Moshik

Hij heeft een van de beste restaurants van het land, maar de van oorsprong Israëlische chefkok Moshik Roth blijft bescheiden:

‘Het gaat om smaak, niet om show’

TEKST **SARA MADOU** BEELD **&MOSHIK**

Aan de Oosterdokskade ligt &moshik zo centraal in Amsterdam als je het kunt hebben, zo’n beetje naast het Centraal Station. Aan de grote ramen aan de voorkant trekken colonnes toeristen voorbij, met een pizzapunt of Starbucks-koffie in hun handen. Een heel contrast met het restaurant van Moshik Roth, dat zich verdekt op lijkt te stellen: geen schreeuwerige belettering op het pand, een subtiel aanwezige voordeur die je bijna voorbij zou lopen. De ruimte zelf is ook bescheiden: zo’n 200 vierkante meter, á 60 couverts. Met een open keuken is er voor de gasten een goed zicht op alles wat er bereid wordt. Aan een van de tafels, met uitzicht op de Amstel, vertelt Moshik vol aanstekelijke passie over zijn liefde voor eten en het vak dat hij, na ruim 20 jaar in de keuken, nog vol tevredenheid uitvoert. “Ik ben dagelijks bezig met het ontwikkelen van nieuw gerechten, daar zit zo’n 50% van mijn tijd in. Het kan altijd beter, mooier, lekkerder. Gelukkig heeft het restaurant nu een solide basis. Qua personeel, financiën, stabiliteit, producten; alles klopt. Dat het hier nu zo goed gaat, met alle sterke mensen die voor ons werken, geeft mij ook meer rust om nieuwe dingen te bedenken voor het restaurant.”

Wat zoek je qua eigenschappen en kwaliteiten in je personeel?
“Ze moeten sowieso een bepaalde honger hebben om op het hoogste niveau te blijven presteren. We maken lange dagen en staan dicht op elkaar te werken: met gemiddeld zo’n dertien mensen in de keuken en zeven in de bediening. Chemie tussen het personeel is dus belangrijk. Ik vind het belangrijk dat iedereen durft te zeggen wat hij of zij denkt. Ook als ik het daar niet mee eens ben. Ik ben echt geen chef die dan gaat zeggen ‘houd je mond’. Dat is voor niemand leuk.”

Jullie zijn in 2018 van naam veranderd. Wat is er sindsdien anders aan de gerechten die er geserveerd worden?
“Het DNA is en blijft hetzelfde, maar we hanteren andere bereidingswijzen. Ik vind het belangrijk mensen te blijven verrassen. Je moet het absoluut nooit op de automatische piloot gaat doen, dat is de doodsteek voor ieder restaurant. Het is voor mij belangrijk om het proces tastbaar te maken voor de gasten. Daarom zijn we er steeds meer naartoe gaan werken dat de gerechten afgemaakt worden aan tafel. Inmiddels is dat nu voor 90% – in verschillende gradaties – het geval. Een gerecht met kaviaar bijvoorbeeld, die aan tafel gebarbecued wordt. Op die manier is er meer tijd om het gerecht toe te lichten: waar het idee vandaan komt, welke producten er zijn verwerkt. De experience die we bieden is specialer geworden. Eigenlijk is het een soort theatervoorstelling: aan het einde van de avond heb je een heel verhaal meegekregen. Maar dan zonder fratsen. Het moet absoluut geen hocus pocus worden.”

Waarom is dat belangrijk voor je?
“Ik heb het altijd al deels proberen door te voeren, maar het is nu extra belangrijk omdat de gemiddelde gast meer gewend is. Ze reizen de hele wereld over, zien alles en hebben veel meer kennis dan vroeger over de producten en wijn. Dat triggert mij ook om beter te worden. In Israël maak ik een kookprogramma en daar hadden we laatst een aflevering over het feit dat er twee ontwikkelingen zijn qua eten: het is óf laagdrempelig streetfood, óf high cuisine van de bovenste orde. De zaken die daar tussenin zitten, hebben het steeds moeilijker.”

