

Heinrich & Doooh

EN HET GRANDIOOS GRIEZELIGE GALABAL

Hilde E. Gerard

Met illustraties van Eric Bouwens

 **DAVIDSFONDS**
INFODOK

INNOUD

1. ————— 

7

EEN GEEST-IGE IN-VAL

17

 ————— 2.

KLOP, KLOP. WIE DAAR?

3. ————— 

23

DE ENIGE, ECHTE...

29

 ————— 4.

SMOOTHIE, NIEUW RECEPT

5. ————— 

35

VROEGE GASTEN ZORGEN
VOOR OPWINDING

45

 ————— 6.

DE (NIET ZO) PERFECTE OPLOSSING

7. ————— 

49

(H)ANDI-GE OPLOSSING

57

 ————— 8.

GRIEZELIG GAAF,
OOK VOOR NIET-GESPELETEN

9. ————— 

63

DD, DD EN TV

71

 ————— 10.

HET ZUIVERENDE EFFECT
VAN KERRIE

11. —————→

**EEN MANTEL, EEN DEGEN EN...
EEN HOED, NATUURLIJK**

77

81

→————— 12.

**SUPERHELDEN (NOG NIET)
IN ACTIE**

13. —————→

START!

87

93

→————— 14.

DUET EN ADIEU

15. —————→

MIDDERNACHT

103

109

→————— 16.

**DETECTIVE HEINRICH
START HET ONDERZOEK**

17. —————→

**PLOTSE OVERVAL
EN LATE INVAL**

117

125

→————— 18.

ONTKNOPING OP ZIJN FRANS

19. —————→

EEN MUSKETIER, EEN HELD

129





EEN GEEST-IGE IN-VAL

‘**W**aar is dat feestje?’

De luide stem verrast me. Ik sla mijn laptop dicht en veer overeind. In een moordend tempo zwalpt Gerard Geestig de lobby binnen. Zijn linkerarm schiet uit in een groet. Te snel, natuurlijk. Gerard verliest zijn evenwicht en ramt de bloemenvaas op de koffietafel onder ons familieportret. Het gezellige gezinnetje Ooooh. Rechts op de foto zingt mama Hildegard zoals steeds de hoogste noot. Papa Hans begeleidt haar op de piano. Geen toon krijgt hij uit het instrument, maar dat weten slechts enkele ingewijden. Mijn tweelingzusje Hannelore slaat de maat met haar pollepel. De bescheiden, kleine en immer werkende figuur op de achtergrond, ben ik. Heinrich Ooooh, tot uw dienst. Eerlijk? Ik zou centraal moeten staan. Uiteindelijk ben ik de enige echte kracht achter... achter... alles wat hier gebeurt.

‘Heeeelp!’ jankt Gerard ergens op de grond. Ik schrik op uit mijn overpeinzingen en tuur over de balie. Op de vloer zwemmen mams bloemen in een langgerekte plas water. In een uiterst onnatuurlijke houding ligt Gerard Geestig onder de lage tafel. Het uiteinde van zijn lange kleeid zit rond een van de tafelpoten gedraaid. In zijn poging overeind te komen kantelde on-

handige Gerard op zijn dikke buik zodat hij nu lichtjes op en neer schommelt. Zijn linkerarm maakt ongecontroleerde zwembewegingen, terwijl zijn rechter zo'n twee centimeter boven de grond een fles drank vastklemt. Natuurlijk snel ik te hulp. De kristallen vaas, een erfstuk van oma, grijp ik beet net voor ze de tafelrand bereikt. Zuchtend plant ik ze op de grond voor ik me naar de lelies buk. Twee zijn er geknakt. Ik keil ze in de vuilnisemmer achter de toonbank. Uit de kast haal ik een mop. Gerard schommelt nog steeds onder het tafeltje, dat gezellig meedeint. Ik til het op en zet het een meter of wat verder. De vaas met de overgebleven bloemen zet ik er weer op. Over Gerard zelf stap ik gewoon heen.

'Ooooh, sorry, Heinrich', lalt hij enkele tellen later bij de balie. Overeind klauteren kostte hem duidelijk energie. Zijn bolle wangen kleuren vuurrood. De halfllege drankfles zet hij alweer aan zijn doorschijnende lippen. Geen seconde later galmt een luidruchtige boer door onze familiezaak 'Geesten & Goulash'. Die eerste benaming slaat op Gerard en zijn soortgenoten. Voor de tweede G tekent mijn tweelingzusje Hannelore. Op opa's goulashrecept bedacht ze talloze variaties, bijna allemaal even geslaagd. Intussen slikt Gerard de laatste slokken door. De lege fles overhandigt hij me als was het een geschenk.

'Gin?' frons ik met een blik op het etiket. 'Ik dacht dat cognac jouw favoriete drank was?' Ik mik de lege fles in de vuilnisemmer bij de geknakte lelies. Even overweeg ik een naamsverandering voor ons hotelletje: Geesten & Gin. Voor Hannelore alvast een pak minder werk.

'Verandering van spijs doet eten', bralt Gerard als een laat antwoord op mijn vraag. 'Hahum... drinken', verbetert hij zichzelf met een vettige knip-oog. Dan brengt hij zijn doorzichtige hoofd vlak bij mijn gezicht. De alcoholgeur is niet te harden. 'Is mijn lieve vrouwtje al gearriveerd?' vraagt hij op fluisterton.

