

## **Terug naar Tirol**

In dit extra hoofdstuk neem ik je opnieuw mee naar Tirol. Hoe is het inmiddels met Stéphanie, ruim twee jaar na dat moment op het vliegveld van Innsbruck?

Bezweet kom ik de receptie van Agnes' pension binnen. Na twee jaar trainen lukt het me inmiddels het pension halverwege de Nordkette rennend te bereiken. Nog altijd niet zonder moeite, of zonder zweet. Je blijft merken dat ik niet in de bergen geboren ben. Als ik op adem ben gekomen, roep ik mijn vriendin. Tijdens het rekken van mijn benen, bedenk ik dat het vreemd is dat ze niet al in de receptie aan het werk is. Meestal is Agnes op deze tijd van de dag bezig met de rekeningen van vertrekkende gasten, of het klaarleggen van pakketjes voor nieuwe gasten. Ik roep nog een keer, maar krijg geen reactie.

Ik ga terug naar buiten en loop om het pension heen naar het woonhuis van Agnes en Wolfgang. De deur is open en eenmaal binnen, hoor ik mijn vriendin boven stommelen.

'Agnes, slaapkop, ik ben er. Ben je de tijd soms vergeten?'

Ik hoor een vloek en gestommel.

'Sorry Stef, ik kom er zo aan. Ik eh... Ik heb me verslapen.'

Verslapen? Agnes? Ik schud mijn hoofd.

'Ga anders vast naar de keuken. Nanda heeft vast nog een ontbijt voor je. Ik kom er zo aan, tien minuten.'

Ik ga terug naar het pension en loop richting restaurant, waar ik Nanda al hoor zingen. De nieuwe Spaanse kokkin zorgt voor een totaal andere sfeer dan de ouderwetse Oostenrijkse chef die eerder de keuken bestierde. En die Agnes nog samen met de inboedel van haar schoonouders had overgenomen. Hij vertrok vorig jaar na een knallende ruzie met Agnes over het moderniseren van het menu. Volgens haar was het menu niet meer veranderd sinds de dag dat haar schoonouders het pension openden.

'En dat is bijna vijftig jaar geleden!' Ik zie het triomfantelijke gezicht van Agnes nog voor me toen ze me vertelde dat hij eindelijk vertrok.

'Hij bestreed het niet eens. Zei dat het een goede zaak was en dat onze gasten niet van al die nieuwigheden houden. Volgens hem moest ik niet zo vasthouden aan mijn Amerikaanse mentaliteit van nieuw is altijd beter.'

Ik grinnik nog bij de herinnering. Al waren de twee maanden dat de kok nog bleef voor Agnes een hel geweest. Hij praatte alleen nog met haar man, Wolfgang, en weigerde nog iets aan te passen aan het menu. Het zoeken naar een nieuwe kok had even geduurd, maar uiteindelijk kwam Nanda voorbij. Ze had gehoord van mijn kookboekproject en nam contact met mij op, of ze nog deel kon nemen. Nanda was nog niet zo lang in Innsbruck en hoopte via het project hier mensen te leren kennen. Eigenlijk had ik gezegd dat ik na ruim anderhalf jaar gesprekken voeren met expats, recepten uitwerken, koken en fotograferen in de keuken van Agnes wel genoeg input had voor mijn boek. Dat de rest maar moest wachten tot deel twee. Maar Nanda was zo enthousiast en bleek een professionele chef.

'En die mis ik nog in mijn boek! Misschien kan ze de recepten nog een keer nalopen, of ze wel duidelijk zijn. En of er geen gekke verhoudingen van ingrediënten in staan ofzo...' had ik de avond na mijn ontmoeting met haar tegen Lex gezegd. Die begon hard te lachen.

'Volgens mij wil je het gewoon niet afmaken Stef. Is het niet tijd om je eigen verhaal op te schrijven en dit boek de wereld in te sturen? Je kunt het niet blijven uitstellen hè.'

Schoorvoetend gaf ik toe dat hij gelijk had. Mijn deel van de recepten had ik al lang uitgewerkt, dat was niet zo moeilijk. Maar het persoonlijke verhaal, over hoe ik in Innsbruck terecht was gekomen en wat ik er na een jaar van dacht... Hoe lastig ik het ook vond, ik moest mijn eigen bijdrage aan het

boek afmaken, zodat ik de vormgever kon laten weten dat we nu echt van start konden met de laatste fase van het project. Iets was me steeds blijven tegenhouden. Het knagende gevoel van 'wil je aan iedereen bekend maken hoe je hier het eerste jaar door je vingers hebt laten glippen?' Agnes knikte toen ik het met haar besprak.

