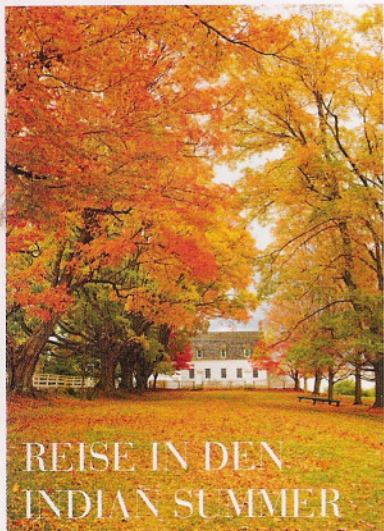


BRIGITTE VON  
BOCH

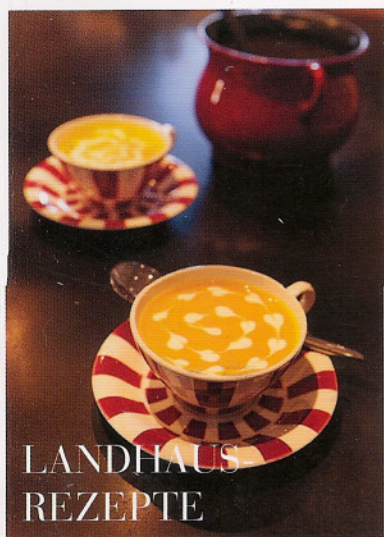
# LIVING



REISE IN DEN  
INDIAN SUMMER



IM GESPRÄCH MIT  
LEOPOLD PRINZ  
VON BAYERN



LANDHAUS  
REZEPTE



MARY PORTMANS  
MÄRCHENSCHLOSS

VINTAGE WOHNEN  
MIT MEERBLICK

MUGELLOS  
MESSERSCHMIEDE

N°5



Sep-Okt 2011



D € 6,00 ES € 8,10  
A € 7,10 P (cont.) € 8,20  
B/NL/L € 7,20 SF € 9,50  
I € 8,10 CH Sfr 11,80

Das große  
Herbstheft



*Der italienische Manierist Arcimboldo wusste bereits: Die Gaben der Natur sind das schönste Motiv. Tessa van Dam Merrett besitzt dieses Auge für die gemeinsame Ästhetik von Nutz- und Zierpflanzen. In ihrer Küche auf Kerckhem hat sie in einem Austerkorb verschiedene Kohlblätter arrangiert, ergänzt durch Calendula, Kapuzinerkresse und Fenchelkraut. Ein echtes Leitmotiv auf ihrem autarken Landhotel, das sie zusammen mit ihrem Mann Erik in Wirtschaftsgebäuden aus dem 17. Jahrhundert geschaffen hat.*



## VON VASEN UND TÖPFEN

*Tessa van Dam Merrett feierte als Floristin international Erfolge – und begann einen neuen Lebensabschnitt. Mit ihrem Mann Erik führt sie heute auf dem historischen Gutshof Kerckhem im westbelgischen Wijer ein engagiertes Landhotel – als renommierte Köchin*

TEXT: REINHARD RENGER FOTOS: PIA VAN SPAENDONCK

„Die Arbeit mit Blumen und das Kochen, da gibt es viele Gemeinsamkeiten“, erklärt Tessa van Dam Merrett. Sie muss es wissen. Denn schon als Teenager lernte die Holländerin als eine der letzten Schülerinnen bei der bahnbrechenden englischen Floristin Constance Spry – die sich auch in der Küche auskannte. „Ihr Umgang mit Blüten, aber auch Zweigen und Früchten hat mich geprägt“, sagt Tessa. Nachdem die grüne Grande Dame verstorben war, arbeitete sie selbst in einem Blumengeschäft und stattete mit ihren Arrangements sogar die großen Festivitäten des niederländischen Königshauses aus. Als Tessa dann ihren Mann Erik kennengelernt hatte, gründete sie selbst eine internationale Schule für die gehobene Blumenkultur. Anerkennung, viele Reisen; trotzdem wollte Tessa van Dam Merrett in den Neunzigern an der Seite ihres Gatten, eines Grafikdesigners, noch einmal etwas anderes machen. „Erik hatte zuerst die Idee, mit mir nach Kanada zu gehen, wo er aufgewachsen war. Er sah mich schon als kanadische Martha Stewart. Aber dann fanden wir Kerckhem.“



Ein großer Gutshof aus dem 17. Jahrhundert, eine verlassene Scheune; viel Land und keine Nachbarn. Das Anwesen liegt in Belgien, östlich von Brüssel, in der fruchtbaren Region Haspengouw. „Es hat dann nach dem Kauf einige Zeit gedauert, bis wir uns mit dem Denkmalschutz auf einen Umbau geeinigt hatten; aber es ist auch gut zu wissen, dass noch vieles zu tun bleibt.“ Die Aufgabenteilung: Der Gatte mit dem pittoresken Familiennamen Feldhaus van Ham kümmert sich um die baulichen Eingriffe und schneidet inzwischen mit Verve das Spalierobst. Tessa dagegen hat auf dem Kasteelhoeve nicht nur zwei Söhne aufgezogen; sie ist auch die Köchin für die Gäste. Bei der Überschrift gerät die Hausfrau ins Stocken: Bed & Breakfast oder Chambre d'Hôte? Nichts will wirklich passen; wichtiger ist die familiäre Atmosphäre zwischen Gastgeber und Gästen. Sechs sinnlich eingerichtete Zimmer bietet man den Liebhabern der grünen Idylle – und der Küche von Tessa van Dam Merrett. „Die meisten meiner Zutaten wachsen in unseren Gärten“, sagt

die blumenerfahrene Chefin der Cuisine nicht ohne Stolz; sie kocht gekonnt auf einem großen AGA-Herd mit sechs Öfen.

