



Zu *Gast* bei Veronique

Ob auf dem Dachboden in London, einem Ladenlokal in Bern oder einem Bauernhof in Gruiten-Dorf: Überall laden gesellige Menschen zu Table d'Hôtes ein. HANDMADE Kultur speiste mit – im holländischen Vaals.

TEXT: GERTI KELLER, FOTOS: BRIGITTE LERHO

Eng schmiegt sich das dunkle Backsteinhaus an die Straße. Das Klingelschild ist leicht verstaubt, aber hier muss es sein. Name stimmt, Adresse auch, ich klingel. Es ist 19 Uhr an einem Freitagabend. Jupp, der Mann von Veronique und Künstler von Beruf, öffnet die Tür. Über eine steile Treppe werde ich ins Wohnzimmer gebeten, das nahtlos in das Allerheiligste, Veroniques Küche, übergeht. Der Raum ist kein Saal, trotzdem ist Platz für eine Tafel mit zwölf Gedecken. Veronique empfängt vor ihren Gasherden, über die lustig sechs Schneebesens baumeln. »Fühl dich wie zuhause«, begrüßt sie mich mit französischem Akzent, und schon läutet es wieder. Fünf Minuten später ist die Runde ist komplett.

Die zwölfköpfige Abendgesellschaft wurde im Dreiländereck, einen Steinwurf hinter Aachen, zu einem Table d'Hôtes eingeladen. Was das ist? Eigentlich nichts anderes, als zusammenzukommen und gemeinsam an einem Tisch zu speisen. Wo diese Tradition herkommt, wollen gleich mehrere Legenden wissen. Eine davon erzählt, dass es in Frankreich früher üblich war, alle Gäste eines Hotels an einen Tisch zu setzen und gemeinsam speisen zu lassen. Ob das wahr ist? Vielleicht. Fakt ist, es finden sich mehr und mehr Menschen, die diese alte Idee neu beleben und »Fremde« zu sich nach Hause einladen. Veronique ist eine davon!

In der Bosstraat stehen noch alle in der Küche herum. Als probates Mittel gegen das anfängliche Fremdeln bekommt erst

einmal jeder von uns einen Aperitif in die Hand gedrückt.

Während einige Blicke an Jupps Bildern hängenbleiben, stellt Veronique bereits die Porzellanterrine auf den Tisch. Der Duft von frischer Petersilie zieht durch den Raum. Die Gastgeberin wirkt derweil völlig gelassen. »Das liegt an ihrem guten Timing«, betont ihr Mann Jupp, der zwischendurch das Abräumen übernimmt. »Anfangs hat man das Gefühl, man würde eine Grenze überschreiten. Du gehst immerhin zu jemanden, den du gar nicht kennst, ins Allerprivateste, das Wohnzimmer. Aber das legt sich eigentlich schnell«, sagt Jupp. Stimmt; bei uns ist jedenfalls nichts mehr davon zu merken. Und wir sind noch nicht mal beim zweiten Gang. Da kommt er auch schon. Rosa Wildlachs, der im Backofen vor sich hin garte. Dazu gibt es Kurkuma-Reis, Möhren-Ingwer-Sesam-Pickles, Fenchel mit Mangold und Salicorne-Algen. Die Krönung: ein Meerrettich-Apfel-Dip. »Der ist aus Soya, also kein Dickmacher«, wie Veronique, die hauptberuflich Ernährungsberaterin ist, betont. Mein Sitznachbar staunt über das Potpourri auf seinem Teller. »Wow, mit dem Essen kann man ja die Farbpalette von Newton erklären.«

Mittlerweile plaudert jeder am Tisch. Einer ist Augenarzt und erzählt, dass er jedes Jahr für zehn Tage nach Afrika fährt, um im Busch zu operieren. Zwei Männer tauschen Rezepte aus; am anderen Tafelende amüsiert man sich über einen Chiwawa, der auf der Fußmatte von



Prada verstarb. Und Jupp? Der siniert über die »Kultur des Scheiterns«. Und so entwickeln sich langsam erste Unterhaltungen, die sich angenehm echt anfühlen. Der Wein fließt, die Gespräche inspirieren und es geschieht etwas, von dem wir alle schon mal träumten: ein offenes Haus zu haben, in dem Freunde und Fremde zusammenkommen, um sich kennenzulernen, auszutauschen und gemeinsam zu genießen. Und wer weiß? Das eine oder andere auszuhecken.

