

Biografie

“Ik wilde meer. Meer verdieping, techniek en kennis”



Na zes jaar actief te zijn geweest als uitvoerend muzikant was Ward de Graaf op zoek naar een nieuwe uitdaging. In de horeca had hij al verschillende bijbaantjes gehad en het harde werken en de structuur in de keuken spraken hem daarbij altijd erg aan. De keuze was daarom snel gemaakt en zodoende rolde hij het koksvak in.

“Ik ben begonnen bij Eetcafé De Boerderij. Hier gaven we met gemak 150 couverts op een avond mee en hier heb ik echt leren knallen en met tijdsdruk leren omgaan. De schoonheid en rust van het eiland was ook een fijne bijkomstigheid. Daarna wilde ik meer, meer verdieping, techniek en kennis.”

Zijn liefde voor de Franse keuken bracht Ward toen bij restaurant de Hinde in Hindelopen. Na een jaar kreeg hij vervolgens een aanbieding van Willem Schaafsma, eigenaar en chef-kok van restaurant Eindeloos in Leeuwarden. “Restaurant Eindeloos is een begrip in het noorden. Hier heb ik alle kneepjes van het vak geleerd. Ook heb ik geleerd om de regio, het seizoen en de producten als uitgangspunt te nemen.” Ward is nog altijd werkzaam bij

restaurant Eindeloos, maar inmiddels als keukenchef. Hij is daarmee verantwoordelijk voor alles dat uit de keuken komt.

Naar eigen zeggen heeft Ward altijd al het hoogst haalbare willen behalen binnen zijn vakgebied. Hij volgde de Sterklas, een initiatief van de Nederlandse SVH Meesterkok en al ruim twintig jaar de hoogste culinaire vakopleiding in Nederland. Deze opleiding heeft hij succesvol doorlopen en ook ging hij op voor de titel SVH Gezel Meesterkok die hij onlangs behaalde.

In de toekomst lijkt het Ward mooi om een eigen zaak te openen. “Dit wordt een zaak waar ik gewoon lekker kan koken. Geen sterrenzaak, maar een plek waar onder het genot van een lokaal gebrouwen biertje of een goed glas wijn een daghap of 5-gangendiner wordt geserveerd. Ambacht, de regio en het seizoen staan hierin centraal.”

Het opgaan voor de titel SVH Meesterkok is op dit moment nog geen wens van Ward, maar ook een mooi streven voor de toekomst.