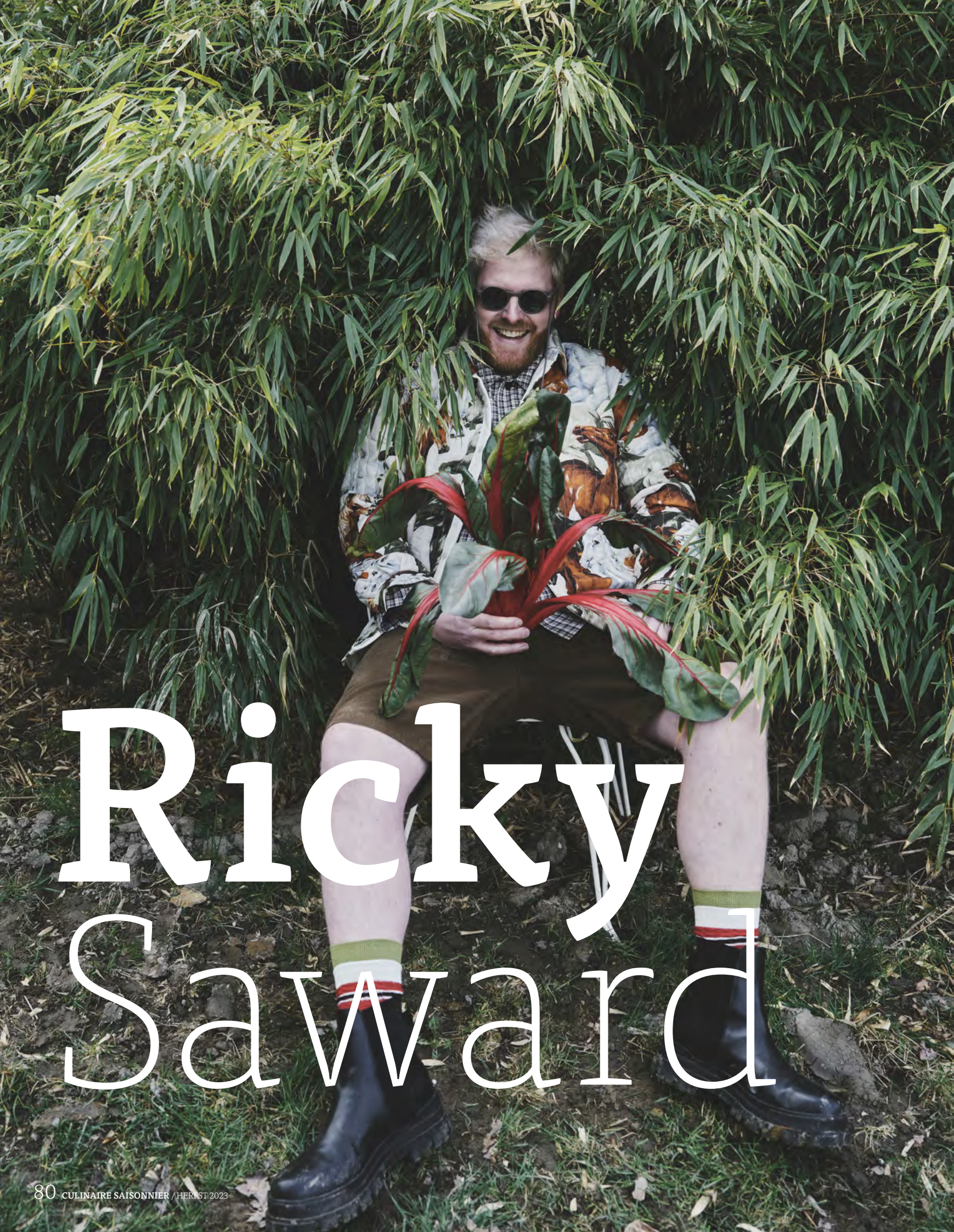




Ricky Saward

Grondlegger van de plantaardige keuken

Wellicht dat enkelen van u hem nog niet kennen, maar Ricky is de eerste die in Duitsland met Restaurant Seven Swans in Frankfurt het roer drastisch omgooide en een volledig plantaardige keuken ging voeren. Hoe het zover kwam leest u in volgend indrukwekkend verhaal.

