

ós kefeeke

Volgens de kapelaan is rijstepap nergens zo lekker als bij Annemiek van Leanzo

BRON: dagblad De Limburger (bijlage VIA Venlo) 20maart 2024 door Pieter Duijf



Michel en Annemiek Gommans staan volgend jaar een kwart eeuw achter de tap bij Leanzo. Ze hopen dat zoon Joep en zijn vriendin Sem het familiebedrijf op termijn overnemen. © LÉ GIESEN

We vervolgen onze tocht langs markante cafés in de regio richting ‘de Grashoek’, waar de uitspanning Leanzo al generaties lang wordt gedreven door de familie Gommans. Meneer kapelaan schuift er graag aan voor een bordje rijstepap van het huis.

Waar in vele dorpen van soortgelijke omvang de horecagelegenheden uiterst schaars of zelfs helemaal verdwenen zijn, mogen de bijna 1700 inwoners van Grashoek zich gelukkig prijzen met onder andere een wijn- en golfdomein, een restaurant en twee kroegen.

Leanzo is er één van. De naam doet enigszins Italiaans aan, maar is niet meer dan een samentrekking van LEi, AN en ZOnen. „Lei en An waren mijn opa en oma”, legt kastelein Michel Gommans uit.

Het eerste voorjaarszonnetje gluuft al voorzichtig naar binnen. De serre aan de voorzijde nodigt in ieder geval uit om er aangenaam te vertoeven. Het café zelf heeft de authentieke uitstraling van een bruine kroeg. De biljarttafel neemt een pontificale plek in. Sinds 2000 zwaait Michel Gommans er samen met zijn echtgenote Annemiek de scepter. „We hebben het destijds overgenomen van mijn ouders.” Het bruine café stamt uit 1912. Een inpandige kruidenierswinkel completeerde aanvankelijk de nering van het gezin Gommans.

Behalve het café herbergt het etablissement een ruime zaal en een aanpalend cafetaria, dat vooral in het weekend is geopend. In het speeltuintje kunnen de kleintjes ravotten. Extra druk is het tijdens de activiteiten van carnavalsvereniging De Graasvraeters, de kermisdagen, halfvasten en de Koningsnacht in april.

Schilderijtjes

Belangrijke inkomstenbron vormen de buffetten, koetafels en barbecues. Annemiek: „Catering doen we ook buitenshuis. Zo kookt onze zoon Joep desgewenst op locatie. Hij heeft de liefde voor het vak geleerd bij de Roermondse toprestaurants ONE en De Gelegenheid. Zijn gerechten zien eruit als schilderijtjes. Mijn eigen specialiteit is rijstepap. Volgens meneer kapelaan is deze nergens zo lekker als bij ons. Zodra ik weer een nieuwe portie klaar heb, krijgt hij van mij een appje. Ik vergelijk hem een beetje met Erik Odekerke, de kapelaan uit de tv-serie, *Dagboek van een herdershond*. Hij komt helemaal vanuit Meijel hiernaartoe gefietst. Als beloning krijgt hij dan een bakje rijstepap met extra pruimen.”

De culinaire poot van het horecabedrijf is volgens Michel in de loop der jaren een onmisbare pijler geworden. „Met alleen natte horeca kom je er niet meer. Voor een pilsje vragen we twee euro vijftig, maar de winstmarge is klein. De activiteiten vinden vooral in de zaal plaats. Soms hebben we livemuziek, maar dat tegenwoordig een kostbare aangelegenheid. Vroeger speelden hier nog geregeld de Teddyboys. In het café kunnen de gasten verzoeknummers aanvragen via een speciale app. Populair is het Nederlandstalige repertoire, ja ook bij de jeugd.”

Voor hobby 's is er weinig tijd. Wel is Annemiek lid van de Beringse theatergroep Miks & Metsj. Binnenkort staat de groep in DOK6 in Panningen op de planken met de klucht *Rimboektoe*.

De toekomst van Leanzo is nog wat ongewis, maar als het financieel verantwoord is, neemt Joep samen met zijn vriendin Sem de zaak over een aantal jaren van zijn ouders over. „Ze staan er in ieder geval voor open ” , besluit Michel hoopvol.



Foto Leanzo Grashoek © LÉ GIESEN