

# Kees Visser is geen chef meer en kookt nu overal

**Sta niet gek te kijken als je voedselkunstenaar Kees Visser ineens in de keuken van meerdere restaurants aantreft, of in die van jezelf. Hij kookt nu overal waar hij gevraagd wordt.**

**Valeska Nastaly**

**Zierikzee**

De Zierikzeese kok liep er al een tijdje mee. Het chef-kok zijn slokte veel tijd van hem op. Tijd die hij liever aan zijn vrouw en kinderen besteedt. Daarom is hij sinds deze maand begonnen als zzp'er. Iedereen die maar wil, kan hem inhuren. Zo komt de kerseverse Bocuse d'Or-winnaar ook bij mensen thuis maaltijden bereiden. „Als je thuis een dinerijtje geeft voor vier tot acht

personen en je wilt uitpakken, dan kom ik een 4- of 5-gangenmenu koken.”

De 42-jarige Visser was executive chef bij Mondragon in Zierikzee. Hij kookt er nog wel twee dagen in de week, maar het chef-stokje heeft hij overgegeven aan zijn souschef



**Ik was dag en nacht met mijn werk bezig.**

**—Kees Visser, kok**

Jeffrey Buijl, met wie hij de prestigieuze kookprijs vorige maand in de wacht sleepte. „Ik was het chef zijn zat. Ik was dag en nacht met

mijn werk bezig. Je bent niet alleen kok, maar ook gewoon manager.” Zijn stap naar zelfstandigheid heeft nog een pluspunt: „Ik heb nu veel meer tijd om te trainen voor de Europese finale van de Bocuse d'Or.”

**Hector en Zuid Zuid West**

Hij had zichzelf nog amper op de markt gezet als zelfstandige of Fred Kramer van hotel-restaurant Hector klopte al bij hem aan. „We doen nu een keer in de maand 'culinaire Hector'. Voorlopig hebben we voor dit jaar afgesproken, maar als het aanslaat, gaan we ermee door. Visser is ook te vinden in de keuken van strandpaviljoen Zuid Zuid West in Renesse. Verder geeft hij demonstraties voor horecaveranciers, zoals havenbedrijven.



▲ **Kok Kees Visser, hier nog in de keuken van Mondragon, is zichzelf begonnen.** FOTO SANDRA SCHIMMELPENNIK