



# eXtract

puur genieten

Pasen in Hotel Stiemerheide

Trip naar Yerseke

Moederdaglunch

Op bezoek bij Jars

Zomerarrangement

**03**  
maart - 20  
september 15

Wiemesmeerstraat 105  
B-3600 Genk

Tel. +32 (0)89 355 828  
Fax +32 (0)89 355 803  
info@stiemerheide.be

www.stiemerheide.be  
www.dekristalijn.be

**Jaargang 2** nummer 3  
Verschijnt tweemaal per jaar

#### Uitgave

Hotel Stiemerheide

#### Verantwoordelijke uitgever

Hotel Stiemerheide  
Wiemesmeerstraat 105  
B-3600 Genk

#### Redactie

Jos Schols

#### Eindredactie

Jos Schols

#### Fotografie en vormgeving

Prestige Media

© Stad Genk

Jos Schols



# Lente & Zomer 2015

Voorwoord	03
Feestelijke Paasbrunch	04
Prachtig Paasdiner	05
Paasarrangement	06
Paaslunch	07
Culinaire weetjes	08-09
Culinaire zondagen	10
Lentesensaties	11
Trip naar Yerseke	12-13
Moederdaglunch	15
Best of both worlds	16-17
Op bezoek bij Jars	21-23
Alliance Gastronomique	25
Zomerarrangement	26-27
C-mine	28-29
Proevertjeszondag	30-31

# SNEL versus TRAAG

---

Heden ten dage leven wij in een snelle en een constant veranderende wereld. Een laptop die niet binnen 10 seconden opstart, wordt als traag ervaren. Wie een mail niet binnen 24 uur beantwoordt, wordt als onattent bestempeld. De downloadsnelheid van 2010, hinkt mijlenver achterop in vergelijking met die van 2015. De huidige prestatiedrang en het internet zijn hiervan de drijfveer. Trends en rages zijn weliswaar een korter leven beschoren dan 10 jaar geleden. Facebook werd toen bejubeld als hét medium om met elkaar in contact te komen en te communiceren.

Als je tegenwoordig enkel een account op facebook hebt, ben je niet meer "in", dixit mijn dochters van 13 en 14. Neen, instagram, snapchat en twitter moeten het lijstje vervolledigen. De communicatie en de media zijn soms onnavolgbaar, dat je je de vraag stelt of een papieren brochure of zelfs onze Extract nog wel het optimaal communicatiemiddel blijven.

"Voorlopig wel", dixit een vader van 50, die de huidige digitale vooruitgang zeker toejuicht maar ook nog een voorstander is van een boodschap op papier.

Het risico dat je magazine in de vuilbak gekieperd wordt is kleiner dan dat je mail in de prullenmand belandt of je digitale boodschap weggeklikt wordt. Daarom hierbij onze derde uitgave van Extract!

Wij leiden u graag de lente en zomer in met een vooruitblik van wat er aan activiteiten en feestelijke arrangementen te gebeuren staat.

In ons drukke en snelle bestaan zijn wij toch vaak onbewust op zoek naar het trage, het rustige, om met lichaam en geest in perfecte balans te komen.

Graag willen wij de helpende hand zijn en u optimaal laten genieten van de culinaire geneugten, een borrel of een heerlijk aperitief op ons terras. Zelfs voor een deugddoende wandeling in de vrije natuur of een verkwikkende zwembeurt kan u bij ons terecht.

Het vizelt niet alleen de fysieke conditie op, ook uw mentale beleving gaat er met rasse schreden op vooruit.

U kunt snel reserveren via mail, facebook, twitter of... zelfs bellen.

**Leve de vooruitgang en tot binnenkort!**

Jos Schols  
Directeur

# Pasen in Hotel Stiemerheide



Op beide Paasdagen  
nodigen wij u graag uit voor onze

## Feestelijke Paasbrunch

**Zondag 5 april & maandag 6 april**

Vanaf 12u00 verwelkomen wij u met overheerlijke koude- en warme gerechten in buffetvorm, een soep en een grandioos dessertbuffet. Uiteraard heeft de Paashaas deze dagen voor de kinderen een verrassing in petto.

Tevens is er voor de kinderen begeleide animatie, een schminkstand en een springkasteel voorzien.

Prijs: € 50,00 excl. dranken

---

€ 84,00 incl. aperitief,  
aangepaste wijnen, waters,  
frisdranken en mokka

---

Voor de kinderen rekenen wij  
€ 3,80 per levensjaar  
(t/m 15 jaar) incl. dranken.

Reservatie gewenst.



# Prachtig Paasdiner

Zaterdag 4 april

Zondag 5 april

Maandag 6 april



Vanaf 19u00 serveren wij  
op deze Paasdagen ons  
Paasmenu in

restaurant

*Comille*

Prijs: € 60,00

Wijnarrangement: € 30,00

## Menu

Tartaar van kalf met zoetzure groenten  
en piccalilly mayonaise

—

Heilbot "Hollandaise"  
met groene asperges en postelein

—

Lamskroontje met artisjok, tuinbonen,  
courgette en saus met tijm

—

Panna cotta van advokaat  
met crumble van hazelnoot  
en roomijs van bittere chocolade

3 april t/m 6 april

Pasen is een hoogdag in het kerkelijk jaar. Een dag die tevens symbool staat voor een nieuwe start, de lente. De Paasdagen zijn bij uitstek de periode om van elkaar of tezamen met de familie te genieten van culinaire verwennerijen in een sfeervolle setting.



