsroute is o.a. te verkrijgen via de vestigingen van VVV Zuid-Limburg. Telefonisch bestellen kan ook via 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.) per e-mail info@vvvzuidlimburg.nl of via www.vvvzuidlimburg.nl.



Wandelen door de wijngaarden

In Zuid-Limburg vindt u geen aaneengesloten wijnbouwgebied, maar in een straal van 50 kilometer liggen al gauw tien tot twaalf wijngaarden. Het zijn meestal kleinschalige familiebedrijven, ooit begonnen als liefhebberij. Het is dan ook niet vreemd dat de Zuid-Limburgse wijngaardeniers uitermate trots zijn op hun wijnen van eigen bodem. Ze willen dan ook niets liever dan hun gasten mee laten genieten van hun levenswerk. Een bezoekje aan de prachtig gelegen wijngaarden en domeinen mag dan ook zeker niet ontbreken op uw agenda.

De **wijnexcursies** die VVV Zuid-Limburg organiseert, zijn een echte aanrader voor wijnliefhebbers. Maar ook als u van **wandelen** houdt, is een wijnexcursie de moeite waard. Terwijl u met de wijngaardenier over zijn wijngoed wandelt, vertelt hij u alles over het verbouwen en maken van wijn. Natuurlijk mag u aan het einde van de wandeling de wijn proeven!

Voor meer informatie over deze wijnexcursies, belt u met 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.).

Bij de VVV Zuid-Limburg kunt u terecht voor uitgebreide informatie over een bezoek aan deze wijngaarden en domeinen. **Eco-Wijndomein St. Mauritius** dankt bijvoorbeeld zijn Eco-keurmerk aan de productie van volledig biologische wijn. In het schitterende Geuldal ligt de **wijngaard van Chateau Gilbert**, waar u alles aan de weet komt over het unieke leven van een Zuid-Limburgse wijngaardenier. In de buurt van Ubachsberg in het Heuvelland ligt **Wijngoed Fromberg**. Dit is de hoogst gelegen wijngaard van Limburg, die als enige volledig naar de zuidelijke zon gekeerd ligt. De bodem bestaat uit mineraalrijke kalksteen, waar de druivenwortels gemakkelijk in door-dringen om de verschillende mineralen op te nemen. Naast mooie droge witte wijnen, levert dit ook een unieke mousserende wijn op. Op de heuvels langs de kleine Zinselbeek ligt de **Witteimer Wijngaard**. U bent welkom voor een rondleiding met uitgebreide informatie over druiventeelt, vinificatie en de flora en fauna van de omgeving. In het fraaie Epense landschap ligt tussen alle mooie wandelroutes sinds 2005 **wijngaard 'Le Coq Frisé'**. Tijdens de rond-leidingen zal verteld worden over de aanplant en de ontwikkeling van de wijngaard.

Biologisch (EKO) wijndomein St. Mauritius

Wijnverkoop en wijnmakerij: Graafstraat 8,
6305 BE Schin op Geul, T. 043-459 2295

I. www.wijndomeinsintmauritius.nl

Wijngaard: Kerkewegje, Schin op Geul

**Individuele rondleiding op zaterdag en
zondag om 14.00 uur (mei t/m oktober).**

Voor groepen: op afspraak.

Chateau Gilbert

Kasteel Wijnandsrade

Opfergelstraat 2C, 6363 BW Wijnandsrade

T. 06-5345 8200, I. www.chateaugilbert.nl

**Individuele rondleiding op zaterdag en
zondag om 14.00 uur (mei t/m oktober).**

Voor groepen: op afspraak.

Witteimer Wijngaard

Einderstraat 9, 6286 BJ Wahlwiller (Wittem)

T. 043-451 2241, I. www.wijngoedwahlwiller.nl

*Startplaats wijnexcursie: parkeerplaats
achter de kerk in Wahlwiller.*

**Individuele rondleidingen op zaterdag en
zondag om 14.00 uur (mei t/m oktober).**

Voor groepen: op aanvraag.

Wijngoed Fromberg

Hunsstraat 42a, 6367 JL Ubachsberg

T. 045-575 4461, I. www.fromberg.nl

Rondleidingen: op afspraak.



Wenst u meer informatie over deze activiteiten kijk dan op de website www.vvzuidlimburg.nl of neem contact op met VVV Zuid-Limburg, T. 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.). In de maandelijks verschijnende Uitcourant staat een totaaloverzicht van de evenementen in Zuid-Limburg.

Le Coq Frisé

Gulperweg 2, 6285 NA Epen

T. 043-455 1989, I. www.lecoqfrise.nl

Rondleidingen: op afspraak.

Wijngaard De Deelgaarderberg

Diergaarderstraat West 4, 6105 CK Maria Hoop

T. 0475-30 2148

I. www.wijngaarddedeelgaarderberg.nl

Rondleidingen: op afspraak

Bloeiende boomgaarden

Kenmerkend voor het Zuid-Limburgse landschap zijn de typische hoogstamboomgaarden. Als in het voorjaar de fruitbomen in volle bloei staan, sieren zij deze glooiende streek met hun indrukwekkende kleurenpracht. De afgelopen tientallen jaren zijn laagstambomen steeds meer in opkomst voor de fruitproductie. Gelukkig blijven de hoogstamboomgaarden wel behouden, vanwege hun landschappelijke, cultuurhistorische en biologische waarde.

De hoogstamboomgaarden worden nu gebruikt voor het kweken van nieuwe fruitrassen. Nergens anders vindt u zo'n grote diversiteit aan zelfgekweekte rassen. Typisch Zuid-Limburgse appelsoorten zijn bijvoorbeeld het **Eijsdener en Gronsvelder Klumpke**, evenals de **Reymerstokker Kroonreinette**. Bekende perenrassen uit deze streek zijn het **Kelmonder Grijske** en de **Herfstpeer van Geulle**. Een zoete kers is de **Eijsdener**, ook wel **Basterd Dikke** genaamd. In het voorjaar proeft u het versgeplukte fruit bij de vele stalletjes langs de weg. Bovendien wordt het fruit verwerkt in veel van de streekgerechten, die het hele jaar door verkrijgbaar zijn bij de streek- en boerderijwinkels.

Heeft u al eens gedacht aan een tocht langs de hoogstamboomgaarden? De brochure '**Hoogstamroutes**' beschrijft 11 wandelroutes en 2 fietsroutes met veel achtergrondinformatie. U koopt het boekje bij de VVV Zuid-Limburg voor € 7,50. Telefonisch bestellen kan ook via 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.) per e-mail op info@vvvzuidlimburg.nl of www.vvvzuidlimburg.nl

Weetje > De oorsprong van de typisch Zuid-Limburgse hoogstamboomgaarden moet gezocht worden in het gemengde boerenbedrijf.

De boeren gebruikten de boomgaard ook als wei voor hun vee. Door de hoge stammen konden de dieren niet snoepen van de fruitbomen.



Tip > Reserveer nu via VVV Zuid-Limburg een heerlijk gevulde picknick mand met Limburgse streekproducten en een wandeling naar keuze door het Limburgse land. Prijs: € 2795. (picknicktas is voor 2 pers., de tas mag u behouden). Voor meer informatie 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.).

