



# Albert Kooy

## en de kern van de keuken

Een salade van jonge spinazie, tomaat met mozzarella en basilicum of artisjok met garnalen: gerechten die op de kaart van Albert Kooy niet voorkomen. Althans: niet nú en niet in Nederland. Want Kooy kookt met wat het seizoen te bieden heeft en met wat van eigen bodem komt.

Meesterkok

door Lisette van der Swaluw

Dat er koks zijn die midden in de winter door een  
moois hier. Waarom kiezen we niet voor de Nederlandse keuken? Waarom zijn we daar niet trots op?"

spekjes en nagelkaas, witte koolsla met gehaktballetjes en ketchup, en zuurkoolkroketten met dadels. Voor wie de smaakpapillen nog wat meer wil prikke-

Kooy vindt: als een kok goed paling met stroop kan maken, laat hem dat doen. "Dan weet ik wat ik krijg en dan weet ik dat het lekker is." Niet voor niets is de

ren van smaak. De smaak van wijn in dit geval. Bloemig, fruitig; het zijn te subjectieve begrippen, legt Kooy de talenten voor de toekomst uit. En met gevoel voor en

**D**kookboek bladeren en domweg besluiten lamsvlees met munt en verse tuinboontjes te serveren, daar begrijpt de Brabantse meesterkok Albert Kooy niets van. Zijn devies is: ga de tuin in, kijk wat er groeit en laat je daardoor inspireren. Producten van het seizoen zijn altijd het lekkerst. Door het gedweep met de Italiaanse, Franse en Indonesische keuken is de rijkdom van de Nederlandse kleigrond in de vergeetelheid geraakt. Ten onrechte, vindt Kooy. "Waarom al het lekkers van ver halen, terwijl het naast de deur te vinden is? Dat is slecht voor het milieu. Consumenten zouden zich daarvan bewust moeten zijn en speciaal opgekweekte asperges, aardbeien of andere exotische groenten die rond kerst weer in de schappen liggen, moeten negeren. Daar wordt de wereld beter van."

Een boodschap die Kooy niet alleen met zijn keuken brengt. Op het Koning Willem I College in Den Bosch worden leerling-koks ermee opgevoed. Niet voor niets heeft de kok midden tussen de mensa en het restaurant van de school een moestuin aangelegd. Direct dringt een lied van Drs. P. zich op: koolrapen, lof, schorseneren en prei. Want die sieren samen met boerenkool, pastinaak, topinamboer en tijm de wintertuin van de school. Het nagenoeg kale stuk met wat uitgeschoten venkel erop was de herfsttuin. In de zomer- en lentetuin is de leegte illustratief. "Kijk", springt Kooy tussen het groen van de winter. "Die lange slierten, dat is topinamboer, de aardpeer. Niemand kent het, maar het is echt een oud-Hollands product. Hier, de wortel, daar gaat het om. Sterk van smaak. Heerlijk. Er groeit zo veel

## Nieuwe keuken

Niet alleen de rijkdom van het moment is direct duidelijk voor wie in de tuin van het Koning Willem I College rondloopt. Ook dat een boerenkool er in de volle grond anders uitziet dan in een zakje van de supermarkt. Want dat weten lang niet alle leerlingen. En juist de oorsprong van een product is belangrijk, vindt Albert Kooy. Basiskennis, daar gaat het om. Dat een leerling die bieslook moet halen met peterse lie terugkomt, is niet erg. Dat gebeurt maar een keer. Hij proeft, ruikt en ziet vanzelf het verschil. Want voordat een leerling de keuken ingaat, moet hij de tuin in. Naar de filosofie van Kooy wordt er gekookt met wat er is. Zoeken naar goede recepten hoeft niet

---

### 'Veel mensen vinden het raar, maar ik ben gek op McDonald's'

---

meer. Begin december wordt het officieel gepresenteerd, maar het nieuwste kookboek van Kooy, *De nieuwe Nederlandse keuken*, is al te koop en voor leerlingen beschikbaar.