Ricky is geboren en opgegroeid in Borken, vlak bij de Nederlandse grens. Opgegroeid in een burgerlijke en goede omgeving als jongste van 4 kinderen. Koken stond wel centraal in huis net als goed eten, maar niemand die affiniteit had met de gastronomie. School bleek een lijdensweg voor Ricky, niet omdat hij het niet kon, maar gewoon omdat de stof die die hij tot zich moest nemen hem geen plezier gaf en hij het nut niet zag hoe in te zetten voor zijn toekomst. “Zo ben ik nu nog. Als het me geen plezier geeft, doe ik het gewoon niet. Het praktische deel van mijn schoolopleiding vond ik veel interessanter. Mijn buurman was destijds kok op een schip en was 2 maal per jaar onderweg op een schip om volgens hem veel geld te verdienen. Dat trok me wel met mijn 16 jaar. Jamie Oliver zag ik in die tijd ook al als een voorbeeld met zijn frisse en verse keuken. Ik besloot dus kok te worden en mijn eerste job was als hulpje in een bejaardenhuis. Een uitdaging was het niet maar het team en het werk vond ik wel relaxed. Het was tenslotte handwerk en dat was zonder twijfel wat ik wilde met mijn leven. Ik houd van het creëren van een rauw materiaal naar iets moois. Uiteindelijk werd ik wel serieus met mijn vak en deed ik de koksopleiding in Aarhaus. Voor mijn gevoel nu was het te weinig praktijk en heeft me de school te weinig gebracht.

Natuurlijk zijn er korte stages waar je van alles kunt leren, maar was het ook een tijd waar je als stagiaire niet altijd netjes werd behandeld. Ik heb het echter volbracht en deed veel aan kookwedstrijden mee om me met anderen te meten en te kijken hoe goed ik nu was. Ik vind dat competitie-element echt geweldig en wilde me meten met gasten die in sterrenzaken werkten. Na 3 jaar was ik klaar met school, ik was 18 jaar en besloot ook gelijk uit huis te gaan. Ik wilde het buitenland zien, het avontuur opzoeken, maar het belangrijkste was zelfstandig en volwassen worden.”

De volgende fase

Hij kwam in wenen terecht en regelde alles voor een zelfstandig bestaan. Het deed hem goed deze volwassen beslissingen te kunnen nemen en zijn eerste job vond hij bij het Hilton. Hij doorliep er alle outlets in twee jaar om erachter te komen welke kant hij nou op wilde. De outlets die hem ongelukkig maakten waren er te over, maar via Hilton kreeg hij de kans om de wereld te kunnen zien. “Dat waren mooie voordelen, het werk was niks, die ik ook veelvuldig heb gebruikt. Je had ook de mogelijkheid om binnen Hilton bij andere Hiltons te solliciteren en ik besloot meerder tropische bestemmingen en Sydney aan te vinken. Kans van slagen, werd me al

gezegd, zou het bijna niet hebben, maar na enkele dagen had Sydney gereageerd en die wilden me graag hebben. Een unicum voor Hilton en ik moest me er al binnen 3 dagen melden. Ik weet niet hoe, maar dat is me gelukt. Binnen 3 dagen was ik aan het werk, maar niet waar ik gedacht had. Ik dacht dat ik weer burgers moest flippen en sandwiches moest maken. Maar hoe anders was het toen ik daar was. Direct tegenover Het Queen Victoria Building had het Hilton een fine dining restaurant geopend, Glass Brasserie met Chef Lucas Mangan. Het zou het meest intensieve en zwaarste jaar van mijn even worden met een ontzettend talentvolle chef. Hij was een echte klootzak, maar heeft me zo ontzettend veel geleerd, dat zal ik nooit vergeten en ik zou het zo weer doen. Mijn karakter dwingt me om het steeds beter te doen en ook in Glass Brasserie deed ik dat en solliciteerde ik als chef de partie. Dat had ik nog nooit gedaan. Wat je wel merkt is dat je als kok in Australië echt aanzien geniet. Als we op stap gingen hoefden we nooit te betalen, that blew my mind, maar deed mijn zelfvertrouwen echt goed. Na 3 maanden kreeg ik echter een gesprek met de chef. Het ging minder goed als ik dacht en ik kreeg mijn laatste kans. Dat was mijn wake up call en ik wilde hem bewijzen dat ik ging vergissing was. Ik was er altijd als eerste



