

## COLUMN 53 - PUUR NATUUR: NIET TE VRETEN. OF TOCH WEL?



*Tübingen - Stiftskirche: achter glas*

### **Tübingen - Bergfriedhof**



*Garten der Zeit - Urnengemeinschaftsgrabstätte*

Dit jaar hadden we ervoor gekozen om twee weken op vakantie te gaan in plaats van de drie weken van andere jaren. Het vege lijf vertoont hier en daar wat sleetse plekjes en de recuperatie verloopt in gematigder tempo. Derhalve kozen we voor wat minder kilometertjes en wat meer rust, zodat onze gemiddelde snelheid lichtelijk omlaag kon. Niettemin waren 's avonds de beentjes moe en aan slapen toe.

We hoefden niet meer op te letten of er funerair een groepsreisje inzat, dus dat hebben we dan ook niet gedaan. Tenslotte was mijn ega al voldoende aan zijn funeraire honger tegemoet gekomen door een weekje in Roemenië te (groeps)rondreizen. Zijn geestelijke honger was alreeds gestild en zelfs aan de fysieke honger was voldaan, want de dis was daar rijkelijk voorzien, vooral met (varkens)vlees. Wat iemand uit de groep -zo vernam ik korte tijd later per mail- deed verzuchten: "Ik hoef de eerstkomende maanden geen vlees meer op mijn bord".

Dat ik na onze vakantie naar Zuid-Duitsland dezelfde gedachte voorbij zag komen, wist ik toen nog niet. Ook niet, dat deze keer bij thuiskomst de weegschaal geen enkel surplus zou aangeven. Ja, we zaten in het gebied, waar de weergoden nogal te keer zijn gegaan, maar toch steeds: nèt niet. Aanvankelijk wilden we naar Beieren, maar zagen daar (goed gesternte?) vanaf en dat was maar goed ook want onze vakantie zou daar in het water gevallen zijn. Bovendien vonden we het net te ver om -kalm-aan te kunnen doen. Ja, we zaten vlak bij Wiesbaden, waar het water 40 cm hoog in de straten stond, maar nèt niet. De buien gingen precies langs ons af. En zo ging het -vreemd genoeg- op één keer na de hele vakantie: of we waren nog nèt niet waar het heel hard regende, of we waren er nèt weer weg (Bodensee) als het begon te storten. Het deed ons even denken aan onze funeraire reizen, waar het bijna altijd ook zo ging.

Die ene keer waren we even de klos. We stapten van de Rijnboot af in Assmanshausen om daar te gaan lunchen toen het begon te plenzen. Geen enkele, maar dan ook geen enkele schuilmogelijkheid behalve onze kleine opvouwpluutjes waarvan er ééntje (gelukkig die van Rindert) onmiddellijk instortte bij het eerste windvlaagje. De weg naar ons lunchadres duurde tien minuten en de bui ook. Als verzopen katten drupten we het oude pand binnen, dat wij ons nog herinnerden van dertig jaar geleden. Keer nooit terug waar je goede herinneringen aan hebt, want de terugkeer valt altijd tegen. We wisten dat al langer, maar nu bleek weer hoe waar dat is. Wat doet je geest toch met alles wat het opslaat en bewaart?

Het leek niet meer op wat we ons herinnerden, we herinnerden het ons zelfs allebei anders, de echte herkenning bleef uit, slechts vage flarden trokken voorbij. De buitenkant van het pand, de ligging, de binnenkant... Het is dat we het adres en de naam dertig jaar geleden hadden opgeschreven, anders zouden we niet geloofd hebben dat we op dezelfde plek waren. Het weer werkte ook niet mee, nu regen en toen zonneschijn.

Maar de lunch was lekker en gaf ons de gelegenheid om weer op te drogen. Overigens waren de lunches tijdens de vakantie nog wel te genieten, maar het avondeten was steeds opnieuw knudde.



*Fluss der Zeit - Urnengemeinschaftsgrabstätte*



*Schmetterling - Kindergemeinschaftsgrabstätte*

We hadden ons verheugd op de gutbürgerliche Küche, weliswaar zonder zout voor mij, maar dat lukte andere jaren toch redelijk. Maar die Küche is ofwel verleden tijd ofwel heeft in Baden-Württemberg nooit bestaan. Misschien ook ontbreekt het in dit deel van Duitsland aan enige fantasie, althans op culinair gebied. Op funerair gebied ligt dat wat anders.

