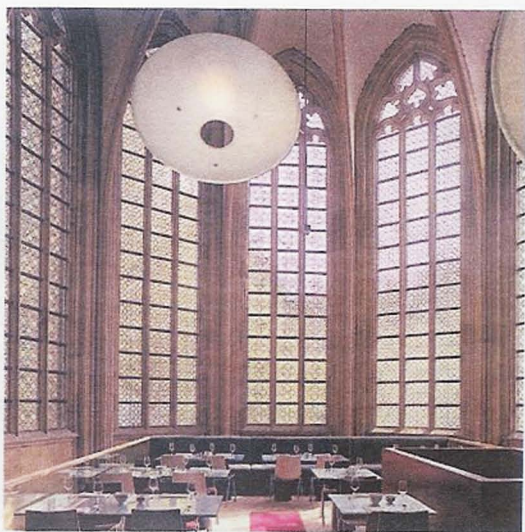
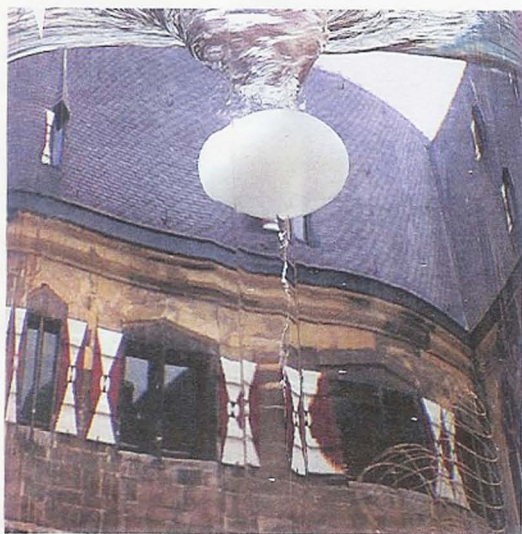


Eten & Drinken



OVERNACHTEN

Hypermodern in eeuwenoude jas

Nederland is een tophotel rijker: het Kruissherenhotel in hartje Maastricht. Hotelier Camille Oostwegel, eigenaar van een aantal châteauxhotels in Zuid-Limburg, liet een uit 1438 daterend klooster van binnen rigoureuze verbouwen. Interieurarchitect Henk Vos ontwierp een designhotel met hypermoderne faciliteiten in een eeuwenoud onderkomen waar ooit illustere kruisridders verbleven.

De entree is een koperen tunnel, als een sluis tussen het oude exterieur en het verrassend nieuwe interieur. De glazen liftschacht steekt prachtig af bij de achterliggende gotische ramen. De van kleur veranderende lichtornamenten van lichtkunstenaar Ingo Maurer versterken de honderden jaren oude muurschilderingen. De bar is in rood

velours gecapitonneerd, de drie spreekkamers zijn in gekleurd glas gehuld.

Verdeeld over drie gebouwen telt het hotel zestig grote en lichte gastenkamers, hip en eigentijds. Zo kun je bijvoorbeeld ontbijten op een gigantisch entresol in het koor van de kerk, met een imponerend uitzicht op het Kommelplein. Samen met Koninklijke Auping ontwikkelde Vos speciaal voor dit hotel uiterst comfortabele Kruissherenbedden, met extra dikke pocketverenmatrassen, boven op een ventilerende spiraal.

Kruissherenhotel, Kruissheregang 19-23, 6211 NW Maastricht, tel: 043-3292020, www.chateauhotels.nl. Tweepersoonskamer vanaf €285 excl. ontbijt (€23 per persoon).

INKOPEN

Een zaak vol heerlijkheden

In delicatessenwinkel Caulils in de Haarlemmerstraat in Amsterdam kom je ogen tekort. Hoe langer je er bent hoe meer je ontdekt aan conserven, (gedroogde) ingrediënten en verse producten uit binnen- en buitenland die je niet zo makkelijk elders vindt. Gewoon los lekker of onmisbaar in bepaalde recepten. 'Je kunt paneermeel gebruiken, maar Japans broodkruim (panko) maakt een omhulsel veel knapperiger', legt eigenaar Maarten van Caulil uit. 'We verkopen alleen wat we zelf echt lekker vinden, want als je ergens enthousiast over bent, kun je het beter overbrengen.'



zoals de Olde Remeker, en vleeswaren, puur van smaak, afkomstig van kleine producenten — veel biologisch, maar niet per se. De met grove stekers dichtgenaaide pancetta van een familiebedrijf uit het noorden van Toscane hangt, zoals het hoort tussen plankjes, in de winkel nog iets verder te rijpen. Beneden bij de koeling (waarin ook zelfgemaakte meeneemaltaijden) ligt een aangesneden gerookte wilde zalm uit Alaska. 'In het seizoen hebben we die ook vers. Niet te vergelijken met gekweekte — zoveel lekkerder.'

Caulils, Haarlemmerstraat 115, 1013 EM Amsterdam, 020-4120027. www.caulils.nl. Open: ma t/m vr 12-20 u, za 10-18 u, zo 12-18 u.