

Tekst Bianca Roemaat Foto's Restaurant Bij Qunis

Verrassend groenterestaurant in een voormalig stoomgemaal

Wie van Amsterdam naar Halfweg of andersom vaart, komt langs restaurant Bij Qunis in Lijnden. Vanuit een voormalig stoomgemaal schotelt chef Ronald Kunis zijn gasten frisse en energierijke groentegerechten voor met een stukje verantwoord vis of vlees. “Veel gasten ontdekken ons vanaf de waterkant en zijn verrast.”

Zacht gegaarde kabeljauw met verschillende bereidingen van pompoen.



Het is een opvallend gebouw aan de waterkant: het gemaal aan de Akerdijk in Lijnden. Sinds 2015 is restaurant Bij Qunis te vinden in dit rijksmonument onder de rook van Amsterdam. Aan de ene kant kijk je uit op de skyline van de hoofdstad en aan de andere kant op de zeven meter lager gelegen gemeente Haarlemmermeer. Dat zorgt voor prachtige vergezichten. “Het heeft iets romantisch,” vindt chef-kok en eigenaar Ronald Kunis, die zich laat inspireren door de omgeving.

Je hebt een moestuin in de Haarlemmermeer?

“Ja en we maken gebruik van een nabijgelegen groen aspergeveld. Ik probeer daarnaast zoveel mogelijk met regionale producten te werken zoals kazen uit de Haarlemmermeer. Bij Qunis is een vers restaurant waar groente het uitgangspunt is voor een gerecht. We serveren daarbij een verantwoord stukje vis of vlees bij als de gast dat wenst.”

Hoe zou je jouw kookstijl omschrijven?

“Groentegerechten zijn mijn specialiteit. Ze hebben vaak een mediterrane tintje, zijn fris en geven energie. Mijn

groentegerechten zitten vol mooie zuren, hebben diepgang en een goede smaakbalans.”

Geef eens een voorbeeld.

“Een crème van knolselderij met gepofte andijvie en hert. Die knolselderij heeft een mooie, rijke smaak. Het aardse en het zoetje in de smaak sluiten mooi aan bij die van het hert.”

Wie komen er Bij Qunis?

“We zitten vlakbij Amsterdam en zijn goed bereikbaar via de (snel)weg. Steeds meer mensen die langs varen, ‘ontdekken’ ons vanaf de waterkant en zijn dan aangenaam verrast over de ligging en onze keuken. We hebben geen eigen steiger maar hier in de buurt kun je overal je boot aanleggen.”

Heb je zelf een link met water?

“Ik ben een geboren Haarlemmer. Ik ga graag naar het strand. Met mijn vader ging ik vroeger op garnalen vissen. Van water word ik rustig. Het is inspirerend: er gebeurt altijd wel iets. Je ziet vogels, een vis of een bootje. Toen ik in Londen woonde miste ik het water. Vooral in de winter wandel ik het liefst langs de zee om lekker uit te waaien.” ┘

65
BIJ QUNIS



*In beurre noisette gegaarde bloemkool met krokante
uienringen en mosterdzaad.*



*Het voormalige stoomgemaal in Lijnden waarin
Restaurant Bij Qunis te vinden is, springt in het
oog bij voorbijgangers.*



Naam: Ronald Kunis (50) **Functie:** chef-kok en eigenaar van restaurant Bij Qunis in Lijnden samen met zijn vrouw Tamara. **Opleiding:** werkte in binnen- en buitenland bij verschillende (sterren) restaurants als De Bokkedoorns in Overveen, Vermeer in Amsterdam, River Café en Blue Bird in Londen, Moose Wood in New York en De Kas in Amsterdam. **Lievelingsgerecht:** "Alles met groente zoals op de houtskool geroosterde knolselderij. Door het roosteren krijgt de knolselderij een superieure, rokerige smaak en vleesachtige structuur. Dit gerecht geeft mij een zomers gevoel, zelfs in de winter." **Locatie:** in een voormalig stoomgemaal in Lijnden uit 1845, welke nu een rijksmonument is. De Haarlemmermeer is drooggepompt dankzij dit gemaal. **Website:** www.restaurantbijqunis.nl