Als u nog meer wilt weten over de hoogstamboomgaarden kunt u een wandeling maken onder leiding van een VVV-gids: tijdens de **Noor- en Voerwandeling** geniet u van prachtige panorama's in het dal van de Noor en de Voer. U maakt een korte stop in het Belgische plaatsje Ulvend, waar een verwennerij voor u klaar staat. De **Vijfsterrenwandeling** voert door het Geul- en Gulpdal, dat in 2005 werd verkozen tot één van de mooiste natuurgebieden gebieden van Nederland. Bij **Wandeling Gerendal** loopt u door een fraai droogdal met kalkgraslanden, die een weelderige en zeldzame plantengroei opleveren, zoals de meer dan 20 soorten inheemse orchideeën.

In het Beneden Geuldal ligt een natuurterrein dat zich ontwikkelt tot een natuurlijk beekdal-landschap. Tijdens de **Wandeling Ingendael** volgt u deze ontwikkelingen op de voet. Bij de **Strijthagerbeekdal Wandeling** ten slotte, loopt u tussen bossen en gras- en bouwlanden naar de boerenhoeves Winselerhof en Overste Hof, en het prachtige Kasteel Strijthagen.

De culinaire ronde van Zuid-Limburg

Een bezoekje aan Zuid-Limburg is synoniem voor een dagje genieten. Het afwisselende glooiende land met zijn bossen, hellingen en holle wegen straalt een enorme rust uit, terwijl het tegelijkertijd uitnodigt tot wandelen en fietsen. Niet voor niets zijn er regelmatig wielerrondes in dit gebied. Voor wie het graag wat rustiger aan doet, zijn de culinaire rondes een uitstekend alternatief om lekker te genieten!

Rondleidingen & Excursies

VVV Zuid-Limburg organiseert een breed scala aan **culinaire wandelingen en rondleidingen**. Allemaal staan ze garant voor een bezoek aan een bijzonder stukje Zuid-Limburg. Als u een **cultuurliefhebber** bent, is het **Pruifke Zuuver Zitterd** misschien iets voor u. Onder leiding van een VVV-gids wandelt u door de historische binnenstad van Sittard. Interessante bezienswaardigheden worden afgewisseld met gezellige locaties waar u kennismaat met Sittardse culinaire producten en gewoonten. Of een middagje **'Sjlenterentaere genete'**: lekker slenteren door het Geulstadje Valkenburg. U bezoekt veel bezienswaardigheden en culinaire eetgelegenheden en tot besluit van de wandeling een wijnproeverij en driegangendiner. Met als extra een avondje uit in het casino! Nog een aanrader is het **Abdijarrangement Rolduc**. Deze grootste bewaarde abdij in Nederland uit de 12e eeuw herbergt veel historische schatten, zoals de schitterende Abdijkerk en crypte. Maar ook de fraaie 18e eeuwse Rococabibliotheek, de statige Bisschopzaal en het Abtenhuis. Voor de inwendige mens is er koffie met vlaai en een proeverij van het Abdijbier Rolduc, ondersteund door Limburgse hapjes. Andere culinaire wandelingen en rondleidingen in Zuid-Limburg die te boeken zijn via VVV Zuid-Limburg zijn: **Brandslang Sittard**, **High Tea wandeling**, **Sjatsiere i Vols**, **Toefele en Moefele**, **Hap Stap Stein**, **Kirchroa Culinair**, **Loupentaere Hepkes Preuve**, **Culinair Coriovallum**, **Vakwerkwandeling Epen/Mechelen**, **Gerstenat Heerlen**, **Asperge excursies**, **Lekker Leeuw Biertocht**, **Hap & Stap Echt**. Kijk voor meer informatie op de website: www.vvzuidlimburg.nl of bel 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.).

De echte **bierliefhebber** komt volop aan zijn trekken in Zuid-Limburg. Diverse Limburgse bierbrouwerijen organiseren rondleidingen. In het **Gulpener Bierhuys** (het proeflokaal van de



Tip > Op zoek naar het Limburgse in de vlaai?

U gaat op de fiets op zoek naar de vlaai. U komt langs de boeren en kwekers en ziet met eigen ogen waar de beste ingrediënten voor de echte Limburgse vlaai vandaan komen. U kunt zelfs grondstoffen mee terug nemen om in de Bisschopsmolen in Maastricht uw eigen vlaai te bakken in de ambachtelijke bakkerij.

Gulpener bierbrouwerij) staat bier centraal. U kunt er een excursie door de brouwerij maken, verschillende bieren proeven en een smaakvolle maaltijd gebruiken, die met bier is bereid. In Wijlre, bij de Brand Bierbrouwerij en het bijbehorende brouwerijmuseum ervaart u tijdens een brouwerijbezoek het echte **Brandgeveul**. In Valkenburg aan de Geul kunt u tijdens de **Lekker Leeuw Bier Tocht** al wandelend door het centrum genieten van speciaalbieren van brouwerij De Leeuw. Of wat dacht u van een bezoek aan Brouwerij De Fontain, de Alfa bierbrouwerij of Brouwerij de Romein?

Wilt u alles weten over het **verbouwen of produceren van streekgerechten**, neem dan eens deel aan een van de volgende rondleidingen. Bij **Stroopfabriek Canisius** leert u alles over de geschiedenis van dit familiebedrijf uit Schinnen en over de organisatie van een stroopfabriek. U ziet hoe de stroop volgens grootmoeders recept met moderne apparatuur wordt bereid. Wie het natuurlijke proces van bloesem tot oogst van dichtbij wil meemaken, meldt zich aan bij 'De Oogstschuur' voor een rondleiding door de velden en boomgaarden van **Fruitbedrijf Notermans**: een modern maar ambachtelijk fruitbedrijf. Proef de appels en peren uit eigen boomgaard en aardbeien van eigen veld. Watermolen '**De Volmolen**' in Epen is lange tijd in gebruik geweest voor het 'vullen' van geweven stoffen tot viltig en sterk laken. Sinds 1872 is de Volmolen echter in gebruik als graanmolen. De Volmolen wordt beschermd door natuurmonumenten en is gratis te bezichtigen.

Smaakvolle streekspecialiteiten

Wat is de overeenkomst tussen vlaai, mosterd, livar vlees, asperges, stroop en bier? Het zijn allemaal streekproducten uit Zuid-Limburg. De meeste streekproducten worden nog op ambachtelijke wijze gemaakt, met respect voor traditie en liefde voor het vak. Wie meer wil weten over de geschiedenis, natuurlijke ingrediënten en bereidingswijze van deze streekproducten, kan terecht in de vele streek- en boerderijwinkels. U wordt er gastvrij ontvangen door ambachtelijke vakmensen. Want ook zij behoren tot de specialiteiten van de streek!

Winkels met streekproducten

Voor meer informatie over streekspecialiteiten en adressen gaat u naar VVV Zuid-Limburg. Daar vindt u ook **De Limburg Winkel**: de informatie- en cadeauwinkel van VVV Zuid-Limburg.



Hier wordt u ontvangen door gastvrouwen die Limburg liefhebbers koppelen aan het juiste cadeau, informatiebrochure of verwenproduct. Een plek waar gasten inspiratie en kennis opdoen, voordat ze op ontdekking gaan in Zuid-Limburg. Dit hippe concept is door VVV Zuid-Limburg ontwikkeld. In 2006 zijn de vestigingen te Valkenburg, Epen, Heerlen en Sittard omgebouwd tot een winkel met design interieur en een verrassend productassortiment waar de bezoeker de sfeer van Limburg kan beleven, zien en proeven. Per december 2009 heeft ook Gulpen een eigen Limburg Winkel.