# Paasarrangement

## WIJ LATEN U GRAAG GENIETEN VAN:

- 1 x Champagne-aperitief
- 1 x 3-gangen menu  
in restaurant Corneille
- 1 x 4-gangen Paasmenu  
in restaurant Corneille
- 2 x overnachting
- 2 x uitgebreid Champagne-ontbijt

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad  
(grootste hotelzwembad van België)
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Wandel-, fiets- en mountainbikeroutes  
vertrekkend vanaf de voordeur
- Fietsverhuur
- Snooker
- Nationaal Park Hoge Kempen  
([www.rlkm.be](http://www.rlkm.be))
- Maasmechelen Village Outlet  
([www.maasmechelenvillage.com](http://www.maasmechelenvillage.com))

**Prijs: € 235,00 p.p.**

op basis van een tweepersoonskamer

Indien u tijdens deze Paasperiode (3 april tot en met 6 april) dineert in restaurant Corneille of op Paaszondag luncht in restaurant De Kristalijn, rekenen wij voor uw overnachting slechts € 125,00 voor een tweepersoonskamer inclusief uitgebreid Champagne-ontbijt.

Wist u dat Pasen altijd op de eerste zondag na de eerste volle maan van de lente valt? Een volle maan op de eerste dag van de lente telt ook, maar indien de eerste volle maan van de lente op een zondag valt, wordt Pasen de volgende zondag gevierd. Met die definitie wordt Pasen een variabele feestdag die kan vallen van 22 maart tot 25 april.

Zondag 5 april

# Paaslunch in Restaurant De Kristalijn



## Menu

Ceviche van kabeljauw met groene appel,  
komkommer en quinoa

—  
Wilde zeebaars met schelpjes, algen,  
spinazie, venkel en dashi

—  
Langoustine met paprika, tomaat, zeekraal,  
amarant en groene curry

—  
Kalfsrug met bbq-groentjes, crunch van Roscoff ui  
en gekonfijte citroen

—  
Crème van geroosterde chocolade met  
passievrucht, mango en limoen

Restaurant

**De Kristalijn**

Prijs: € 85,00

Wijnarrangement: € 45,00

Restaurant De Kristalijn  
is gesloten van dinsdag 7 april  
tot en met maandag 13 april.





# Culinaire

## WEETJES



### **WAT WORDT VAAK DE FOIE GRAS VAN DE ZEE GENOEMD?**

De romige lever van de zeeduiwel. Deze is roomwit met oranje strepen en heeft de textuur en het gladde, volle van eenden- of ganzenlever.

### **FLEUR DE SEL VERSUS ZEEZOUT.**

Zeezout is beter dan tafelzout omdat er geen additieven aan toegevoegd worden om de korrels los te houden. De grotere korrels van het zeezout zijn ook lekkerder in de mond. Fleur de sel is superieur: het is de met de hand geschepte bovenlaag van zeewater dat in velden of bekkens verdampt. Het zout krijgt een lichtgrijze kleur door de natuurlijke sporenelementen en heeft het laagste natriumgehalte en fijnste smaak.

### **WELK MODIEUS AZIATISCH HAPJE BETEKENT LETTERLIJK VERTAALD**

“HET RAKEN VAN HET HART?” Dim sum

### **TRUFFELOLIE**

Niet alleen slachtoffer van zijn alomtegenwoordigheid, maar eerlijk gezegd nep. Witte truffelwortel geeft geen smaak af aan olijfolie wanneer die daarin gekweekt wordt. De meeste zijn synthetisch gemaakt. Je kan beter echte witte truffel over het gerecht schaven.

### **BESTAAN ROZE PEPERKORRELS ECHT?**

Roze peperkorrels zijn de besjes van een struik die familie is van de roos, niet van peper.

### **GERIJPT SPEK VERSUS GOEDKOOP SPEK.**

Bij het uitbakken van gerijpt spek krijg je geen wittig vocht in de pan; tijdens het rijpen verdampt er water uit het spek, aan goedkopere soorten spek wordt juist water toegevoegd om het gewicht te verhogen.

### **WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN AIOLI EN AILLADE?**

Aioli is een knoflookmayonaise die traditioneel bij visbourride geserveerd wordt. In aillade, ook uit de Provence, zitten ook nog walnoten en grove mosterd. Het wordt meestal op crostini gesmeerd of geserveerd bij stevige soorten vis.

### **WAT IS AGAR-AGAR?**

Een aftreksel van zeewier dat verwerkt wordt tot doorzichtige, verkreukelde repen en een vegetarisch alternatief is voor gelatine, omdat het beter opstijft. Het komt uit de Indische Oceaan.

### **UIT WELKE TAAL KOMT HET WOORD “BISTRO” EN WAT BETEKENT HET LETTERLIJK?**

Het komt van het Russische bystro, dat “snel” betekent en tijdens de Napoleontische oorlogen in Parijs door de Russen werd gebruikt, die eisten dat hun voedsel “bystro, bystro!” geserveerd werd.