En niet voor niets heet het boek *De nieuwe Nederlandse keuken*. Want wie bij de Hollandse pot denkt aan doorgekookte spruiten, papperige witlof of andere oubolligheden heeft de vertaalslag naar deze tijd niet gemaakt. Albert Kooy deed dat wel. In de mensa van het Koning Willem I College zijn de vette standaard snacks van de lunchkaart gehaald en worden gerechten uit de nieuwe Nederlandse keuken geserveerd als hacheesoep onder een bladerdeegkapje, Friese sla met aardappel,

len is er 'Ons restaurant', het door leerlingen gerunde restaurant van het Koning Willem I College. Op de kaart staat onder meer Brabantse paté met wortelgemberjam en augurkjes (voorge-recht), prol met snoekbaarsworstjes (tussengerecht), gepofte ui met knolselderijpuree, zoetzure bietjes met gerookt melkschuim en Brabantse hazenpeper (hoofdgerecht) en gebrande vanillevla met boerenjongens (nagerecht). Ook het buffet met sterke drank is in stijl. Bitterkoekjeslikeur, oude jenever, Berenburger en likeur van speculaas staan ertussen.

## McDonald's

Dat Albert Kooy zweert bij de Nederlandse keuken, betekent niet dat hij andere keukens niet kent of liefheeft. Kooy reisde de hele wereld rond. Hij kookte in Zwitserland, Frankrijk, de Cariben en bekwaamde zich in onder meer de Indonesische, Franse, Japanse en Chinese keuken. En nog steeds runt hij een restaurant in de Dordogne: Château Les Merles in Mouleydier. Ook hier houdt Kooy vast aan de filosofie van de nieuwe Nederlandse keuken, maar dan met producten van Franse bodem. Want Kooy is standvastig. Hij houdt vast aan de lijn die hij heeft uitgezet. Een lijn met een visie. "Je ziet wel eens dat mensen een restaurant beginnen, dat helemaal inrichten en dan op zoek ga naar een kok. Vreselijk vind ik dat. Denk eerst na over wat je wilt, denk ik dan. Heel veel mensen vinden het raar, maar ik ben bijvoorbeeld gek op McDonald's. Je hoeft het eten niet lekker te vinden, maar je weet wel wat je krijgt. Er is een concept, een visie. Als ik een restaurant binnenstap, wil ik weten wat ik op mijn bord krijg."

Brabantse kok dol op de Japanse keuken. "Twee of drie smaken, maar wel een explosie in je mond." Dat probeert hij in de nieuwe Nederlandse keuken ook. De kroketjes van topinamboer bijvoorbeeld. "Een concentratie van smaak in een krokant korstje. Als je het beste uit de natuur haalt, heeft het weinig opsmuk nodig."

Wat culinaire eenvoud betreft was de jeugd van Albert Kooy een marteling. Ook omdat zijn ouders tien jaar in Afrika woonden werd er veel met buitenlandse smaken geëxperimenteerd. Albert wilde die veelheid niet. Hij wilde terug naar de eenvoud. Naar de kern van een product. Want daar begint de smaak, is zijn overtuiging. Albert Kooy is geen kok en ook

---

### In de mensa zijn de vette standaard snacks van de kaart gehaald

---

geen man die zijn mening stille-tjes voor zich uit mijmert. De Brabander draagt graag uit. Zijn bijdrage aan het televisieprogramma Big Diet – waar hij te dikke Nederlanders leerde lekker en toch gezond te eten – is daar getuige van. Net als zijn verbondenheid aan het Koning Willem I College en zijn lessen aan het sterrenklasje waarin aanstormende topkoks uit heel Nederland zijn samengebracht. Ook vandaag is het sterrenklasje bijeen. De les begint in de stijl van Kooy met een statement van Confucius: 'Er is niemand die niet eet noch drinkt; echter sommigen kennen de wonderbaarlijke schoonheid van smaak.' En toevallig of niet: het gaat vandaag om het definië-

tainment: "Ik kan ook zeggen: deze wijn stinkt naar de sokken van mijn oma. Maar jullie kennen mijn oma niet." En dus wordt de wijn langs een objectieve meetlat gelegd en leren leerlingen naar smaakgoeroe Peter Klosse het mondgevoel (filmend of strak), smaakvolume en rijkdom te herkennen.

