

Markant

Ik word wel eens wakker met een gerecht in mijn hoofd

Ron Blaauw is continu



'Mijn gezin is het allerbelangrijkste in mijn leven'

bezig met cijfers

Het is half zes op een doordeweekse dag in maart. In restaurant Ron Blaauw in Ouderkerk aan de Amstel loopt het personeel af en aan. Borden en bestek worden recht gelegd, glazen nog een keer geïnspecteerd en in de keuken klinken de enthousiaste geluiden van koks die zich voorbereiden op de avond. Er heerst een sfeer vergelijkbaar met de spanning van vóór een belangrijke wedstrijd. Alleen wordt hier élke avond een top-prestatie geleverd.

Restaurant Ron Blaauw is de oogappel van de gelijknamige meesterkok en Meest Markante Horecaondernemer van Noord-Holland. Acht jaar geleden opende Blaauw, toen 31 jaar, de deuren van zijn eerste restaurant. Het idee was een klein, maar goedlopend bedrijf neer te zetten. Blaauw wilde ambachtelijk koken, maar wel op topniveau. Een Michelinster was dus niet ondenkbaar. “En nu heb ik een bedrijf met maar liefst twee sterren en draaien we een prachtige omzet”, valt Blaauw maar meteen met de deur in huis. Maar alleen op het koken heeft hij het niet gered: “Ik ben ook ondernemer. Ik draai iedere cent om.”

Blaauw had nooit de uitgesproken ambitie om kok te worden: “De enige reden waarom ik die opleiding ben gaan doen, is omdat ik in Amsterdam naar school wilde. Het leek me wel leuk om creatief bezig te zijn in de keuken, om dingen te maken.” Pas na zijn opleiding brak de passie voor het vak los: “Ik ging aan de slag bij de Kersentuin en dat was fantastisch. Iedereen ging volledig voor de zaak. Ineens was ik 24 uur per dag bezig met eten, koken en het bedenken van nieuwe gerechten. Jaren later opende ik mijn eigen restaurant met dezelfde ambitie.”

Goede boterham

In het begin focuste Blaauw zich vooral op het behalen van een Michelinster: “Ik wilde het allerhoogste bereiken.” Maar, de gewilde ster liet lang op zich wachten en na vier jaar besloot de jonge chefkok het anders aan te pakken. “We stopten met het aanbieden van à la carte gerechten en begonnen met het serveren van menu’s. En ineens, toen ik er eigenlijk helemaal niet meer mee bezig was, kwam die ster alsnog.”

Drie jaar later werd het restaurant opnieuw verrast met een tweede ster. Blaauw: “Het allerbelangrijkste is de waardering van de gasten. Wat heb je aan twee sterren als je gasten weg blijven? Uiteindelijk wil ik, net als iedereen, mijn boterham verdienen. En als het even kan, een goede boterham. De druk die ik elke dag voel, is niet de angst een ster te verliezen, maar komt vooral voort uit de wil om het mijn gasten naar de zin te maken.”

Ik schets gerechten

Hoewel de persoon Blaauw, nadat de laatste gasten zijn vertrokken, naar huis gaat om te slapen, werkt de meesterkok in

Blaauw 24 uur per dag: “Ik word wel eens wakker met een gerecht in mijn hoofd. Dan pak ik mijn notitieblok en schrijf ik alles op”, vertelt hij. Hij legt uit: “Soms zie ik het haarscherp, de ingrediënten van een gerecht, de vormgeving. Ik kan een plant zien en denken: ‘kan ik niet iets doen met die vorm? Maar, ik kan ook geïnspireerd raken door een pitabroodje dat ik om drie uur ’s nachts bestel. Dan schets ik de gerechten zo uit mijn hoofd.”

Eens per maand organiseert Blaauw een brainstormsessie met zijn koks. “Dan nodigen we iemand uit die zijn producten wil laten zien, of we bezoeken een boerderij in de buurt. We gaan die dag altijd een paar uur koken om dingen uit te proberen waar we normaal geen tijd voor hebben. Soms leidt zo’n dag tot niets, maar het komt ook voor dat we een geweldig recept bedenken, en dat is handig als je vijf keer per jaar een nieuwe kaart introduceert.”