In het assortiment van de Limburg Winkel vindt u eveneens diverse producten van **Blanche Dael** terug. Blanche Dael is een kwaliteitsbrander van exclusieve koffies. De koffie melanges Araba, Mocca Turc, Columbia, Mocca du Brésil en Melange Rouge zijn al decennia lang een begrip in Maastricht. Van tijd tot tijd wordt de koffiokaart aangevuld met nieuwe koffies. Deze koffies hebben vaak een eigenzinnig karakter en worden meestal slechts tijdelijk aangeboden. Naast koffie kun je bij Blanche Dael terecht voor verse theeën.

Voor de adressen van de Limburg Winkels kijkt u op pagina 5.



Bisschopsmolen Maastricht



Tip > De Lekkerste Bonbon van Nederland komt uit Zuid-Limburg! Deze Chocolate Bullet van Visser Chocolade is te koop bij de Limburg Winkels van VVV Zuid-Limburg.

Het water loopt u in de mond bij een bezoekje aan **De Auw Stoof Confits** in Ulestraten. Hier worden op ambachtelijke wijze confituren, compotes, geleien, stropen, tapenades en fonds vervaardigd en op eigen wijze veredeld. Zo blijft de natuurlijke smaak behouden, zonder kunstmatige toevoegingen. In Meerssen bij **'t SMAAKwinkelke** zullen uw smaakzintuigen zeker geprikkeld worden bij het proeven van de eigengemaakte pesto's en tapenades of de ambachtelijke broden gemaakt van biologisch meel. Ook kunt u hier terecht voor vele andere delicatessen of leuke kookartikelen en cadeaupakketten.

Bent u na een wandeling door het Heuvelland toe aan een lekker stuk echte Limburgse vlaai? Dan kunt u in Slenaken terecht bij **Bakkerij Vermeeren**. U kunt er kiezen uit een breed assortiment van heerlijke vlaaien gemaakt met ingrediënten van Limburgse bodem. **De Eysershalte** in Eys-Wittem is van oorsprong een fruitbedrijf, maar inmiddels is het uitgegroeid tot dé delicatessenspecialist van Zuid-Limburg. Met huisgemaakte delicatessen als jams, chutneys en dressings, tapenades, azijnen, soepen en salades. Vers brood, broodjes en vlaai op zondag. Dat kan! Bij **Limburgerie 't Kroontje** in Gulpen kunt u ook op zondag terecht. 't Kroontje verkoopt uitsluitend Limburgse producten en gerechten, van zelf gebakken vlaaien tot rommedoe en grottenham.

In het hartje van Maastricht vindt u **De Bisschopsmolen**, een eeuwenoude watermolen met een eigen bakkerij. Aanschouw de kunst van het broodbakken met de beste ingrediënten en materialen. En leer het geheime recept van heerlijke vlaai: liefde én de allerbeste streekproducten. Deze vindt u ook bij **Hoeve Scholtissenhof** in het grensplaatsje Bocholtz. Bij deze karakteristieke carréboerderij uit de 15e eeuw proeft u eigengemaakt ambachtelijk ijs, vers gebakken wafels en Limburgse vlaai waar het water u van in de mond loopt.

Bij ambachtelijke slagerij **Lebouille Valkenburg** vindt u alleen maar topproducten, bij voorkeur uit de eigen regio. Als leverancier van toprestaurants is Lebouille al jarenlang een begrip. Maar ook consumenten zijn van harte welkom in de knusse, ouderwets gezellige slagerswinkel. Een van die streekproducten van topkwaliteit is het **ecologische Geuldallam**. De Geuldalschappen van herder Ger Lardinois grazen op ecologisch beheerde kalkgraslandhellingen. Maar ook in de wintermaanden krijgen de schapen alleen puur natuurlijke voeding.

Op de **Bemelerhof** in Maastricht, groeien maar liefst 37 soorten kersen-, 23 soorten pruimenbomen en vele andere fruitbomen uit de hele wereld. Vroeger was de Bemelerhof een boerderij zoals zovele; een gemengd bedrijf met fruitbomen en daaronder vee. Tegenwoordig is het bedrijf helemaal toegespitst op fruit. Een uitgebreid assortiment aan verse, smakelijke en gezonde biologische producten vindt u ook terug in **boerderijwinkel Géron** gelegen in Mechelen. In het hartje van Reijmerstok ligt een melkveebedrijf met een eigen ambachtelijke zuivelverwerking, **Zuivelboerderij Huynen**. De koeien grazen in de zomer op de helling weiden in het prachtige Mergelland en krijgen het juiste voer en de melk waar de kaas en andere zuivel van gemaakt wordt. In de boerderijwinkel is genoeg te koop van boerenkaas tot echte Limburgse 'flotkies', aan diversiteit is geen gebrek.



Weetje > De Limburg Winkels zijn exclusief verkooppunt van het nieuwe bier van Brouwerij De Fontein uit Stein: Limburgs Tripel. Een origineel geschenkidee!

Ook voor kinderen is er voldoende vermaak. Ze kunnen aan de slag als bakker bij **Het Bakkerswinkeltje De Oliemolen**. Regelmatig worden er demo's gegeven door ervaren bakkers en baksters. De bakkerswinkel is gevestigd in het prachtige rijksmonumentale pand De Oliemolen in Heerlen, een watermolen uit 1502. In het bakkerswinkeltje is alles te krijgen voor het maken van brood, taart, cake, etc. Van de meelproducten tot en met de vulling.

In Reijmerstok, in een schitterende omgeving, kan men bij **BAKSTER** terecht voor een cursus, workshop, (kinder)feestje of uitstapje met familie, vrienden of collega's. Op een eenvoudige wijze krijgt u de kneepjes van het bakken bijgebracht en de bakproducten worden in een ouderwetse bakoven bereid om ze vervolgens op te eten of mee naar huis te nemen.

Er is weer varkensvlees dat smaak heeft. Dat vlees komt van de **Livar varkens**. De oorsprong van deze bontgekleurde varkens ligt op **Abdij Lilbosch** in Echt. Daar kunnen de Livar varkens naar hartenlust in de kloostertuinen wroeten en rollen in de modder. Op de abdij worden de varkens met liefde verzorgd door de monniken. De maaltijd van deze bijzondere varkens bestaat uit vers geteelde Limburgse granen. En dat proef je! De kloosterboerderij is niet vrij te bezoeken enkel, via arrangementen van VVV Zuid-Limburg.

Boerderijwinkels in Zuid-limburg

Hoeve Scholtissenhof,

Heiweg 1, 6351 HP Bocholtz, T. 045-544 5260

Apr-sep: di t/m za 14.00-21.00, zo 11.00-21.00

Boerderijwinkel Wetsels,

Heiweg 8, 6351 HV Bocholtz, T. 045-544 0731

Ma, di en do 8.00-19.00, vr 8.00-19.00, za 8.00-16.00, wo gesloten

Ambachtelijke stroopmakerij Vandewall,

Dorpstraat 140, 6251 ND Eckelrade,

T. 043-408 1841 Za. 9.00-13.00

Boerderij / Asperge-winkel Van den Goor,

Rijksweg Zuid 94, 6102 XZ Echt, T. 316-2280 1938

(geopend gedurende het aspergezeizoen)

Suprême Boerderij-ijs,

Op de Dries 4, 6181 JL Elsloo, T. 046-437 1793

Terras apr-okt: di t/m zo 13.00-zonsondergang;

