

# LEIDY VAN EEGHEM-LEUSINK

Iedere twee maanden vragen wij iemand mee uit eten. De gast kiest een restaurant in Eindhoven of omgeving, FRITS staat er op de rekening te betalen. Leidy van Eeghem-Leusink, directeur van Van Eeghem Catering en weduwe van de legendarische gastheer en eigenaar van de Karpendonkse Hoeve Leo van Eeghem, kiest voor een rijsttafel.

TEKST: HETTY VAN ROOIJ  
ILLUSTRATIE: JEFFREY WARLICH

**D**e ober in restaurant Bali leidt me regelrecht naar een tafel die een beetje uit het zicht staat. „Dit is de tafel van mijnheer en mevrouw Van Eeghem”, verklaart hij plechtig. Oei. De tafel van mevrouw en mijnheer Van Eeghem. De tafel, met andere woorden, waar Leo en Leidy met grote regelmaat op hun vrije maandagavonden even een rijsttafel gingen eten. Leo met zijn gezicht naar de bar, Leidy kijkend in de richting van het restaurant. Juist daar in Bali wilde ze graag met FRITS eten. Maar ook nog aan hun vaste tafel- is dat wel zo'n goed idee, net twee jaar na de dood van Leo?

De gerant schiet te hulp. Leidy van Eeghem is een zeer gewaardeerde gast en haar wil is wet, zo maakt hij duidelijk. Als straks blijkt dat mevrouw Van Eeghem liever ergens anders zit, dan gaat dat geregeld worden. Hij trekt er een gezicht bij alsof hij bereid is om desnoods alle andere gasten van hun stoel te jagen.

Maar Leidy van Eeghem is er de persoon niet naar om in een restaurant opschudding en extra werk te veroorzaken. Naast haar man heeft ze haar

hele leven gewijd aan de kunst van de gastvrijheid en ze weet als geen ander hoe die dingen werken. Er is dus geen sprake van een ander tafeltje, welnee, dit is juist prima zo. Ze begroet de gerant als een oude bekende en hij lijkt oprecht blij haar te zien. En ze schiet even vol, wat tijdens de maaltijd nog een paar keer zal gebeuren. Nee, ze is hier in Bali de afgelopen twee jaar niet meer teruggeweest. Waarom zou ze?

Leo en Leidy verstonden de kunst om hun gasten in de Karpendonkse Hoeve te doen geloven dat het voor hen een feest was om mensen in de watten te leggen. Heel Eindhoven, om niet te zeggen tout Eindhoven, kent haar in die rol: altijd aanwezig in het restaurant, onberispelijk gekapt en gekleed, altijd hartelijk en persoonlijk, altijd er op uit om iemand een plezier te doen. Een beetje verscholen achter Leo, als die bij de voordeur met uitgestrekte handen op de nieuw gearriveerde gasten afliep. Soms vanuit haar mondhoek een naam mompelend, wanneer die haar man even niet te binnen wilde schieten. Alles regelend, alles in het oog houdend, maar altijd in de schaduw. Daar koos ze zelf voor. „Leo was de gastheer, ik heb nooit de voorgrond gezocht. Als Leo er eens een keer niet was en ik moest langs de tafels, dan stond het zweet in mijn handen. Ik heb ook nooit in de bediening gestaan, ik had andere taken. De hele huishoudelijke dienst, het linnen, het zilver, het porselein, het kantoor.”

Van tevoren had ze gewaarschuwd: „Ik ben een flapuit, je moet me maar afremmen want we gaan het over hele emotionele dingen hebben.” Ze vertelt uitvoerig over de omstandigheden rond de dood van Leo, die twee jaar geleden stierf aan complicaties na hartfalen. Het was een familiekwaal, zijn vader en twee broers stierven jong. „Leo was heel trots toen hij 65 werd. Hij zei: ‘Nu ben ik de oudste Van Eeghem.’”