Autarkie war ein Ideal, das sie mit Erik anstrebte. Auf diesem Weg ist man weit gekommen. Wobei durchaus ein Bezug besteht zu einem Bestseller ihres großen Vorbilds aus England. „Come in the garden, cook“ hieß ein Buch von Constance Spry, das sie 1942 während des Krieges veröffentlichte. Sie wollte in der Mangelwirtschaft ihre Mitbürger anregen, wieder mehr Gemüse im eigenen Garten für die Küche zu ziehen. Die zeitgemäße Devise auf dem Kasteelhoeve de Kerckhem lautet heute „organic“, ganz ohne Gift. Das gilt auch für die Beete mit Schnittblumen. Sie bieten jetzt im späten belgischen Sommer noch eine weite Palette für Tessas lebendige Herbstdekorationen. Schade eigentlich, dass wir diese energetische Gestalterin nicht auch nach ihren liebsten Herbstrezepten gefragt haben.

[www.dekerckhem.com](http://www.dekerckhem.com)



*Kasteelhoeve de Kerckhem, das klingt nach Vergangenheit. Aber die Blumen in der Eingangshalle des Gutshofs sind immer frisch, auch wenn ihre Ahnen bereits im 17. Jahrhundert blühten. Dieses herbstliche Bouquet präsentiert purpurfarbene Zinnien, Fette Henne und die zarten Hagebutten – in einer Vase aus dunkler Terracotta.*





*Die späte Heiterkeit des Herbstes mag überraschen. Aber noch besitzen die englischen Rosen genug Energie für ihre duftende Farbkraft. Tessa hat lauter leuchtende Züchtungen zusammengestellt, die in ihren Gärten wachsen. Ganz im Sinne ihres großen Vorbilds, der englischen Floristin Constance Spry. Sie sammelte in ihrem Anwesen Winkfield Place alte Sorten und wurde von David Austin mit einer eigenen Züchtung geehrt. Dazu passen die eher krautigen Malven in hellem Lachston, die Licht bringen auf die zentrale Eichentafel, an der im großen Esszimmer vor dem französischen Kamin auch die Gäste speisen.*









*„Dieses Sideboard hat eine besondere Geschichte. Die Schmiede, die für uns gearbeitet haben, haben es mir geschenkt. Es stand immer in ihrer Werkstatt“, erzählt die Holländerin Tessa van Dam Merrett. Ihre Blumenarrangements schmückten früher auch die königlichen Events der Oranje-Familie in Den Haag. Heute erblühen im Esszimmer von Kerckhem rosafarbene Dahlien und Zinnien, zusammen mit spätem Lavendel, in Belgien für ein überschaubareres Publikum.*



*Ästhetisch ist dieses Zusammenspiel aus den Kräutern des Küchengartens viel mehr als eine grüne Sauce! Hier findet gelbes, rotes und grünes Basilikum zusammen. Im ovalen Terracottagefäß sind dazu weiße Schnittlauchblüten arrangiert und Salbei und Stängel der Apfelminze. Sie werden vor der Tür der historischen Scheune geschnitten. Dort trimmt Erik auch die Spalierbirnen und auf den Beeten wächst italienischer Palmkohl. In der Toskana gehört der bissfeste Cavolo Nero in jede kräftige Minestrone. „Ehrlich gesagt, das ist der einzige Kohl, der mich als Köchin wirklich inspiriert“, erklärt Tessa.*







*Erntezeit in dem Kasteelhoeve de Kerckhem. Auf der Terrasse hat Tessa van Dam Merrett in einem Weidenkorb einfach zusammengetragen, was sie in den Gärten geschnitten hat. Zweige von den Apfelbäumen mit Früchten, frühe Birnen und späte Brombeeren. Besonders gefällt der Floristin das bereits bunt gescheckte Laub der Himbeere. Ihre Früchte sind längst aufgegessen!*



*Constance Spry erkannte bereits am Anfang des Zwanzigsten Jahrhunderts, wie sich die Schönheit von Nutz- und Zierpflanzen gegenseitig bereichert. 1929 eröffnete die Engländerin in London ihr Geschäft „Flower Decoration“ und zählte bald Dutzende Mitarbeiter. Tessa van Dam Merrett trat gerne das Erbe dieser innovativen Gestalterin an und pflegt in Belgien ihre Schnittblumenbeete, auf denen die hellrosa erblühende Spinnenpflanze *Cleome spinosa* noch bis zum Frost eine Attraktion ist. Im Gemüsegarten überrascht jetzt der über den Sommer ausgewachsene Grünspargel mit seinen filigranen Blütenständen.*

