

Bij de pauselijke Zwitserse Garde aan tafel is het goed toeven

De lijfwachten van de paus ogen als eenvoudige poortwachters in hun middeleeuwse kostuums, maar schijn bedriegt. Het boek *Päpstliche Schweizergarde. Buon appetito* geeft een inkijkje in het pauselijk leger én in de Zwitserse keuken in hartje Vaticaan.

Recensie

Frans Wijnands

Het zou best kunnen dat het uniform van de pauselijke Zwitserse Garde het bekendste 'militaire' tenue van de wereld is. In ieder geval kent iedereen die ooit op het Sint Pietersplein is geweest deze Zwitsers. Net als die honderden miljoenen mensen die ze alleen van de televisie kennen. Met Kerstmis en Pasen worden de pausmissen wereldwijd uitgezonden en bijna in elke Vaticaan-reportage komen steevast die Zwitsers in beeld. In hun blauw-gele fantasie-uniformen staan ze al meer dan vijfhonderd jaar met hun eigen leven in voor de veiligheid van de paus. Folkore met een eeuwenoude geschiedenis en een bijbehorende, springlevende traditie.

De Zwitsers hebben een eigen kazerne in Vaticaanstad, een eigen kapel en mensa. Voor de meesten is het een vrijgezellenbestaan. De gardisten zijn voor het overgrote deel vrijwilligers. Mannen van tussen de negentien en dertig jaar, katholiek en met de Zwitserse nationaliteit. Ze tekenen voor 25 maanden. Maar een aantal van hen keert vroeger of later weer terug in een (onder)officiersfunctie. Alleen het

halve dozijn beroepsofficieren woont met hun gezin in Vaticaanstad.

Alle gardisten hebben in Zwitserland een beroepsopleiding gehad; de (onder)officiëren hebben veelal ook een hogere of universitaire studie afgerond. Stuk voor stuk vaklui, en dat zou je niet meteen denken als je ze aan de poorten van de ingangen van Vaticaanstad ziet staan. Dan lijken het eenvoudige poortwachters in een middeleeuws kostuum. Maar die schijn bedriegt.

Neem bijvoorbeeld David Geisser. Vijfentwintig jaar jong. Een mooie jongen in een mooi pak. Hij is al eens de Vaticaanse Jamie Oliver genoemd. Want David is een begenadigde kok. Sinds zijn achttiende werkte hij in de keukens van diverse Zwitserse toprestaurants en schreef hij twee kookboeken. Nu heeft hij er een derde aan toegevoegd: *Buon appetito*. Samen met wachtmeester Erwin Niederberger die een gediplomeerd patissier is en jarenlang in het hotel werkte dat al generaties lang in de familie is. En met garde-commandant Daniel Anrig.

Ze vertellen over de pauselijke garde, over de culinaire voorkeuren van drie pausen en over wat er zoal in de mensa van de Zwitsers op tafel komt. Inclusief natuurlijk de recep-



De Zwitserse Garde, het leger van de paus, bestaat al ruim vijfhonderd jaar. Foto: AFP

ten. Dankzij de fraaie foto's van de Poolse Katarzyna Artymiak is het kookboek ook een lust voor het oog.

Huursoldaten

Van oorsprong waren de gardisten huursoldaten, vanaf 1506 in pauselijke dienst. Toen de Duitse keizer Karel V op 6 mei 1527 Rome plunderde en het Vaticaan bestormde, sneuvelden 147 van de 189 Zwitsers op de trappen van de Sint Pieter. Het handjevol overlevenden had krap aan de tijd om paus Julius II in veiligheid te brengen in de nabije Engelenburcht. Sindsdien is 6 mei een bijzondere dag voor de Vaticaanse Zwitsers. Het is tevens de dag waarop jaarlijks de nieuwe rekruten hun eed van trouw en gehoorzaamheid aan de paus zweren.

Zo'n dag vraagt natuurlijk om een bijzondere maaltijd voor de gardisten, hun familie en andere genodigden. Het is een op het oog bescheiden, maar verrukkelijk menu: pasta met witte en groene asperges, vervolgens gebakken en in de oven gegaard rundvlees met cantharellen, rucola met Parmezaanse kaas en als toetje een yoghurtbavarois met aardbeisaus.

Er zijn meer dagen waarop de keuken zich aanpast. Met Kerstmis staat entrecote met een wittewijnsaus op het menu, en met Pasen konijn met amandelsaus. Het zijn culinaire uitzonderingen want het

Met Kerstmis staat entrecote met een wittewijnsaus op het menu

is ook in het Vaticaan niet alle dagen feest. De keuken-van-alledag is eenvoudiger. Zo hoort het ook. Eenvoud siert niet alleen de mens, maar ook de goede keuken. De Zwitsers zijn in hun land gewend aan drie culturen, talen en keukens. In de Vaticaanse mensa komen de Italiaanse, Franse en de Duitse keukens als vanzelfsprekend samen. Minestrone en pastagerechten, gnocci en polenta. Risotto en stoofschotels; aardappelen en worst. Goed eten zorgt voor een goede discipline, is een bekende soldatenuitdrukking. En dat geldt dus ook voor de Zwitsers.

