

Horeca Revue (nl)

01.03.2009

Circulation: 10853

17439b

Page: 21

614

Horeca Revue

VIA LIMBURGIA

INFORMATIE OVER DE BEIDE LIMBURGEN IS STEEDS WELKOM BIJ JEMPI WELKENHUYZEN.
MAASTRICHTERWEG 224, 3620 LANAKEN, TEL: 0475-711 565, JEMPI@WELKENHUYZEN@SKYNET.BE

Achel

Caseus Award



In Lyon werd de prestigieuze Caseus Award uitgereikt aan de 'Achelse Blauwe' van kaasmakerij Boonen in Achel. Bij het onderdeel presentatie van een originele kaas ging de Blauwe Grevenbroecker, gepresenteerd door de kaasmesters Peter Verbruggen en Luc Callebaut, met de meeste punten lopen. De Caseus Award is het wereldkampioenschap voor kazen. Er namen dit jaar deelnemers uit 12 landen aan deel. De internationale jury was vol lof over de Achelse blauwe kaas. Peter en Bert Boonen baten, samen met hun echtgenotes Riet en Carine de kaasboerderij Catharinadal uit. Met de melk van hun eigen koeien maken ze zo'n 140 kazen en een 70-tal andere zuivelproducten, bereide gerechten en desserts op basis van melk. Een trotse Peter Boonen: "we produceren momenteel slechts een 16-tal kazen per week en die gaan reeds mondjesmaat naar Frankrijk, Duitsland, Nederland, Ierland en Amerika. We mogen ook onze eigen klanten in de kaasmakerij niet vergeten, hé." Dat de 'Achelse Blauwe' speciaal was, had koning Albert al begrepen. Sinds enkele jaren laat hij regelmatig een kaas richting paleis vertrekken. "Het is een echte blauwe kaas, geen imitatie. Hij is heel anders dan veel schimmelkazen, brandt niet, maar is lekker zacht en verdooft je smaakpalet dus niet." Binnenkort gaat de Kaasmakerij verbouwen.

Hoeselt

De Weijershoven



Chef Xavier Conings (35) haalde net geen brons op de wedstrijd Ambachtelijke koks van de Meesterkoks, met een vierde plaats zette hij terecht Limburg mee op de kaart. Conings liep stage bij wijlen Robyns en studeerde aan de hotelschool van Hasselt. 'De Weijershoven', genoemd naar de gelijknamige baron inspireerde sommelier Jean en maître Anne Conings om een aantal jaren terug een rustiek restaurant uit te bouwen. Samen met Xavier en gastvrouw Wendy, brengt het vier-tal culinair genot dat men niet meteen in O.L.V. Hoeselt verwacht. Het restaurant biedt plaats in twee zaaltjes, samen goed voor 65 covers. Uitbreiding voor feesten met walking - diner is mogelijk tot 100 personen. Er is een ruim terras dat ook gecoverd wordt met patio-tenten, indien nodig. Parkeren kan onder de rook van de kerk. De zaak brengt een verfijnde Franco-Belgische keuken met een uitermate lokale toets. Alles wordt vers en ambachtelijk bereid, tot en met de truffels, het brood en gebak en de roomijs. Vlees en vis wordt, waar noodzakelijk, zelf gerookt. Fonds worden zelf getrokken. Hiervoor staat de zaak dan ook uitermate bekend in de regio. Limburgse producten hebben een beentje voor. Verder beschikt men over een uitgebreide moestuin eigen kruiden en fruitgaard. Specialiteiten als oude groenten (rammenas, schorseneren, warmoes, courgette, venkel), Oude Tongerse peer

