

NAAM:  
PAUL SILVERTAND



RESTAURANT:  
HOSTELLERIE MUNTEN  
BURGELIJKE STAAT  
GEHUWD:

# TOPKOK ONDER VUUR

## Hoe lang zit u al in het koksvak?

Zolang ik me kan herinneren eigenlijk al. Ik heb de middelbare hotelschool in Heerlen gedaan. Daarna heb ik de voortgezette opleiding in Sittard afgerond. Toen heb ik bij Kasteel Doenrade stage gelopen, daarna heb ik bij Emanuel Mertens in Weert gewerkt en voordat ik hier bij Hostellerie Munten terecht ben gekomen heb ik nog een poos bij Golden Tulip in Weert gewerkt.

## Hoe is het zo gekomen dat u kok bent geworden?

Ik stond vanaf mijn 11e al in de pannen van een instellingskeuken te roeren. Ik was nog zo klein dat ik een pan gebruikte om op te staan, om bij de pannen op het fornuis te komen. Ik heb altijd al geroepen dat ik kok wilde worden. Ik weet niet beter, het is voor mij een vanzelfsprekendheid, een soort roeping.

## Hoe zou u uw restaurant willen omschrijven?

We hebben twee gedeeltes in Hostellerie Munten. Het eet-café en het restaurant. Ik denk dat het voornaamste hier is dat er een gezellige, huiselijke sfeer hangt!

Qua keuken zou ik zeggen gemixt. Maar als je, zoals ik een opleiding gericht op de Franse keuken hebt genoten, zie je dit natuurlijk ook terug in de gerechten. 'Frans in een nieuw jasje' is denk ik wel de goede benaming.

## Hoeveel mensen werken er in uw keuken en welke functies bekleden zij?

We werken met 4 personen. Twee zelfstandig werkende koks, 1 leerling en ikzelf: de chefkok.

## Wat voor een persoon bent u in de keuken?

Ik ben vrij rustig in de keuken, absoluut niet stressig. Ik houd helemaal niet van paniek en heb altijd de mentaliteit van stug doorgaan. Ik ben het tegenovergestelde van het prototype chefkok van vroeger. Ik ben van mening dat als je rust uitstraalt naar anderen, zij dit ook zo oppikken en voortzetten. Als alles goed

georganiseerd is, blijft alles ook rustig. Organisatie is volgens mij het allerbelangrijkste in de keuken.

## Wat vindt u van de Limburgse gastronomie?

Voor zover we nog van een Limburgse gastronomie kunnen spreken...tegenwoordig is het allemaal een mix. Ik denk dat we kunnen zeggen dat we hier erg gastvrij zijn, dat is wel typisch voor Limburg. Als je het vergelijkt met de randstad, zie je dat hier veel meer mogelijk is. In de randstad krijg je vaak 'gaat niet of kan niet' op je bord.

Bij ons kan alles!!

## Koopt u zelf uw producten in, zo ja, waar?

Ja, ik heb vaste vlees-, vis- en groente leveranciers. Hoofdzakelijk hier uit het zuiden. Het zijn leveranciers die al heel lang zeer goede kwaliteit leveren en natuurlijk een scherpe prijs hanteren.