Geen pinguïns

Naast kok is Blaauw ondernemer in hart en nieren en juist die combinatie is winnend: “Ik kijk altijd drie jaar vooruit. Wat gebeurt er in de markt, wat willen de gasten? Gaan we afwachten tot de zeven vette jaren voorbij zijn en we weer zeven magere krijgen? Of ga ik me daar op voorbereiden? Ik ben continu >>>



Restaurant Ron Blaauw in Ouderkerk aan de Amstel

Ron Blaauw is continu bezig met cijfers

>>> bezig met cijfers.” Blaauw heeft er bewust voor gekozen zijn prijs niet extreem te verhogen, ook niet toen hij zijn tweede ster kreeg: “Mijn restaurant moet toegankelijk blijven. Ik kan wel kaviaar serveren voor tientallen euro’s, maar ik kan ook een kabeljauw op tweesterren-niveau bereiden. Ik denk dat dit het goedkoopste sterren-restaurant in Europa is.”

‘Wat heb je aan een ster als je gasten niet tevreden zijn?’

Een lage drempel dus, ook in de bediening: “Iedereen die hier werkt, moet zichzelf kunnen zijn en dat ook uitstralen naar de gasten. Ik wil geen pinguïns.” Vooropleiding of werkervaring zijn dan ook niet zo belangrijk: “Als je maar passie hebt voor het vak en een snelle leerling bent. En, wie hart voor de zaak heeft, wordt daar ook voor beloond. Toen ik zelf net begon heb ik voor een appel en een ei gewerkt, dat was soms heel frustrerend. Dat wil ik niet voor mijn eigen personeel”, stelt Blaauw.

Spannende dingen

Waar het runnen van een tweesterren-restaurant voor de een meer dan genoeg is, lijkt de honger naar horeca-avontuur bij Blaauw niet te stillen. Samen met de HME groep, een kring van vier ondernemers, kocht hij ‘t Amsterdammertje in Loenen aan de Vecht en het beroemde Bodega-Restaurant Keijzer in Amsterdam. “De samenwerking binnen de HME groep is geweldig. Zo krijg ik nog meer de mogelijkheid om alle ideeën die ik in mijn hoofd heb, uit te werken.”

In ‘t Amsterdammertje ziet Blaauw een uitdaging in het bedenken van gerechten met een lage prijs, maar die kwalitatief wel goed zijn. “Voor spannende dingen, moet je nog altijd naar Blaauw, maar voor wie gewoon een goed tartaartje wil eten, kan terecht bij ‘t Amsterdammertje.” Bij Bodega-Restaurant Keijzer, een van de oudste Grand Cafés van Amsterdam, is het weer een ander verhaal. “Die zaak heeft haar glorie verloren en er is natuurlijk niets mooiers dan er voor te zorgen dat het daar weer helemaal gaat swingen.”

Spektakel

En het blijft niet alleen bij de projecten van de HME Groep. Toen Blaauw drie jaar geleden in Duitsland een show bijwoonde van eet- en theatercircus Palazzo, werd hij op het idee gebracht het evenement ook naar Nederland te brengen. Hij sprak met de initiatiefnemers, die gingen akkoord en Blaauw



verbond zijn naam aan de Nederlandse versie van het spektakel. “Ik heb niet de illusie dat ik op tweesterren-niveau kan koken voor driehonderd man, maar het is wel een kick om voor al die mensen een vers en smaakvol diner neer te zetten. Braakhekke zei het al: ‘uit eten gaan is theater.’”

Al met al is de doorsnee werkdag van Blaauw van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat vol gepland: “Om negen uur in de ochtend rij ik naar Blaauw, waar ik met het personeel de dag doorneem. Vervolgens ga ik naar Loenen voor een afspraak. Daarna rij ik naar Oudekerk om de lunch te draaien, waarna ik richting Amsterdam ga om me te focussen op de Keijzer. En 's avonds kook ik in de wintermaanden bij Palazzo. Ik probeer wel altijd de avond af te sluiten bij Blaauw.” En in de tussentijd ziet de kok ook nog tijd om precies om half zes bij zijn gezin aan tafel te schuiven: “Want, naast de twee dagen die ik per week voor mijn vrouw en kinderen vrij houd, vind ik dát nog het allerbelangrijkste.”