en ging altijd als laatste weg om te bewijzen dat ik niet de zwakste schakel was. Toen ik wegging kreeg ik zijn kookboek en daar had hij in geschreven hoe trots hij op me was. Ook nu hebben we nog regelmatig contact. Je moet gewoon hard werken als je wat wil bereiken." Na dat jaar heeft hij met zijn vriendin nog even gereisd en kwam hij uiteindelijk terug naar Duitsland waar ze ook nog een half jaar niks hebben gedaan. De vader van mijn toenmalige vriendin wilde dat ze gingen koken op zijn wijndomein in Zuid Afrika,

maar met mijn 22 jaar voelde hij zich daar niet klaar voor. Uiteindelijk kreeg zijn toenmalige vriendin een goede job in Frankfurt en verhuisden ze naar Frankfurt. Ricky werd Chef Tournant in een fine dining restaurant. "De relatie hield geen stand, zij ging weg uit Frankfurt, maar ik bleef."

De derde episode

Hij schreef in zijn leven 6 sollicitatiebrieven, maar werd steeds afgewezen. "Alle jobs die ik in mijn leven heb gehad heb ik door toeval

gekregen. In die tijd deed ik mee aan een wedstrijd met Nieuw Zeelands hertevlees die ik ook won. Ik won daarmee een reis naar Nieuw Zeeland en kon daar stages lopen in 3 verschillende restaurants. Mijn toenmalige chef wilde me eigenlijk niet laten gaan, liet me de keuze gaan of ontslag en heb toen zelf ontslag genomen. De reis met al die ervaringen die ik kon opdoen waren zo belangrijk voor me dat ik het wel moest. Toen ik terugkwam deed ik eerst een tijdje niks waarna ik sous chef werd bij Die Alte Oper, ik was toen 23 jaar. Ik vond het interessant om die positie te hebben, de keuken stelde weinig voor. Ik bleef er twee jaar, kreeg nog twee motorongelukken die me weer even stillegden carrière technisch. Van daar ging ik werken in een bistro, probeerde mijn jeugd weer wat in te halen en feestte zonder einde. Dat was een fase dat ik mezelf echt even kwijt was en veel shit bouwde. Een zwarte fase in mijn leven. Ik kreeg in die tijd een telefoontje van Seven Swans, de chef was even buiten spel, zou weer terugkomen, maar ik moest de keuken gaan leiden. Het was in die tijd al een vegetarische keuken en stortte me in een onbekend avontuur. Uiteindelijk bleek de chef definitief niet meer terug te komen en moest ik de kar blijven trekken. Over Michelin sterren wist ik helemaal niets. Het hield me niet bezig, ook nu nog niet. In die tijd liet ik me niet gek maken en kookte uit het hart en dat was uiteindelijk ook de juiste keuze ook al was mijn eigen kaart toentertijd in mijn ogen echt een gruwel. De keuken was zo puristisch en eenvoudig dat het door het grote publiek niet werd geaccepteerd. Het product werd zo puur en in alle eenvoud gepresenteerd dat het in Berlijn een gigantisch succes zou zijn, maar Frankfurt slikte het niet. We moesten het concept helaas aanpassen aan de wensen van de gasten, dat viel me zwaar want ik moest mijn handschrift als kok loslaten. Onze filosofie sloeg helaas niet aan. De sterrengastronomie is een grote copy-paste wedstrijd zonder duidelijke signaturen. Dat stoort me mateloos, maar een eigen signatuur is wel iets waar ik naartoe wil. Ik wil gerechten maken die ik nog nooit gezien heb.

De laatste fase

In 2019 was Seven Swans ten dode opgeschreven en de investeerder wilde ermee ophouden. Ricky kreeg nog tot einde jaar en kon met het restaurant doen wat hij wilde, hij mocht helemaal losgaan. "Na twee dagen belde ik hem op met de mededeling dat ik totaal vegan wilde gaan. Hij verklaarde me voor gek.