Vijf jaar voor zijn dood, in 2004, ging de leiding van de Karpendonkse Hoeve over in handen van hun dochter Ingrid. Zoon Leon werkt bij het zusterbedrijf Van Eeghem Catering. „Als we geen kinderen hadden gehad, zouden we de zaak zeker op enig moment hebben verkocht. Natuurlijk ben ik trots. Trots op wat we allemaal hebben gedaan en bereikt,



op wat we samen hebben gezien en afgereisd. We hebben het zo fijn gehad samen, maar we hebben te kort van onze vrijheid kunnen genieten. Het was nog lang niet af. Ja, ik ben heel erg verdrietig, maar ik laat het niet toe. Dat komt misschien ook wel omdat ik kinderen heb. Je moet dóór.”

De ober nadert op kousenvoeten. Willen de dames al bestellen, of misschien nog even niet? De keuze voor een vertrouwde rijsttafel Bali (met gebakken rijst, voor twee personen) is in twee seconden gemaakt, daar hoeft de grote kaart nauwelijks voor open. En straks graag een glaasje witte wijn. Ze laat zich niet van haar verhaal afbrengen: Ze leerden elkaar kennen in hotel De Witte in Amersfoort, op de dag af 48 jaar voor de dag waarop Leo werd gecremeerd. De piepjonge Leidy zat daar in haar geboorteplaats achter de receptie. De eveneens piepjonge Leo, recht uit Limburg, werkte er in de bediening. Het was meteen aan. En het blééf aan, ook toen Leo naar Arosa vertrok om internationale ervaring op te doen. „Toen hij daarna nog doorging naar Lugano, wilde ik mee. Maar ik was niet zo'n dappere Dodo dat ik meteen maar achter de receptie van een hotel in het Italiaans durfde te beginnen. Toen ben ik eerst au pair geworden, maar dat werd een drama. Ik was meer voetveeg en poetsvrouw. Leo heeft me daar weggehaald, en uiteindelijk heb ik in Lugano twee seizoenen lang als receptioniste gewerkt. Een fijne tijd. Samen heel hard werken om Leo's hotelschool te betalen.”

In 1964 kon Leo aan de slag in hotel Tsilveren Seepaerd op het Eindhovense Stationsplein, waar hij binnen de kortste keren opklom tot manager. En daar stukt even het verhaal. De brand in Tsilveren Seepaerd in 1971 kostte elf mensen het leven en betekende van het einde van het hotel. De Seepaerdbrand is een zwarte bladzijde in de geschiedenis van Eindhoven, en in het leven van Leo en Leidy. Het jonge gezin woonde op een etage in de Dommelstraat, pal naast het hotel, en ze zagen het gebeuren.

Brand is sindsdien een trauma, dat weer tot leven werd gewekt toen er jaren later brand uitbrak in de keuken van de Karpendonkse Hoeve. De noodzakelijke nieuwbouw leverde een mooie nieuwe keuken en een wijnkelder op, maar de angst voor brand is ze nooit echt te boven gekomen. En als ik vraag of ze daar ooit professionele hulp voor heeft gezocht, legt ze de vraag andersom uit. Hulp dat is in het Van Eeghem-woordenboek iets wat je gééft, niet iets waar je om vraagt. „We hebben het samen gedaan. Steeds ons best gedaan om zo veel mogelijk voor de Seepaerd- slachtoffers te betekenen. Naar het ziekenhuis, naar de begrafenis. Leo heeft sommigen van hen nog heel lang opgezocht, maar daar praatte hij nooit over. We hebben er nachten van wakker gelegen.”