'Je vindt het prima dat je vrienden hier het weten, maar om het de wereld in te slingeren, daar heb je moeite mee. En dat is ook logisch. Je schaamt je ervoor. Maar heb je er wel eens aan gedacht dat het ook voor veel herkenning bij anderen kan zorgen? Je bent niet de enige die zich verslikt in het verhuizen naar het buitenland. En daarbij, is het niet tijd om dat gevoel achter je te laten? Kijk wat je nu bereikt hebt. Al die dames wachten nu op jou, zodat ze straks allemaal dat geweldige kookboek met de wereld kunnen delen.'

Uiteindelijk had het me nog bijna drie maanden gekost om mijn eigen verhaal uit te werken. In die tijd waren de andere verhalen vormgegeven, geredigeerd en zelfs vanuit het Engels naar het Duits vertaald. Want ons kookboek zou vanavond niet alleen in het Engels verschijnen, maar ook meteen in het Duits.

'Als je dan een presentatie hebt bij Sacher, gesponsord door de Rotaryclub van Innsbruck en de Stadt Innsbruck, dan moet het ook gewoon in het Duits beschikbaar zijn. Dan kunnen de boekwinkels hier ook niet om je heen. En ik heb trouwens ook al contact gehad met de VVV voor je.'

Daarmee had Werner me over de streep getrokken. Sinds ons gesprek op Sinterklaasavond, inmiddels ruim twee jaar geleden, had hij me op alle mogelijke manieren geholpen mijn bedrijf op te starten en het kookboek mogelijk te maken. Zijn belofte was hij meer dan nagekomen. Als ik hem nu nog een Oostenrijkse brombeer noemde, dan was het om hem te plagen.

'Goedemorgen! Al helemaal klaar voor vanavond?' begroet Nanda me vrolijk en ze zet me direct een schaal Bircher Muesli voor. Ik knik en val aan op wat inmiddels mijn favoriete ontbijt is geworden en daarmee een van de gerechten die in het kookboek staan.

'Volgens mij wel. Maar ik hoef niet meer zoveel te doen vandaag. Dat is aan Agnes en jou. Ik moet alleen mijn speech in het Duits nog even goed oefenen...'

'Ach dat komt wel goed. En anders houd je het gewoon bij het Engels, dat verstaan we allemaal.'

'Ja jullie wel, maar al die hoge heren van de Rotaryclub? En ik moet natuurlijk de burgemeester ook te vriend houden, na dat enorme sponsorbedrag.'

'Koffie?'

Ik knik en kijk om me heen. De ontbijtrommel is al bijna opgeruimd en de voorbereidingen van hapjes voor vanavond zijn in volle gang. De presentatie is dan wel bij het fameuze restaurant Sacher, de hapjes komen uiteraard uit ons kookboek. Nanda heeft aangeboden een groot deel van het werk te doen. En alle andere dames nemen zelf ook een van hun gerechten mee.

'Agnes is nog boven, ze had zich verslapen zei ze. Dat ben ik niet van haar gewend.'

'Ik vraag me af of ze niet iets onder de leden heeft,' Nanda kijkt bezorgd. 'De laatste dagen is ze wat witjes en volgens mij heb ik haar al een paar keer horen overgeven.'

'Misschien zenuwen? Al vind ik dat niet helemaal bij Agnes passen.'

En dan komt Agnes binnen, die inderdaad wat bleek ziet.

'Sorry Stef, ik heb de wekker uitgezet en ben weer als een blok in slaap gevallen.'

Ik kijk haar onderzoekend aan. Ineens begint me iets te dagen en zie ik iets in haar ogen, die ondanks haar pipse gezicht stralen. Mijn ogen worden groot en aan de reactie van Agnes te zien, heb ik het goed geraden.

‘Ben je...’ begin ik en ze knikt.

‘Ik wilde tot morgen wachten met dit nieuws, tot na de presentatie van jouw kind...’

Ik gil en val Agnes om haar nek. Nanda kijkt verbaasd van Agnes naar mij.