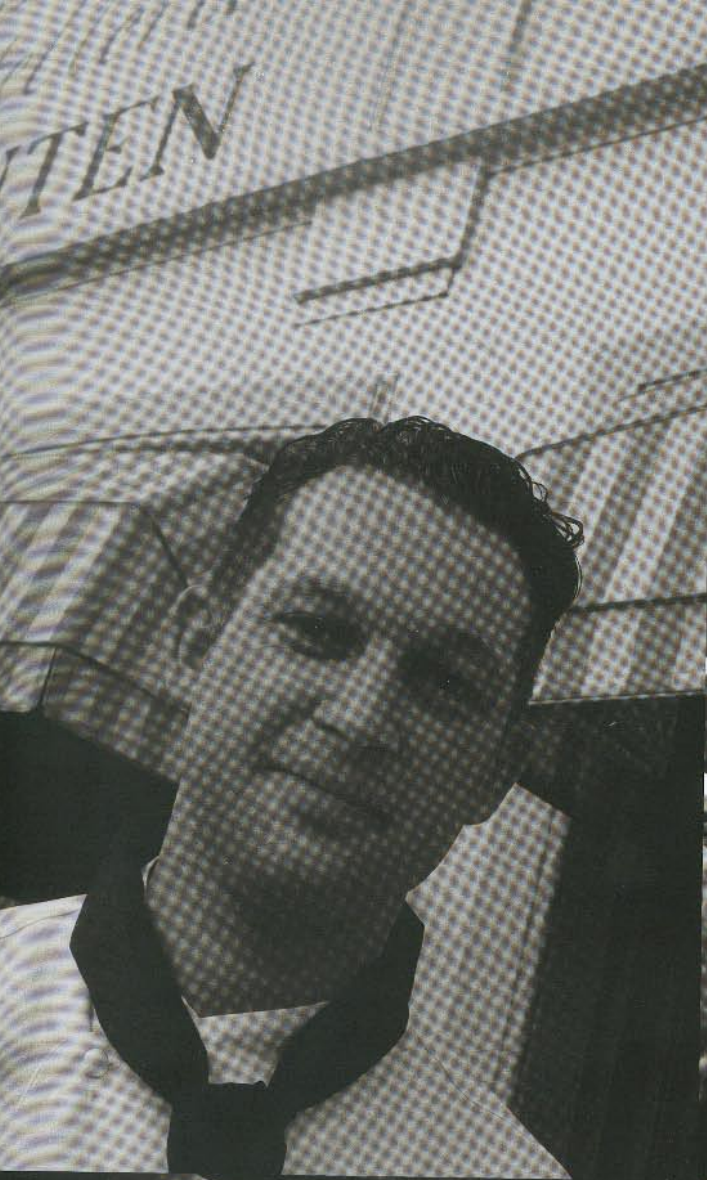
## Waar wordt u door geïnspireerd bij het bedenken van een gerecht?

Dat is heel verschillend. Soms stap ik bij de groenteboer binnen en dan denk ik, 'dit is het'.

Vaak is het ook het seizoen dat mij inspireert. Als ik langs de aspergevelden loop gaat er bij mij al van alles in mijn hoofd ontstaan over wat ik hier allemaal weer mee kan gaan bereiden. Voornamelijk door het gewoon bezig zijn kom ik op nieuwe ideeën. Maar het zijn ook vaak de gasten die bepalen wat je maakt. Ik loop graag langs de gasten om te horen wat zij graag zouden willen eten buiten onze grote kaart om. Het maakt me in principe niet uit hoe ik aan de ideeën kom, als het er uiteindelijk maar staat.

## Welk gerecht bereidt u het liefst?

Ik bereid graag mooie stukken vlees, maar heb verder niet echt de voorkeur voor een bepaald gerecht. Op het moment dat de gast tevreden is, is ieder gerecht geweldig! Ik haal mijn voldoening uit de reacties van de gasten. Een tevreden gast is als een applaus voor



een artiest. Ik mag ook graag zelf het applaus in ontvangst nemen aan het einde van de avond.

**Wat mag er absoluut niet in uw koelkast ontbreken?**

Vers. Alles wat vers is, niet zozeer één specifiek produkt. Doordat we een eetcafékaart en een restaurantkaart hebben, hebben we een zeer uitgebreide kaart, waardoor ik het hele assortiment nodig heb. Het is voor mij niet zo dat het één niet zonder het ander kan.

**Welk onderdeel van uw beroep fascineert u het meest?**

Mijn 'drive' is de tevreden gast. Het maakt voor mij echt niet uit of iemand een portie saté met een salade besteld of een mooie zeetong. De creativiteit ligt meer in het restaurant. Ik wil kunnen experimenteren en mooi koken. En daar krijg ik hier ruimschoots de kans voor. Het mooie aan het vak is dat elke dag anders is.

**Wat vindt u een vervelende kant aan dit beroep?**

De lange dagen die ik draai en het werken in het weekend zijn voor mij geen enkel probleem. Het is meer mijn omgeving die hier wel eens moeite mee heeft. Mijn werk is mijn hobby, dus ik ben ontzettend graag hier aan het werk. Ik denk dat ik me als chefkok ook nog eens in een luxe positie bevind doordat we voor 70% op zondag gesloten zijn, met uitzondering van de feestdagen.

**Is er een bepaalde persoon in het bijzonder voor wie u wel eens graag zou willen koken?**

Nee, niemand in het speciaal. Een gast is een gast en ik wil elke gast graag tevreden stellen. Ik heb bijvoorbeeld wel ooit in de Amsterdam Arena voor een speciale gelegenheid voor 250 personen mogen koken in de ABA-Club. Dit was wel een geweldige happening, een zeer speciale ervaring.