Winter; za middag verkoop van verpakt ijs

Fruit- en Groentehal Eysershalte,

Wittemerweg 1, 6287 AA Eys, T. 043-451 2290

Di t/m vr 8.30-18.00, za 8.00-16.00

Boerderijwinkel Hoeve Corisberg,

Corisbergweg 1, 6416 HJ Heerlen, T. 045-541 2451

Di en do 14.00-16.00, vr 10.00-12.30 / 14.00-16.00, za 10.00-12.30

Landgoed Kasteel Rivieren,

Retersbekerweg 88, 6343 PL Klimmen

T. 045-575 2622 Open op afspraak

Overhekerhof, Overheek 21, 6343 PB Klimmen,

T. 045-405 3167 Za 9.00-14.00

Boerderijwinkel Pennartz,

Haanweg 15, 6374 XX Landgraaf, T. 045-531 2657

Di t/m vr 9.00-12.30 en 13.30-18.00, za 9.00-16.00

Hoeve Dörenberg, Groenstergracht 10, 6374 KA

Landgraaf, T. 045-531 2579 Ma t/m zo gehele dag

Ecologisch land- en tuinbouwproject

de Heihof, Helseviersweg 15, 6373 AS Landgraaf,

T. 045-532 5048 Ma t/m vr 9.00-16.00

Boerderij / Asperge-winkel Goertz,

Veestraat 20, 6105 AB Maria Hoop,

T. 0475-54 3128 (geopend gedurende het aspergezeizoen)

Noorbeek Fruitbedrijf Notermans,

Hoogcruts 5, 6255 NS Noorbeek, T. 043-457 3293

Di t/m vr 9.00-12.00 en 13.00-17.30, za 9.00-17.00

Boerderij Huntjes,

Ransdalerstraat 30, 6312 AH Ransdaal, T. 043-459

1729 Do en vr 9.00-18.00, za 8.00-13.00

Zuivelboerderij Huynen, Dorpsstraat 60,

6274 NM Reijmerstok, T. 043-457 1391

Di 14.00-18.00, do 17.00-20.00, za 10.00-15.00

Ophovenerhof, Molenweg 57, 6133 XM Sittard,

T. 046-451 9711 Ma t/m vr 13.00-16.00

Kampeerboerderij Welkom, Hoogcruts 27,

6277 NP Slenaken, T. 043-457 1296

April-juni; dagelijks 9.00-18.00

Crombach stropen en diksappen,

Lemierserberg 23, 6291 NM Vaals,

T. 043-306 5733 Open op afspraak

Kasteelhoewe Puth, Steinweg 3, 6367 GM

Voerendaal, T. 045-575 1931 Ma t/m za 9.00-19.00

Boerderijwinkel Géron, Past. Ruttentraat 2,

6281 AB Mechelen, T. 043-455 9017

Di, wo, vr 9.00-12.30 / 13.30-18.00, za 8.00-16.00

Klooster en Abdijwinkel Liibosch,

Pepinusbrug 6a, 6102 RJ Echt, T. 0475-33 3189

Wo en do 13.30-16.30, vr en za 10.00-12.00 / 13.00-16.30

Lekker erop uit

Dat de Limburgers met hun Bourgondische inslag houden van gezelligheid mag duidelijk zijn. Niet voor niets bruist het van de activiteiten en evenementen in de dorpen en op de kastelen. Deze evenementen, festivals en markten hebben vaak een culinaire achtergrond. Dus als u ook van lekker houdt, gaat u erop uit tijdens deze jaarlijks terugkerende culinaire evenementen!

Culinaire evenementen

Iedere zondag

> **Streekmarkt Aubel (B).** Elke zondag-morgen herbergt het karaktervolle centrum van Aubel een gezellige markt. U vindt er de heerlijkste streekproducten, zoals kaas, stroop, cider en bier. Een prettige bijkomstigheid: in België zijn de patisserieën en bakkerijen ook open!

Iedere 1e zondag van de maand

> **Bakdag Bauernmuseum Selfkant (D).** Op het voorplein van het museum staat een oude steenbakoven. Deze wordt net als in grootvaders tijd met zogenoemde 'Schanzen' (bundels rjshout) gestookt. Op elke eerste zondag van de maand worden volgens oma's recept specialiteiten gebakken.

Februari/Maart

> **Krombroodrapen Sittard.** Tijdens half-vasten (de zondag tussen carnaval en Pasen) herdenken de inwoners van Sittard 'de wonderbaarlijke broodvermenigvuldiging'.

Op de Kollenberg worden duizenden 'kromme' broodjes naar beneden gegooid voor de kinderen van de stad.

Juni

> **Aspergefestijn Schin op Geul.** Een team van topkoks bereidt diverse aspergegerechten, smaakvol geserveerd met lokale wijn van domein St. Mauritius. Met gratis wandelroutes door de prachtige omgeving.

> **Bakdag Oliemolen.** Wilt u eens met uw eigen ogen zien hoe het mogelijk is met oude technieken van graan tot meel te komen? Breng dan tijdens de bakdag een bezoek aan De Oliemolen in Heerlen, dan kunt u het met uw eigen ogen zien. Tevens zijn er demonstraties van onder andere Ciabatta brood en Grieks olijvenbrood met olijven en stukjes gedroogde tomaat.



Weetje > Een asperge ofwel 'Spargel' wordt uitgegraven en gestoken, zodra hij met zijn kop een barst in het zand heeft gemaakt.

> **Limburgs Aspergefestival Sweikhuizen**

In het door hellingbossen en glooiende akkers omgeven pittoreske bergdorpje Sweikhuizen vindt in juni het inmiddels in Limburg bekende aspergefeest plaats. Een heel team van culinaire specialisten staan voor u klaar om er samen een gezellig dagje Sweikhuizen van te maken. Met wandeling in de omgeving.

Augustus

> **Culinaire wandeling/Oude ambachten**

Einighausen. Jaarlijks evenement op de eerste zondag van augustus. U aanschouwt er het boerenleven van vroeger. Met meer dan 100 demonstraties, een expositie van antieke werktuigen en tractoren en ter plekke bereide streekproducten.

> **Preuvenemint Maastricht.** Echte lekkerbekken zijn al jarenlang trouw bezoeker van dit grootste eetfeest van Nederland. In de laatste week van augustus wordt het Vrijthof omgetoverd tot een megarestaurant, met 40

stands waar u vier dagen lang lekker kunt eten en drinken.

> **Gulpener Bierfeesten.** Dit evenement in de maand augustus trekt jaarlijks zo'n 50.000 bezoekers naar Gulpener.

Tot de vaste programmaonderdelen behoren een kinderkermis, een openingsceremonie met vuurwerk, een openlucht brunch en een seniorenmiddag.

September

> **Wahlwiller Wijnfeest.** Wijnndorp Wahlwiller organiseert jaarlijks in de maand september een geweldig festijn, te midden van de wijngaarden. Eerst worden de wijngaarden gezegend tijdens een kerkdienst. Het programma gaat verder met: rondleidingen door de wijngaarden, presentatie van de nieuwe wijnkoningin en natuurlijk wijnproeven. Dit alles onder het genot van passende hapjes en muziek.



Wenst u meer informatie over onderstaande activiteiten kijk dan op de website www.vvzuidlimburg.nl of neem contact op met VVV Zuid-Limburg, T. 0900-555 9798 (€ 1,- p.g.). In de maandelijks verschijnende Uitcourant staat een totaaloverzicht van de evenementen in Zuid-Limburg.

> **Savarin Tour.** De Savarin Tour bestaat uit een 12 kilometer lange wandeling. Tijdens deze wandeling wordt gezorgd voor spijs en wijn. Organisatie: Wijngoed Fromberg.