### **IS HET EEN GOED TEKEN ALS OUDE GRUYERE ZWEET?**

Dat is gewoon het zout dat uit de kaas loopt. Het geeft aan dat hij zorgvuldig geproduceerd is en daarom een mooie, korrelige textuur heeft met een nootachtige, fruitige smaak.

### **WAT IS HET VERSCHIL TUSSEN KAPPERAPPELS EN KAPPERTJES?**

Kappertjes zijn ingemaakte bloemknoppen van een mediterrane struik, die voornamelijk in Sicilië en op de Eolische eilanden voorkomt. Kapperappels zijn de ingemaakte en in zout ingelegde vruchten van dezelfde struik.

# Restaurant *Corneille*

---

Iedere zondag van het jaar laten wij u graag genieten van dit unieke aanbod.\*

## CULINAIRE ZONDAGEN met **GRATIS** overnachting

Een blijvende topper!

Elke zondagavond serveren wij in restaurant Corneille een gastronomisch 7-gangen menu met de nadruk op tal van seizoensgebonden smaaknuances.

Kortom, een waar festijn vol zinnenprikkelende verrassingen, gevolgd door een gratis overnachting in één van onze sfeervolle kamers, met een uitgebreid ontbijtbuffet.

---

Een ideale cadeautip in de vorm van onze stijlvolle  
**CADEAUBON!**



Prijs:  
€ 94,00 p.p. op basis  
van een tweepersoonskamer

- Gratis Wifi
- Prachtig binnenzwembad  
(grootste binnenzwembad van België)
- Sauna
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Snooker

\* met uitzondering van  
feestdagen en verlengde weekends

# Lentesensaties

21 maart t/m 21 juni  
(m.u.v. 4, 5 en 6 april)

## Lentesensatie “Bar-Terras”

1 x 3-gangen menu in onze sfeervolle bar  
of op ons gezellig terras  
1 x overnachting in een sfeervolle \*\*\*\* kamer  
1 x uitgebreid ontbijtbuffet

€ 77,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad (grootste hotelzwembad van België)
- Badjas en slippers zijn voorzien
- Sauna en snooker
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Verhuur van fietsen en mountainbikes
- Nationaal Park Hoge Kempen
- Maasmechelen Village Outlet
- Blotevoetenpad in Zutendaal

## Lentesensatie “Corneille”

1 x 3-gangen menu in ons restaurant Corneille  
1 x overnachting in een sfeervolle \*\*\*\* kamer  
1 x uitgebreid ontbijtbuffet

€ 86,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

€ 120,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer  
incl. cava-aperitief, aangepaste wijnen,  
waters en mokka tijdens het diner



## Lentesensatie “De Kristalijn”

1 x gastronomisch 3-gangen menu  
in Restaurant De Kristalijn  
1 x overnachting in een sfeervolle \*\*\*\* kamer  
1 x uitgebreid en rijkelijk ontbijtbuffet

€ 95,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer

€ 140,00 p.p.

op basis van een tweepersoonskamer  
incl. champagne-aperitief, aangepaste wijnen,  
waters en mokka tijdens het diner



### Supplement per nacht:

- éénpersoonskamer: € 40,00
- service charge: € 2,90 p.p.
- junior suite: € 20,00
- suite: € 50,00

Restaurant De Kristalijn is gesloten  
op zaterdagmiddag, zondag, maandag  
en van 7 april tot en met 13 april.



# Trip naar Yerseke

## Met Jeffry op pad naar Zeeland



Om de kwaliteit en het productieproces van de vis, schaal- en schelpdieren in levende lijve te controleren, trokken wij met chef-kok Jeffry van der Kwaak, naar het pittoreske en alom bekende mossel-en oesterdorp Yerseke in de waterrijke provincie Zeeland.

Het is een prachtig dorp waar je het leven van de visserij proeft en beleeft. Bij de naam Yerseke denken wij meteen aan mosselbanken en oesterputten, doch het is ook het centrum van de Benelux van alles wat met zeebanket te maken heeft. Die dag hadden wij afspraak met onze visleverancier (Fish XL).

Het is een modern visverwerkingsbedrijf waar kwaliteit, haccp-normen en noeste arbeid zegevieren.

De zaakvoerders, ex-vissers die werkelijk opgegroeid zijn met de visvangst, maken ons meteen een beetje wegwijs in hun vakjargon. De meeste vis wordt hier dagelijks van de visafslagen en kotters vers aangekocht. De schaal- en schelpdieren worden op de dag van levering 's morgens nog uit de Oosterschelde opgevist.

### VERSHEID TROEF!

Daarnaast hebben zij een eigen import van Noorse en Deense visproducten zoals kabeljauw, zalm en coquilles. Het is verbluffend te zien hoe een verse zalm automatisch gefileerd en in porties verdeeld wordt, volgens de wensen van de klant. De grootte van deze zalmvoten kan tot op de gram bepaald worden! Dit snij- en fileerapparaat scant de vis en stuurt het mes aan, welk de vis met uiterste precisie verdeelt. De mosselen en oesters worden in de Oosterschelde gekweekt. De temperatuur van het water, het zoutgehalte, de bodemgesteldheid, het zuivere water en de beschutte ligging maken dit gebied tot de ideale plaats voor de oester- en mosselkweek. Denk aan de gekende platte Zeeuwse oester. Een ware delicatessen!

