

Getogen Haarlemmer

Ronald Kunis is een geboren en getogen Haarlemmer. Hij kwam op 22 maart 1968 ter wereld in de Spaarnestad. Met zijn vrouw Tamara woont hij momenteel in Heemstede. Op zijn cv staan onder meer de restaurants Blue Bird in de dure Londense wijk Chelsea, Vermeer in Amsterdam, Moosewood in New York en De Kas in Amsterdam. Bij de laatste zaak was hij 12,5 jaar lang executive chef.



Bij Qunis

Topkok Kunis: liever Lijnden dan Londen



Wessel Mekking
w.mekking@hollandmediacombinatie.nl

Lijnden ★ Hij bereidde in Londen ooit voor sterren als Madonna en Tom Cruise gerechten die hij zich destijds zelf niet kon veroorloven. In februari opent Ronald Kunis (46) in het historische Haarlemmermeerse gemaal De Lynden zijn restaurant 'Bij Qunis'.

Hij groeide op in de Amsterdamsebuurt in Haarlem, waar zijn ouders nog altijd wonen. Als kind was Kunis al veel bezig met de natuur en vond hij kruiden en planten razend interessant. In de achtertuin kreeg hij z'n eigen kruidentuintje. Voor Ronald Kunis was het al vroeg duidelijk: hij ging de keuken in.

Hij deed de koksschool. Zijn eerste bijbaantje in de horeca was bij bistro De Waag in Haarlem. Daar begon hij als afwasser en mocht hij, als het heel druk was, schalen opmaken. „Ik raakte toen al besmet met het culinaire virus.” Via de keuken van restaurant Klein Bentveld belandde Kunis bij roemruchte etablissementen als De Bokke-doorns en Le Garage van tv-kok Joop Braakhekke. Zijn carrière ging als een speer. Eind jaren negentig ging hij in het buitenland werken. Ronald uit de Haarlemse volksbuurt werd chef de partie - baas van een deel van de keuken - bij luxe restaurants als Moosewood in New York en River Cafe in Londen. „Ik kookte voor sterren als Madonna, Tom Cruise en Formule 1-coureurs. Het waren gerechten die ik me op dat moment zelf niet kon veroorloven”, blikt Kunis terug. „De torenhoge prijzen van de gerechten en de enorme werkdruk hebben me laten inziden dat die wereld niet bij me paste.” Wel ziet hij het achteraf als een goede investering in zichzelf.

Ondanks de overdreven prijzen bleef Kunis naar eigen zeggen toen al 'dichtbij zichzelf'. Hij was en is geen chef die de medewerkers

afblaft, zoals je tv-koks vaak ziet doen. Ook in de sterrenrestaurants deed hij dat niet. „Ik heb mijn eigen normen en waarden. Ik zaag iemand niet door als-ie iets fouts heeft gedaan. Het is ook de manier waarop je het zegt. Het keukenpersoneel moet niet met pijn in de buik rondlopen. Ik heb ook geen andere muts op omdat ik de chef ben.”

Modeterm

Hij kookte medio jaren negentig al op een 'duurzame' manier, toen dat nog geen modeterm was. Kunis laat de ingrediënten graag 'in hun waarde', respecteert de groenten. „Pureren of daar crème van maken, daar houd ik niet zo van. Dan is het niet herkenbaar meer en bovendien is het zonde van de structuur. Het werken met groente is enorm uitdagend. Het moment van oogsten is bepalend.”

Na het buitenland werd hij in 2001 chef-kok bij een nieuwe zaak in Amsterdam-Oost, restaurant De Kas. De zaak van Gert Jan Hageman werd, onder meer door de eigen kwekerij ernaast, een groot succes. De Kas werd in 2012 uitgeroepen tot duurzaamste restaurant van Nederland. Gevraagd naar een voorbeeld van dat duurzame in zijn werkwijze noemt Kunis zeezout. Hij wil zo veel mogelijk grijs zeezout gebruiken in plaats van het witte, gewassen zout. „Dat is vaak gebleekt.” Wat dus minder duurzaam is. Bovendien: „Grijs zeezout is veel karaktervoller en bevat meer mineralen.” Over dat soort dingen denkt hij veel na. Zo realiseert hij zich dat voedselallergieën niet zomaar oprukken. „Dat komt toch ergens vandaan.” Door wat in ons voedsel is gestopt, wil Kunis maar zeggen. Niet voor niets is hij een groot fan van tv-programma Keuringsdienst van Waarde.