## Combineren

En passant leren ze ook de kracht van het combineren. Na twee cashewnoten een slok van die eerder zo frisse witte wijn en er blijft niets van over. En natuurlijk komt ook hier de eenvoud terug. Het verschil tussen een slap stukje witbrood en een geroosterd exemplaar. Of een rauw en een gebakken sjalotje. Kooy laat leerlingen zoeken naar de kern van de smaak.

Niet alleen anderen laat hij zoeken. Ook zelf is Kooy steeds op zoek naar de kern. "Vroeger thuis ging het al zo, en nu nog met mijn broer die antroposoof is: ik stel alles ter discussie. Vooral aan dogma's heb ik een hekel. Daarom geloof ik ook niet. Katholieken, moslims, ik heb er niets mee. Jehova-getuigen gaan bij mij huilend de deur uit. Want ik maak ruzie met ze. Ik wil dat ze zelf gaan nadenken. Ruzie maken is niet erg. Als het maar tot een betere wereld leidt."

De oorsprong, de kern, Albert Kooy blijft ermee bezig. Of dat altijd op dezelfde manier zal zijn, is de vraag. Als de meesterkok vertelt dat met de eigen moestuin, het eigen kookboek en menu's op twee niveaus de cirkel op het Koning Willem I College inmiddels rond is, komt logischerwijs de vraag of zijn zoektocht hier niet ten einde is. Albert Kooy glimlacht maar zwijgt.



Foto's Sandra Peerenboom

## Albert Kooy

- Albert Kooy (44) is geboren in Heeze. Dat hij een creatief beroep zou kiezen wist hij al snel. De keuze voor kok heeft alles te maken met Ton Klomp-Alberts, de vader van zijn eerste liefde Jessica. Hij was chef kok in het Promenade Hotel in Den Haag en leidde Albert Kooy daar rond. Kooy was direct verkocht.
- De Brabander begon zijn loopbaan als kok bij hotel Schönbergerhof in Oostenrijk. Daarna ging hij varen met de marine. In de kombuis van de Van Speijk kreeg hij les van marinekok Peter Poldervaart. Kooy leerde in Europa, de Cariben, de Verenigde Staten en Canada de overzeese keuken kennen. Ook bekwaamde hij zich in de Indonesische rijsttafel.
- Na de marinetijd ging Albert Kooy aan de slag bij Leo van Mierlo van restaurant D'n Doedelaer in zijn geboortplaats. Via Van Mierlo kwam hij in contact met topkok Gerard Fagel. Kooy begon als leerling-kok in zijn restaurant bij De Hoefslag in Bosch en Duin. Veel toprestaurants, zoals De Swaen in Oisterwijk, volgden.
- Kooy kookte niet alleen in Nederland. Hij werkte in diverse restaurants en hotels in Europa. De belangrijkste waren Montreux Palace in Montreux in Zwitserland en de Moulin de Mougins in Mougins vlakbij Cannes.
- Terug uit het buitenland werd Kooy cheffkok/directeur bij de Duinrand in Drunen. Twee seizoenen, in 2000 en 2001, werkte hij mee aan het televisieprogramma Big Diet. Daarna werd Kooy bedrijfsleider van de Hotelschool van het Koning Willem I College in Den Bosch.
- Het concept van de nieuwe Nederlandse keuken – koken van eigen grond met vooral veel groenten en producten van het seizoen – bracht hij onder meer in Château les Merles in de Franse Dordogne in de praktijk. Ook in de keuken van restaurant puntNL in het Stedelijk Museum 's-Hertogenbosch wordt naar concept van Albert Kooy gekookt.