Ein kurze Moment gesellt sich jetzt auch mal Veronique dazu. Sie erzählt, wie alles angefangen hat: »Bei meiner Oma war immer ein Platz frei am Tisch. Jeder von ihren Freunden oder aus der Familie war willkommen. Ich habs noch im Ohr, ihre Devise war: »Nous mettons des petits plats dans les grands«, was für vier reicht, reicht auch für fünf.«

PERFEKTES PAAR! *Veronique liebt es zu kochen und Jupp hat gerne das Haus voll!*



Vor 30 Jahren haben sich Veronique und Jupp kennengelernt: das junge Mädchen aus Paris und der Künstler aus Kempen, und zwar bei einem Schüleraustausch am Niederrhein. Drei erwachsene Töchter haben die beiden. Seit die aus dem Haus sind, veranstalten sie ihre Gästetische. »2006 hatte ich gerade meine Ausbildung in der Ernährungslehre der traditionellen chinesischen Medizin hinter mir und fragte mich, was mache ich jetzt damit? So bin ich als Französin auf die Idee der Table d'Hôtes gekommen. Ich koche einfach zu gerne!«, erzählt Veronique. »Und ich finde es toll, mal unter Leute zu kommen. Ich bin die meiste Zeit im Atelier und arbeite dort alleine. Diese Gästetische sind für mich ein wichtiger Draht nach draußen«, bemerkt Jupp. Das klingt nach perfekter Ergänzung!

Ihr erstes Mal fühlte sich komisch an, gibt Veronique zu: »Ich lud erst einmal nur meine Nachbarn ein, um es mal auszuprobieren«. Dann bastelte sie Flyer und verteilte die unter Freunden mit der Bitte, sie unters Volk zu bringen. Und so verselbstständigte sich das Ganze. »Jetzt bin ich so etwas wie eine ›geheime Adresse‹«, erklärt sie. Inzwischen hatte sie schon Gott und die



EINMAL IM MONAT *serviert Veronique Freunden und Fremden ein Vier-Gänge-Menü aus der Fünf-Elemente-Küche.*

www.veroniquebouteleux.de

Welt bei sich zu Gast: »Lehrer, Hebammen, Handwerker, Sänger ... Singles, Paare. Der Jüngste war vielleicht 25, die Älteste 80«, so Veronique. Das Menü ist immer eine Überraschung. Man kann wählen zwischen Fleisch oder Fisch und Vegan oder Vegetarisch. Am Abend selbst bekommt jeder das Gleiche. Serviert werden vier Gänge aus der Fünf-Elemente-Küche mit französischem Einschlag. Kosten pro Person: rund 35 Euro. Von Oktober bis Juni ist das »Chez Veronique« geöffnet – und bereits die nächsten drei Monate ausgebucht.

Es ist fast Mitternacht und Zeit fürs Dessert. Pflaumen, gekocht in Rotwein, Pinot und Mandellikör. Auch das – ausgezeichnet! Aber der eigentliche Nachtisch ist etwas anderes! Einige der Gäste tauschen Adressen aus und ich verabrede mich mit Maria und Dominik zum gemeinsamen Wiederkommen. Spätestens Anfang Sommer. Mit etwas Wetterglück wird Veronique dann unter der großen Magnolie aufsitzen. Vielleicht ist der nette Architekt von gegenüber ja auch wieder da. Was ging noch mal durch den Magen? ☺