Tot volle wasdom

Bij De Kas kwam hij tot volle wasdom. „Ik heb veel aan het restaurant te danken. Daar ben ik dank-

baar voor. Maar ik wilde iets voor mezelf.” Medio 2013 stopte Kunis bij De Kas en begon met vrouw Tamara de zoektocht naar een eigen zaak. „Even tot rust komen, nadenken over wat ik ging doen. Even de druk van mijn schouders, maar ik stond tegelijkertijd ook te popelen om weer te beginnen.” Ondanks de zenuwen over de toekomst die af en toe opborrelden, nam hij de tijd om de juiste keuze te maken. „Nee, bang dat ik het koken zou verleren, ben ik nooit geweest.”

Via de gemeente Haarlemmermeer belandde hij bij het in 1847 gebouwde gemaal De Lynden. Stichting Boei, een organisatie die zich bezighoudt met het herbesteden van industrieel erfgoed, neemt de kosten van de gigantische verbouwing van het gemaal voor haar rekening, Kunis huurt de ruimte. Toen hij en Tamara het gemaal zagen, waren ze meteen verkocht, vertelt-ie terwijl hij een blik werpt op de gigantische pompen. „Hoeveel miljoen liters water zouden die hebben weggepompt?”, vraagt hij zich hardop af. „Ik ben hartstikke trots. Alles viel op z'n plek. Moet je kijken, het is net een kerk”, klinkt het verrukt terwijl hij een blik werpt op de gotisch aandoende spitsbogen. „Wij zijn ondergeschikt aan dit gebouw.”

Het deel van het gemaal waar de pompen staan, blijft intact. In het andere gedeelte is de verbouwing momenteel in volle gang, zodat Bij Qunis in februari z'n deuren kan openen. De vloer is net gestort. De indeling van het restaurant staat al vast. „We zijn nu aan het nadenken over het lichtplan”, vertelt Kunis, terwijl hij een blik werpt in de zaal. „Het is spannend, ik droom ervan, letterlijk. Maar ik heb hier zo'n vertrouwen in.”

Topkok Kunis tot volle wasdom bij De Kas



Ronald Kunis in de ruimte die wordt omgetoverd tot restaurant Bij Qunis.

FOTO UNITED PHOTOS/TOUSSAINT KLUITERS

Bij Qunis



Bereikbare prijs voor gerecht

Lijnden ★ Bij Qunis biedt straks plaats aan maximaal tachtig gasten. Ook heeft het restaurant de beschikking over twee zalen voor gezelschappen van veertien en dertig man/vrouw. Middenin de zaak komt een grote bar. De keuken is grotendeels open.

Naast het restaurant, op een plek waar nu nog een bouwkeet staat, is straks het terras. Bij het gemaal komen 45 gratis parkeerplekken.

Voor een driegangendiner betalen eters straks 39,50 euro. Een los hoofdgerecht zal gemiddeld 22,50 euro kosten. 'Een bereikbare prijs' noemt Ronald Kunis dat. Net als de locatie. „Met de auto vijftien minuten van Schiphol en twintig minuten van het centrum van Haarlem.” Hij belooft gerechten met 'superversse en karaktervolle ingrediënten'. Kunis, die het restaurant met vrouw Tamara runt, wil samenwerken met Haarlemmermeerse boeren en lokale producten gaan gebruiken. Nee, een eigen kwekerij heeft het restaurant straks niet. „We gaan niet De Kas kopiëren.”

Ooit kookte hij voor Madonna en Tom Cruise