

Petr Kunc kookt met wat de Tsjechische grond hem geeft.



Acht kilometer ten noorden van de stad Praag ligt de oudste wijngaard van Tsjechië. De wijngaard, al aanwezig op de heuvels van buitenwijk Troja sinds 1228, behoort toe aan Salabka. Tegenwoordig een van de beste restaurants van Tsjechië, waar gekookt wordt met wat het land hen biedt. Een vermelding in de Michelinids is reeds een feit; chef Petr Kunc is klaar voor een of meerdere sterren.



Restaurant Salabka doet aan de buitenkant nog het meest denken aan een oud vakwerkhuis. Witgepleisterde muren, donker hout en rondom raampjes met metalen roeden. Eenmaal binnen is het interieur verrassend modern. Lichte houten vloeren, wit tafellinnen en zonnige tinten geel, rood en oranje in het interieur. Petr Kunc glimt van trots wanneer hij zijn gasten ontvangt. En dat mag ook wel: het is nog maar enkele jaren geleden dat Salabka een oubollig vergeten oord buiten het levendige centrum van Praag was en aan de rand van een faillissement stond.

“Mijn vrouw Gabriela en ik maakten vier jaar geleden een maandenlange reis door Azië, waarin we ons grondig hebben afgevraagd wat we wilden met onze carrière en onze toekomst”, vertelt Petr Kunc aan een van de tafeltjes met schitterend uitzicht over de eeuwenoude wijngaard. “Ik had kort daarvoor acht jaar lang in Engeland gewerkt en kon eenmaal terug in Tsjechië slecht mijn draai vinden. Ik miste de producten waarmee ik in Engeland had kunnen werken en de creativiteit die ik bij internationale chefs zoals Sergio Herman van Pure C had ervaren. Ik vond het moeilijk om in eigen land op het juiste niveau te koken. Eenmaal thuis werd ik al snel door een headhunter uitgenodigd om eens bij Salabka te komen kijken. De website sprak me niet erg aan, maar mijn vrouw drong aan om toch te gaan kijken. Eenmaal op locatie was ik meteen zeer onder de indruk. Ik heb aangeboden een week te komen koken, om te zien wat we met elkaar zouden kunnen bereiken. Daarna heb ik de eigenaar een week bedenktijd gegeven en hem gewaarschuwd dat ik, mocht ik hun chef worden, de boel flink zou willen opschudden en veranderen. Al de volgende dag werd ik gebeld: ik was aangenomen.”



“Op bepaalde manieren wil ik ‘back to basic’ en afstand nemen van overdaad.”



Signature dish

Petr gooit binnen Salabka vrijwel alles op de schop. Er wordt kritisch gekeken naar het personeel, naar het tafellinnen, naar de uitstraling van het restaurant, het concept en natuurlijk de menukaart. “De vorige chef probeerde ook op hoog niveau te koken, maar bracht eigenlijk niets bijzonders: zeebaars met aardappelen en groente, waarvoor je dan de hoofdprijs moest betalen. Ik vind: als je naar een restaurant gaat, wil je verrast worden. Dan moet het beter en anders zijn dan thuis. Daarom heb ik een heel nieuw menu ingevoerd.”

Een ‘signature dish’ heeft Petr nooit gehad. Wel heeft hij zich na zijn internationale ervaringen uiteindelijk gericht op typisch Tsjechische ingrediënten, die hij lokaal kan verkrijgen. Hieraan geeft hij vervolgens zelf een moderne twist. “Toen ik terugkwam uit Engeland, raakte ik zó gefrustreerd van wat de leveranciers in Tsjechië mij te bieden hadden. Het putte mij uit. Ik kon zelfs de simpelste ingrediënten niet meer krijgen, zoals goede wijnazijn of kookroom. Daar heb ik enorm mee geworsteld, totdat ik uiteindelijk besloot mij over te geven aan wat er hier in het land verkrijgbaar is. Ik koos op meerdere manieren voor ‘down to earth’. Maar dan wilde ik wel alleen het allerbeste, ongeacht de prijs. Prijs moet ondergeschikt zijn aan datgene wat je wilt

maken als chef. Ik heb nu bijvoorbeeld burrata op de kaart staan, die in Praag wordt gemaakt van Tsjechische melk, volledig op Italiaanse wijze. Dat soort producten zoek ik.”

Heel recent heeft Petr besloten niet langer een apart lunchmenu te serveren. Gasten zijn nog steeds welkom voor lunch, maar krijgen dan het menu van de avond voorgeschoteld. “Als je de moeite neemt om de stad uit te gaan en naar Salabka te komen, wil ik dat je de complete beleving ondergaat. Dus niet binnen een uur eten en weer weg. Bovendien besteden we veel tijd aan iedere maand een nieuw lunchmenu verzinnen. Nu hebben we één kaart met acht verschillende gerechten, een aantal amuses en desserts en drie verschillende soorten brood. Het moet genoeg zijn. Op bepaalde manieren wil ik ‘back to basic’ en afstand nemen van overdaad.”

Chef worden

Petr groeit op in een klein dorp 60 kilometer ten zuiden van Praag: Přebram. Wanneer hij als elfjarige jongen dikwijls wekenlang bij zijn zus in Wenen mag logeren, leert hij daar de betere restaurants kennen. “Mijn zus nam me overal mee naartoe en als kind



mocht ik alles kiezen. Er ging op het gebied van eten en drinken een wereld voor mij open. Dus toen mijn moeder aan mij als vijftienjarige vroeg wat ik wilde met mijn leven, zei ik: ik wil chef worden. Het leek mij een te gekke baan, die ik ook met veel reizen zou kunnen combineren. Een perfecte mix!”

