

**TELEFOONTJES** Anneliese Vonk uit Siebengewald verwerkt het verlies van haar man Theo door een boek te schrijven

# Rouwverwerking met GTST

Serveerster en kok worden verliefd en beginnen een eigen restaurant. Aan de idylle komt een abrupt einde als hij overlijdt. Zij schreef een boek over overleven.

door **Peter Heesen**

**H**oe kook je rijst? Anneliese Vonk stond in de keuken en wist het niet. Met haar man Theo runde ze al jaren streekrestaurant De Bourgondische Hoeve in Siebengewald, maar tussen de potten en pannen stond ze nooit. Dat was het domein van Theo. Was. Hij overleed in 2011, na een ziekbed van twee maanden. Galwegkanker. Pats! Boem! De stoere vent uit het westen was niet meer. Het kleine meisje uit het zuiden moest zich alleen zien te redden. Nadat Anneliese vlak na hun huwelijk twee keer had gekookt, zei Theo dat hij het voortaan zou doen... Maar nu was hij er niet meer. Anneliese vermande zich. Voor haar streekwinkeltje maakte ze al langer jams en chutneys. Koken zou ook weer lukken. Het leek een romantisch liefdesverhaal uit de Boeketrees: chef-kok en serveerster werden veertig jaar geleden verliefd en begonnen een eigen restaurant in een klein dorpje op het platteland. Met producten van eigen land. Hun droom kwam uit. Maar toen kreeg Theo pijn in zijn schouder. De diagnose: kanker met uitzaaiingen. Ongeneeslijk. De wereld van Anneliese stortte ineen. Op brute wijze werd de twee-eenheid gehalveerd. Haar maatje werd slechts 58 jaar. Met een glimlach om zijn mond blies hij zijn laatste adem uit. Anneliese zag het als een teken dat hij trots op haar was. Het gaf haar steun. Het gevoel dat er meer tussen hemel en aarde is, werd later nog versterkt. Ze zag



Met haar boek *Was er maar een recept voor rouwen* hoopt Anneliese Vonk lotgenoten een steuntje in de rug te geven.

foto **Mijntje Wismans**

hem in de gedaante van een zwarte vlinder regelmatig om haar heen fladderen. Op momenten dat ze hulp kon gebruiken, ging soms de telefoon over. Als ze opnam, kwam er geen reactie. Misschien was het een 'grappenmaker', maar ze legde het uit als een signaal van boven. Het restaurant ging definitief dicht. Wel zette ze andere activiteiten voort, zoals het vakantiehuis, de koffie- en theeschenkerij, het streekwinkeltje met zelfgemaakte producten en het koken voor gezelschappen. Ze moest wel. Er moest immers brood op de plank komen.

Bovendien was de hoeve in 2011 bijkans onverkoopbaar vanwege de crisis. Haar leven stond in het teken van overleven. Het schrijven bleek een uitlaatklep en reddingsboei. Ze maakte tal van aantekeningen en notities en elke avond schreef ze Theo een brief. Dat was

► **Anonieme telefoontjes legde Anneliese uit als een signaal van boven. Van Theo.**

een gewoonte geworden. Ze begon ermee toen hij ziek werd. Via nieuwsbrieven hield ze bekenden op de hoogte. Ze kreeg zoveel positieve reacties dat ze besloot haar teksten in boekvorm te gieten. Wellicht biedt het steun aan lotgenoten, stelt ze. Al is het rouwproces voor iedereen anders, zo heeft ze ondervonden. Haar boek kreeg de toepasselijke titel *Was er maar een recept voor rouwen*. Het is gelardeerd met recepten van Theo en Anneliese. Met teksten van betekenisvolle liedjes als *Zing, vecht, huil, bid, lach, werk en bewonder van*

Ramses Shaffy. Maar het beschrijft vooral de worsteling van een vrouw om het hoofd boven water te houden als ze alleen komt te staan. Het gaat over eerste keren. Over de rol van Goede Tijden Slechte Tijden en Facebook bij rouwverwerking. En over de hulp die een Toon Hermanshuis biedt. Maar het boek gaat ook over hoop. Ze heeft nieuwe plannen. De hoeve staat te koop en ze wil haar streekwinkel met weckproducten uitbreiden onder het motto *Opgeweckt Genieten*.

www.debourgondischehoeve.nl