

Chips maken van pastinaakschillen met topchef Niven



Hij begon zelf ooit als mbo-student op ROC Mondriaan en had nooit kunnen bevroeden dat hij jaren later een eigen restaurant mét Michelinster zou hebben. Zijn roots is hij nooit vergeten: gisteren leerde chefkok Niven Kunz studenten van zijn oude school de kneepjes van het vak.

▲ Sterrenkok Niven Kunz (rechts) fabriceert met leerlingen van ROC Mondriaan een smakelijk zevengangendiner.

FOTO HENRIETTE GUEST

NIVEN KUNZ TERUG NAAR ZIJN MBO-ROOTS

Celine van Haaren

Na stages bij toprestaurants zoals De Librije, Kasteel van Rhooen en De Bokkedoorns ontwikkelde Kunz een passie voor *fine dining*. „Ik merkte dat vlees en vis vaak de hoofdrol spelen in de meeste gerechten. Dat wilde ik anders doen”, vertelt hij. In zijn eigen restaurant besloot hij dat groenten de sterren op het bord zouden worden. Op 24-jarige leeftijd kreeg hij zijn eerste Michelinster bij in 't Raethuys in Wateringen. Zijn eerste van de drie.

Kunz werd een pionier in duurzaam koken en ontwikkelde het 80/20-principe: 80 procent van de gerechten is plantaardig, 20 procent bestaat uit vlees of vis. „Vlees en vis

zijn geen taboe, maar ik vind dat groenten de show moeten stelen”, legt hij uit. Die aanpak leverde hem drie jaar geleden ook nog een groene Michelinster op, een onderscheiding voor zijn duurzame werkwijze.

Lokale leveranciers

„We willen niet alleen duurzaam werken in de keuken, maar in alles wat we doen”, legt Kunz uit. „We werken bijvoorbeeld zo veel mogelijk met lokale leveranciers, recycleren alles wat kan en zelfs ons wijnarrangement komt volledig uit Nederland. Het gaat om een complete duurzame filosofie.” Samen met zijn vrouw Virginie van Bronckhorst-Kunz runt hij restaurant Triptyque in Wateringen nu zo'n vier jaar. Voordien



kreeg hij ook een Michelinster voor het inmiddels gesloten restaurant Niven.

Hoewel Kunz nu een gevierd chef is, is hij zijn roots nooit vergeten. „Het contact met ROC Mondriaan is altijd gebleven”, vertelt

hij. „Er komen nog steeds stagiairs van de school bij ons werken en vorig jaar kwam een van de directeurs langs in het restaurant. Toen ontstond het idee om de studenten te laten zien hoe wij werken met groenten en duurzaamheid vooropstellen.”

Tijdens het diner op donderdag gaf Kunz de leerlingen een unieke kans om het nodige op te steken van een sterrenchef. Samen werkten ze aan verfijnde gerechten als gelakte aubergine en steak tartare van wortel. „We willen laten zien dat je met creativiteit en duurzame ingrediënten net zulke mooie gerechten kunt maken als met vlees en vis”, zegt Kunz.

De studenten zelf waren enthousiast over de kans om met een topchef te werken. Noah Scholtes (16), een van de eerstejaars studenten die meehielp aan het prepareren van het diner, vertelt: „Het was echt heel leerzaam om te zien hoe je met restproducten kunt werken. Niven liet ons zien hoe we dingen die je normaal zou

weggooien, zoals schillen, ook kan gebruiken. Dat heeft me echt aan het denken gezet over hoe ik in de toekomst met ingrediënten wil omgaan.”

Tweedejaars student Matthijs Frijlink (18) verzorgde met medestudenten en chef

Kunz het diner, dat werd georganiseerd voor leden van Businessnetwerk Haaglanden. Zij kregen een zevengangendiner voorgeschoteld, maar kregen ook een kijkje in hoe de nieuwe generatie chefs wordt opgeleid om duurzaam te werken. Matthijs mocht zijn verhaal doen op het podium, maar vond het vooral leuk en leerzaam om de chef te ondersteunen. „Ik ben iemand die veel vragen stelt, dan wil ik alles weten. Wat maakt hij, hoe doet hij dat? En het leukste van alles is natuurlijk het proeven.”

Creatief met ingrediënten

Docent Jordy Ramakers van Praag is maar wat blij met de samenwerking. Want studenten nemen toch sneller iets aan van een topchef dan van hun docent. „Niven is het

bewijs dat je op hoog niveau kunt koken met een duurzame in-steek,” zegt hij. „Hij inspireert

onze studenten om creatief en bewust om te gaan met ingrediënten. Bij ons

leren ze al om alles van een product

te gebruiken, zoals chips maken van pastinaakschillen in plaats van ze weg te gooien. Nivens visie sluit daar perfect op aan.”



Proeven is natuurlijk het leukste van alles

– Matthijs Frijlink (18)

