

Schajkse Anneliese Vonk-van der Zanden publiceert boek 'Was er maar een recept voor rouwen'

15-12-2015 om 11:25 - Door [Sergio Boutkan](#) van [Arenalokaal.nl](#)

SCHAIJK/SIEBENGEWALD - De in Schaijk geboren Anneliese Vonk-van der Zanden heeft het boek 'Was er maar een recept voor rouwen' geschreven. Anneliese, tegenwoordig woonachtig in het Noord-Limburgse Siebengewald, runde samen met haar man Theo restaurant De Bourgondische Hoeve. Totdat het noodlot toesloeg. Theo werd ziek en overleed kort daarna. In haar boek, gelardeerd met recepten, gedichten en liedteksten, verhaalt ze over haar zoektocht naar haar nieuwe 'geamputeerde ik'.



"Het is een boek dat makkelijk leest en je meeneemt in het leven van Theo en mij, met een traan en een lach", vertelt Anneliese. Met vele herkenbare momenten voor wie ook een dierbare heeft verloren. Maar het boek is ook een handvat voor de mensen om hen heen.

Dagboek

"Na Theo's overlijden schreef ik elke avond een brief aan Theo in mijn dagboek. De familie en vrienden hield ik via mails op de hoogte van mijn wel en wee. Zij waren het die me vertelden dat ik een boek moest schrijven. Een paar jaar later begon het boek in mijn gedachten langzaam vorm te krijgen: de verhalen, welke volgorde, de opzet, welke recepten, etcetera. Door alle emoties van het rouwproces en het harde aanpoten ging dat gepaard met vallen en opstaan."

Waar te koop?

Het boek (245 pagina's) wordt in eigen beheer uitgegeven en is te koop bij Anneliese Vonk op De Bourgondische Hoeve, Pannenweg 4 in Siebengewald. Het kost 17,50. Bestellen kan ook via www.debourgondischehoeve.nl waarna het opgestuurd wordt. In Schaijk is het boek te koop bij de zus

van Anneliese: Corry Jansen-van der Zanden,
Spil 20 Schaijk, 06-10553756.

Over Anneliese Vonk-van der Zanden

Anneliese Vonk-van der Zanden is geboren in Schaijk (1958). In 1976 leert zij Theo Vonk kennen die dan als Chef-Kok aan het werk gaat in Restaurant Netje's Hof in Schaijk. Zij trouwen in 1980 en één jaar later starten zij hun eerste restaurant: Le Hibou in Wijchen. Acht jaar later toveren zij de burgemeesterswoning om tot hun tweede restaurant: 't Wichlant, wederom in Wijchen. Hier worden Theo's kookkunsten beloond met een Bib Gourmand door de Guide Michelin. Na 9 jaar komt het verlangen om terug te gaan naar de basis. En de locatie daarvoor, een boerderij met een hectare grond, wordt gevonden in Siebengewald. Wederom wordt er getimmerd, gezaagd en geverfd. Het resultaat is een streekrestaurant pur sang met een grote moestuin, kas, kruidentuin, boomgaard en weide met kippen en varkens. Nu normaal, maar toen heel vooruitstrevend in Nederland.

Enkele fragmenten uit het boek 'Was er maar een recept voor rouwen'

Voorwoord

Men neme de juiste ingrediënten, te beginnen met een stoere vent uit het westen en een klein meisje uit het zuiden. Voeg hieraan toe liefde, lef, respect, durf, onbezonnenheid, toekomstdromen, kracht, moed, dood, rouw, verdriet, onbegrip, Molly, missen, ondernemer, vluchten in het werk, onzekerheid, muziek, koken, wekken, recepten, dagboek, herinneringen, foto's... Een snuffje van dit, een mespunt van dat, een eetlepel van het een en een theelepeltje van het ander. Gebruik alleen de beste kwaliteit, weeg het allemaal goed af. Als alles goed gemengd is, blijven roeren. Kook alsof je leven er van afhangt. Blus het geheel af met een goed glas wijn. Breng op smaak met de nodige kruiden. Neem hiervoor de tijd en het resultaat mag er zijn. En zie, het leven is als een recept.

Zoals het leven van Theo en mij. Onze dromen, passie, liefde voor koken, recepten, liedteksten, kortom ons levensverhaal. We kenden de smaak van voorspoed. Maar ook die van teleurstellingen, de strubbelingen, daar ontkomt niemand aan. En ons daar samen doorheen slaan gaf extra jus aan het leven, een leven waarvan wij, net als ieder ander, niet wisten hoe het zou verlopen.

Het resulteerde in een boek, gevuld met nostalgische verhalen, vele dierbare herinneringen, mooie momenten maar ook pijnlijke. Vragen over hoe verder te gaan met mijn leven, het restaurant, het alleen zijn. Met liedteksten. En vooral met recepten. Koken is tenslotte de rode draad, eerst samen met Theo, nu zonder hem.

Dit boek is bovenal mijn persoonlijke eerbetoon aan Theo, zodat hij niet vergeten wordt.

Ik wens u smakelijk lezen,

Anneliese Vonk

Familie (pagina 55)

Op het moment dat we hoorden hoe ernstig ziek Theo was, had ik hem beloofd dat we de familie en vrienden zoveel mogelijk via de mail op de hoogte zouden houden. Met uiteraard tussendoor de nodige telefoontjes. Het was Theo's wens de tijd die ons samen nog was gegeven heel bewust met ons tweetjes door te brengen, te beleven. Quality time voor ons tweeën, daar ging het om. En hoe dit verder zou aflopen was op dat moment koffiedik kijken. Maar toen ik Theo zondags met de ambulance naar het ziekenhuis had gebracht, wist ik dat ik het niet meer alleen aan kon. Dit ging ineens zo hard, heel eng. Hier moest de familie ook bij zijn. Hij was hun broer, zwager, schoonzoon, oom... Daarom ging er die maandagochtend een mail uit met eigenlijk maar één boodschap: HELP! Meteen kwamen

ze in actie. Beide families gingen samen een rooster maken. Wie kon wanneer en voor hoe lang naar Siebengewald?

Ineens stond er familie op de stoep, was er een arm om me heen, was er aandacht voor Molly, onze hond. Zo had ik even geen zorgen of thuis alles wel goed ging. De beesten werden op tijd gevoerd. De moestuin en kas kregen water, tomaten werden geoogst, gras gemaaid. Ik realiseerde me plots hoeveel werk ik de laatste weken had verzet, alles draaiende had gehouden. En door al die lieve mensen om me heen kreeg ik opeens nóg meer energie!

Na mijn 'Help-mail', werden die maandagmiddag de bedden in orde gemaakt, de koelkasten gevuld, de keuken begon te ruiken naar lekker eten en langzaam aan nam de familie de leiding over in huize Vonk. De rust was echter van korte duur. Die avond kwam het bewuste telefoontje dat Theo zo'n pijn had dat ik direct naar het ziekenhuis moest. Na een zeer korte nacht schoof ik dinsdagochtend aan bij de anderen voor het ontbijt. Ik wist dat nu het moment daar was om alles wat Theo en ik hadden besproken om te gaan zetten in daden. Ik vroeg om hun aandacht. Vertelde over de afgelopen avond en nacht, hoeveel pijn Theo had geleden. Over mijn voorgevoel. Over hoe bang ik was dat wij hem sneller dan verwacht kwijt zouden raken. Het kwam hard aan...

