



## Niven Kunz eerste van derde generatie talentvolle chefs

# Starters op sterniveau

“Het begin, ik sta nog helemaal aan het begin”, zegt de jonge chef-kok Niven Kunz met een Michelinster en lidmaatschap van Alliance Gastronomique op zak resoluut. Samen met sommelier en vriendin Valerie Penman runt hij het restaurant ‘t Raethuys in Wateringen.

Tekst: Juditte Aangeenbrug – Foto's: Willem Paterik



## *'Als ik er niet ben omdat ik ergens leuk sta te doen op een feestje, is dat een dikke afknapper'*

Op zijn 10e staat hij al in de keuken, op zijn 24e krijgt hij zijn eerste Michelinster. Als het jonge talent begin dit jaar wordt binnengehaald bij Alliance Gastronomique, spreekt de voorzitter van de "eerste van de derde generatie talentvolle chefs". Niven Kunz (27) - leermeester: Jonnie Boer - is eigenaar van restaurant 't Raethuys in Wateringen. Samen met vriendin en sommelier Valerie Penman (21) stuurt hij daar een al evenzo jong team aan.

Het stel is als twee handen op één buik. Valerie: "Ik zal altijd honderd procent achter Niv staan en hij achter mij. Ik denk dat dat een heel sterk punt is. We hebben hetzelfde doel." "Dat mensen hier tevreden de deur uitgaan", vervolgt Niven. "We willen mensen vermaken." Valerie: "Het geeft voldoening als je ze ziet genieten van iets wat jij voor ze doet". "Dat stimuleert om nog beter te worden", vult Niven aan. "Ook als iemand ontevreden is, dan zet ik mij nog harder in. Misschien kunnen we het inderdãad anders doen."

### **Constant bijleren**

Waar het koppel het ook grondig over eens is, is dat eten bij 't Raethuys een belevenis

moet zijn. Dat komt niet alleen door het culinaire moois dat Niven van vooral Westlands verse aanvoer creëert, maar ook door de attente bediening, de werkwijze (elke medewerker heeft één taak, geen vaste tafel), de dertig soorten champagnes, de uitgebreide koffie- en theekaart of zoiets kleins als het bij binnenkomst een handdoekje krijgen om de handen af te vegen. "Je gaat gewoon in één hele belevenis door de avond heen", aldus de jonge ondernemer, "en ik vind niet dat elk restaurant in Nederland dat heeft. Wij proberen juist overal een uniek dingetje van te maken. Alles moet kloppen. Maar ook daarin kunnen wij nog veel groeien."

Groei is ook wat de twee in hun specifieke vak ambiëren. Valerie is momenteel bezig met een opleiding tot sommelier. Daarnaast leert ze bij tijdens wijnproeverijen en krijgt ze hulp van de leveranciers. "Erg fijn, als mensen een beetje meedenken." Ook Niven gelooft dat stilstand achteruitgang is. "Ik ben altijd aan het zoeken naar nieuwe smaakcombinaties. Behalve 's nachts, dan slaap ik." In de praktijk blijkt dat maar half waar; korte nachten zijn meer regel dan uitzondering. Het drukke bestaan – naast het restaurant ook catering, de vele bijeenkomsten, cursus-

sen, proeverijen en al wat meer vakmanschap vereist - is natuurlijk een wezenlijk onderdeel van het ondernemerschap met sterstatus. Niven: "We kunnen nu kijken welke dingen goed zijn voor de zaak en welke niet". "En hoe drukker je het krijgt, hoe beter je leert organiseren", complementeert Valerie. Het koppel gaat er in ieder geval wel prat op altijd aanwezig te zijn als het restaurant open is. "Sommige gasten hebben lang gespaard of iemand is net jarig. Als ik er dan niet ben omdat ik ergens leuk sta te doen op een feestje, vind ik dat een dikke afknapper", aldus Niven.