> **Week van de Smaak.** Week van de Smaak is een nationaal evenement met honderden grote en kleine lokale activiteiten waarin 'smaak' centraal staat. Bovendien spelen biologische voeding, ambachtelijke streek- en seizoensproducten de hoofdrol. Organisatie: Evenementencommissie Valkenburg.

> **Hopooftfeest.** In september vindt de inmiddels traditionele hopooft plaats op en nabij de Gulpener hopvelden te Reijmerstok. De medewerkers van de Gulpener Bierbrouwerij zullen dan samen met de hopteler hun handen uit de mouwen steken om

de voor hun zo belangrijke hop te oogsten. Tijdens dit feest kan er, buiten het proeven van allerlei lekkers, ook worden deelgenomen aan workshops bloemschikken, een wandeling langs de hopvelden gemaakt worden en gekeken worden naar een film over het bierproces.

December-Januari

> **Route d'Amuse door Kerststad Valkenburg.** Wie houdt van wandelen met een lekker tussendoortje, moet dit proberen! Tijdens een wandeling door de sfeervolle Kerststad Valkenburg wordt u getraakteerd op heerlijke amuses. Organisatie: Kerststad Valkenburg/VVV Zuid-Limburg.

Culinaire adressen Zuid-Limburg

Exclusieve restaurants

Hotel Vue des Montagnes, Wolfsdriesweg 7, 6325 PM Berg en Terblijt, tel. 043-6040652

Restaurant de Coninx, Dorpstraat 28, 6181 GX Elsloo, tel. 046-4370509

Hotel Gulpenerland, Oude Rijksweg 20, 6271 AA Gulpen, tel. 043-4503988

Auberge de Rousch, Kloosterkensweg 17, 6419 PJ Heerlen, tel. 045-5715890

Kasteel Erenstein, Oud Erensteinerweg 6, 6468 PC Kerkrade, tel. 045-5461333

Lounge Restaurant Pomerol, Hereweg 92, 6373 VL Landgraaf, tel. 045-5692297

Restaurant Pirandello & Luigi's Trattoria, Tunnelweg 99, 6372 XH Landgraaf, tel. 045-5464343

Château Neercanne, Cannerweg 800, 6213 ND Maastricht, tel. 043-3251359

Au Jardin des Charpentiers, Steenweg 6, 6447 BP Merkelbeek, tel. 046-4421284

Boerderijrestaurant Aan Sjuuteenjd, Dorpsstraat 74, 6365 BH Schinnen, tel. 046-4431767

Hotel-Restaurant Schinvelderhoeve, Brunsummerstraat 65, 6451 ER Schinveld, tel. 045-5272829

Restaurant 't Sjtadhoes, Markt 4, 6131 EK Sittard, tel. 046-4584499

Romantik Parkhotel het Gulpdal, Dorpsstraat 40, 6277 NE Slenaken, tel. 043-4573315

Château St. Gerlach, Joseph Corneli Allee 1, 6301 JD Valkenburg, tel. 043-6088888

De Feestgrot, Daalhemerweg 31a, 6301 BJ Valkenburg a/d Geul, tel. 043-6014738

De Krux Culinaire Prestatie op Locatie, Koningswinkelstraat 5, 6301 WH, Valkenburg a/d Geul, tel. 043-6016439

Grand Hotel Voncken Hampshire Classic, Walramplein 1, 6301 DC Valkenburg, tel. 043-6012841

Hotel & Restaurant Tummers, Stationsstraat 21, 6301 EZ Valkenburg, tel. 043-6013741

Hubert Haenen Le Relais Gastronomique, Plenkertstraat 47A, 6301 GL Valkenburg, tel. 043-6012797

Restaurant Davanti, Berkelstraat 22, 6301 CC Valkenburg, tel. 043-6012343

Restaurant Les Armes, Botterweck 3, 6286 DA Wittem, tel. 043-4511364

Boerderijterras

Hoeve Scholtissenhof, Heiweg 1, 6351 HP Bocholtz, tel. 045-5445260

Pepinushof, Dominicusweg, 6105 BD Echt, tel. 0475-481355

Bie de Tantes, Wittemerweg 29, 6287 AA Eijs, tel. 043-4553920

Restaurant Gerardushoeve, Julianastraat 23, 6285 AH Epen, tel. 045-4551722

Landgoed Overste Hof, Overstehofweg 14, 6372 VG Landgraaf, tel. 045-5320032

Café Boszicht, Annendaalderweg 73, 6105 AS Maria-Hoop, tel. 0475-301276

Zorgboerderij A gen Ling, Hellebroek 62a,
6361 AD Nuth, tel. 046-4203800

Chez Brigitte, Rue de Beusdael 55, B-4851
Sippenaeken, tel. 0032-87786316

Ijssalon de Graasboer, Markstraat 40,
6114 HT Susteren, tel. 046-4395537

Gasterie de Bokkereyer, Bergstraat 1,
6174 RN, Sweikhuizen, tel. 046-4430561

Herberg de Bernardushoeve,
Mingersborg 20-22, 6367 JX Ubachsberg,
tel. 043-4511644

Wijngaardshof, Wijngaardsberg 1, 6235 ND
Ulestraten, tel. 043-3642580

Chateau Gilbert, Opfergeltstraat 2D,
6363 BW Wijnandsrade, tel. 06-53458200

Café's

Brasserie het Plateau, Rijksweg 79, 6325 AB,
Berg en Terblijt, tel. 06-13391158

Café 't Köppelke, Vleutst 22, 6114 KN
Dieteren-Susteren, tel. 046-4492726

Eetcafé PENSION Riekelt, Rijksweg 184,
6247 AN Gronsveld, tel. 043-4081366

Brasserie De Kroon, Markt 1, 6271 BD
Gulpen, tel. 043-4504194

Café de Tapperij, Bongerd 5, 6411 JL Heerlen,
tel. 045-5710593

Café Pelt, Pancratiusplein 48, 6411 JZ
Heerlen, tel. 045-5712565

Herbergh Bijsmans, Akerstraat 7, 6411 GV
Heerlen, tel. 045-5714066

Café en Zalencentrum De Brandpoort,
Hoogstraat 191, 6373 HS Landgraaf,
tel. 045-5315515

Café Salden, Platz 9, 6141 AT Limbricht,
tel. 046-4515909

Bisschopsmolen, Stenenbrug 1-3, 6211 HP
Maastricht, tel. 043-3270613

Café Boszicht, Annendaalderweg 73,
6105 AS Maria-Hoop, tel. 0475-301276

Café-Restaurant 't Berghoes,
Haarendeweg 1, 6105 AW Maria-Hoop,
tel. 0475-402635

Café de Witte Börstel, Koevaart 15, 6181 PL
Meers, tel. 046-4331323

Café Tinus, Bovenstraat 9, 6255 AT
Noorbeek, tel. 043-4578099

Preuverie de Toren, Houtstraat 15, 6102 BD
Pey-Echt, tel. 0475-482545

Boven Water Food & Drinks,
Aan de Voeëgelsjtang 1, 6451 PS, Schinveld,
tel. 06-46388526

