



Met dank aan Hotel de l'Europe

## /Bloedverwanten

### Robert en Priscilla Kranenborg

Ze wisten het niet van elkaar, maar als meesterchef Robert Kranenborg (62) en zijn dochter Priscilla (30) in een horeca-gelegenheid het toilet bezoeken, blijken ze allebei even met het handdoekje het aanrecht en de wasbak schoon te poetsen. Priscilla: "Het is een tic. Ik vouw ook het papiertje van de toilettrol nog even om."

Robert: "De details moeten kloppen. Als er geen haakje is waar ik mijn jas aan kan ophangen, zeg ik er wat van tegen de manager." Vader en dochter weten wat gastvrijheid is en zien perfectionisme als een groot goed.

Robert leerde veel over eten, de herkomst van ingrediënten en het belang van kwaliteit van zijn vader, die in Amersfoort restaurant Het Posthuis uitbaatte, en gaf die kennis door aan zijn eigen kinderen. Zo nam hij Priscilla en haar broer Robin vroeger mee naar de visafslag. Robert: "Ik kocht coquilles in de schelp, zodat de kinderen in de keuken konden zien hoe ze werden schoongemaakt. En bij de boerderij keken we naar de beesten en kochten daarna pas vlees, zodat ze leerden waar dat vandaan komt."

Priscilla leert haar zootje Storm van één nu ook alles over eten. Tot genoegen van zijn opa: "Pas plukte hij zijn eerste aardbei van een struik. Hij weet nu dat ze niet in een bakje groeien, maar aan een plant. Een mooi moment."

Priscilla werkt als persoonlijk assistent van haar vader, die razend druk is met zijn televisiewerk (zoals *Topchef tegen Sterrenchef*), zijn adviesbureau en het schrijven van kookboeken, waaronder het onlangs verschenen *Herfst*. Priscilla is degene alles plant. Gaat dat altijd goed? Robert: "Nee. Als ik bijvoorbeeld een e-mail niet kan vinden, kan ik heel driftig worden en fel reageren."

Priscilla: "En dan zeg ik: Ho, stop, rustig."

Toch werkten ze al vaker samen, ook bij het Amsterdamse restaurant Vossius, waar Priscilla gastvrouw was. "Ik moest gewoon 'chef' zeggen. En in de pauze even kletsen als vader en dochter zat er niet in. Dan zei hij: Wat doe je nou? Aan het werk." Robert: "Ik wilde haar geen voorkeursbehandeling geven. Iedereen die goed wil zijn in zijn vak, moet keihard werken. Discipline tonen. Dat gold net zo goed voor mijn dochter."

Maar haar rol had ook voordelen. Priscilla vormde een schakel tussen de chef en het personeel. "Ik vertelde hem soms wat er privé bij mensen speelde, zodat hij daar rekening mee kon houden. Of ik liet doorschemeren wie er een peptalk kon gebruiken." "En dan ging ik een praatje maken: Kom op, je kunt het." Al vond de meesterchef dat soms wel aanstellerij, geeft hij toe. "Voor mij is hiërarchie en hard werken heel belangrijk. Daar moet je mee kunnen omgaan."

**Robert Kranenborg** (Apeldoorn, 1950) leerde het vak in de praktijk, onder andere bij restaurant De Witte in Amersfoort (één Michelinster), waar hij in 1970 begon. Tussen 1973 en 1977 werkte hij in Frankrijk en op de schepen van de Holland Amerika Lijn. In 1978 keerde hij terug naar Nederland, waar hij sterren verdiende (en een enkele verloor) voor diverse restaurants. Zijn eigen restaurant, Vossius, in Amsterdam, ging in 2003 na twee jaar failliet. Laatstelijk werkte hij in Le Cirque (één ster) in Scheveningen. Kranenborg heeft een adviesbureau, schrijft kookboeken en doet televisiewerk. Hij heeft ook een zoon.