### **Gezonde ambities**

Het ondernemerschap houdt natuurlijk ook leidinggeven in en de meeste medewerkers zijn ouder dan Valerie. Is het stel dan wel de baas of het is meer één grote groep gezellige collega's? "Niv is wel de baas", begint de sommelier. Die denkt even na. "Ja inderdaad, sommige dingen moeten gewoon gezegd worden en dat doe ik dan." Valerie: "Ze doen ook wel wat ik wil, maar ik breng het wat rustiger." Niven zegt dat ook wel te kunnen, Valerie lacht. "Misschien ben ik inderdaad wat ongeduldig", bekent Niven, "maar ik ben



niet zo'n schreeuwtype à la Gordon Ramsay. Bovendien ben ik rustiger geworden, in de omgang met de rest en gewoon zelf. Je kan de wereld tenslotte toch niet in één dag veranderen."

Zijn ambities zijn echter niet getemperd. "Ik hoop dat we succesvol worden, want ik heb geen zin om keihard te werken en over tien jaar nog op hetzelfde punt te staan. Maar dat komt allemaal vanzelf; sterren volgen ná kwaliteit." Valeries ambities zijn wat meer privé. "Gezond blijven, een goed huis voor de kinderen, elke dag mijn vak beoefenen en gewoon mezelf blijven." "Ik merk dat ook aan andere mensen", vult Niven aan, "dat ze het fijn vinden dat we aardig blijven tegen iedereen." Valerie: "Net als Jonnie en Thérèse, die blijven ook altijd lief, hoe hard ze ook moeten werken".

Daarnaast willen de twee 't Raethuys in de toekomst uitbreiden, onder andere met een

aparte zaal voor partijen én wat hotelkamers. "Maar ik moet er niet aan denken honderd man onder mij te hebben", verwijst de chef-kok naar de zaak van zijn leermeester. De twee plannen in ieder geval niets, ze leven met de dag. "En we staan aan het begin, helemaal aan het begin van de rest van ons leven", vindt Niven. "Misschien is dat een beetje raar om te zeggen omdat we al een ster hebben, maar ik kan er ook niets aan doen dat ik hem al op mijn 24e kreeg. Ik doe gewoon wat ik leuk vind zo goed mogelijk." Spreken over het lidmaatschap van Alliance lijkt de twee haast nog meer deugd te doen. Valerie: "We zijn onwijs tevreden dat we daarbij zitten, het is een hele mooie hechte groep". "Je wordt er makkelijk in opgenomen", gaat Niven verder. "Als je er eenmaal bijzit word je gelijk door iedereen geaccepteerd." Het lidmaatschap eert hen. "Heel erg fijn",

begint Valerie. Niven: "Dat je van zulke gerenommeerde collega's bevestiging krijgt dat je goed bezig bent." De chef-kok vervolgt: "De Nederlandse horeca gaat steeds meer vooruit dankzij de inspanning van hele goede collega's. Je probeert ook met z'n allen naar een hoger niveau te komen." En gaat het koppel de verwachtingen van Nederland waarmaken? "Met vlag en wimpel", verzekert de jonge ondernemer.

> [HorecaEntree](#) <



## Bedrijfsgegevens

<b>Naam bedrijf:</b>	't Raethuys
<b>Plaats:</b>	Wateringen
<b>Ondernemer:</b>	Niven Kunz en Valerie Penman
<b>Soort bedrijf:</b>	restaurant
<b>Geopend:</b>	woensdag tot en met zondag voor diner en lunch
<b>Aantal medewerkers:</b>	15, waarvan 10 fte
<b>Ambiance:</b>	modern maar niet te strak, rustgevend
<b>Aantal couverts:</b>	45
<b>Keuken:</b>	Westlands Spaans
<b>Bijzonderheid:</b>	jongste chef-kok met Michelinster, lid van Alliance Gastronomique
<b>Internet:</b>	<a href="http://www.hetraethuyswateringen.nl">www.hetraethuyswateringen.nl</a>