Café Sctad Zitterd, Markt 25, 6131 EL
Sittard, tel. 046-4513643

Café 't Sijterfhoes, Kerkplein 12, 6131 ES
Sittard, tel. 046-4519327

Kafee de Kup, Limbrichterstraat 28, 6131 ED
Sittard, tel. 046-4513306

Sjtdscfé De Gats, Markt 20, 6131 EK
Sittard, tel. 046-4512239

Café Dwaesj, Stationsdwaarsstraat 4-6-8,
6131 BA Sittard, tel. 046-4513623

Café-Brasserie Merode, Merodestraat 31,
6171 XM Stein, tel. 046-4339131

Koffiehuys het IJzerenbos, Heerenstraat 3a,
6114 RN Susteren, tel. 046-4395545

Bruin Café Boyens, Bergstraat 91, 6174 RP
Sweikhuizen, tel. 046-4431298

Grand Café ZeRa,
Prins Willem Alexanderplein 1, 6291 GZ
Vaals, tel. 043-3060655

Café Classic, Cauberg 22, 6301 BT
Valkenburg, tel. 043-6090382

Café Michiel de Ruyter, Th. Dorrenplein 14, 6301 DV Valkenburg, tel. 043-6014800

Eetcafé d'n Ingel, Cauberg 1, 6301 BT Valkenburg, tel. 043-6015138

Muziek-en Eetcafé 't Jachthoes, Muntstraat 10, 6301 BW Valkenburg, tel. 043-6013737

Sport-en Recreatiecentrum Polfermolen, Plenkertstraat 50, 6301 GM Valkenburg, tel. 043-6016173

Wandel-en Fietscafé De Holle Eik, Baron de Selysstraat 4, 6301 JZ Valkenburg, tel. 043-6044844

Boscafé 't Hijgend Hert, Harles 23, 6294 NG Vijlen, tel. 043-3062499

Chinees Indisch

Chin.Ind. Restaurant De Chinese Muur, Commandeurstraat 56, 6281 AN Mechelen, tel. 043-4552578

Chin.Ind.Spec. Restaurant Prince Garden, Maastrichterlaan 23, 6291 EK Vaals, tel. 043-3062043

Eetcafe's

Brasserie het Plateau, Rijksweg 79, 6325 AB, Berg en Terblijt, tel. 06-13391158

Canadian Corner, Akerstraat 7A, 6445 CL Brunssum, tel. 045-5255454

Café 't Köppelke, Vleutst 22, 6114 KN Dieteren-Susteren, tel. 046-4492726

Brasserie 'Bie Toos', Gelrestraat 14, 6101 EW Echt, tel. 0475-487122

Bie de Tantes, Wittemerweg 29, 6287 AA Eijs, tel. 043-4553920

Eetcafé Auwt Aelse, Dorpstraat 6, 6181 GX Elsloo, tel. 046-4377442

Herberg De Smidse, Molenweg 9, 6285 NJ Epen, tel. 043-4551253

Eetcafé Pension Riekelt, Rijksweg 184, 6247 AN Gronsveld, tel. 043-4081366

Brasserie De Kroon, Markt 1, 6271 BD Gulpen, tel. 043-4504194

De Leeuw van Vlaanderen, Kapelaan Pendersplein 8, 6271 BV Gulpen, tel. 043-8500735

Gasterij De Poort, Rosstraat 23-25, 6271 BG Gulpen, tel. 043-4502778

Hotel Gulpenerland, Oude Rijksweg 20, 6271 AA Gulpen, tel. 043-4503988

Café de Tapperij, Bongerd 5, 6411 JL Heerlen, tel. 045-5710593

Herbergh Bijsmans, Akerstraat 7, 6411 GV Heerlen, tel. 045-5714066

Auberge De Smockelaer, Givelderweg 2, 6276 PB Heijenrath, tel. 043-4574445

Café-Huys 'In de Oude Stroopkokerij', Holset 48, 6295 NC Holset, tel. 043-3066525

Café-Restaurant 't Berghoes, Haarendersweg 1, 6105 AW Maria-Hoop (Posterholt), tel. 0475-402635

HR De Oude Brouwerij, Hoofdstraat 53, 6281 BB Mechelen, tel. 043-4551636

Vertiederie 'De Zeute Inval', Gasthuisstr. 18, 6231 JW Meerssen, tel. 043-3647922

Café Keulen, Peterstraat 25, 6251 EA Munstergeleen, tel. 046-4513675

Café Tinus, Bovenstraat 9, 6255 AT Noorbeek, tel. 043-4578099

Herberg In den Haversack, Putstraat 58, 6361 DK Nuth, tel. 045-5245671

Restaurant Station Schin op Geul,

Baanweg 1, 6305 PH Schin op Geul,
tel. 043-4599191

Boven Water Food & Drinks,

Aan de Voeëgelsjtang 1, 6451 PS Schinveld,
tel. 06-46388526

Restaurant 3-Sprong, Kruiweg 3, 6369 TZ

Simpelveld, tel. 045-5446005

Café Sctad Zitterd, Markt 25, 6131 EL

Sittard, tel. 046-4513643

Café 't Sijterfhoes, Kerkplein 12, 6131 ES

Sittard, tel. 046-4519327

Dolly Dimples Irish Pub & Grillhouse,

Putstraat 28-30, 6131 HL Sittard,
tel. 046-4528871

Eetcafé Ernesto's, Markt 32, 6131 EL Sittard,

tel. 046-4581331

Restaurant Den Tempel, Gruizenstraat 27,

6131 EH Sittard, tel. 046-4582216

Brasserie Steinerbos, Steinerbos 1, 6171 JK

Stein, tel. 046-4333274

Café-Brasserie Merode, Merodestraat 31,

6171 XM Stein, tel. 046-4339131

't Zösters Aethuuske, Feurthstraat 13,

6114 CS Susteren, tel. 046-449 0767

Gasterie de Bokkereyer, Bergstraat 1,

6174 RN Sweikhuizen, tel. 046-4430561

Herberg de Bernardushoeve,

Mingersborg 20-22, 6367 JX Ubachsberg,
tel. 043-4511644

Wijngaardshof, Wijngaardsberg 1, 6235 ND

Ulestraten, tel. 043-3642580

Grand Café ZeRa,

Prins Willem Alexanderplein 1, 6291 GZ
Vaals, tel. 043-3060655

Café Jean Landal Hoog Vaals, Randweg 21,

6291 DC Vaals, tel. 043-3068383

Agogo Valkenburg BV/Wilhelminatoren,

Neerhem 44, 6301 CJ Valkenburg,
tel. 043-6090609

Brasserie America, Th. Dorrenplein 16,

6301 DV Valkenburg, tel. 043-6011500

Brasserie Komma,

Grotestraat Centrum 19, 6301 CV
Valkenburg a/d Geul, tel. 043-6011366

Eetcafé De Bekkerie, Wilhelminalaan 74,

6301 GJ Valkenburg, tel. 043-6012772

Eetcafé d'n Ingel, Cauberg 1, 6301 BT

Valkenburg, tel. 043-6015138

Grand Café Tres Luxx, Th. Dorrenplein 18A,

6301 DV Valkenburg, tel. 043-6016521

Muziek-en Eetcafé 't Jachthoes,

Muntstraat 10, 6301 BW Valkenburg,
tel. 043-6013737

Wandel-en Fietscafé De Holle Eik,

Baron de Selysstraat 4, 6301 JZ Valkenburg,
tel. 043-6044844

Boscafé 't Hijgend Hert, Harles 23, 6294 NG

Vijlen, tel. 043-3062499

Hotel / B&B A gen Kirk, Vijlenberg 115,

6294 AS Vijlen, tel. 043-3061963

Grieks, Balkan & Cajun

Grieks Rest. Mykonos, Kampstraat 27,

6371 AA Landgraaf, tel. 045-5316365

Hotel-Restaurant Valkenhof, Berkelstraat 34,

6301 CC Valkenburg, tel. 043-6012477

Italiaans & Spaans

Restaurant Pirandello & Luigi's Trattoria,

Tunnelweg 99, 6372 XH Landgraaf,
tel. 045-5464343

Med's Restaurant-Tapasbar, Markt 31,
6131 EL Sittard, tel. 046-4008811

Hotel-Restaurant Terrasse Gaudi,
Grendelplein 12-14, 6301 BS Valkenburg,
tel. 043-6015333