'Nee', antwoord ik naar waarheid. 'Gertrude Geestig heb ik nog niet gezien.'

Deze maand is het uitzonderlijk rustig in ons familiehôtel. Alsof alle spoken, geesten en skeletten op deze planeet werken of ergens anders vakantie nemen. Eerlijk gezegd maak ik me zorgen. De onbetaalde rekeningen stapelen zich op en paps nieuwe aankopen kelderen onze spaartegoeden. Ik bedoel maar... Zijn de drie jaar oude ingebouwde iPods in de skeletbedden (lees: doodskisten) echt aan vervanging toe? Ik denk het niet. Die levering stuurde ik meteen terug. Een week geleden belde de plaatselijke klusjesman aan. Waar precies moest hij de dertig tv's installeren? Pap keek superschuldig en leidde Andi G. naar de kelder. Twee dagen deed de man erover om de spooknissen van mini-LCD-schermpjes te voorzien. Onze gasten hebben nu de keuze uit vijftig griezelfilms voor alle spookleeftijden. Als ze tenminste komen logeren! Afgezien van de hoge kostprijs was die hele installatie geen slimme zet. Andi G. wilde natuurlijk weten waarom het gezin Ooooh nou net in een kelder vol spinnenwebben dertig beeldschermen wenste. Terwijl we slechts met zijn vieren zijn?

'Zo meteen ga ik nog denken dat jullie de gasten straffen en in de kelder opsluiten!' lachte Andi G. smakelijk. Mijn hart miste enkele slagen. Krantenkoppen doemden voor me op. *'G&G Ooooh behandelt gasten als gevangenen. Kritiek op Hannelores goulash? Eén nacht vol pension in de kelder! Trouwens, eenzaam zult u er niet zijn. De geesten en spoken houden u gezelschap.'*

Pap kon zo snel geen sluitend antwoord bedenken, dus greep ik, Heinrich Ooooh, redder in nood, hoogstpersoonlijk in.

'Meneer Andi G.,' begon ik, 'u weet toch dat mijn mama Hildegard Ooooh een befaamde operazangeres is?' Andi G. knikte enthousiast. 'Nou, dan moet ze ook geregeld oefenen met haar collega's.' Ik schonk hem mijn meest onoprechte glimlach. 'Geloof u me vrij, meneer G., u wilt de decibels niet horen als het hele operagezelschap YouTube-filmpjes nakweelt.' Handige Andi vertrok zijn gezicht in een pijnlijke grimas. Spontaan bedekte hij zelfs zijn oren met zijn handen. Uit solidariteit volgde pap zijn voorbeeld.

'Zoals u ziet, meneer Andi G., loog pap vlotjes, 'dit kleine investerinkje is broodnodig.' Andi G. begreep het helemaal. Enkele dagen later stuurde hij ons zijn rekening. Ik stikte zowat in Hannelores nieuwste recept: manganagoulash.

Recept manganagoulash

Voor vier personen heb je nodig:

- een pond (500 g) rundvlees in blokjes
- 2 uien
- 1 flesje donker bier (bijvoorbeeld trappist – geen zorg: de alcohol verdampt tijdens het koken. Wat overblijft is de heerlijke, wat bittere smaak.)
- 4 schijfjes ananas (uit blik)
- 1 malse mango
- een hoge kookpot of pan
- een pan om je vlees aan te bakken
- een houten lepel
- een dunschiller
- een flesopener

Voorbereiding:

Je schilt de uien en snijdt ze in blokjes. De schijfjes ananas snijdt je in stukjes en de mango schil je met een dunschiller. Dat is een pak veiliger dan met een scherp mes. Let op: schil van je af, want ook dat is veiliger. Van de geschildte mango snijdt je plakken van ongeveer 1 centimeter, zo dicht mogelijk rond de pit.

Bereiding:

Je stooft de uien in een pan tot ze glazig worden. In een andere pan warm je wat bakboter met olie op. Daarin braadt je de stukjes vlees kort aan, zodat ze verkleuren. Dan voegt je het vlees bij de uien. De vleespan maak je schoon door het flesje bier onder de vleessaus te roeren. Je laat dit goed inkoken en voegt de saus bij je vlees en de uien. Je laat alles anderhalf uur garen op een zacht vuurtje. Op het laatst voegt je het fruit toe, dat je zo'n 5 minuutjes laat meegaren. Zoals in de vorige Heinrich Ooooh-boekjes serveer je ook deze manganagoulash met stokbrood, gebakken aardappeltjes of lekkere bruin-gele frietjes. Hm!

Variatie op dit recept: **ananasgoulash met mangomoes**

Extra benodigdheden:

- kaneel (van het kruidenrek in de supermarkt)
- zeef

Je maakt de mangomoes vooraf. De stukjes geschilde mango zet je met wat water in een pan op het vuur. Gedurende 20 minuten laat je alles koken. Dan duw je de massa door een zeef. (Was eerst je handen en laat wat afkoelen!) Je brengt de moes op smaak met kaneel.

Het vlees bereid je voor zoals het recept voorschrijft, 5 minuten voor het eind voeg je enkel de schijfjes ananas toe.

Met de mangomoes erbij is deze goulash echt iets voor zoetekauwen.