**Priscilla Kranenborg** (Brussel, 1982), ging na de mavo naar de hotelschool in Amsterdam en liep stage in Londen. Ze was gastvrouw bij Vossius, het restaurant van haar vader, en werkte met hem samen in Le Cirque en het programma *Over de Kook*. Nu is ze zijn personal assistent. Priscilla heeft een relatie met Thomas Groot, chef van restaurant Bord'Eau in het Amsterdamse Hotel de l'Europe. Ze hebben een zootje van één, Storm.





**Robert: 'Als ik een e-mail niet kan vinden, kan ik heel driftig worden.'**  
**Priscilla: 'Dan zeg ik: ho, stop rustig!'**

Kijkers van het programma *Over de Kook* zullen die harde houding herkennen. Kranenburg kan flink uit zijn slof schieten tegen de kandidaten en dingen roepen als: "Wat doe jij?! Als je zo doorgaat, kun je naar huis!"

Priscilla speelde ook een rol in *Over de Kook*. In 2009 kreeg Robert een telefoontje van RTL, of hij met zijn dochter een programma wilde maken waarin ze een restaurant zouden runnen en jonge mensen coachen. Vader gekscherend: "Met het mes op de keel heb ik 'ja' gezegd."

Priscilla lacht: "Ik vond het gewoon gelijk leuk."

Later kwam *Topchef*, maar daar werd Priscilla niet voor gevraagd. "Dat was wel even jammer. Maar toen werd ik zwanger en kwam het juist wel goed uit."

Inmiddels is Robert, met de herhalingen van *Over de Kook* erbij, meerdere keren per dag op de buis. Toch heeft hij ook tegenslagen gehad in zijn carrière. Nadat hij jarenlang in elk restaurant waar hij de scepter zwaaide een of twee Michelinsterren had gehad, mikte hij toen hij in 2001 met Vossius begon op drie stuks. Maar op de dag dat het allereerste gezelschap zou komen voor een luxe horlogepresentatie in aanwezigheid van de pers, vlogen twee vliegtuigen de New Yorkse Twin Towers binnen. De pers had daarna andere zaken om verslag van te doen.

Het kwam niet meer goed. Vossius raakte in een vrije val. In augustus 2003 belde Priscilla naar het restaurant om te horen hoe laat ze die dag moest beginnen. In plaats van de receptioniste nam haar vader op. "Hij huilde," zegt Priscilla. "De stekker moest eruit," zei Robert. Priscilla: "Het was alsof er iemand dood was."

Thuis bij de pakken neerzitten? "Daar word je maar ongelukkig van," zeggen ze in koor. Achteraf zien ze Vossius niet als een zwarte bladzijde in de geschiedenis van de Kranenburgs. "Succes heeft alles te maken met hoe je met teleurstelling omgaat," zegt vader wijs.

Wat ook hielp: op de dag dat het faillissement bekend werd, kreeg Kranenburg het verzoek van kruidenfabrikant Verstegen of hij als adviseur wilde helpen de receptuur te verbeteren. Niet veel later vroeg Joop van den Ende hem om in Scheveningen Le Cirque, onderdeel van zijn Circustheater, op de kaart te zetten. En daarna kwam de televisie.

Nu hij een kleinkind heeft, denkt hij terug aan de tijd dat hij zelf vader werd. Hij was eigenlijk nooit thuis, omdat het werk alle aandacht opeiste. Nu kan hij wel aanwijzen wat er anders had gekund: "Niet te lang in loondienst blijven. Zo heb je veel meer controle over je agenda."

Inmiddels geeft hij lezingen bij bedrijven over discipline. Kranenburg: "De gemene deler is dat de drijfveer altijd kwaliteit moet zijn. Hoe voer je kwaliteit door van begin tot het eind? Het antwoord is: de details maken het verschil."/

door Ivo van Woerden beeld Jouk Oosterhof