



Gemengd beeld

De economie van de VS en het Verenigd Koninkrijk groeit, Japan is in recessie

(zie artikel op pagina 4)



EVEN VOORSTELLEN

7 koks over hun leven met en zonder sterren



1
Naam: Jan Nijland (35)
Werkte bij: O.a. Parkheuvel, De Librije
Vertrokken in: 2011 (bij De Librije)
Nu: Eigenaar van De Bovenmeester, Steenwijk

Restaurant De Bovenmeester staat dit jaar met een mooi artikel in 'Lekker' en werd vorig jaar door Michelin bekroond met een Bib Gourmand, voor een goede prijs-kwaliteitverhouding. Dat is voor chef-kok Jan Nijland meer waard dan een ster.



2
Naam: Ron Blaauw (47)
Sterren met: Ron Blaauw, Amsterdam
Vertrokken in: 2013
Nu: O.a. eigenaar van Ron Gastrobar en verantwoordelijk voor de keuken van Bridges, Amsterdam

Sinds Ron Blaauw zijn sterren inleverde door te stoppen met zijn restaurant, voelt hij zich bevrijd. 'Sterren zorgen voor constante druk, vanwege het verwachtingspatroon van de gasten. Nu kan ik weer koken en serveren wat ik wil.'



3
Naam: Leendert Scholtus (39)
Sterren met: De Echoput, Apeldoorn
Vertrokken in: 2014
Nu: Eigenaar van Restaurant de Goudplevier, Peize

'Doe maar gewoon, dan doe je al gek genoeg', zei de verhuurder van het pand waarin Leendert Scholtus voor zichzelf begon. Gelukkig was dat ook wat hij wilde: een zaak zonder kapsones, waarin hij op zijn eigen manier kan werken.



4
Naam: Michèl Kagenaar (45)
Sterren met: In d'n Dillegaard, Nuth
Vertrokken in: 2009
Nu: Eigenaar van Pasta By Michèl, restaurant Diverto Amsterdam

Een bezoek aan het Oostenrijkse restaurant van een vriend en het begin van de crisis betekenden een keerpunt voor Kagenaar. 'In dat restaurant in Oostenrijk kende iedereen elkaar. Die sfeer wilde ik ook weer terug in mijn eigen zaak.'



5
Naam: Baltasar Tieskens (35)
Sterren met: O Mundo, Wageningen
Vertrokken in: 2011
Nu: Eigenaar van Baltasar Tieskens Food, Health & Lifestyle

Al voor z'n dertigste had Baltasar Tieskens zijn eerste ster. Maar door de druk die dat meebracht, raakte hij zijn creativiteit kwijt. 'Mijn gezondheid ging eraan onderdoor: ik kreeg burnoutklachten. Daarmee wilde ik niet doorgaan.'



6
Naam: Lucas Rive (52)
Sterren met: De Bokkedoorns, Overveen
Vertrokken in: 2012
Nu: Eigenaar van Restaurant Lucas Rive, Hoorn

Al een paar weken nadat Lucas Rive voor zichzelf was begonnen, kreeg hij iemand van Michelin over de vloer. 'Ik weet niet of het verstandig is om hier een ster op te plakken', zei ik tegen hem. Ik wilde niemand afschrikken.'



7
Naam: Timo Munts (39)
Sterren met: Merlet, Schoorl
Vertrokken in: 2012
Nu: Accountmanager bij TripleMeat & Specials

Toen Timo Munts in 2007 promoveerde tot chef bij sterrenrestaurant Merlet, slaagde hij erin de ster te behouden. Maar na vijf jaar als sterrenkok miste hij een uitdaging. Hij koos voor een radicale carrièreswitch.

1 Jan Nijland
'Al vanaf mijn veertiende werk ik in sterrenrestaurants, daar heb ik het "kookkunstje" geleerd. Eind 2011 vertrok ik bij De Librije om voor mezelf te beginnen. Ik wil een genuëdelijke en laagdrempelige zaak. Een sterrenzaak is vaak een beetje stijfjes. Ik zit nu zes avonden per week goed vol, daarom ambieer ik ook geen ster. Dat heb ik vorig jaar ook gezegd tegen iemand van Michelin die hier langskwam.'

2 Ron Blaauw
'Met Bridges hebben we nu wel een ster, maar daar gaat alles zoals ik het wil, dus dat voelt niet als extra druk. In de Gastrobar, waar ik zelf in de keuken sta, is het allemaal wat minder geforceerd. Het maakt me nu niet uit of mijn personeel de borden links of rechts inzet, als ze maar lachen met mijn gasten. Ik heb de Michelingids overigens nog steeds heel hoog zitten.'

3 Leendert Scholtus
'Dat ik bij De Echoput een ster had, scheelt nu zeker in bekendheid. Maar ik heb een heel andere zaak: er staat hier niemand bij de deur klaar om een jas aan te nemen. Er zijn mensen die dat vanwege mijn verleden wel verwachten. Of ik een ster zou willen? Het is een prachtige aai over je bol natuurlijk, maar ik wil liever eerst even kennismaken met Drenthe. Daarnaast zien we wel weer verder.'

4 Michèl Kagenaar
'Ik veranderde mijn concept en doopte mijn nieuwe restaurant tot Eten By Michèl. Vanaf het begin was de sfeer veel losser en 4,5 jaar lang zaten we elke avond vol. Precies wat ik wilde. Daarnaast ben ik pasta en ravioli gaan produceren onder de

naam Pasta by Michèl. Inmiddels is Eten By Michèl gesloten en heb ik met nog twee compagnons een nieuw restaurant geopend: Diverto. We willen ook hier laagdrempelig blijven.'

5 Baltasar Tieskens
'Nadat ik ontslag nam, kon ik in eerste instantie moeilijk loskomen van die presteermodus. Zelfs als ik voor vrienden ging koken, moest het perfect zijn. Tijdens mijn reis in Australië kwam ik erachter dat ik mijn kennis over eten en koken wilde linken aan gedrag en voeding. Ik laat mensen nu zien dat koken eigenlijk helemaal niet moeilijk is. Zelf heb ik mijn plezier in het koken weer teruggevonden.'

6 Lucas Rive
'Een ster is een van de mooiste waarderingen die je kunt krijgen. Maar je krijgt ook al snel het etiket dat je duur en sjiek bent en dat er lakeien rondlopen. Daar moeten ze in West-Friesland niet zo veel van hebben. Ik kreeg die ster alsnog wel, maar daar loop ik niet zo mee te koop. Ik ben vooral blij dat ik in mijn geboorteplaats kan koken.'

7 Timo Munts
'Ik was 37 en wist dat als ik iets anders wilde doen, dit het moment was. Nu kook ik bijna nooit meer. Bij vleesleverancier TripleMeat & Specials zit ik wel nog steeds in de horecawereld. Ik ontmoet veel koks en merk dat het meerwaarde heeft dat ik de taal van de keuken spreek en hen kan adviseren. Ik maak nog steeds veel uren, maar de werktijden passen veel beter bij mijn gezinsleven.'