

Biografie

“Ik heb de juiste leermeesters gehad, waardoor ik altijd het maximale uit mezelf haalde en zo hoog mogelijk scoorde”



Interesse voor koken en bakken zat er al vroeg in bij Björn. Van kleins af aan zat hij al op het aanrecht om samen met zijn moeder in de pannen te roeren. Naarmate hij ouder werd begon hij zich steeds meer te interesseren in het koksvak. Tijdens de middelbare school besloot hij daarom mee te doen aan een masterclass op de Horecava 2013. Deze masterclass werd verzorgd door SVH Meesterkok Luc Kusters, die sinds 2010 samen met SVH Meestergastheer Xavier Giesen eigenaar is van Bolenius Restaurant* in Amsterdam. Het bijwonen van deze masterclass zou leiden tot een belangrijk stap in Björn zijn culinaire carrière. “Aan het eind van de masterclass bood Luc mij een stageplek aan in zijn keuken van Bolenius Restaurant*. Ik heb hier vervolgens vier weken stage gelopen en daarna werd het een bijbaan. In september ben ik toen begonnen met de niveau 2 opleiding Kok aan het ROC van Amsterdam, met ook Bolenius* als leerbedrijf.”

Na tweeënhalfjaar ging Björn door naar restaurant Da Vinci* in Maasbracht, dat onder leiding staat van SVH Meesterkok Margo Reuten en haar man, SVH Meestergastheer Petro Kools. Hij wilde echter door met leren en nam deel aan de Sterklas, een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkoks en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Restaurant Bord'Eau* was hierbij zijn leerbedrijf. “Ik koos voor de Sterklas omdat ik graag wilde doorleren. Ik heb de juiste leermeesters gehad waardoor ik altijd het maximale uit mezelf haalde en zo hoog mogelijk scoorde. De opleiding heb ik succesvol doorlopen en daarbij ook de titel SVH Gezel Meesterkok behaald.”

Na het behalen van de titel SVH Gezel Meesterkok verhuisde Björn naar Angerlo, waar zijn ouders inmiddels een Bed & Breakfast waren gestart. Iets verder hier vandaan vond hij vervolgens werk, bij Grand-café 'Het Arsenal 1309' in Doesburg. "Hier zochten ze een chef voor in de keuken en ik zag dit als een mooie uitdaging om mezelf naast het koken meer te gaan specialiseren in het aansturen van een keukenteam en daarbij de grotere verantwoordelijkheden op me te nemen."

Tegenwoordig is Björn nog steeds werkzaam bij 'Het Arsenal 1309'. Voor hem is dit nu het ultieme leermoment om door te groeien tot ervaren chef-kok. Ook krijgt hij nu zelf leerlingen en wil hen graag zo veel mogelijk kennis meegeven en daarbij zijn passie voor het vak overbrengen. Of hij voor de uiteindelijke titel SVH Meesterkok zal opgaan weet hij niet zeker, omdat hij nu nog niet weet waar hij over een paar jaar zal staan. De titel SVH Meesterkok uitsluiten doet Björn in ieder geval niet. "Mocht de mogelijkheid er komen voor aanpassingen en de grote stap, dan heeft Doesburg er straks een SVH Meesterkok bij!"