‘Ze heeft het negen maanden virus Nanda!’

Ook Nanda begrijpt nu wat er aan de hand is en slaakt een Spaanse vreugdekreet .

‘Het is veel sneller gelukt dan Wolfgang en ik ooit hadden kunnen denken. Ik ben zelfs de drie maanden al voorbij. Maar die ochtenden...’

Agnes maakt een gebaar dat iets moet betekenen als ‘ik blijf maar overgeven’ en rent direct daarna richting de receptie, waar ook de toiletten zijn.

Die avond sta ik zenuwachtig te wachten tot de burgemeester van Innsbruck mij introduceert. Over de speech in het Engels maak ik me geen zorgen. Met Margit heb ik de Duitse versie inmiddels tig keer doorgenomen, eigenlijk kan er niets misgaan. Lex knijpt in mijn hand en trekt me nog even dichter naar zich toe.

‘Kijk eens naar al die blij gezichten in het publiek lieve Stef’, fluistert hij me toe. ‘Daar heb je het voor gedaan.’

Ik kijk en zie een heleboel trotse, stralende dames staan. Agnes staat naast Tessa, die gisteren uit Rotterdam is vertrokken en mijn moeder heeft meegenomen. ‘Daar moet ik bij zijn, dat snap je toch ook. Ik sta dan misschien niet in het boek, maar ik ben natuurlijk megatrots!’ had ze geroepen toen ik haar uitnodigde. Ze gaat nog verbaasd kijken als ze mijn verhaal leest, want natuurlijk staat ook Tessa in dit boek. Net als mijn moeder, die ook staat te stralen en goedkeurend rondkijkt.

Zhijao staat er met Dieter en hun pasgeboren dochter en een aantal andere Chinese dames. Zelfs tijdens de speech van de burgemeester kun je ze horen smoezen. En hoor je Zhijao af en toe ‘shhht...’ fluisteren. Ze wordt met de week meer Oostenrijks, zo lijkt het tenminste.

Tina staat ook te stralen en gaat zo ook nog gitaar spelen. ‘Dat schrijven en koken is best leuk, maar ik houd het na dit boek voor gezien hoor Stef!’ Het was een hele uitdaging geweest om haar de gerechten tot in detail te laten uitwerken. Zelf kookte ze alles zonder recept, waardoor haar paella nooit hetzelfde smaakte. ‘Een beetje magisch, dat is toch veel leuker?’ had ze gezegd toen ik na het proefkoken van een van haar recepten voor de zoveelste keer vroeg of een verhouding echt klopte. Zij en Nanda staan arm in arm te luisteren, de twee Spaanse dames hebben elkaar helemaal gevonden.

Werner staat naast mijn moeder. Jane schittert door afwezigheid. ‘Het gaat helemaal mis met het nieuwe systeem in London,’ zo vertelde ze me twee dagen geleden aan de telefoon. ‘Ik zie vast de filmpjes later wel! En je weet, ik wil vijftig exemplaren. Iedere collega die ook maar iets voor me betekent krijgt er een.’ Ook haar verhaal staat in het boek, maar vergeleken met de verhalen en recepten van de andere dames mist er iets aan. Een gevoel van passie, of een bepaalde overtuiging.

Het applaus in de zaal brengt me terug in het moment. Ik haal nog even een hand door mijn haar, recht mijn schouders en na een kus van Lex, stap ik naar voren. Klaar om ons kookboek aan de wereld te introduceren.

*Zelf Bircher Muesli maken? Je vindt de losse receptkaart op [www.astridhabraken.nl](http://www.astridhabraken.nl).*

# Bircher muesli

## Ingrediënten

Voor vier porties:

- 300 ml melk
- 100 gram havermout
- 40 gram krenten of rozijnen
- een appel
- kaneel
- toppings naar keuze
- kwark of yoghurt naar keuze

## Bereiden

- Meng de melk, havermout en krenten of rozijnen.
- Rasp de appels en meng deze door het mengsel heen.
- Voeg kaneel toe naar smaak.
- Zet dit mengsel een avond in de koelkast.
  
- Serveer de volgende ochtend met kwark of yoghurt.
- Garneer met toppings naar keuze, bijvoorbeeld bessen, noten of chocolade.

Meer weten? [astridhabraken.nl](http://astridhabraken.nl)

