

# Afkicken van

**Steeds meer -studenten van NHL Hogeschool Leeuwarden steken het schoolplein over voor een gezonde hap bij Stenden University.**

Door Jantien de Boer

**H**ij eet liever in de kantine van de Stenden University dan in de eetzaal van zijn eigen Noordelijke Hogeschool Leeuwarden, bekende PvdA-raads-lid Jelmer Staal deze week op zijn weblog. Veel meer NHL-studenten steken trouwens het plein over naar de concurrentie, waar „giftige e-nummers, doorschijnende roze plakjes ham en nikszeggende kaas” uit de keuken zijn verdwenen.

„Hè hè”, dacht chefkok Albert Kooy van Stenden University, toen hij deze week las dat zijn gloednieuwe kantine nu ook NHL-studenten trekt. Jarenlang predikt hij al de geneugten van de Nederlandse keuken, met streekeigen en eerlijke producten. Broodnodig, vindt pionier Kooy, want we prutsen maar wat aan met de Allerhande op het aanrecht.

We kennen de aardappelrasen niet meer, we halen onze neus op voor raapstelen, we kopen vlees bij de kiloknaller en van e-nummers weten we al helemaal niks af. Dat wreekt zich, zegt Kooy. Hij merkt het aan de studenten. Toen hij biologisch en zonder e-nummers ging koken, klaagden de kantinebezoekers over de smaak van echte ham.

Ze dachten dat ‘biologisch’ een ander woord voor ‘vies’ was. Ze piepten over de verantwoorde ‘organic’ frisdranken, ze wilden Pepsi, Fanta of Coca Cola, maar Kooy hield zijn poot stijf.

Kom nou, zegt hij, onverzettelijk in zijn witte koksuniform. „Je komt bij mij aan tafel. Ik geef je alleen wat ik goed vind.” De grootste irritaties tot nog toe in de Stendenkantine? Kooy: „De prijs, en dat we op onze broodjes vaak mayonaise gebruiken in plaats van boter.” Jammer dan. „We zijn niet duur, en onze mayonaise is minder vet en puur plantaardig.”

En nu trekt hij ineens niet alleen tevreden eters uit eigen huis, maar ook hongerige overburen. Zie je wel, vindt Kooy. „Je kunt lekker biologisch, gifvrij en milieuvriendelijk eten, voor een goede prijs.”

Wel vervelend voor de NHL-kantine. Kan Kooy met zijn hotelschoolstudenten niet beide scholen gaan cateren? Kort: „Nee, dat wordt te groot. Dat redden we hier niet.”

## Wat krijg je waar?

Een greep uit de menukaart van cateraar Sodexo bij de NHL: Heldere rundersoep €0,60, ciabatta met zalm met bosui en ravigottesaus €3,25, schnitzel met pepersaus, snijbonen en aardappelpuree €4,95, Italiaanse bol met kip, honing en mosterd €2,75, pistolet gezond €2,25, halfvolle melk €0,60, salade €1,75, ei €0,25, plakjes tomaat in de salade €0,25.

### Van het menu in Stenden:

Pannenkoek met appel, bacon of kaas €0,90, smoothies €1,40, Turks brood met gegrilde groente €1,50, falafel met pitabrood €1,50, noodles in hip doosje €3,00, luxe broodjes met divers beleg €2,25, muffin appel de luxe €1,40, babi ketjap met rijst en kroepoek €3.

## Lekker slecht



Chefkok Albert Kooy vecht voor het behoud van de planeet, maar in de I-Food-hoek aan de andere kant van Stenden worden toch ook chemische lekkernijen verkocht. Choco-de-luxe-muffins bijvoorbeeld, en kleurige donuts.

Kooy, misprijzend: „Dat is een heel ander concept.” Maar zijn tentakels zijn lang. Ook daar moeten de e-nummers verdwijnen. Veel etenswaren zijn er al biologisch, maar het kan milieuvriendelijker, en vooral gifvrij, denkt Kooy. Kopen dus dat vieze lekkers, zolang het nog kan. Studente Pauline, spijtig: „De foute muffins zijn toch iets smeüger.”

## Ook voor buitenstaanders

Straks worden er pinautomaten geïnstalleerd, dan kan iedereen in de Stendenkantine aanschuiven, maar nu heb je nog een studentenpas nodig om te kunnen betalen. Geen probleem. Die koop je voor €5 in de gang bij een automaat of in de Stendenwinkel.

Voor dat geld krijg je een lege pas, die je nog financieel moet opladen. Dat kan ook in de gang. De €5 investeringskosten krijg je niet meer terug, maar die heb je er zo uit, na aankoop van een paar broodjes of warme maaltijden. Handig, voor iedereen die een hekel heeft aan koken, maar ook voor ontevreden eters uit nabijgelegen bejaardenoorden, dagjesmensen of keukenhaters.

Maar wie van buiten komt en betaalt, mag altijd bij hem bunkeren. Die mag huisgemaakte broodjes falafel halen, kroketten zonder chemische toevoegingen waarop Kooy twee jaar heeft gestudeerd, noodles in hippe milieuvriendelijke doosjes of smoothies. Ook lekker als je in de buurt woont, of een dagje uit bent in Leeuwarden, of ontevreden

bent over het eten in je bejaardentehuis.

En collega-cateraars dan? Worden die niet kwaad? Over oneerlijke concurrentie, met goedkope hotelschoolstudenten in de keuken? De chef: „Wij hebben ook hoge personeelskosten hoor. Onze verhoudingen met collega's zijn prima.”

# chemische hap



## Frikadellen eten we niet meer

Pabostudentes Anna Akkerman (25) en Tanja Mud (22) gaven in de NHL-kantine samen €8,75 uit aan twee salades, twee niet belegde pistoletjes, een bakje eiersalade uit de fabriek, een voorverpakte portie filet americain, een beker optimel en een beker melk. Anna: „Wij vinden het hier eigenlijk altijd wel lekker.” Tanja: „Wel duur, maar als je naar de stad gaat, ben je meer kwijt.” En het voelt als verwennerij, ook al zitten er e-nummers in. Daar letten ze niet op. Wel op calorieën. „Frikadellen en kaassoufflés eten we niet meer.”



## Milieuvriendelijk bestek...

Hotelschoolstudenten Pauline Saathof (20) en Aranka Spanjaard (19) draaien dienst in de kantine. Pauline maakt de plat du jour, canneloni, en Aranka verzorgt de wokgerechten, de loempia's en de noodles in de 'Aziatische hoek'. Aranka: „Ik dacht altijd dat biologisch duur was, maar dat is niet zo.” Pauline: „Ik vind het leuk om biologisch en gezond te koken, maar je kunt ook doorslaan. Veel mensen vragen toch Fanta of Pepsi, en dat hebben we niet.” Ze heeft ook haar twijfels over het milieuvriendelijke bestek. „Vooral als je er rundvlees mee moet snijden. Doe mij maar zilveren bestek.”