

Biografie

“Een eigen restaurant openen is mijn grootste droom”



Tolunay groeide op met veel smaken uit verschillende culturen en wist altijd al dat hij kok wilde worden. Hij nam deel aan de Sterklas, een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkoks en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Tijdens deze opleiding deed hij veel ervaring op bij verschillende restaurants. “In het begin van de Sterklas ben ik werkzaam geweest bij restaurant Ratatouille Food & Wine* in Haarlem, van chef-kok Jozua Jaring. Jozua heeft mij destijds veel geleerd over de Franse technieken en klassieke smaken. In mijn tweede leerjaar wilde ik het graag nog hogerop zoeken en mezelf meer uitdagen. Ik ben toen terecht gekomen bij restaurant Aan de Poel** in Amstelveen. Momenteel ben ik hier nog steeds werkzaam en krijg ik van mijn chef Stefan van Sprang de mogelijkheid om mijn skills steeds verder te ontwikkelen.”

Ook kreeg Tolunay gedurende zijn tijd bij de Sterklas de mogelijkheid om samen met twee andere jongens van de opleiding mee te doen aan de wedstrijd *Future Talents*, een jaarlijkse competitie waarin teams van zowel de witte als zwarte brigade parallel aan elkaar deelnemen en hun talent tonen op het gebied van gastronomie en gastvrijheid. Ze behaalden uiteindelijk de 2^e plek.

Met het succesvol afronden van de Sterklas behaalde Tolunay de titel SVH Gezel Meesterkok. Hij ziet het behalen van deze titel als een mooie kans en een stap in de richting naar de uiteindelijke Meestertitel. Verder hoopt Tolunay in de toekomst nog meer ervaring op te doen bij verschillende restaurants en parties. Ook droomt hij van een eigen zaak. “Het is

en blijft mijn grootste droom om later een eigen restaurant te kunnen openen dat succesvol zal zijn. Daarnaast kijk ik ernaar uit om uiteindelijk te mogen opgaan voor de titel SVH Meesterkok, dit lijkt mij een ontzettende eer. Ik hoop dat mijn kennis en ervaring dan een inspiratiebron zullen zijn voor de nieuwe generatie koks!"