

## GASTRONOMIE Ook Apostelhoeve en Bisschopsmolen lid van Maastrichtse club van restaurants



De Apostelhoeve is een van de nieuwe leden van samenwerkingsverband Maastricht Culinaire.

archieffoto Diana Scheilen

# Brede culinaire samenwerking

Maastricht Culinaire, aanvankelijk een samenwerking van alleen restaurants, laat nu ook leveranciers van streekproducten lid worden. De Apostelhoeve en De Bisschopsmolen zijn inmiddels toegetreden.

door **Jaco Meijer**

**D**e wijn van de Apostelhoeve stond al in de meeste bij Maastricht Culinaire aangesloten restaurants op tafel. Maar nu is De Apostelhoeve ook zelf lid geworden van dit culinaire samenwerkingsverband. En de Apostelhoeve staat niet alleen. Ook ambachtelijke bakkerij de Bisschopsmolen schuift aan.

Producenten van streekproducten moeten hoofdrolspelers in de gastronomie worden. Die boodschap bracht slowfoodgoeroe Alesandro Avataneo een jaar geleden

in een lezing op een bijeenkomst van Maastricht Culinaire.

Dat signaal was niet aan dovemansoren gericht. Voorzitter Harrie Beaumont van Maastricht Culinaire klopte rap aan bij de wijnhoeve en de watermolenbakkerij. „Een hele eer”, zeggen Mathieu Hulst van de Apostelhoeve en Frank van Eerd van de Bisschopsmolen.

Hulst benadrukt enthousiast dat de allereerste bijeenkomst van Maastricht Culinaire kort na oprichting 27 jaar geleden uitgerekend tussen de wijnranken van zijn familie werd gehouden. Hij vindt het geweldig om bij te dragen aan de missie die het inmiddels 23 leden tel-

lende Maastricht Culinaire zich heeft gesteld om Maastricht tot een echte gastronomische hoofdstad te maken. Hulst: „Ja, Maastricht is ook een universiteitsstad en al die vernieuwingen zijn goed, maar de kern van het succes is de gastronomische gezelligheid en gastvrijheid.” Een stapel van de jaarlijkse eetgidsen vol informatie over de Maastricht Culinaire-partners ligt nu ook in de wijnhoeve.

Van Culinaire Maastricht zijn bekende restaurants als Beluga, Château Neercanne en 't Plenkske lid, maar ook meer exotische zaken als Tabkeaw, Gadjah Mas en Kobe. Deze zomer zijn ook Au Coin des Bons Enfants, de Harbour Club en zelfs het Eijdsense restaurant Vanille toegetreden. Adviseur van Maastricht Culinaire Arie van der Heijden (die even inspringt voor de met griepklachten kampende voorzitter Beaumont) benadrukt dat het sa-

menwerkingsverband meer over grenzen wil heenkijken voor een nieuwe dynamiek. Hij houdt het voor mogelijk dat op termijn in heel het gebied van kengetal 043 en zelfs direct over de Belgische landsgrens restaurants en streekproductenleveranciers tot het samenwerkingsverband toetreden.

Behalve Maastricht Culinaire is ook het samenwerkingsverband Les Tables actief met 18 leden zoals Mes Amis, De Bissop en het Kruisherenhotel. Waar Maastricht Culinaire van oudsher meer de club van chique restaurants met 'wit damast' op tafel was, daar waren bij Les Tables van meet af aan ook de intieme bistro's aangesloten. Van der Heijden noemt de verstandhouding goed. „We werken steeds vaker samen, houden samen activiteiten. We kapen geen leden bij elkaar weg. Maar over een fusie praten we op dit moment niet.”