Na zijn koksopleiding krijgt Petr al snel internationale kansen. Hij beseft echter dat hij zonder kennis van de Engelse taal niet ver zal komen in het buitenland. “Ik werkte in Praag al veel onder buitenlandse chefs en leerde in de keuken dus de eenvoudige woorden: milk, beef, pigeon, steak. Ik wist dat ik mij verder in het Engels zou moeten bekwamen om een betere chef te kunnen worden.” Petr vertrekt daarom naar Engeland, waar hij uiteindelijk in een groep van vier chefs belandt

die samen met VIP-cateraar Rhubarb de mooiste opdrachten mogen verzorgen. Hij kookt voor sterren als Elton John en modeontwerpers Louis Vuitton, Donna Karan en Valentino, voor gasten op Buckingham Palace, Windsor Castle en Kensington Palace en werkt mee aan de menu's voor de Olympische Spelen in Londen en voor de spelers van voetbalteam Borussia Dortmund. Ook loopt hij stages bij grote chefs als Gordon Ramsay, Sergio Herman, Heston Blumenthal en Nuno Mendes en werkt samen met Michelin-sterrenchefs als Albert Roux, Tom Aikens en Giorgio Locatelli. “Al die ervaringen hebben mij gevormd tot wie ik nu ben”, weet Petr. “Het was elke dag showtime. Iedere keer weer wilden wij laten zien wat we konden, op basis van onze ervaring en creativiteit. Het is in die periode dat ik mijn eigen stijl begon te ontdekken.”



“Ik probeer nog altijd elke dag beter te worden en steeds weer te leren. Dat wil ik ook overdragen aan mijn brigade. Ik eis van hen dat ze de volledige focus hebben en alle onzin achter zich laten: aan het begin van de dienst leveren zij hun mobiele telefoons in en roken doe je maar buiten werktijd. Ze moeten discipline hebben, anders kunnen ze beter vertrekken. Ik zie mezelf als een trainer, een coach. In drie jaar tijd heb ik de gehele keukenbrigade al bijna driemaal volledig vervangen. We zijn nu vier dagen per week geopend, zodat ik met één team kan werken. Misschien moet je een beetje gek zijn om met mij te kunnen werken. Ik wil alleen het allerbeste, van iedereen. Alles moet ‘fucking perfect’ zijn: tot aan de kleinste kruiden op het bord. Álles.”

Communisme

Tsjechië staat niet bekend om een excellente keuken. Veertig jaar communisme heeft ook op de lokale menukaarten zijn sporen nagelaten. “Er zijn nog steeds restaurants in Praag, die schnitzels met aardappelpuree serveren voor een paar euro”, zegt Petr minachtend. “Tsjechen hebben vanwege de armoede ook geleerd grote pannen voor hele gezinnen te koken: goed gevulde soepen en goulash. Rijst en pasta hebben we

lange tijd niet gekend. En dat terwijl de Tsjechische keuken van oorsprong veel op de Franse keuken leek. Vóór de Eerste Wereldoorlog serveerden we groenten en aardappelen en hadden bijvoorbeeld lokale rivierkreeftjes en uitstekend varkensvlees.”

Petr geeft inmiddels zijn eigen, nuchtere draai aan lokale ingrediënten. Hij serveert onder andere kaviaar, asperges en pistachemayonaise. “Het is mijn grootste uitdaging om nieuwe ingrediënten in eigen land te vinden. Dat aanbod aan producten probeer ik uit te breiden via lokale leveranciers. Zo nu en dan sta ik



“Alles moet perfect zijn: tot aan de kleinste kruiden op het bord. Álles.”



“Het is mijn grootste uitdaging om nieuwe ingrediënten in eigen land te vinden.”

letterlijk zelf met mijn voeten in de klei: ik bezoek producenten of werk mee in een productieproces.” Hij pakt zijn telefoon erbij, laat zien dat vrijwel zijn gehele fotoalbum bestaat uit foodfoto's. “Instagram heeft veel chefs beter gemaakt, maar dat je iets ziet en kent, betekent nog niet dat je het ook kunt maken of ermee kunt werken. Het gaat erom dat je nieuwsgierig en leergierig blijft.”

Michelin

Na een felle (interne) strijd met de producenten en voorraden van zijn vaderland, is Petr Kunc eindelijk daar waar hij wil zijn. Nu rest er nog één droom: een Michelinster voor Salabka. “Wat we hier doen, is toch niet slecht? We blijven iedere dag leren en onszelf verbeteren om te vechten voor die Michelinster. Ik sta met beide voeten op de grond, maar ik ben er ook klaar voor. En ik ben eindelijk gelukkig. Ik ben Petr Kunc en ik ga voorlopig nergens heen. Wat bij Salabka op het menu staat, bepaal ik helemaal zelf. Ik groei in mijn eigen stijl.”

Salabka

Salabka, 8 kilometer van het centrum van de stad Praag, is méér dan een restaurant. Naast het restaurant ligt de grootste wijngaard van Praag, die open is voor publiek. Je hebt er een prachtig uitzicht over de stad en er is een destilleerderij en wijnhandel bij gevestigd. Er worden in Salabka circa 10.000 flessen wijn per jaar gebotteld. Ook bevinden zich bij Salabka zes appartementen met namen van kruiden als lavendel en rozemarijn of van de druiven die in de wijngaard groeien, zoals Pinot Noir of Riesling.

Salabka Praha
K Bohnicím 2
171 00 Praha 7
Tsjechië

www.salabka.cz