### DE OESTER KOMT TOT RUST

Als de oesters klaar zijn voor consumptie, worden ze opgevist en in oesterputten bewaard. In deze putten staan de oesterkragen in vers zeewater gestapeld. De befaamde oesterputten in Yerseke staan in verbinding met de Oosterschelde door middel van sluizen. Het water wordt ververs met behulp van de getijden en pompinstallaties.

"Het bewaren in putten of het 'verwateren' heeft een belangrijke invloed op de kwaliteit."



Menu wordt geserveerd  
van 1 juli t/m 15 augustus

Cocktail  
van handgepelde Stellendamse garnalen

—  
Bouillon van schaaldieren  
met Venusschelpen en scheermesje

—  
Kabeljauw met brandade  
van Zeeuwse oester  
en mousseline van chardonnay

—  
Zanddeegtaartje  
met aardbeien, rabarber en yoghurtijs

Prijs: € 45,00

restaurant

*Cornuille*



## OESTERS ZUIVEREN ZICH

Het bewaren in putten of het 'verwateren' heeft een belangrijke invloed op de kwaliteit. In deze putten zuiveren de oesters zich van zand en slib door middel van het filteren van schoon water. De oester komt hier ook tot rust. Het opvissen zorgt voor een aanzienlijke hoeveelheid stress, wat nefast is voor de kwaliteit van de oester. In de verwaterputten wordt af en toe water toegevoerd en afgevoerd. Hierdoor staan de oesters afwisselend onder water en droog. Dit gebeurt om de sluitspier van de oester te 'trainen'. Door hem af en toe droog te zetten, kan de oester zijn schelp langer dichthouden en wordt hij voorbereid om op het 'droge' lang vers te blijven.

Vanuit heel Europa worden hier schaal- en schelpdieren aangevoerd om te verwateren alvorens ze verdeeld worden in de Benelux. Zelfs kreeften uit Canada komen hier in Yerseke met deze verwatertechniek op krachten.

## HET BESTE UIT DE ZEE

Jeffry hoeft men alvast niet meer te overtuigen van de kwaliteit in Yerseke! Graag vernemen wij uw oordeel omtrent zijn exquisite menu, samengesteld uit het beste wat de zee te bieden heeft.



Hasseltsesteenweg 46  
3800 Sint-Truiden  
T: 011 70 28 40  
[logistiek@rapid-rapitex.be](mailto:logistiek@rapid-rapitex.be)

## RAPID RAPITEX

Al 15 jaar reinigen wij het textiel- en linnengoed van Hotel Stiemerheide en Restaurant De Kristalijn.

**DAGELIJKS GEGARANDEERDE TOPKWALITEIT  
MET EEN VLEKKELOZE SERVICE!**





Zondag 10 mei

# Moederdaglunch



## VERWEN JE MAMA!

Hen verrassen in restaurant Corneille is gegarandeerd een schot in de roos.

## Menu

Nage van kreeft  
met asperges en bieslook

-

Kalfslende "Fine Champagne"  
met morieljes, sugarsnaps  
en pommes bouchon

-

Prédessert

-

Taartje met frambozen, citroencrème  
en gebrande amandel

Voor mama,

Op Moederdag ben je vrij,  
je hoeft niets te doen,  
dat doen wij.

Deze bloem is voor jou,  
omdat ik veel van je hou,  
altijd zorg je goed voor ons,  
daarom een dikke zoen.

Prijs: € 54,00

Wijnarrangement: € 25,00

restaurant  
*Corneille*

Donderdag 25 juni

## Best of both worlds ad Bibendum & Restaurant De Kristalijn

Beleef een unieke ervaring en maak kennis met drie topdomeinen: Nigl – Aalto – Sei Solo

Tot voor kort was Oostenrijk als wijnland verre van populair. Het moet gezegd dat Oostenrijk, net zoals de rest van de wijnwereld, een grote kwaliteitsevolutie heeft ondergaan.

Het familiedomein Nigl, onder leiding van Martin Nigl staat reeds jaren in de top vijf van Oostenrijk.

De allergrootste specialiteit ten huize Nigl is de voor Oostenrijk zo typische Grüner Veltliner en Riesling.

De wijngaarden van Nigl pronken op de hellingen van de Kremstal- en Wachau-regio, die beschouwd worden als Oostenrijks beste voor Grüner Veltliner en Riesling.



Aalto werd in 1999 opgericht door Mariano Garcia en Javier Zaccagnini.

Mariano Garcia, kan terugblikken op een 30-jarige carrière op het befaamde Vega Sicilia, en wordt algemeen beschouwd als Spanje's wijnmaker nummer 1.

Dankzij hem heeft Vega Sicilia naam en faam verworven. Javier Zaccagnini was 6 jaar president van de 'Consejo Regulador' in Ribera del Duero. Hierdoor hebben beiden goede contacten en vriendschapsbanden opgebouwd met de prominente eigenaars van uitzonderlijke, unieke wijngaarden in de beste dorpjes van de appellatie Ribera del Duero.

