

Paradijs voorbij



Eigenaar Kok voor zijn levenswerk.
„De jongere garde Chinezen wilde de zaak niet kopen. Onbegrijpelijk.”
FOTO ERIK VAN 'T WOUDE

Nog even en dan is het stil in Chinees restaurant Paradijs aan het Vredenburg. Maandag 27 november wordt de laatste rijst gekookt en babi pangang gebakken. Eigenaar Liew Huat Kok (60) kijkt ernaar uit en tegelijk ziet hij er als een berg tegenop.

HANS VAN DEN HAM

Het is een van die schaarse momenten dat er geen eters zijn in restaurant Paradijs aan het Vredenburg, pal tegenover het nieuwe Tivoli: 's morgens als de deur nog op slot zit. De tafels worden gedekt, de ramen gelapt. Want ondanks het naderende einde voor zijn eetgelegenheid moet het er goed uitzien, vindt eigenaar Kok. Ook die laatste dagen.

Hoe gaat het met u?

„Het is heel zwaar. Het restaurant zit propvol en ondertussen moet ik van alles regelen. Zoals spullen verkopen, leveranciers afzeggen en financiële dingen afhandelen. Ik heb het dubbeldruk.”

Het interieur wordt langzaam van de hand gedaan, zie ik.

„Ja, veel spiegels en reproducties hangen nog aan de muur, maar ik heb ze al verkocht. Op de apparaten, zoals de mengmachine, moet ik veel geld toelaggen. De

tafels en stoelen moet ik ook nog zien kwijt te raken. Als ze de laatste dag niet weg zijn, mogen vaste klanten ze meenemen. Dat geldt ook voor de menukaarten en zo. Misschien is dat een leuk aandenken voor ze.”

U heeft hier 36 jaar de bezoekers van het Paradijs van eten voorzien.

Hoe hard heeft u gewerkt?

„Heel hard, want de zaak was elke dag open. Normaal had ik op zondag vrij, maar als er iemand ziek was, dan ging dat niet door. Dan kwam ik om te koken, te bedienen of ik maakte schoon. Ik deed alles. En dat vanaf een uur of elf in de morgen tot een uur of tien, elf in de avond. Het waren lange dagen.”

Gaat het niet meer?

„Ach, ik had het nog wel enkele maanden kunnen volhouden, maar geen jaren meer. Mijn lichaam is op, ik moet stoppen. Als ik 's morgens wakker word, voel ik pijntjes, ook op de borst. Stress, zegt mijn dokter. Ik moet het rustiger aan doen.”

Kok is geboren en opgegroeid in het Maleisische Malakka, ooit een kleine twee eeuwen Nederlands grondgebied. Hij heeft drie broers en een zus, maar juist hij werd, toen hij 14 jaar was, uitgekozen om met zijn vader naar Nederland te gaan. „Ik moest stoppen met de middelbare school. 'Jij kunt toch niet zo goed leren, ga maar mee', zei mijn vader. Op zoek naar een betere toekomst, gingen we naar Nederland. Samen werkten we eerst twee jaar in een restaurant in Den Haag, daarna kwam ik alleen bij een neef in Boxmeer terecht.”

Was u niet eenzaam, de familie ver weg, uw vader elders aan de slag?

„Zeker. Het was alleen maar

werken en de kunst afkijken van de koks. Ook ging ik in de bediening, zodat ik de taal kon leren. Venray, Renesse, Leeuwarden. Ik heb op veel plaatsen gewerkt.”

En daarbij liep u uw vrouw Belian tegen het lijf?

„Nee, dat was later. Met de vrouwen die ik tijdens het werk tegenkwam, klikte het niet. Toen vertelde mijn vader dat ze in Maleisië een vrouw voor me gevonden hadden. Heel ouderwets eigenlijk. Ik ben erheen gegaan en heb haar en haar familie ontmoet. Het zat goed, maar ik heb wel tegen haar gezegd: als je met me wilt trouwen, moet je naar Nederland komen. Tegenwoordig willen Maleisiërs dat niet meer, maar Belian wel.”

Hoe kwam u uiteindelijk in Utrecht terecht?

„Dat was op mijn 24ste. De eerder genoemde neef belde me in 1980. Hij had net Paradijs gekocht, zocht een bedrijfsleider en het is altijd beter als een familielid dat doet. Toch ging de zaak na negen maanden failliet. Desondanks was het een restaurant met mogelijkheden. Met twee vrienden heb ik de achterstallige huur en belastingschuld geregeld en de zaak overgenomen. Tegenwoordig ben ik alleen eigenaar, samen met een stille vennoot. Ik heb vele jaren alles zelf moeten uitzoeken.”

Wat deed u die schaarse momenten dat u niet werkte?

Vissen, voetbal kijken?

„Een hobby heb ik niet. Dan rustte ik thuis in Houten een beetje uit, ging zaken regelen en nieuwe gerechten bedenken. Inderdaad, dan was ik toch weer met het restaurant bezig.”

Het lekkerste gerecht?