**Het koksvak krijgt steeds een creatievere inslag. Het gerecht moet niet alleen goed smaken, maar dient tegenwoordig ook kunstig opgediend te worden. In hoeverre vindt u dit belangrijk?**

Ik vind dit wel belangrijk, ja, maar wel als onderdeel van... Een gerecht moet op de eerste plaats goed smaken en daarna is de presentatie de eerste indruk, dus ook erg belangrijk. Ik probeer altijd van alles uit. Met z'n alle kijken we of we weer nieuwe dingen kunnen creëren. Ik ben bijvoorbeeld momenteel bezig met het moloculair koken (El Bulli). Een methode die bijvoorbeeld uitzoekt welke substantie er nodig is om meloen in de vorm van kleine balletjes kaviaar te presenteren. Op het moment dat er druppels meloen liggen in plaats van partjes is de beleving van de gast natuurlijk heel anders. Dit roept vragen op bij de mensen en geeft een erg leuk psychologisch effect. Dit geeft een hele andere draai aan het koken. Ik denk namelijk dat dit de toekomst is.

**Heeft u nog speciale doelstellingen of ambities voor de toekomst?**

Nee, ik wil graag blijven werken zoals ik nu werk. Lekker mijn eigen dingen kunnen doen, waarbij me alle vrijheid gegeven wordt. Als ik bijvoorbeeld een eigen zaak zou hebben, zou ik meer bezig zijn met andere dingen dan met mijn eigen vak, het koken. En dat is nou

juist wat ik zo leuk vind! Een sterren ambitie heb ik ook niet meer. Ik heb bij verschillende restaurants gewerkt die sterren hebben, maar mijn ervaring is dat er meer sterrenjagers komen die komen checken of die sterren nou echt wel verdiend zijn dan mensen die gewoon lekker een avondje komen genieten.

**Wat doet u in uw vrije tijd?**

Als ik niet hoeft te werken spendeer ik absoluut heel graag tijd met mijn gezin. Ik heb een zoontje van vier jaar die natuurlijk veel aandacht vraagt. En verder ben ik stiekem toch nog graag bezig met mijn vak. Door de boeken die ik lees heb ik een grote achtergrond informatie, waardoor ik vaak weer in ontzettend leuke gesprekken terecht kom met gasten.

**Welk beroep zou u nu willen uitoefenen als u dit beroep niet had gekozen?**

Ik doe niets liever dan dit, maar als ik echt iets anders zou moeten doen zou het waarschijnlijk iets met computers zijn. Maar deze keuze vloeit waarschijnlijk ook gewoon voort uit het feit dat ik chefkok ben. Als je in de horeca werkt heb je maar bepaalde uren vrij. Vaak kom je 's nachts pas thuis en ga je niet gezellig met je vrienden bijvoorbeeld even volleyballen. De computer is dan een goede vriend. Op deze manier spendeer ik ook heel wat uurtjes achter de computer en hierdoor is waarschijnlijk deze interesse ontstaan. Verder heb ik ook wel interesse in kunst. Natuurlijk wel weer kunst die gerelateerd is aan koken. Zo vind ik de 16e eeuwse schilder Archimbaldo geweldig. Schilderijen waarbij de hoofden van de personages bestaan uit fruitstukken. Erg fascinerend!

**Aan welke kenmerken moet een goed restaurant volgens u voldoen?**

Gastvrijheid vind ik het allerbelangrijkste! Dan komt de rest volgens mij wel vanzelf.

**Wat maakt een topkok tot een topkok, volgens u?**

Laat ik allereerst voorop stellen dat ik dat niet van mezelf kan zeggen. Maar ik denk dat een topkok creatief moet zijn en zich moet realiseren dat hij/zij niet moet koken wat hij zelf lekker vindt, maar wat de gasten lekker vinden.

**Wat is uw levensmotto?**

Rust kan je redden. Als je in de maanden oktober, november, december 120 couverts per avond mag verzorgen is het handhaven van dit motto erg prettig.

**En na een lange dag hard werken.....?**

Nemen we met het hele team samen gezellig een lekker glaasje wijn of een biertje en neem ik de dag nog eens voor mezelf door. Hierbij kijk ik niet achteruit, maar altijd vooruit en geniet ik weer van de volgende dag die komen gaat!