Probeer maar eens 's avonds wat fatsoenlijks te eten te krijgen als je zonder zout je avondmaal moet nuttigen. En dat dan heb ik het 'geluk' (hoewel...) dat ik niet per se vegetariër ben. Want een zoutloze vegetariër krijgt nergens wat te eten behalve naakte sla. Let er maar eens op als je toch ergens op de menukaart kijkt.

Ik heb tweemaal een forel gegeten met geen enkele andere toevoeging dan niks, want in sausjes of iets dergelijk zit altijd zout. In alle groente en dressings ook, de sla is kaal als konijnenvoer. Gebakken aardappeltjes, gekookte piepers met peterselie: het is al klaar en het zout zit er al in. Wat wel lukte (behalve één keertje) waren frietjes. De ene keer gingen de gezouten frietjes retour keuken.

Ik heb tweemaal naakte kalkoensteak gegeten, met naakte sla en naakte frietjes. En één keer naakte varkenssteak met ...je raadt het al.

De eetlust was inmiddels al verdwenen, ik kon geen slá meer zien. Die maaltijd met varkenssteak had Rindert ook gekozen en die zag er een stuk beter uit: gebakken champignons en uien erop. Niet te geloven dat de kok niet bedenkt, dat hij dat binnen vijf minuten ook kan klaarmaken zonder zout. En hij is er nog wel voor opgeleid en ik betaal de volle mep voor al dat blote gedoe, dat -eufemistisch- 'nature' wordt genoemd. Puur natuur, niet te vreten. Ik was het inmiddels kits- en kitsbeu en van enig verheugen op een lekkere avondmaaltijd was al geen sprake meer.

De andere dag voelden we ons allebei niet geheel koosjer. Dat moet aan dat Schwein hebben gelegen, ofwel teveel bacteriën ofwel teveel antibiotica, wie zal het zeggen. Maar ik kon mij toch al niet meer op het avondmaal verheugen, dus dat de eetlust naliet was niet zo'n probleem. 's Avonds kozen we een Italiaan die in ieder geval nog een tomatensalade op de menukaart heeft staan. Rindert koos een beetje spaghetti aglio olio.

We hoefden ons voorlopig in ieder geval geen zorgen te maken over de weegschaal bij thuiskomst. Dat scheelt.

De volgende avond, beiden weer wat verder hersteld, togen we weer naar die Italiaan. Ik voelde me goed genoeg om me te wagen aan carpaccio. Oké, er zit wat kaas op, maar het teveel kan ik aan de kant schuiven. Dacht ik. Dus zei ik "ja" toen de serveerster vroeg "alles erop?". Ik zag de carpaccio bij onze eigen Italiaan voor mijn ogen verschijnen: pijnboompitjes, kaassnippertjes, rucola, dus ik zei "ja".

Dat viel tegen. Ik wist niet dat 'alles' betekende dat over de carpaccio een halve citroen was uitgeknepen en het bord + vlees -zonder pijnboompitjes en kaassnippers- rijkelijk versierd was met balsamico (hou ik niet van, hooguit een drupje).

Mijn eetlust verdween als sneeuw voor de zon.





*Rosengarten - Erdgemeinschaftsgrabstätte*



*Buchengrund - Urnengemeinschaftsgrabstätte*

Ik begon naar huis te verlangen na dit laatste avondmaal. Ik zon op wraak en zei tegen Rindert dat ik bij het volgende avondeten de kok zou aanbieden het zelf in de keuken klaar te maken. Zijn suggestie dat ik voortaan kleine potjes met onze eigen kruidencombi's in mijn tas zou stoppen, staat me wel aan.

Het volgende avondmaal (de dagen waren tenslotte wèl erg leuk) was van een verbluffende eenvoud. Hoe kòm je erop. De kaart bood weinig soelaas, mijn suggestie 'frites met een gebakken eitje' werd afgewezen vanwege de onmogelijkheid van het laatste. Het werd een ovenaardappel in folie (natuurlijk 'nature', want geen sausje zonder zout) mèt frites, regelrecht vanuit de keuken zelf aanbevelen. Ooit aardappel met aardappel gegeten als avondmaal? Moet je toch eens proberen, werkelijk een culinair hoogstandje!