Restaurant Lignano's,
Grotestraat Centrum 35, 6301 CW
Valkenburg, tel. 043-6014879

Kookworkshops

Kookpodium, Brugstraat 5, 6191 KC Beek,
tel. 06-51305947

Coco, the Cocktail Company, Postbus 1047,
4801 BA Breda, tel. 06-34378748

**Jan van den Bongard Delicatessen
& Kookstudio**, Edisonstraat 21, 6372 AK
Landgraaf, tel. 045-5691530

à Table, Lyonnetsstraat 14, 6221 AP
Maastricht, tel. 043-3256576

Bisschopsmolen, Stenenbrug 1-3, 6211 HP
Maastricht, tel. 043-3270613

Traiteur d'r Durpsjlechter, Scharnerweg 64
6224 JH Maastricht, tel. 06-57999600

Bakster, Brede Hoolstraat 12, 6274 NG
Reijmerstok, tel. 043-4572507

Lunchrooms

Hoeve Scholtissenhof, Heiweg 1, 6351 HP
Bocholtz, tel. 045-5445260

Brasserie 'Bie Toos', Gelrestraat 14, 6101 EW
Echt, tel. 0475-487122

Pepinushof, Dominicusweg, 6105 BD Echt,
tel. 0475-481355

Restaurant Eureka, Kapelaan Houbenstraat 4,
6285 AB Epen, tel. 043-4551654

Hotel De Kroon Epen, Wilhelminastraat 8,
6285 AV Epen, tel. 043-4552120

Eetcafé Pension Riekkelt, Rijksweg 184,
6247 AN Gronsveld, tel. 043-4081366

Brasserie De Kroon, Markt 1, 6271 BD
Gulpen, tel. 043-4504194

Grand Café en Restaurant Oppidom,
Pancratiusplein 46, 6411 JZ Heerlen,
tel. 045-5711877

Bisschopsmolen, Stenenbrug 1-3,
6211 HP Maastricht, tel. 043-3270613

Vakantiewoningen-Restaurant Geulhof,
Eperweg 11, 6281 NA Mechelen,
tel. 043-4551545

Vertiederie 'De Zeute Inval', Gasthuisstr. 18,
6231 JW Meerssen, tel. 043-3647922

Preuverie de Toren, Houtstraat 15, 6102 BD
Pey-Echt, tel. 0475-482545

Restaurant Station Schin op Geul,
Baanweg 1, 6305 PH Schin op Geul,
tel. 043-4599191

De Koekenpan, Dorpstraat 33, 6265 AK
Sint-Geertruid, tel. 043-4084081

Ijssalon De Graasboer, Markstraat 40,
6114 HT Susteren, tel. 046-4395537

t Zösters Aethuske, Feurthstraat 13, 6114 CS
Susteren, tel. 046-4490767

**Labyrint Drielandenpunt/Taverne de
Grenssteen**, Viergrenzenweg 97, 6291 BM
Vaals, tel. 043-3065200

Aan de Linde, lekker eten & drinken,
Jan Deckerstraat 1b, 6301 GX, Valkenburg
a/d Geul, tel. 043-6010577

Botterweck Banket, Grotestraat Centrum 51,
6301 CW Valkenburg, tel. 043-6014300

Hotel de l'Empereur, Grotestraat Centrum 32,
6301 CX Valkenburg, tel. 043-6013439

t Berkelpoortje, Berkelstraat 8, 6301 CC Valkenburg, tel. 043-6090937

Nederlands-Frans

De Geulhemermolen, Geulhemmerweg 49, 6325 PJ Berg en Terblijt, tel. 043-6040449

Hotel Vue des Montagnes, Wolfsdriesweg 7, 6325 PM Berg en Terblijt, tel. 043-6040652

Het Rembrandthuis,

St. Gregoriuslaan 1a, 6442 AE Brunssum, tel. 045-5254372/06-22423001

Herberg De Smidse, Molenweg 9, 6285 NJ Epen, tel. 043-4551253

Hotel Berghoeve, Julianastraat 20, 6285 AJ Epen, tel. 043-4551248

Hotel De Kroon Epen, Wilhelminastraat 8, 6285 AV Epen, tel. 043-4552120

Hotel De Vier Jaargetijden,

Wilhelminastraat 43, 6285 AT Epen, tel. 043-4552177

Restaurant Eureka, Kapelaan Houbenstraat 4, 6285 AB Epen, tel. 043-4551654

Restaurant Gerardushoeve, Julianastraat 23, 6285 AH Epen, tel. 045-4551722

Bistro La Bergerie, Geverikerstraat 42, 6191 RP Geverik-Beek, tel. 046-4374727

De Leeuw van Vlaanderen,

Kapelaan Pendersplein 8, 6271 BV Gulpen, tel. 043-8500735

Gasterij De Poort, Rosstraat 23-25, 6271 BG Gulpen, tel. 043-4502778

Herberg De Zwarte Ruiter, Markt 4, 6271 BD Gulpen, tel. 043-4504635

Auberge de Rousch, Kloosterkensweg 17, 6419 PJ Heerlen, tel. 045-5715890

Grand Café en Restaurant Oppidom, Pancratiusplein 46, 6411 JZ Heerlen, tel. 045-5711877

Herbergh Bijsmans, Akerstraat 7, 6411 GV Heerlen, tel. 045-5714066

Auberge De Smockelaer, Givelderweg 2, 6267 PB Heijenrath, tel. 043-4574445

Café-Huys 'In de Oude Stroopkokerij', Holset 48, 6295 NC Holset, tel. 043-3066525

Landgoed Overste Hof, Overstehofweg 14, 6372 VG Landgraaf, tel. 045-5320032

Lounge Restaurant Pomerol, Hereweg 92, 6373 VL Landgraaf, tel. 045-5692297

La Bonbonniere, Achter de Comedie 1, 6211 GZ Maastricht, tel. 043-3500935

Buitenplaats De Mechelerhof,

Spetsesweide 5, 1422 XN Mechelen, tel. 043-4552222

HR De Oude Brouwerij, Hoofdstraat 53, 6281 BB Mechelen, tel. 043-4551636

Vakantiewoningen-Restaurant Geulhof, Eperweg 11, 6281 NA Mechelen, tel. 043-4551545

Au Jardin des Charpentiers, Steenweg 6, 6447 BP Merkelbeek, tel. 046-4421284

Hotel-Restaurant Lakerhof, Walburgisstraat 3, 6109 RE Ohe en Laak, tel. 0475-551654

Party Bowling Centrum Schin op Geul, Walem 7, 6342 PA Schin op Geul, tel. 043-4593436

Boerderijrestaurant Aan Sjuuteeënj, Dorpsstraat 74, 6365 BH Schinnen, tel. 046-4431767

Hotel-Restaurant Schinvelderhoeve, Brunssummerstraat 65, 6451 ER Schinveld, tel. 045-5272829

