

# MUNCHIES

## Een Groninger en een Japanner runnen samen het beste Japanse restaurant van het Noorden

14.10.2016 / 6:56 am DOOR WILBERT VAN DE KAMP



Het klinkt als het begin van een flauwe mop: Een Japanner en een Groninger beginnen samen een restaurant. Maar hoe kwamen Franck Tieben (45) uit Musselkanaal en Ryoji Kojima (41) uit Tokio erop om samen Hanasato, het beste Japanse restaurant in Groningen te openen? Ik ging bij ze langs voor een gesprek over authentiek Japans eten, wildplukken als Randstad-trend en all-you-can-eat sushirestaurants.

### MUNCHIES: Wat hebben jullie voor restaurant?

**Franck Tieben:** Een traditioneel Japans restaurant van hoge kwaliteit. Zeg maar dat we na Okura de beste zijn, we moeten een beetje bescheiden blijven.

### Franck, wat deed jij hiervoor?

Ik ben geboren in Musselkanaal, een klein dorp in de provincie Groningen. Daarna heb ik op een hoop plekken gewerkt. Ik werkte een tijd in de Verenigde Staten, bij de Horseshoe Bay Country Club, het enige restaurant met een privélandingsbaan voor een Boeing 737. Dat is nu zo'n twintig jaar geleden. Daarna zwaaide ik een tijdje de scepter in de keukens van Disneyland Florida, en mocht ik in het hotel van Disneyland Parijs de keukens starten. Daar heb ik vijf jaar gewoond en gewerkt. Omdat ik nog niet genoeg van de wereld gezien had, ging ik op een cruiseschip werken, en daar kwam ik Ryoji tegen.



### Ryoji, wat is jouw verhaal?

**Ryoji Kojima:** Ik heb in Japan Taalwetenschappen gestudeerd, maar het koken bleef trekken. Mijn moeder werkte ook altijd in de keuken. Toen ik het eenmaal had geprobeerd, wilde ik het blijven doen. Ik zag dat er op allerlei plekken gezegd werd dat er Japans gekookt werd, maar écht Japans was het niet.

### Wat is Japans eten dan?

**Ryoji:** Ja, dat is een moeilijke vraag. Japan is te vergelijken met de afstand tussen Amsterdam en Caïro. Daarover zeggen wat de keuken is, is ook niet te doen. Wat het in ieder geval niet is, zijn die all-you-can-eat sushirestaurants. Sushi is ook maar een onderdeel van het Japanse menu. Het is hetzelfde als over Italiaans eten zeggen dat het alleen maar pizza is. Een Japans restaurant kan je niet in het groot uitvoeren. Je werkt met rauwe vis, rauw vlees en enorm complexe bereidingen. Sterrenrestaurants in Japan hebben vaak niet meer dan acht tafels.

### Jullie leerden elkaar kennen op een cruiseschip. Hoe ging dat?

**Ryoji:** Op gegeven moment kwam ik in Australië terecht, want ik wilde verder kijken dan alleen Japan. Daar zag ik in de krant een advertentie op postzegelformaat: wil je werken op een cruiseschip? Meld je hier aan. Ik solliciteerde gelijk, en daar kwam ik Franck tegen.

**Franck:** Wij werkten allebei op dat cruiseschip. Ik stuurde alle keukens aan. Op zo'n boot kook je voor 2200 gasten en 850 man bemanning. Elke dag 12.000 maaltijden. En alles moet mee op de boot. De koks waren vaak Filipijnen, het bedienend personeel Indonesisch. Als de rijst op was, had je voor dat je het wist een rel aan boord. Ik kan me zelfs een keer herinneren dat we noodgedwongen ergens de haven in moesten om rijst te kopen. Ryoji en ik kwamen elkaar daar tegen - hij kookte in het Japanse restaurant - en we deelden een droom: ons eigen restaurant, op hoog niveau. In 2010 zijn we allebei gestopt met varen, en hebben we een Japans restaurant in Groningen geopend.