Deze eigenaars zijn vandaag leverancier van de fijnste tinto tino (tempranillo) voor Aalto en Aalto PS. Beide heren zijn ware perfectionisten, niets wordt aan het lot overgelaten.

Aalto, met zijn grandeur en noblesse, behoort tot de absolute top in Spanje!

Het mini privé project 'Sei Solo' broedt reeds jaren onder de vleugels van Javier Zaccagnini, directeur van Aalto.

De oude wijngaard, uitsluitend tinto fino, is gelegen in het kleine dorpje La Horra, in het hart van de befaamde Ribera del Duero. La Horra is bekend om zijn schat aan unieke oude wijngaarden.

Hij maakt er reeds enkele jaren topwijn, maar wilde ze enkel uitbrengen onder zijn privé label 'Sei Solo' van zodra de wijnen beantwoorden aan zijn hoge eisen. Nu is het dan eindelijk zover! 2011 is de eerste officiële release van Sei Solo.

Javier Zaccagnini is naast een groot wijnliefhebber eveneens verknocht aan klassieke muziek. Als eerbetoon geeft hij deze exclusieve wijn de naam 'Sei Solo', naar het uitzonderlijke werk van J.S. Bach. Er werden in 2011 slechts 1000 flessen gemaakt.

**Martin Nigl (Dom. Nigl) en Javier Zaccagnini ( Dom. Aalto & Dom. Sei Solo) zullen in hoogsteigen persoon aanwezig zijn.**

Een diner om zeker niet te missen.

**Vanaf 19u00 serveren wij:**

Oosterscheldekreeft met tomaat,  
avocado, burrata en couscous

—  
Zonnevis barigoule  
met groene asperges,  
tuinbonen en lamsoren

—  
Anjou duif met zandwortel, hummus,  
dadels en rode ui

—  
Torta de oveja

—  
Aardbeien met rabarber,  
hibiscus en yoghurt

—  
Mokka

Restaurant  
**De Kristalijn**



*Bibendum*

Fine World Wines  
Johan & Björn Monard

Prijs: € 179,00  
Inclusief aperitief,  
royaal geschonken topwijnen,  
waters en mokka.





# Hotel Stiemerheide

Wiemesmeerstraat 105  
B-3600 Genk  
Tel. +32 (0)89 355 828  
Fax +32 (0)89 355 803

[info@stiemerheide.be](mailto:info@stiemerheide.be)  
[www.stiemerheide.be](http://www.stiemerheide.be)

## Restaurant **De Kristalijn**

- Michelin: 🍴 🍴 🍴
- GaultMillau: 16/20 🍴
- DeltaGids: 🏆 🏆 Gouden Delta 2014



- [www.dekristalijn.be](http://www.dekristalijn.be)

Sluitingsdagen:  
zaterdagmiddag – zondag – maandag



# EEN HOTEL IN DE PURE NATUUR MET ONEINDIG VEEL MOGELIJKHEDEN

## MACHTIG GROEN

- Uniek gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Makkelijk bereikbaar (1 km van afrit autosnelweg E314/A2)
- 18 holes golfterrein Spiegelven
- Prachtige ligging
- Terrassen met schitterend panorama
- Gratis WiFi
- Vrij parkeren op ruime parking met elektrische laadpaal

## IDYLLISCHE FEESTEN

- Elegante feestzalen
- Schitterende terrassen
- Huwelijken, familiefeesten, recepties, walking dinners, ...
- Offerte op maat
- Persoonlijke aandacht

## VERGADEREN

- 8 multifunctionele vergaderzalen
- Alle zalen voorzien van daglicht
- Subruimtes
- Tal van teambuilding- en outdooractiviteiten
- Golfclinics

## BELEVEN

- Wandelroutes
- Fiets- en mountainbike-routes
- Fietsverhuur
- Gelegen te midden van Nationaal Park Hoge Kempen
- Genk centrum 4 km
- Blotevoetenpad Zutendaal 6 km
- Maasmechelen Village Outlet 12 km
- Maastricht en Hasselt 15 km
- Aken en Luik 40 km

## OVERNACHTEN

- 70 charmante kamers
- Suites – junior suites  
connecting rooms – familiekamers
- Gezellige bar
- Ontbijt met zicht op wijdse natuur

## RESTAURANT CORNEILLE

- Franse keuken met regionale producten
- Sfeervol restaurant met wintertuin
- Decoratieve vintoeke
- Dagelijks geopend :  
12u00 – 14u30 en 18u30 – 21u30







The difference



is **clear**



Al meer dan 15 jaar vaste leverancier  
van Hotel Stiemerheide en Restaurant De Kristalijn.

■ **Produkten Bielen NV**

Walenstraat 65

B-3500 Hasselt

Tel.: +32 (0)11/81.91.41

Fax: +32 (0)11/81.72.62

[www.bielenprodukten.be](http://www.bielenprodukten.be)

■ biologisch afbreekbare reinigingsproducten

■ toilethygiëne

■ horecabenodigdheden

■ afvalbeheer

■ uw totaalleverancier

Op bezoek bij

Jars

FRANCE

in de DRÔME

Sedert de opening van ons **Restaurant De Kristalijn** in 2011, serveren wij onze gerechten op het aardewerk van **Jars**. Een keuze, gekenmerkt door haar pure en landelijke uitstraling, die ons na 4 jaar nog steeds kan bekoren. Om nader kennis te maken met de producent en in het achterhoofd om eventueel borden "op maat" te laten maken, trokken wij medio februari naar **Anneyron**. Wij, dat waren **Inge Schols** (gouvernante en verantwoordelijk voor decoratie en aankoop), **Koen Somers** (chef kok van De Kristalijn) en **Guido Rogiers** (maître van De Kristalijn). Anneyron is een plaatsje in Zuid-Frankrijk, gelegen tussen Lyon en Valence in het departement Drôme, ten noorden van de Provence.