Restaurant de Lier, Leiffenderven 3, 6451 PE Schinveld, tel. 045-5272132

Restaurant 3-Sprong, Kruiweg 3, 6369 TZ Simpelveld, tel. 045-5446005

De Koekenpan, Dorpstraat 33, 6265 AK Sint-Geertruid, tel. 043-4084081

Dolly Dimples Irish Pub & Grillhouse, Putstraat 28-30, 6131 HL Sittard, tel. 046-4528871

Restaurant Den Tempel, Gruizenstraat 27, 6131 EH Sittard, tel. 046-4582216

Sjtadscafé De Gats, Markt 20, 6131 EK Sittard, tel. 046-4512239

Hotel-Restaurant Berg en Dal, Dorpsstraat 19, 6277 NC Slenaken, tel. 043-4573201

Romantik Parkhotel het Gulpdal, Dorpsstraat 40, 6277 NE Slenaken, tel. 043-4573315

Brasserie Steinerbos, Steinerbos 1, 6171 JK Stein, tel. 046-4333274

Gasterie de Bokkereyer, Bergstraat 1, 6174 RN Sweikhuizen, tel. 046-4430561

Hostellerie The Kings Head Inn, Dorpstraat 4, B-3793 Teuven-Voeren, tel. 0032-43811324

Restaurant Le Montagnard, Dirkstraat 3, 6367 HW Ubachsberg, tel. 045-5752161

Café Jean Landal Hoog Vaals, Randweg 21, 6291 DC Vaals, tel. 043-3068383

Hotel-Restaurant Piethaan, Mamelis 6, 6295 NB Vaals, tel. 043-3064731

Labyrint Drielandenpunt/Taverne de Grenssteen, Viergrenzenweg 97, 6291 BM Vaals, tel. 043-3065200

Restaurant Suisse, Maastrichterlaan 63, 6291 EL Vaals, tel. 043-3062387

Restaurant Timbers Landal Hoog Vaals, Randweg 21, 6291 DC Vaals, tel. 043-3068383

Aan de Linde, lekker eten & drinken, Jan Deckerstraat 1b, 6301 GX Valkenburg a/d Geul, tel. 043-6010577

Brasserie America, Th. Dorrenplein 16, 6301 DV Valkenburg, tel. 043-6011500

Brasserie Komma, Grotestraat Centrum 19, 6301 CV Valkenburg, tel. 043 6011366

De Feestgrot, Daalhemerweg 31a, 6301 BJ Valkenburg, tel. 043-6014738

Grand Café Tres Luxx, Th. Dorrenplein 18A, 6301 DV Valkenburg, tel. 043-6016521

Grand Hotel Voncken Hampshire Classic, Walramplein 1, 6301 DC Valkenburg, tel. 043-6012841

Hotel de l'Empereur, Grotestraat Centrum 32, 6301 CX Valkenburg, tel. 043-6013439

Hotel-Restaurant Terrasse Gaudi, Grendelplein 12-14, 6301 BS Valkenburg, tel. 043-6015333

Hotel-Restaurant Tummers, Stationstraat 21, 6301 EZ Valkenburg, tel. 043-6013741

Hubert Haenen Le Relais Gastronomique, Plenkertstraat 47A, 6301 GL Valkenburg, tel. 043-6012797

Restaurant Amadeus, Grendelplein 9, 6301 BS Valkenburg, tel. 043-6016846

Restaurant Brazza, Grotestraat Centrum 18, 6301 CX Valkenburg, tel. 043-6012300

Restaurant Davanti, Berkelstraat 22, 6301 CC Valkenburg, tel. 043-6012343

Restaurant De Gouden Leeuw, Grotestraat Centrum 49, 6301 CW Valkenburg, tel. 043-6012579

Restaurant De Munt, Muntstraat 7, 6301 BW Valkenburg, tel. 043-6012018

Restaurant Schenkerij De Zoete Zoen, Cauberg 29 6201 BT Valkenburg a/d Geul, tel. 043-6010170

Restaurant-Grand Café Hardy's, Grotestr. 14, 6301 CX Valkenburg, tel. 043-6010516

Stadsrestaurant, Grotestraat Centrum 23, 6301 CV Valkenburg, tel. 043-6016106

t Berkelpoortje, Berkelstraat 8, 6301 CC Valkenburg, tel. 043-6090937

Thermae 2000, Kuurpark Cauberg 27, 6300 AD Valkenburg, tel. 043-6092001

Hotel-Restaurant Vijlerhof, Hilleshagerweg 2, 6294 AP Vijlen, tel. 043-3061710

HR In den Roden Leeuw van Limburg, Wittemer Allee 28, 6286 AB Wittem, tel. 043-4501274

Restaurant Les Armes, Botterweck 3, 6286 DA Wittem, tel. 043-4511364

Latijns

Restaurant Cuba Libre, Mamelisserweg 16-18, 6294 NH Vijlen, tel. 043-3060206

Pannenkoeken/Ijssalons

Restaurant Eureka, Kapelaan Houbenstraat 4, 6285 AB Epen, tel. 043-4551654

Restaurant Gerardushoeve, Julianastraat 23, 6285 AH Epen, tel. 045-4551722

De Koekenpan, Dorpstraat 33, 6265 AK Sint-Geertruid, tel. 043-4084081

Chez Brigitte, Rue de Beusdael 55, B-4851 Sippenaeken, tel. 0032-87786316

Ijssalon De Graasboer, Markstraat 40, 6114 HT Susteren, tel. 046-4395537

Koffiehuis het IJzerenbos, Heerenstraat 3a, 6114 RN Susteren, tel. 046-4395545

Herberg de Bernardushoeve, Mingersborg 20-22, 6367 JX Ubachsberg, tel. 043-4511644

Restaurant Timbers Landal Hoog Vaals, Randweg 21, 6291 DC Vaals, tel. 043-3068383

Hotel-Restaurant Vijlerhof, Hilleshagerweg 2, 6294 AP Vijlen, tel. 043-3061710

Snackbars & Fastfood

McDonald's Restaurant, Bongerd 1, 6411 JL Heerlen, tel. 045-5716428

McDonald's Restaurant, Brunsummerweg 138, 6373 EZ Landgraaf, tel. 045-5313013

Visrestaurants

Hotel-Restaurant Lakerhof, Walburgisstraat 3, 6109 RE Ohe en Laak, tel. 0475-551654

Restaurant en Bauerenmuseum Selfkant, Kämpchen 16A, D-53538 Selfkant, tel. 0049-2456-508291

Grand Hotel Voncken Hampshire Classic, Walramplein 1, 6301 DC Valkenburg, tel. 043-6012841

Restaurant De Munt, Muntstraat 7, 6301 BW Valkenburg, tel. 043-6012018

Kom shoppen in de Limburg Winkel!



Laat u verrassen en verleiden door het uitgebreide assortiment Limburgse streekproducten en cadeau-artikelen. Uiteraard kunt u ook bij ons terecht voor een VVV irischeque, een bioscoop-, theater- of dinerbon en toeristische informatieproducten.

Limburg Winkels

- > Epen, Julianastraat 15
- > Gulpen, Dorpsstraat 27
- > Heerlen, Oranje Nassaustraat 16
- > Sittard, Rosmolenstraat 2
- > Valkenburg, Th. Dorrenplein 5

Of bezoek één van onze andere vestigingen in
Echt, Plats 1, Landgraaf (VVV/ANWB), Hoogstraat 150,
Simpelveld, Markt 1, of één van de VVV-servicepunten
bij u in de buurt!

