



**Maastricht
Heuvelland**
CULINAIR

TOPFGUCKER

MAASTRICHT HEUVELLAND CULINAIR

Infos und Anmeldung zum Event *PUUR Culinair* am 31. Mai von 14 bis 19 Uhr im Château St. Gerlach unter maastrichtheuvelland.com/puur

Burgundischer Genuss

Maastricht Heuvelland Culinair bringt Spitzenköche der Region zusammen.

Sanfte Hügel, kleine Dörfer, Weinberge und eine ausgeprägt burgundische Lebensart: Die Region rund um Maastricht und das Heuvelland hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der spannendsten Genussdestinationen im Dreiländereck entwickelt. Hier treffen Spitzenköche, handwerkliche Tradition und hochwertige regionale Produkte aufeinander – und bilden die Grundlage für eine kulinarische Landschaft, die weit über die Grenzen hinweg Aufmerksamkeit erregt.

Genau dieses Zusammenspiel steht hinter der Initiative *Maastricht Heuvelland Culinair*. Das Netzwerk vereint einige der besten Restaurants, Produzenten und Gastgeber aus Südl limburg, Maastricht, dem Heuvelland und der belgischen Voerstreek. Zu den Mitgliedern zählen renommierte Küchen wie Brut172, Create, de Leuf, Atelier, Beluga, Tout à Fait, Studio oder Château Neercanne ebenso wie ausgewählte Produzenten: Wein von der Apostelhoeve und Heerenhuys d'r Pley, Trüffel von der Eyserhalte, Schokolade von Darq, Kaffee aus der Rösterei Blanche Dael oder Forellen aus der Commanderie 7 stehen beispielhaft für ein Gebiet, das mit Qualität, Regionalität und handwerklicher Leidenschaft punktet.

Höhepunkte der Region

Wie eng diese Akteure zusammenarbeiten, zeigt sich besonders bei gemeinsamen Veranstaltungen. Ein neues Highlight im Eventkalender ist die Premiere von *PUUR Culinair*, am Sonntag, 31. Mai, im historischen Château St. Gerlach in Houthem-Valkenburg. Zwischen 14 und 19 Uhr erwartet die Gäste dort ein exklusiver kulinarischer

PUUR *Culinair*



Nachmittag, bei dem rund 20 Spitzenköche gemeinsam mit einheimischen Produzenten die Vielfalt der gesamten Region auf die Teller bringen.

Die Köche kreieren zehn raffinierte Gerichte, die den Charakter des Maastricht-Heuvellands widerspiegeln – inspiriert von hiesigen Zutaten, moderner Kochkunst und der reichen kulinarischen Tradition der Gegend. Gäste können die einzelnen Stationen in ihrem eigenen Tempo entdecken und sich frei durch die Kreationen probieren. Dazu werden ausgewählte regionale Weine, lokale Biere und weitere passende Getränke gereicht.

Schon der Empfang setzt den Ton des Nachmittags: Mit einem Glas Champagner des Hauses Pommery werden die Gäste stilvoll begrüßt, bevor sich die Türen zu einem genussvollen Rundgang öffnen. Das Event versteht sich bewusst nicht nur als kulinarische Veranstaltung, sondern als Erlebnis für alle Sinne. Musik, Gesang, Tanz und Mode schaffen eine elegante Atmosphäre und verbinden Gastronomie, Kultur und Lebensart zu einem besonderen Gesamterlebnis.

Der Eintrittspreis beträgt 210 Euro pro Person (alles inklusive). Ein Teil des Erlöses kommt einer Wohltätigkeitsorganisation vor Ort zugute – auch das gehört zur Philosophie der Initiative, die heimische Verbundenheit und gemeinschaftliches Engagement in den Mittelpunkt stellt.

Für Genießer aus Aachen liegt diese kulinarische Weltklasse praktisch vor der Haustür. *Maastricht Heuvelland Culinair* zeigt eindrucksvoll, welches Potenzial in der Region steckt – und warum sie sich immer stärker als internationale Destination für anspruchsvolle Gastronomie und authentische Genussskultur etabliert.