Jars is een familiebedrijf gesticht in 1857 door Pierre Jars en dat nog steeds op ambachtelijke wijze aardewerk produceert met respect voor de traditie en de filosofie van weleer. Jars wil zich onderscheiden door haar eenvoud en haar ontzag voor de natuur. Hun aardewerk is een weerspiegeling van de natuur, dat merk je aan de prachtige kleuren waar zij mee werken. Alleen al bij het zien van een bord, waan je je in Zuid-Frankrijk.

Verwacht hier geen mastodont van een fabriek. Het is een middelgrote KMO waar een 80-tal mensen, allen uit de regio, tewerkgesteld zijn.

Wij werden rondgeleid in hun ateliers en maakten het proces mee van de klei (la pâte) tot het emailleren en het bakken.

Wat ons hier opviel was vooral de intensiteit van de handelingen. Elk stuk werd hier gemiddeld door 20 verschillende handen bewerkt. Een oortje werd met de hand aan een kop geplaatst, oneffenheden aan de randen werden manueel geëgaliseerd, kleurpoeders werden niet machinaal maar met de hand aangebracht. Handwerk dus.

Hier beseften wij de rechtvaardiging van de aankoopprijs.

*Het aardewerk van Jars wordt op hoge temperaturen gebakken. Dit levert een uitzonderlijke sterkte en duurzaamheid op, maar zorgt er ook voor dat het glazuur samen kan gaan met de klei. Zo ontstaat een subtiele pastelkleur met craquelé-effect of juist een rijke, diepe tint.*

Elk stuk wordt hier gemiddeld door 20 verschillende handen bewerkt.

Bij nadere kennismaking met de directeur, monsieur Patrice Foriel, gaven wij onze wensen te kennen of de mogelijkheid bestond om voor De Kristalijn een bord op maat te ontwerpen. Bien sûr!

Bleek dat hier al menig topchef uit Frankrijk, Nederland en Japan dezelfde vraag gesteld had.

Fier toonde hij ons het op maat gemaakte servies van deze sterrenchefs. Waanzinnig mooi... dit deed ons watertanden.



## DISCRETIE, TRADITIE EN ZIN VOOR AMBACHT

Zij maken nergens melding of publiciteit dat bekende sterrenchefs en toprestaurants tot hun cliënteel behoren. Dat bewijst dat men bij Jars enkel oog heeft voor het product, creativiteit en kwaliteit. Marketingtechnieken of posts op facebook zijn aan hen niet besteed. Discretie, traditie en zin voor ambacht des te meer. **HEERLIJK!**

Aan ons nu om onze vindingrijke en creatieve geest te laten werken en u te verrassen met prachtige borden.

## MET OOG VOOR HET PRODUCT, CREATIVITEIT EN KWALITEIT.

*Jars*

FRANCE

Alvorens huiswaarts te keren, trokken wij eerst de stad Lyon in om ons over te geven aan de Franse gastronomie en deze gezellige en leerzame dag te bezegelen met een heuse coupe de Champagne.

Wees eerlijk ... dat hadden wij wel verdiend!





TUINARCHITECTUUR

**WILLY** **REYNDERS**

GROEN IN VORM

ONTWERP - AANLEG - RENOVATIE - ONDERHOUD



EVERSELSTRAAT 110  
TEL +32 (0)11 53 69 52

B-3580 BERINGEN  
INFO@WILLYREYNDERS.BE

WWW.WILLYREYNDERS.BE

# Restaurant De Kristalijn

## sluit zich aan bij de Alliance Gastronomique

Europa's langst bestaande samenwerkingsverband van restaurateurs breidt uit. Restaurant De Kristalijn is door Alliance Gastronomique geselecteerd als nieuw lid. Tezamen met restaurant La Source van ons zusterhotel La Butte aux Bois te Lanaken, Het Hofke van Bazel (Bazel), Vivendum (Dilsen-Stokkem), De Pastorie (Lichtaart-Kasterlee) en Patrick De Vos (Brugge), telt België nu 6 leden bij dit illustere gezelschap.



De Alliance Gastronomique werd in 1967 opgericht door negentien Nederlandse restaurateurs in reactie op de destijds om zich heen grijpende smaakvervlakking, een te kort schietende vakopleiding en een gebrek aan culinaire kwaliteitsproducten. Een vernieuwend en voor Nederland ongekend initiatief. Nederland stond immers niet bekend om zijn hoogstaande eetcultuur. Dat de samenwerking een succes was, had alles te maken met de vernieuwende visie, het geloof en doorzettingsvermogen van de initiatiefnemers.