In hoeverre zijn de producten die je gebruikt veranderd?
“Ik werk voor zo’n 65% met groente, 30% met wat uit de zee komt en een klein beetje vlees. Mijn wereld is wat kleiner geworden sinds ik een gezin heb gekregen: de inspiratie komt nu van dichterbij. Het belangrijkste vind ik de kwaliteit van de producten, dat moet het →

Moshik in 't kort

Moshik Roth (Haifa, 1971) is een Israëlische chef. In Nederland werkte hij in eerste instantie bij restaurant 't Brouwerskolkje, waar Jonnie Boer van De Librije hem onder zijn hoede nam. Daarmee behaalde hij uiteindelijk twee Michelinsterren. Sinds 2013 heeft hij zijn eigen restaurant in Amsterdam, dat tot januari 2018 &samhoud heette en tegenwoordig &moshik. Ook daar heeft hij twee sterren. Daarnaast ontwikkelde hij een productenlijn (met onder andere vegetarische burgers en kant-en-klaar maaltijden) onder de noemer &samhoud food.

'Ik wil proberen gewoon hier in Amsterdam de beste van de wereld te worden'

beste van het beste zijn. Zo werk ik met langoustines die levend worden aangeleverd, in plaats van via de afslag. Maar het kan ook om makreel gaan, tomaat, of kersen. Topkwaliteit, dat zoek ik altijd en overal. Zo werk ik niet met rundvlees of ganzenlever. Niet omdat ik het niet lekker vind, maar omdat ik niet meer aan goede kwaliteit kan komen. Ik was een van de eersten in Nederland die begon te werken met vlees uit Japan. Op een gegeven moment kookte iedereen ermee. Prachtige stukken vlees zijn het, maar ik kan me niet voorstellen dat het nog gemaakt wordt op een eerlijke manier. Dan heb ik geen geloof meer in het product. Ik eis ook van mijn visboer dat hij vissen vangt met een hengel, niet met een net. Dat komt echt ten goede van de kwaliteit. Ik heb nu ook veel minder leveranciers: vroeger had ik bijvoorbeeld wel zes visboeren, nu krijg ik van één iemand die ik volledig vertrouw zo'n 90% van alle producten die ik nodig heb. Voor mijn personeel is die hoge standaard soms wel lastig. 'Vandaag hebben we maar tien rode mul gekregen, terwijl we er twintig hebben besteld', zeggen ze dan. Ja, dat is dan jammer: als er maar tien exemplaren waren van de juiste kwaliteit, moeten we het met tien doen. Dan verzinnen we wel iets anders voor de overige gasten."

Ondertussen signaleren we een ietwat nerveus kijkende dame achter Moshik, met in haar hand een bord met daar weer op een piepklein koperen steelpannetje, waar een romige soufflé bovenuit piept. Na het uiten van veelvuldige excuses door Moshik en de kok zelf (nergens voor nodig, want interessant om op deze manier een kijkje in het werkproces te krijgen) wordt het bordje neergezet: "Deze soufflé moet ik even testen," aldus Moshik. "We zijn aan het experimenteren met soufflé's zonder eiwit, deze is met duif en vijg, en ik wil timen hoe lang hij bol blijft staan. Soms gaan gasten naar de wc tijdens de maaltijd of loopt er iets anders uit, dan moet je exact weten hoe lang de soufflé goed blijft. Ik wil het niet riskeren dat hij half ingezakt aan tafel verschijnt. 3 minuten zou mooi zijn, maar liever 5." Met een schuin oog houdt hij de soufflé in de gaten, die na 3,5 minuut enige inzakking lijkt te vertonen. Even later komt dezelfde kok langs met een nieuwe versie van de soufflé. Moshik proeft. "Meer marmalade," is zijn feedback. De kok loopt snel terug naar de keuken.

