

Biografie

“Ik wilde vroeger architect worden”



In tegenstelling tot veel andere SVH Gezel Meesterkokks wist Sabri niet gelijk dat zijn toekomst in het koksvak lag. “Ik wilde vroeger altijd architect worden en was gefascineerd door gebouwen, bruggen en wegen. In mijn laatste jaar op de middelbare school besloot ik me daarom in te schrijven voor de opleiding Middenkaderfunctionaris bouw en infrastructuur. Gedurende de opleiding merkte ik echter dat ik niet kon meedraaien met de rest van de klas, omdat de stof te moeilijk was. Ik ben toen met deze opleiding gestopt en heb vervolgens een beroepskeuzetest gedaan. Hier kwam uit dat de hotelschool iets voor mij zou zijn, dus dit ben ik toen gaan doen.”

Tijdens het eerste jaar van zijn opleiding deed Sabri ervaring op met werken in een restaurant en hotel. Gedurende het tweede jaar raakte hij bekend met werken in de keuken. Hier had hij het zo naar zijn zin dat hij na de hotelschool besloot de kokopleiding te gaan volgen. “Tijdens de kokopleiding werkte ik in het begin bij een klein restaurant. Al snel kwam ik erachter dat ik meer ambachtelijk wilde leren koken. Na een lange zoektocht kreeg ik de kans om voor SVH Meesterkok Albert Kooy te werken in restaurant Wannee. Hier heb

ik gedurende twee jaar ontzettend veel geleerd en kennisgemaakt met de Dutch Cuisine, waarvan Albert Kooy de vijf principes heeft ontwikkeld. Ook ben ik door meneer Kooy in aanraking gekomen met de Sterklas, aangezien hij een van de oprichters is van deze opleiding. Na mijn niveau 2 koksopleiding te hebben afgerond, besloot ik toen deel te nemen aan de Sterklas.”

De Sterklas is een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkokken en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Tijdens zijn eerste jaar werkte Sabri bij Tuindorphotel & Restaurant 't Lansink* in Hengelo, in de keuken van SVH Meesterkok Lars van Galen. Hierna verhuisde hij naar het noorden om te gaan werken in de keuken van Landgoed Lauswolt, waar onder andere restaurant De Heeren van Harinxma* is gevestigd. Hier werkte hij onder leiding van chef-kok Arjan Bisschop.

Na het succesvol afronden van de Sterklas mag Sabri zich met trots SVH Gezel Meesterkok noemen. Momenteel is hij werkzaam als sous-chef bij Landgoed De Wilmersberg en is gefocust op deze nieuwe functie. “Mijn uitdaging ligt nu bij Landgoed De Wilmersberg. De meest logische stap in de toekomst zou zijn om chef-kok te worden. Of ik ook voor de titel SVH Meesterkok wil opgaan weet ik nog niet. Mijn pad is volledig open en ik sluit niks uit. De tijd zal het leren.”