worden op een eigenzinnige, maar authentieke manier verwerkt. Daarbij heeft de chef geen oogkleppen op. Zo kan Livar, speenvarken en witte pens met jonagold appel best combineren met couscous. Traditioneel, maar niet extreem, zoveel is duidelijk. De Weijershoven voert 4 menu's, waarvan 'Limburg Op je Bord' slechts 25 euro kost. Een vrijdagmiddaglunch betaal je 30 euro. Binnen het à la carte-gebeuren voorziet men 4 voor- en dito hoofdgerechten. Leuk is de 'repas'-schotel, een extraatje van de chef. Naast zorg voor het product is men er zeer gepassioneerd bezig met wijn. Buiten Limburgers als Wijnkasteel Genoelselderen of Domein Schorpion vind je er een uitgebreid gamma Franse wijnen. Veelal rechtstreeks gekocht op locatie.

Kempen

Nieuw vakantiepark

Teema International start met architect Paul Vandenbussche en zijn team Teema-architecten een nieuw in het oog springende leisure- en recreatie project aan het Nationaal Park Hoge Kempen. Het wordt een hedendaagse project met ecologische architectuur, geïntegreerd in het landschap. "Een expliciet uitgangspunt van het ontwerp bestaat erin om het domein met de gegeven ingrepen zo weinig mogelijk te verstoren en om zoveel mogelijk de bestaande natuurlijke toestand te behouden en zelfs te versterken." Het projectgebied is 250 ha groot en is geïntegreerd in het 5500 ha grote Nationaal Park Hoge Kempen. Het ligt op het kruispunt van België, Nederland en Duitsland met 40 miljoen bewoners binnen een afstand van 2u rijden. Er komt een vijf sterren Business- en Leisure Hotel met 150 suitekamers, een restaurant, conference rooms, fitness en wellness. Daarnaast voorziet men 750 villa's op het water, in de heuvels en in het bos, met eigen sauna en whirlpool. De golfcourse biedt 18 holes Er is overal bbq voorzien en naast mountainbiking staat zeker ook shopping op de agenda, want Maasmechelen Village ligt vlakbij.

Maastricht Culinaire kreeg onlangs de gouden oorkonde Koninklijke Horeca Nederland voor haar 25-jarig jubileum in de horecabranche. Nog een jubileum: Peter en Ans Harkema vieren dit jaar hun jubileum. Dit jaar zijn zij 25 jaar directeur en restaurateurs van Château Neercanne en is Château Neercanne tevens 25 jaar onderdeel van Camille Oostwegel ChâteauHotels & -Restaurants. Om hun gasten te bedanken is er een bijzonder luncharrangement samengesteld. Na overleg met 25 leveranciers wordt er 25% korting verleend op de producten die te maken hebben met het zogenoemde 'Peter & Ans 25-jarig jubileum 3-gangen menu'. Dit lunchmenu zal wekelijks wisselen van samenstelling en heeft de speciale prijs van € 25,-. En nog freest: Skål Limburg vierde haar 60 jarig bestaan. Dat gebeurde op Kasteel Doenrade. Tijdens het symposium sprak o.a. Mathieu Hoebregts (Eur. Commissie) over duurzame ontwikkeling in grensoverschrijdend perspectief. Aan het slot werd de Skål Toerisme Award uitgereikt aan het Struyskomitee dat het culinair festijn Preuvenemint organiseert. - Cooking On Tour is het nieuwe initiatief van de Hotelschool in Hasselt. De zesdejaars keukens en zaal gingen de boer op en kookten als collectieve, occasionele stage in Carbon Hotel, onder het goedkeurend oog van coördinator Eric Leën en oud-leerling Peter Geurden. De opbrengst (2500) van het fundraising diner achteraf ging naar de Dazzling Stone Home Children. - 'La Petite Cuisine' is de naam van de vernieuwde brasserie in de Limburghal van Genk. Caroline Joris (Bart Claes Catering) en chef Carlo Dewit brengen er o.a. 'Menu De Goede Kost'. Opvallend is dat je hier tafelt in een brasserie met echt tafelsilver!

HORECA REVUE WAART # VIA LIMBURGIA

21