Begin 2019 had je een bijzonder project: een paar maanden lang draaide het menu per maand om één emotie. Waar kwam dat idee vandaan?
"Bij eten komen sowieso veel emoties kijken. Dat kan van alles zijn. Plezier, angst, liefde; het is maar net in welke periode in je leven je zit. Voor mij was het belangrijk om de emoties die ik op dat moment had, met mijn gasten te delen. Mijn jongste kind is een jaar geleden geboren. Het was een moeilijke bevalling, hij kwam twee maanden te vroeg en kreeg een virus terwijl hij in de couveuse lag. Bijna was het einde verhaal, de dokter zei dat we alle opties moesten overwegen. Dat deed natuurlijk veel met me, en het scheelde dat we op een paar minuten lopen van het restaurant wonen, maar ik moest regelmatig gewoon in de keuken staan. Eigenlijk kon ik niet anders, dan die emoties delen in mijn eten. Doordat ik kinderen heb gekregen, minder egoïstisch ben geworden en kritischer op mezelf, denk ik ook dat ik een betere chef ben geworden. Dat mag je misschien niet over jezelf zeggen, maar het voelt wel zo."

Hoe hoop jij dat mensen na een avond vertrekken bij &moshik?
"Vroeger ging ik veel vaker eten bij restaurants over de hele wereld. Dan had ik een paar weken vakantie en was het een sport hoeveel sterren ik kon doen; het record staat op 67. Tegenwoordig ga ik wat minder naar sterrenrestaurants, eigenlijk vooral bij bevriende chefs. Mijn avond of middag is dan al geslaagd als ik één memorabel gerecht heb gegeten, dat ik me jaren later nog voor de geest kan halen. Op zo'n soort ervaring hoop ik voor mijn gasten. Dat ze de stijl van mij als chef leren kennen, mooie herinneringen en nieuwe smaken op doen. Op zo'n moment valt alles om je heen weg. De prijs die je betaalt, de afstand die je er voor af hebt moeten leggen; wat mij betreft is het 't allemaal waard voor iets onvergetelijks."

Zijn er nog misverstanden over je restaurant, die je uit de weg wilt ruimen?
"Mensen die klagen over dat ons menu te duur is. Want wat is 'te' duur? Een hamburger van € 20 kan ook te duur zijn als hij van hele slechte kwaliteit is. Het gaat mij om de prijs-kwaliteit. Mijn vrouw houdt van Chanel. Geef ik haar een tas van € 7000 dan vind ik dát duur, want zoiets kost misschien € 50 om te maken, de rest is marketing. Maar mijn langoustine kost € 60 per kilo, het gerecht dat we daarmee maken is € 15 inkoop. Het is mijn keuze om de beste kwaliteitsproducten te serveren, het is aan de gasten of ze langskomen. Nederlanders zijn soms te nuchter om zichzelf, als ze het kunnen betalen, een avond in een restaurant in het topsegment te gunnen."

Wat zijn nog je dromen? Een nieuw laagdrempelig concept uitbouwen, zoals bijvoorbeeld Ron Blaauw doet met zijn Gastrobars?
"Nee, daar heb ik niet zoveel mee. Ik wil gewoon nog beter worden in wat ik nu doe, op dit niveau. Een goede vriend van mij, een Israelische chef, heeft een wereldwijde franchise. Ik sprak hem laatst en hij wil niets liever dan één toprestaurant om zich volledig op te focussen. Maar vanwege alle verplichtingen, kan hij daar niet meer onderuit. Daar ga ik dus maar mooi niet aan beginnen. Het is me wel vaak aangeboden, voor restaurants van New York tot Londen en natuurlijk Israël, waar veel oligarchen zijn die me probeerden om te kopen. Maar ik blijf gewoon lekker hier, in Amsterdam, en probeer de beste van de wereld te worden. Het is misschien ambitieus, maar ik wil het wel graag."