'Gort' zij dank was er wel mayo bij. Drié zakjes zelfs. Nooit geweten dat mayo zo lekker was....

Er volgde nog een restaurant met een lamssteak op de kaart. Moet lukken, dacht ik, een suggestie te doen om nog enigszins van dat 'nature' af te komen. Een knoflookteentje mee laten grillen, dat lukte nog. "Dat kunnen we wel doen", zei de serveerster ook nog. Rozemarijn en tijm erbij was een stapje te ver. Rosé bakken ook.

Heel wat schoenzolen 'versleten' deze vakantie.

De allerlaatste avond zocht ik iets uit wat ik anders nooit eet (kalfslever) maar het leek me voor de kok redelijk eenvoudig om het toebehorende garnituur even apart klaar te maken. Want ik was wel even klaar met al dat puur natuur. Ik zei tegen de serveerster: "dat gerecht wil ik hebben en dat moet toch kunnen zonder zout". Effe stevig opstellen, dacht ik.

Er zaten ook röstirondjes bij, met zout, maar dat snap ik wel dat die niet eventjes zonder zout te maken zijn. Bovendien leek mij dat wel een verademing na diverse droge gepofte aardappels en frites.

Het lukte, de kalfslever was mals als boter en het garnituur smakelijk bereid. Een feestmaal na al die fantasieloze droge kost. De röstirondjes gingen niet door, want de kok bedacht dat daar ook zout in zat, dus gaf hij mij een paar geroosterde sneetjes brood.

Ach, een mens kan niet alles hebben.

Ik geef toe dat het bovenstaande weinig met de funeraire wereld van doen heeft. Helemaal niks eigenlijk, behalve dan dat ik de genuttigde maaltijden (niet de laatste) de dood in de pot vind van de hedendaagse Duitse keuken.

Nu lijkt het alsof de hele vakantie kommer en kwel was, maar dat was niet zo. Al het andere was leuk en lekker, zelfs het weer want we hebben meer zon dan regen gehad ondanks alle verschrikkelijke weersvoorspellingen en alle ellende elders. We hebben leuke stadjes doorkruist, ons vermaakt op terrasjes, een prachtig keramiëkmuseum bezocht, ons aan een heftige rococokerk vergaapt, de watervallen van Schaffhausen, bootje gevaren op de Bodensee, een Hundertwasser-wooncomplex en natuurlijk funeraire zaken bekeken.





*Mein Letzter Garten - Urnengemeinschaftsgrabstätte*

Rindert moest in Tübingen nog wel zijn frustratie wegslikken in de Stiftskirche (daar is hij nog steeds niet klaar mee). Prachtige graven zijn daar te bewonderen, maar helaas wel alleen in het weekend. Erg vervelend als je daar dan midden in de week bent en slechts door een glaswand een onverlichte ruimte in moet gluren. Om vervolgens dus niks te zien. Overigens was het ook in Tübingen waar we dat bacterienschwein moesten wegslikken, maar dat wisten we toen nog niet.

Wat het allemaal wel weer een beetje goedmaakte was de begraafplaats aldaar. Dat moet ik toegeven, dat kunnen de Duitsers dan weer beter, veel beter dan koken bijvoorbeeld. Een begraafplaats om een puntje aan te zuigen. Alle beheerders opgelet: reis af naar Tübingen en laat u inspireren. Neem de daar in praktijk gebrachte funeraire creativiteit mee naar Nederland. Je hebt onmiddellijk een publiekstrekker en je bent ook nog eens in één klap ook van die vermaledijde natuurbegraafplaatsen af.

Wat hebben ze daar onder andere? Ik noem een paar tuinen in willekeurige volgorde: Garten der Zeit, Fluss der Zeit, Schmetterling (kinderen), Rosengarten, Buchengrund (natuurbegraafplek), Garten der Erinnerung, Mein Letzter Garten, Soldaten, etc.

Ook puur natuur, maar deze smaakte wèl naar meer.



*Tübingen - Bergfriedhof : Mein Letzter Garten - Urnengemeinschaftsgrabstätte*