Inmiddels bestaat de Alliance Gastronomique 48 jaar en is daarmee het langst bestaande culinaire samenwerkingsverband in Europa.

Het lidmaatschap van een Alliance-restaurant mag beschouwd worden als een kwaliteitszegel, een garantie voor een mooie gastronomische ervaring.

Met een extreme passie voor perfectie zijn de restaurateurs, chefs en sommeliers die zijn verenigd in de Alliance Gastronomique, elke dag in touw om u het allerbeste te kunnen serveren.

Bij de restaurants aangesloten bij de Alliance staan vakmanschap, topkwaliteit en culinaire creativiteit voorop. Met oog voor de kleinste details, behoud van eigen karakter en onvoorwaardelijke inzet delen zij graag met u de passie voor al het goede wat de aarde te bieden heeft.

Een lidmaatschap om terecht fier op te zijn!  
Voor verdere info: [www.alliance.nl](http://www.alliance.nl)





# Zomerarrangement

26 juni t/m 31 augustus

- Aankomst op zondag
- 1 x 7-gangen menu in ons sfeervolle Restaurant Corneille (excl. dranken)
- 2 x overnachting in een sfeervolle \*\*\*\* kamer
- 2 x uitgebreid ontbijtbuffet
- Shopping voucher voor Maasmechelen Village, fiets en wandelkaart
- Late check-out (tot 15u00)
- 1 x 2-gangen marktmenu met mokka in Restaurant De Kristalijn\* (excl. dranken)

Prijs € 190,00 p.p.  
op basis van een tweepersoonskamer

\*Restaurant De Kristalijn is gesloten van dinsdag 28 juli tot en met maandag 10 augustus

Supplement per nacht:

- éénpersoonskamer: € 40,00
- service charge: € 2,90 per persoon
- junior suite: € 20,00
- suite: € 50,00

Zomerarrangement & zomerpromotie:

- Gratis WiFi
- Prachtig binnenzwembad (grootste hotelzwembad van België)
- Sauna en Snooker
- Gezellige bar en diverse terrassen
- Wandel-, fiets- en mountainbikeroutes
- Fietsverhuur
- Nationaal Park Hoge Kempen
- Maasmechelen Village Outlet



**Zomerpromotie:** éénpersoonskamer incl. ontbijt: € 90,00  
 26-6 t/m 31-8 tweepersoonskamer incl. ontbijt: € 105,00  
 service charge: € 2,90 per persoon, per nacht



Zeker een bezoek waard is het Blotevoetenpad in Zutendaal (6 km) [www.lieteberg.be/blotevoetenpad](http://www.lieteberg.be/blotevoetenpad)



**HOGHE KEMPEN**  
 National Park  
 Het witte spoor van de natuur



## MAAK KENNIS MET DE GOLFSPORT!

Golfclub Spiegelven heeft speciale voorwaarden in juli en augustus.

Golfclinic 3 dagen voor 3 tot 6 personen:  
 3 dagen 3 uren golfles door PGA-professional, dagelijks spelen op de 9 holes baan of championshipcourse inbegrepen.

**295,00 p.p.** (excl. overnachting)

Greenfee:

Weekdagen: € 60,00 p.p.

Indien u 2 opeenvolgende dagen speelt: € 100,00 p.p.

Supplement weekenddagen: € 10,00 p.p.

*Deze speciale golfvoorwaarden zijn enkel geldig indien gecombineerd met een overnachting.*



[www.spiegelven.be](http://www.spiegelven.be)

# C-mine

## wil creativiteit en cultuur stimuleren

C-mine, gehuisvest op de fundamenten van de mijn van Winterslag, is een site die ambitie heeft creativiteit en cultuur te stimuleren. Zo vindt men er de Media, Arts & Design Faculty van de School of Arts, het C-mine designcentrum met ruimte voor startende beginners, het Centrum voor Creatieve Bedrijfsinnovatie en ondernemerschap, het C-mine Cultuurcentrum met een stuk eigen artistiek profiel, tal van toeristische bezoekersattracties, een bioscoop-complex,....allen met als doel dat ze vernieuwende activiteiten brengen, gefocust op innovatie, belevenissen, het verwerven van nieuwe inzichten en het opdoen van nieuwe ervaringen.

Het mag gezegd worden dat het C-mine Cultuurcentrum op de Vlaamse kaart staat. Al jaren biedt het een kwalitatief hoogstaand aanbod om "u" tegen te zeggen, waar menig Vlaamse stad enkel van durft dromen. Wij hadden een afspraak met Anniek Nagels, schepen van jeugd en cultuur in Genk en met Veerle Van Bun, directeur van het C- mine Cultuurcentrum.

### Het lijkt ons niet evident om een kwalitatief en gevarieerd jaarprogramma samen te stellen.

**Veerle:** "Wij hebben het enorme voordeel dat wij beschikken over een prachtige infrastructuur. De diversiteit van de ruimten, die allen technisch perfect uitgerust zijn, lenen zich voor elk evenement. Dit gekoppeld aan een fantastisch team, geeft het C-mine Cultuurcentrum de mogelijkheden om enorm breed te kunnen gaan in haar aanbod."