Na de Seepaerd-ramp was Leo korte tijd directeur van Hotel Gooiland in Hilversum, waar ze met twee kleine kinderen op een paar hotelkamers bivakkeerde. Toen hadden ze hun oog allang laten vallen op de Karpendonkse Hoeve. „We namen het restaurant over en huurden het gebouw van de gemeente, maar Leo moest nog een paar maanden zijn

| INDONESISCH RESTAURANT BALI<br>KEIZERSGRACHT 13<br>EINDHOVEN |                  |
|--|------------------|
| 2 X RIJSTTAFEL SUPER BALI                                    | € 50,00          |
| 2 DROGE WITTE WIJN   | € 7,60           |
| 2X EEN HALVE LITER RODE SPA                                  | € 9,50           |
| 2X LYCHEES OP LICHTS SIROOP                                  | GRATIS           |
| TOTAAL   | -----<br>€ 67,10 |

contract in Hilversum afmaken. Toen ben ik maar vast begonnen. Vanaf het eerste moment full swing er tegenaan. En Eindhoven begon te komen.” Inmiddels heeft de Karpendonkse Hoeve 33 jaar lang onafgebroken een Michelinster. Chef-kok Peter Koehn staat 31 jaar in de keuken, veel personeelsleden halen er hun zilveren jubileum, en

het pand is sinds eind jaren zeventig eigendom van de familie Van Eeghem. Hoe je een dergelijke continuïteit voor elkaar krijgt? „Kwaliteit, kwaliteit, kwaliteit. Daar nooit mee sjoemelen. Je hoeft echt niet om de paar jaar te verbouwen. Kwaliteit is het enige dat telt.”

Daar is de ober weer. Schikt het als de rijsttafel nu wordt opgediend of liever nog even wachten? De Super Bali is precies wat hij moet zijn, en uit de overvloed aan schaaltes en bakjes kiest Leidy nauwkeurig wat ze lekker vindt. Weinig vlees, geen kip, een flinke portie rijst. „Leo kookte nooit, hij kon er helemaal niets van, hij liet water aanbranden. Ik heb altijd voor het hele gezin gekookt. Elke avond tegen zessen het eten op tafel, voordat we aan het werk gingen. Gewone dingen, huiselijk. Leo hield van lekker eten, het liefst at hij elke dag friet en sla. Maar eten in het restaurant? Soms een beetje proeven. Leo deed het natuurlijk wel eens, een zakenlunch of zo. Maar van mij hoefde het niet, en samen deden we het nooit. Dienstbaarheid op dit niveau houd je alleen maar vol als je een hele goede thuisbasis hebt, en als je het werk en het thuisfront weet te scheiden. Dat is altijd mijn taak geweest.”

Ze speelt golf. Ze heeft goede vrienden. Ze reist, ze geniet van de goede band met haar kinderen, ze heeft sinds anderhalf jaar teckel Beau. Een leven zonder werk kan ze zich niet voorstellen en als directeur van Van Eeghem Catering is ze dagelijks in touw, „al is het niet meer elke dag van 's morgens vroeg tot 's avonds laat”. Geen enkel bezwaar tegen werken op zon- en feestdagen, integendeel; gráág bijna. „Als er een vliegtuig met 150 passagiers weg moet, dan is het bij de catering alle hens aan dek en sta ik mee broodjes te smeren. Heerlijk vind ik dat. En in de Hoeve werk ik mee als het druk is. Maar niet meer voor. Vóór, in het restaurant, dat was van ons samen. En dat is voorbij. De glans is eraf. Het leven dat ik geleid heb, komt nooit meer terug.”

Koffie wil ze niet. De ober brengt ongevraagd een toetje dat ze gedachteloos naar binnen lepelt. Kijkt ze eigenlijk wel eens naar al die tv-programma's rond koks en koken? „Af en toe zie ik wel eens iets voorbijkomen, maar ik volg het niet echt. Ik vind het een beetje véél allemaal, het is show geworden. Het draait allemaal om de patron-cuisinier, de kok met zijn eigen restaurant. En er zijn nog maar weinig restauranteigenaars die puur gastheer zijn. Voor het vak van restaurateur is geen aandacht meer, ook niet op scholen. Dat vind ik jammer.” In kookprogramma's gaat het wel voortdurend over de passie voor het vak. „Passie? Ach, passie. Dat zijn nieuwe woorden. Ik houd het gewoon op gedrevenheid.” 