### Gaat het makkelijk, als Japanner en Nederlander samen werken?

**Franck:** Dat is allemaal niet zo ingewikkeld, we zijn goed op elkaar afgestemd, en we werken allebei netjes. Overdag koken we samen. Als de gasten komen, sta ik vooral in de zaak, of met Ryoji in de keuken. Maar hij is wel echt de baas in de keuken, want als het op Japans eten koken aankomt is hij nou eenmaal een betere kok.

### Wat voor gerechten serveren jullie?

**Ryoji:** Onze stijl is washoku, de traditionele Japanse keuken. Sushi is bij ons maar een klein onderdeel van het menu. We serveren sashimi, maar waar echt speciaal in zijn, is onze shabu shabu: het razendsnel garen van dungseden vlees, zeevruchten en groenten in een bouillon met kombu. Dat eet je aan tafel, met een pan bouillon erbij. Ondertussen zie je dat in de rest van Nederland ook al her en der langzaam verschijnen.

### Liep het vanaf het begin storm in jullie zaak?

**Franck:** Nee. We openden in december 2010, drie dagen voor kerst. We hadden het hele pand verbouwd, het was een compleet uitgewoond café. We waren zo blij toen we open konden! Maar de mensen begrepen het niet in het begin. Veel mensen denken dat Japans babi pangang is, of zoiets.

Een bijzonder moment was de avond dat de chef-kok van Onder de Linden kwam eten. Hij stelde zich voor, ik kreeg bijna een hartaanval. Als dat maar goed komt, dacht ik. Hij was laaiend enthousiast, en hij nodigde zijn vrienden uit om bij ons te komen eten.

**Ryoji:** Het eerste jaar was tachtig procent van onze bezoekers buitenlander, of Nederlanders die in Japan waren geweest. De grote verandering kwam exact een jaar later, toen het Dagblad van het Noorden de beste recensie van 2011 over ons schreef. Ik krijg nog kippenvel als ik het lees.

**Franck:** De krant kwam uit, en een buurman gooide hem bij ons door de bus. Ik wist niet wat me overkwam. De telefoon stond vanaf toen roodgloeiend. Dankzij die recensie zitten we nog steeds elk weekend vol, en doordeweeks vaak ook.

### Serveren jullie alleen sake, of ook wijn?

**Franck:** Allebei. We hebben veel verschillende sake, maar mensen denken dat sake niet zo bijzonder is. Een soort wodka of zo. Maar sake heeft echt een bijzondere smaak, en past zeker bij voorgerechten heel mooi bij ons eten. Daarnaast serveren we ook wijn, omdat als je de goede kiest, dat ook goed bij het eten past.

### Wat voor mensen zitten er allemaal bij jullie in de zaak?

**Franck:** Van alles en nog wat. Groningers weten ons tegenwoordig ook te vinden, maar ook bijzondere gasten.

**Ryoji:** Ja, de directeur van Mitsubishi en de ambassadeur van Japan. Ik nam de telefoon op, hoorde dat de ambassadeur bij ons wilde eten en was zo verbaasd. Ik vroeg: "Bent u wel zeker dat u het juiste restaurant aan de lijn hebt?"

We vertelden het aan onze buurvrouw, maar ze geloofde er helemaal niks van. Nou, 's avonds kwam de grootste Lexus die we ooit hebben gezien voorgereiden. Zo zie je maar weer: veel mensen denken dat Groningen ver weg is, maar het valt best mee!

**F:** Welk Franse restaurant in Groningen kan zeggen dat ze de Franse ambassadeur en de directeur van Citroën op bezoek hebben gehad? Daar zijn we best wel trots op!

### Wat vinden jullie als Groningers van de horeca in de rest van het land?

**Ryoji:** Mensen houden zich teveel bezig met trends.

**Franck:** Ja, ik las gisteren zo'n horecablaadje, en dat gaat dan over chefs die de natuur in gaan en in het bos dingen gaan plukken. Wij doen dat al jaren. Alles wat je qua garnering op het bord ziet komt uit het bos of uit eigen tuin. Denk je dat al die mensen die nu het bos in gaan dat ook blijven doen als het regent, of als het koud is? Ik denk het niet. Kies voor iets speciaals, en blijf dat doen. Wij blijven dat ook doen, hier in het Noorden.