We communiceerden niks en gingen er gewoon mee aan het werk. Reacties bleven uit en toen hadden we het idee dat we op de goede weg zaten. Na een paar maanden hebben we het wereldkundig gemaakt en kregen we de duurzaamheidsprijs van Michelin en volgde het jaar daarop de Groene Ster. We waren de eerste en enige ter wereld in die tijd die de duurzaamheidsprijs van Michelin hadden ontvangen. Toen volgde Corona en de aandacht rondom de prijs bleef een beetje uit. Wij waren het eerste vegan sterrenrestaurant in de wereld in tegenstelling wat er in de internationale pers heeft gestaan over collega's van ons in Frankrijk. Dat we die waardering niet kregen stak me wel een beetje. Nu is de gastronomie gelukkig zo ver dat vegan ook echt geaccepteerd is en dat het als een volwassen keuken wordt gezien. Daar hebben we hard aan gewerkt en wij krijgen gelukkig ok inmiddels de waardering die we nodig hebben. Hoe anders kan het zijn als ik nu kijk. Een restaurant dat op een haar na dood was en nu maanden van tevoren volgeboekt is. Ik ben blij dat ons soort



keukens nu ook de waardering krijgen die we verdienen en werken wij hard aan nog meer en grotere successen. Wel ben ik nu zover dat ik het voor mezelf en het team doe. De prijzen en onderscheidingen die we nu nog krijgen en al hebben staan voor het team, de verliezen en alles wat we opgeofferd hebben. Het is een bevestiging, maar ik hang het niet thuis aan de muur. Het team is belangrijk voor me en hen wil ik graag de waardering geven die ze verdienen. Een schouderklop of een compliment doet veel met hen en sterkt het team in het geloof dat we op de goede weg zijn. De jacht op onderscheidingen en de prijs geeft me reden om hen te prijzen voor hun werk. Ik ben over het algemeen streng en niet makkelijk in de omgang. Op die momenten dat we wat winnen kan ik mijn waardering naar hun zichtbaar tonen.”

📍 **SEVEN SWANS**

Mainkai 4, 60311

Frankfurt am Main – Duitsland

www.sevenswans.de





Kool wrap

Voor 10 personen: 1 witte kool, 2 spitskolen, 400 g spruitjes, 200 g zuurkool, 2 dl groentenbouillon, 20 g mierikswortel, 30 blaadjes zuring, koolzaadolie, zout.

Verwijder voor de koolchips de bladeren van de witte kool. Snijd de stengel van de bladeren. Besprenkel de bladeren vervolgens met olie en breng op smaak met zout. Verdeel het mengsel over twee lagen bakpapier en verzwaar het met een bakplaat. Laat ongeveer zes uur op kamertemperatuur staan. Droog de afgewerkte bladeren vervolgens een nacht in de oven op 55°C. Gaar voor de spitskoolrolletjes de spitskool gedurende 50 minuten op 220°C in een heteluchtoven. Laat afkoelen. Verwijder vervolgens de zwarte buitenste bladeren. Maak de binnenste bladeren voorzichtig los. Verdeel de spruitjescrème en de uitgeperste zuurkool royaal over de afzonderlijke blaadjes en rol ze op. Een sushimatje is hiervoor ideaal. Verwijder voor de spruitencrème de buitenste bladeren en de steel van de spruitjes. Blancheer de spruitjes in kokend water tot ze zacht zijn en spoel ze af met ijswater. Laat goed uitlekken en bak in olie zonder kleuren. Vul aan met bouillon en breng aan de kook. Mix alles fijn in de blender. Breng op smaak met zout. Pers voor de zuurkoolbouillon de zuurkool uit en vang het sap op. Kook het sap tot het dikker wordt. Indien nodig op smaak brengen. Zet de spitskoolrol rechtop. Lepel een beetje zuurkool op de rol. Besprenkel met de zuurkoolbouillon. Rasp de mierikswortel over de broodjes. Leg de witte koolchips op de zijkant van de rol. Garneer met zuring en serveer.

S
SEVEN
SWANS


CHEFS CLUB
we're smart