



Harry Visbeen

Mijn passie voor het koken heb ik van huis uit meegekregen. In het gezin waarin ik opgroeide was eten een favoriet gespreksonderwerp. Bovendien stond iedereen zonder tegenzin zelf in de keuken. Het heeft er indirect toe geleid, dat ik voor de opleiding heb gekozen aan de Hogere Hotelschool in Den Haag.

Management vond ik leuk, het creëren van gerechten nog veel leuker. Daarom ben ik de koksweg ingeslagen en na ervaring te hebben opgedaan bij Kasteel Doorwerth, Hotel des Indes en Restaurant Katseveer in Zeeland ben ik in 1987 aan het Groenewegje in Den Haag voor mijzelf begonnen. De combinatie ondernemerschap-kok was uitdagend en niet altijd even gemakkelijk. Maar ik heb het al die jaren met plezier gedaan. Het leidde zelfs tot een Michelinster in 1994, die ik negen jaar heb gehad in ons vroegere restaurant 't Ganzenest.

Als chef-kok/eigenaar ben je ondernemer in hart en nieren. Er komt veel op je af; soms word je geëld. Maar de voldoening die er tegenover staat vergoedt veel, zo niet alles. Fysieke problemen noopten mij ertoe in 2007 met mijn eigen zaak te stoppen en me vervolgens te gaan inzetten voor ROC Mondriaan (2011), waar ik al weer vijf jaar met veel plezier diverse praktijklessen koken verzorg. Ik vind het belangrijk mijn expertise en vakmanschap over te brengen op de jeugd. Het zou zonde zijn als die verloren zouden gaan.

