



Reis nu extra voordelig naar Maastricht.

Kijk op pagina 1 van het supervoordeelboekje.

## Het culinaire Maastricht van chef-kok

# Hans van Wolde



**'Ik heb het gevoel  
dat Maastricht  
mij in de armen  
heeft gesloten'**

Maastricht staat bekend als een bourgondisch lustoord. En dat is niet voor niks. Er zijn maar liefst vijf restaurants met een Michelinster. Chef-kok **Hans van Wolde (restaurant Beluga)** heeft er zelfs twee. Dit culinaire genie is dan ook bij uitstek geschikt om ons langs de lekkerste Maastrichtse adresjes te loodsen. Loop en proef mee.

**A**ls patron-cuisinier Hans van Wolde door Maastricht loopt, knielt iedereen. Even lijkt het alsof de eigenaar van sterrenrestaurant **Beluga** een vorstelijk onthaal krijgt, maar het is zijn hondje Saar waarvoor de mensen zo enthousiast door de knieën gaan. De jonge labrador heeft een hoge aaibaarheidsfactor. Tel daarbij Hans' populariteit in de stad op en het is duidelijk dat een wandelingetje over het Vrijthof en omgeving een aaneenschakeling is van kletsen, handen schudden en knuffels uitdelen. Hans en Saar zijn graag gezien in Maastricht.

### Alles draait om aandacht

'Ik hou van aandacht', zegt Hans eerlijk. 'En in Maastricht krijg ik die. In mijn restaurant draait alles om aandacht. Voor de gasten, voor de gerechten, de inrichting...' Niet voor niets sleepte Beluga onder Hans' leiding twee Michelinsterren in de wacht. 'Ik vind het belangrijk dat alles wat je eet en drinkt in Beluga met liefde wordt gemaakt. Dat proef je.' Een culinaire wandeling door de stad begint voor Hans om de hoek van zijn eigen restaurant. Het is een gebied vol tegenstellingen. Beluga ligt in de wijk Céramique, een moderne wijk aan de oevers van de Maas die werd ontworpen door architect Jo Coenen. Nog geen honderd meter verderop ligt de historische buurt Wyck. In een schilderachtig vakwerkhoekepandje zit **Gelateria Luna Rossa**. Hans: 'Ze maken het ijs zelf, van de beste ingrediënten. Er zijn meer dan dertig smaken, maar ik hou het zelf op vanille. Niet te veel poespas, ik geniet van zuivere smaken.'

### Goddelijk brood

Even verderop in de Rechtstraat - waarschijnlijk de oudste straat van Maastricht - wemelt het van de inspirerende zaakjes. Als Hans binnenwandelt bij **Le Salonard** wordt hij omhelsd door de verkoopster. 'Zulke leuke vrouwen hier', zegt hij knip->



'Ik vind het belangrijk dat alles wat je eet en drinkt in Beluga met liefde gemaakt wordt'



'Ze leven hier met een huppeltje, ze hebben schwung'







Culinair arrangement  
in **Eden Designhotel/FLO**  
of een lunch in **Sjiek Kook-  
punt** nu extra voordelig!

### Win een lunch bij Beluga

maak kans op 1 van de 5  
lunches voor 2 personen in  
sterrenrestaurant **Beluga**.  
Kijk op [www.eropuit.nl/spoor](http://www.eropuit.nl/spoor)



ogend. De winkel geurt naar heerlijkheden: patisserie, biologische kazen, maar het is vooral het brood waarvan Hans lyrisch wordt. Hij snijdt een stukje af, doopt het in olie en deelt het uit. 'Proef nou zelf. Goddelijk toch?! We serveren het in Beluga ook.'

### Koeterwaalse kletspraatjes

Aan de overkant zit Italiaans restaurant **Mediterraneo** waar Hans met eigenaar Pino in een koeterwaals van Duits, Italiaans en Maastrichts een kletspraatje maakt. 'Dit is zo'n heerlijke tent. Puur, simpel. Een eenvoudig eitje met witte truffel is hier een delicatessen.' Lopend over de Servaasbrug wijst Hans naar het indrukwekkende uitzicht over de Maas, de oevers en de contouren van het oude centrum. 'Als ik dit zie voel ik me thuis. Ik wil hier nooit meer weg. Toen ik hier binnenkwam als Rotterdammer moesten ze aan me wennen. En misschien ben ik in de ogen van sommige Limburgers nog steeds een onbehouden, botte Hollander. Maar ik heb het gevoel dat Maastricht mij in de armen heeft gesloten. Omgekeerd is dat ook zo. Ik voel me alleen nog Rotterdammer als ik mijn ouders mis. Dan is Rotterdam ver weg.' De chef-kok vervolgt zijn weg van het authentieke **café Sjinkerij de Bóbbel**, naar die andere hotspot, het oudste café van de stad, **In den ouden Vogelstruys**. 'De huiskamer van Maastricht', zegt Hans. 'Hier zit ik graag in m'n eentje. Ik ben al zo vaak tussen de mensen dat ik het ook nodig heb om even op mezelf te zijn.' **Onderweg loopt hij binnen bij slagerij Franssen. Hier verkopen ze de beste bloedworst van de stad. Dus voor Beluga koop ik hier in. Hier werken ze met liefde voor het vak,**

### Patat met rozemarijn

Natuurlijk laat de sterrenkok even zijn neus zien bij zijn eigen **Beluga Nxt Door**, het hippe - en voordelige - kleine zusje van Beluga. Bij het verderop gelegen **Café Sjiek** loopt Hans via de keuken naar binnen. Op de grond staat een pan met stoofpeertjes af te koelen. In het voorbijgaan pikt hij een versgebakken patatje met rozemarijn van het bakblik en maakt een praatje met de kok in onvervalst Maastrichts dialect! Hans: 'Dat heb ik te danken aan mijn ex-schoonmoeder. Die weigerde Nederlands met me te praten, dus ik moest wel.' Hoe ingeburgerd hij als Maastrichtenaar is, blijkt als hij over de keitjes van de middeleeuwse binnenstad kuint. 'Kijk! Geen rommel, alles schoon, verzorgd. Mensen doen graag hun best. Ze leven hier met een huppeltje, ze hebben *schwung*. Daarom ben ik trots op deze stad. Ze zeggen dat Maastrichtenaars chauvinistisch zijn. Dan heb ik me toch goed aangepast.'



- 1 Restaurant Beluga
- 2 Gelateria Luna Rossa
- 3 Le Salonard
- 4 Ristorante Mediterraneo
- 5 Sjinkerij de Bóbbel
- 6 In den ouden Vogelstruys
- 7 Slagerij Franssen
- 8 Beluga Nxt Door
- 9 Café Sjiek