**Anniek:** "In onze beleidsnota wordt bepaald dat Genk een betekenisvolle stad moet worden, waarin C-mine een belangrijke rol speelt. Zo dient het historisch aspect, het multiculturele, het sociale, het artistieke en de aandacht voor jongeren, in de juiste verhouding aanbod te komen."

**Veerle:** "Voor de invulling opteren wij vooral voor hedendaagse producties. Een belangrijke pijler is jong talent, zowel uit de regio als uit het buitenland, kansen te bieden. Zo hebben er al verschillende schitterende projecten van jonge regionale kunstenaars en artiesten bij ons plaats gevonden. Zij verdienen dit."

### Is het cultureel aanbod niet enkel gericht op een specifiek publiek?

**Anniek:** "Nee, helemaal niet. Wij plannen regelmatig laagdrempelige voorstellingen van bekende artiesten, waar het publiek in grote getale naar toe komt. Zoals bijv. Bart Peeters, Kommil Foo, Eva De Roovere,... Zelf vind ik het ook belangrijk dat kinderen al op jonge leeftijd kunnen proeven van cultuur."

In alle Genkse lagere scholen is het de norm dat de kinderen minstens éénmaal per jaar C-Mine bezoeken voor een optreden of een tentoonstelling."

**Veerle:** "Ons Cultuurcentrum is zelfs actief op verplaatsing. Zo is er het jaarlijks project Kinderkunstenfabriek waar in bepaalde wijken kinderen en jongeren, in samenwerking met verschillende jonge kunstenaars, workshops volgen en zelf kunstwerken maken."



Veerle Van Bun & Anniek Nagels. © Stad Genk



*"Zo is er het jaarlijks project Kinderkunstenfabriek waar in bepaalde wijken kinderen en jongeren, in samenwerking met verschillende jonge kunstenaars, workshops volgen en zelf kunstwerken maken."*



#### Welk was jullie meest pakkende cultuurmoment?

**Anniek:** "Mijn betrachting is vooral jongeren te sensibiliseren voor kunst. Onlangs vertelde een Italiaanse jongen mij na een workshop waaraan hij had deelgenomen, dat hij kunst nu weet te waarderen. Hij kijkt nu anders naar een kunstwerk in de stad. Voorheen had hij er helemaal geen aandacht voor. Toen ik deze woorden hoorde, voelde ik mij geslaagd in onze opdracht. Daar doe je het voor."

**Veerle:** "Alle vormen van kunst kunnen mij beïnvloeden. Als ik echt een keuze moet maken, heb ik een lichte voorkeur voor moderne dans. Medio februari was er de voorstelling van het dansensemble Rosas onder leiding van Anne Teresa De Keersmaeker. Dit was adembenemend mooi! De ouverture tijdens de opening van C-mine vijf jaar geleden, gespeeld door de Genkse jazzpianist Michel Bisceglia, behoort ook tot één van de hoogtepunten."

Anniek en Veerle garanderen ons dat er dit jaar vanwege het 5-jarig bestaan van C-mine tal van attractieve projecten en voorstellingen op til staan. Zij lichten alvast een tipje van de sluier op door te melden dat het duo Gijs – Van Vaerenbergh, bekend van de doorkijkkerk in Borgloon, een ruimtelijk project in Genk zal ontwikkelen dat architectuur koppelt aan beeldende kunst.

Dat beide dames gepassioneerd zijn door kunst en cultuur hoeft geen betoog. Hun enthousiasme en gedrevenheid, gekoppeld aan de aandacht voor jong talent en de unieke setting van C-mine, zal zeker de reden zijn dat C-mine een begrip is in cultureel Vlaanderen.

C-mine bezoeken loont zeker de moeite. Doen!  
Verdere info en programmatie: [www.c-mine.be](http://www.c-mine.be)







**ZONDAG** 20 SEPTEMBER

Van **12u00** tot **17u00** laten wij u doorlopend genieten van onze

**PROEVERTJES**

**ZONDAG**

De keukens van **Hotel Stiemerheide** en **Restaurant De Kristalijn** tonen die dag aan **IEDEREEN** die wil komen **proeven** en **genieten** hun ware kunnen.

Ons bedieningsteam staat alvast paraat om u met de glimlach te verwelkomen.

**Prijs: € 59,00 all-in**  
**Reservatie gewenst**



DIT ALLES OVERGOTEN MET  
MUZIKALE EN  
ANIMERENDE KLANKEN  
VAN EEN LIVE COMBO

Een dag om niet te missen en zeker  
aan te kruisen in uw agenda!

## DOORLOPEND

verwennen wij u op  
informele en gezellige wijze met:

- **APERITIEF** en exquisite hapjes
- Diverse gerechten in buffetvorm
- Warme- en koude trouvailles
- **OESTERS** en schaaldieren
- Heerlijke **BIEREN** van het vat
- Artisanale en speciale **KAZEN**
- **WIJNEN** uit alle windstreken
- ZOETE en minder zoete lekkernijen
- Espresso, latte macchiato, thee,...



TIM JOHNSON & NAVA CHAPMAN



*Bibendum*

Fine World Wines  
Johan & Björn Monard

ad Bibendum Fine World Wines  
WWW.ADBIBENDUM.BE | INFO@ADBIBENDUM.BE  
GREAT COLLECTION OF THE FINEST WORLD WINES !