Sinds 1578 hebben de gardisten hun eigen kapel in het Vaticaan, toegewijd aan de heilige Martin van Tours en de heilige Sebastianus. Beiden soldaat en officier. Vandaar. Martin - geboren in wat nu Hongarije is - was de zoon van een Romeinse tribuun. Omstreeks 336 na Christus liet hij zich dopen en werd na vele omzwervingen uiteindelijk

bisschop van Tours. Hij is als eerste niet-martelaar heilig verklaard. Op zijn naamdag eten de gardisten zogenoemde Martinsgans, met Boskoop-appels en kastanjes.

Marteldood

Ook Sebastiaan, weliswaar geboren in Milaan, was Romeins burger. Hij moest zijn bekering wel bekopen met de marteldood. Aan flarden geschoten door boogschutters. Aan de Via Appia Antica in Rome is een van de catacomben naar hem vernoemd. Op zijn naamdag eten de gardisten Piccata Milanese, de Italiaanse variant van de Wiener schnitzel.

De garde heeft nog een derde schutspatroon: de heilige Nikolaus von Flühe, de Zwitserse nationale patroonheilige. Hij leefde van 1417 tot 1487. Trouwde, werd vader van tien kinderen, maar vertrok met toestemming van vrouw en oudste zonen op pelgrimstocht. Eerder dan gedacht kwam hij terug. Niet naar huis. Wel vlakbij, waar hij zich afzonderde in gebed. Hij leefde uiterst sober - volgens de overlevering alleen van de dagelijkse hostie - en werd een wijd en zijd geraadpleegde en gerespecteerde adviseur en bemiddelaar. Zijn sobere levensstijl ter ere eten de gardisten op zijn naamdag alleen maar een stevige omelet. Met veel verse kruiden, dat wel.

Kookboek

Veel pasta, polenta en risotto

Poolse blinde vinken met rode kool en appeltaart als dessert. Speenvarken met Semmelknödel en broodpap met kersen als toetje. Rundvlees met gesmoorde groenten en als dessert dulce di leche (caramelpasta). Het waren/zijn de lievelingsgerechten van respectievelijk de pausen Johannes Paulus II, Benedictus XVI en Franciscus. 's Lands wijn, 's lands keuken. Ook in het Vaticaan. Twee leden van de pauselijke

Zwitserse Garde hebben er een fraai geïllustreerd kookboek over geschreven. Ze vertellen over wat er zoal in de mensa van de gardisten op tafel komt. Heel veel pasta, risotto, polenta, Spätzli en Knödel. Een inkijkje in de Zwitserse keuken in hartje Vaticaan.

► Päpstliche Schweizergarde. Buon Appetito. Door Daniel Anrig/David Geisser/Erwin Niederberger. Uitgeverij Werd & Webervlag, Zwitserland. Prijs: 47 euro

Immigranten

Noorse kerk door het stof om ontorechte ledenaanwas

Oslo | De Rooms-Katholieke Kerk in Noorwegen heeft toegegeven dat mogelijk duizenden immigranten werden ingeschreven in de Kerk zonder dat die daarvoor toestemming gaven. Door dit hogere ledental ontving de kerk de afgelopen jaren meer overheidssteun.

Sinds 2010 steeg het aantal geregistreerde leden van de Rooms-Katholieke Kerk van 66.000 naar ruim 120.000 leden. Enkele duizenden van hen zijn mogelijk geregistreerd als

katholieken zonder dat zij dit zelf weten, zegt de bisschop van Oslo, Bernt Eidsvig in de Noorse krant *Dagbladet*. Hij noemt de kwestie „onbevredigend”. Buitenlanders die vanuit katholieke landen naar Noorwegen verhuisden, werden automatisch beschouwd als katholieken.

Het hogere ledenaantal van de Noorse kerk betekent dat zij volgend jaar naar schatting 130 miljoen Noorse kronen (ruim vijftien miljoen euro) van de overheid ontvangt.

Westermoskee bijna gereed

De grootste moskee van Nederland wordt na jaren van gesteggel opgeleverd

Amsterdam | Bijna twee decennia was er veel over te doen, maar later deze maand is dan toch de bouwkundige oplevering van de ooit zo omstreden Westermoskee in Amsterdam. De maanden daarna vindt de inrichting plaats, waarmee de grootste islamitische gebedsruimte van Nederland gereed is. Op een oppervlakte van 800 vierkante meter kunnen

straks maximaal 1700 moslims terecht om te bidden.

Nu staat de Turkse moskee nog voor het grootste deel in de steigers. De 25 meter hoge koepel en de 42 meter hoge minaret zijn al af en vormen een beeldbepalend gebouw aan de Baarsjesweg, pal aan een gracht in Amsterdam-West. Ook de entree met negen kleinere koepels is gereed. „Geen enkele andere moskee in Europa heeft dit”, zegt Selami Yuksel van de Turkse moskeevereniging Aya Sofia. Bouwvakkers werken in de weekeinden door om de oplevering eind november te realiseren.

Buiten de gebedsdiensten wil de moskee voor iedereen de deuren openen. „De Westermoskee is er niet alleen voor moslims, maar voor alle Amsterdammers. We willen rondleidingen en tentoonstellingen organiseren en informatie geven over de islam. We vragen buurtbewoners mee te denken over sociale en culturele activiteiten.” Ook de minaret is voor iedereen toegankelijk voor een uitzicht over Amsterdam.

Tijdens de bouw(plannen) waren er conflicten met onder meer de gemeente. Ook raakten voormalige bestuurders van Aya Sofia in opspraak.