

# FIETSEN DOOR HET LIMBURGSE HEUVELLAND

INGEKLEMD TUSSEN MAASTRICHT, VAALS EN VALKENBURG LIGT EEN VAN DE MOOISTE STUKJES NEDERLAND: HET ZUID-LIMBURGSE HEUVELLAND. WE GINGEN ER EEN WEEKEND FIETSEN EN VERGAAPTEN ONS AAN AL HET MOOIS WAT DEZE STREEK TE BIEDEN HEEFT.

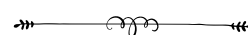


Frans en Brigitte van herberg Sint-Brigida



### ICOON- LANDSCHAP

Noorbeek en omgeving behoort tot het zogeheten icono-landschap. De Vereniging Nederlands Cultuurlandschap (VNC) geeft deze status aan gebieden waar het landschap de eeuwenoude geschiedenis vast heeft weten te houden, waar een rijke flora en fauna is en waar tradities in ere worden gehouden.



Toeval bestaat niet. Sint-Brigida, de beschermheilige van het vee, speelt een prominente rol in Noorbeek. In 1634 beloofden de inwoners van dit Zuid-Limburgse dorp om ieder jaar op de tweede zaterdag na Pasen een Sint-Brigida-den voor haar kapel te plaatsen. De veeziekte die op dat moment de omgeving teisterde, verdween spoorloos. En dus houdt Noorbeek deze traditie tot op de dag van vandaag in ere. Zoals het Limburgers betaamt, gaat dat gepaard met een groot feest. Brigitte van Wissen is vernoemd naar de beschermheilige. Toen zij en haar man Frans de charmante herberg Sint Brigida te koop zagen staan, wisten ze: toeval bestaat niet. Ze kochten de herberg in 2001. "Sindsdien zitten we eigenlijk iedere dag vol", vertelt Brigitte onder de kroonluchters van het terras. "Iedereen moet zich bij ons thuis voelen: wandelaars, fietsers en mensen uit de buurt. Ons concept past bij wat je tegenwoordig bistronomie noemt: we bieden goed eten in een sfeervolle en eenvoudige ambiance."

### E-BIKES

Nadat we onze spullen naar onze kamer op de eerste verdieping van de herberg hebben gebracht, springen we op de elektrische fietsen die klaar staan in de tuin. Een e-bike is geen over-

bodige luxe in deze omgeving, waar de heuvels soms aardig steil zijn. We maken een rondje van zo'n 35 kilometer. Dankzij standje 'sport' passeren we regelmatig een groepje stoepende wielrenners die uit alle macht de heuvels proberen te bedwingen. De verleiding is groot om niet op ieder terras-met-magnifiek-uitzicht te stoppen voor een hapje en drankje. Als je daar aan toegeeft kom je in deze omgeving niet ver. We komen door Slenaken, Mechelen (waar prachtige oude vakwerkhuisen te zien zijn), rijden door het fraaie Geuldal en drinken een pilsje in - *noblesse oblige* - Gulpen.

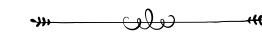
Via het dorpje Mheer komen we weer terug in Noorbeek. Na de fietstocht eten we een Elstar-appeltje die we die ochtend zelf geplukt hebben bij Fruitbedrijf Notermans, op steenworp afstand van onze herberg. Eens per jaar wordt het bedrijf opengesteld voor het publiek en kun je je eigen appels plukken voor 1 euro per kilo. We worden rondgeleid door eigenaar Wim Notermans en zijn zoon - en beoogd opvolger - Norman. Ze vertellen dat ze appels, peren, aardbeien en ander 'klein-fruit', zoals bramen en frambozen, telen. De boerderij heeft ook een winkel, waar het fruit vers van het land wordt verkocht. Wim: "Vanwege de vele fruitteilers noemt de gemeente Eijsden-Margraten, waar ons bedrijf onder valt, zich de fruitigste gemeente van Nederland. En zeg nou zelf: het landschap ziet er toch veel leuker uit met al die fruitbomen? De burgemeester vindt dat ook, want hij zegt altijd dat de fruitteilers de stoffeerdere van Zuid-Limburg zijn."

Voor het diner drinken we een abdijbiertje van het nabijgelegen Val-Dieu. Heel wat wandelaars lopen vanuit herberg Sint-Brigida naar deze abdij

en terug. Een wandeling van ongeveer 25 kilometer die volgens Brigitte zeer de moeite waard is. Daarna is het tijd voor het diner in het restaurant dat eerder het gevoel oproept van een knusse huiskamer. De kaart wisselt iedere dag en chef-kok Frans kookt het liefst met streekproducten. We eten onder andere sashimi van zalm, een kippetje uit de green egg en roodbaarsfilet. De wijn komt van een wijnboer uit het dorp. Na het eten stommelen we moe maar voldaan de trap op naar onze kamer.

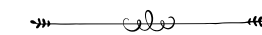
### HUISGEMAAKTE VLAAI

De volgende ochtend ontbijten we niet al te uitgebreid omdat er straks een workshop vlaai bakken op het programma staat. Daarvoor rijden we naar het dorp Reijmerstok waar 'Bakster' Evi Rothenburg ons hartelijk ontvangt in haar tuin. Vandaag gaan we leren hoe de vlaai, dat befaamde Limburgse lekkernij, gemaakt wordt. We gaan voor het deeg in de weer met speltbloem, boter, gist, melk, suiker en



### MERGELLAND- ROUTE

Liever met de auto door Zuid-Limburg toeren? Rij dan de beroemde Mergellandroute, een 110 kilometer lange route die je langs de mooiste plekken van Zuid-Limburg leidt. De route is ondermeer te volgen via de speciale zeshoekige ANWB-bordjes.



zout. Terwijl het deeg rijst, drinken we koffie en eten een stukje pruimenvlaai met pruimen uit de tuin. Na de pauze is het tijd om de vlaai te vullen. Iedereen maakt drie mini-vlaaitjes: rijstevlaai, pudding met kruimel-vlaai en appelkruimelvlaai. De taartjes worden gebakken in de steenoven in de tuin. Het resultaat laat zich raden: onze huisgemaakte vlaaitjes zijn heerlijk. We besluiten ons weekend met een bezoek aan de gezellige streekmarkt op landgoed Heerdeberg in Cadier en Keer, een dorp op steenworp afstand van Maastricht. We kopen een potje ambachtelijke appelstroop bij de Stroopstoker. We laten ons vertellen dat het ambachtelijk stoken van Limburgse stroop (dat wil zeggen, zonder toevoeging van kleur-, geur- en smaakstoffen) sinds 2017 tot het nationaal cultureel erfgoed behoort. Nadat we een lepeltje stroop geproefd hebben, kunnen we het alleen maar volmondig eens zijn met die uitverkiezing.



Wim en Norman Notermans