„Chinees, bedoelt u? Char siu, geroosterd vlees. Dat kreeg ik van jongs af aan al in Maleisië. Dan ging mijn moeder het halen en at ik er een groot bord rijst bij. Heerlijk. Maar ik lust ook zuurkoolstampot hoor of een frikadel.”

Er zijn vast gasten die al vele jaren bij u komen eten.

„Zeker. Mijn stamgasten. Zoals een oma met haar dochter en nu ook met haar kleinkind erbij. Er komen hier lastige klanten, net als in elk restaurant, maar ook heel veel aardige mensen met een Chinese of Nederlandse achtergrond. Ik ga bij Kok eten, zeggen ze vaak. Toen ik vertelde dat ik ging stoppen, waren velen verdrietig, en sommigen moesten zelfs huilen. Ze vroegen zich af waar ze dan Chinees moesten gaan eten. Ik hoor vaak van gasten dat ze het heel jammer vinden.”

Het dieptepunt?

„De laatste crisis, zeker toen ze aan de overkant ook nog met de verbouwing van TivoliVredenburg begonnen. Ik had daardoor te veel personeel in dienst dat ik gewoon moest doorbetalen. Dan kan het moeilijk worden. Maar de crisis is gelukkig voorbij en het Vredenburg is er alleen maar mooier op geworden. Wacht even...”

Er verschijnt een mevrouw aan de deur die graag wil komen eten. Meteen om 12.00 uur kan het nog net, laat Kok haar weten, maar 's avonds is bij voorbaat hopeloos.

Dus ik kan niet meer bij u komen eten?

„Nee, ik denk het niet. Maar afhalen kan natuurlijk altijd.”

Voelt u zich na 46 jaar eigenlijk Nederlander?

„Ik voel me van alles, het ligt eraan met wie ik spreek en waar ik ben.

Al is Kok wel een Nederlandse naam, haha. Ik voel me Chinees, Maleisiër en Nederlander in één, maar het laatste nog het meest. Het grootste deel van mijn leven heb ik namelijk hier gewoond.”

Hoeveel jaar heeft u uw moeder niet gezien?

„In levende lijve? Dan is het zeven jaar geleden. Vroeger ging ik om de twee, drie jaar naar Maleisië, maar met een eigen zaak kan dat niet. Ik bel mijn bijna 90-jarige moeder wel om de paar weken. Vroeger moest ik elke keer meteen afspreken wanneer ik weer ging bellen, want de telefoon stond bij de burens. Tegenwoordig is er FaceTime en kunnen we, als we dat willen, elkaar op elk moment van de dag zien.”

Deze zaak draait zo goed. Waarom wilde u al in 2013 de tent verkopen?

„Ik was moe en wist dat het jaren kon duren voordat ik een Chinese koper had gevonden om alles over te nemen, inclusief de goodwill. Maar de jongere garde wil het niet. Terwijl het Vredenburg er top uitziet en de zaak vol zit. Onbegrijpelijk. Ze belden wel en zeiden dat ze het restaurant mooi vonden, maar tot een bod kwam het niet. De vraagprijs? Ik noem geen bedragen, maar zeg u wel dat ik flink gezakt ben met de prijs. Uiteindelijk heeft een Nederlandse stel dat healthy food gaat verkopen, de zaak overgenomen. Mij maakt het niet uit, al wordt het een snackbar. Het is klaar.”

U heeft twee zoons, van 23 en 25.

„Die hadden geen interesse en hebben geen ervaring. Dan is de zaak zo failliet. De een is werktuigkundige, de ander is sportinstructeur. Ik heb al die jaren weinig tijd voor ze gehad, want ik was altijd aan het werk. Daar heb ik weleens spijt van, ja.”

Bent u er dan in ieder geval rijk van

geworden?

„Nee. De zaak was mijn pensioen, maar ik heb hem voor veel minder geld kunnen verkopen. Dat de omzet goed is, zien mensen, maar van onkosten hebben ze geen idee. Nu moet ik vijftien mensen ontslaan die allemaal een vergoeding meekrijgen.”

U doet wel uw levenswerk van de hand.

„Ja, maar toch ben ik blij dat het gaat gebeuren, al zal ik de klanten missen. Het is goed zo. Stel dat ik een hartaanval krijg. Mijn vrouw kan de zaak nooit in haar eentje draaiende houden.”

27 november nadert.

„Dat is de laatste dag. En als 's avonds de bami op is, jammer dan, geen bami meer. De dag erna gaat de inventaris de deur uit. Dan wordt het echt een gekkenhuis.”

En dan gaat u na 46 jaar hard werken thuis zitten duimen draaien?

„Zo zit ik niet in elkaar. Ik kan niet stilzitten. Maar ik neem wel een paar weken rust om mijn hoofd leeg te maken. Mijn vrouw maakt ondertussen een lijstje met alle dingen die aan het huis en de tuin moeten gebeuren. Waarschijnlijk gaan we in januari naar Maleisië. En misschien ga ik wel voor iemand anders koken of begin ik in Utrecht een nieuwe zaak. Geen restaurant, alleen maar afhalen. Zonder personeel.”

„Ik moet stoppen, maar ik ga de klanten missen.”