

# Al het eten is biologisch

## En de rest is afbreekbaar

► De mensa van een hogeschool in Leeuwarden serveert alleen nog 'pure' en biologische producten.

► Studenten waren sceptisch, maar zijn nu enthousiast.

Door KARIN DE MIK

LEEUWARDEN. Verpakte repen liggen er niet. Patatjes-met zijn er niet te krijgen. In de nieuwe kantine van Stenden Hogeschool in Leeuwarden is alles biologisch en bereid met 100 procent natuurlijke ingrediënten. Eerstejaars Tjeerd Cornelisse vindt dat „prima”, zegt hij terwijl hij een broodje hamburger aangereikt krijgt. „Dat moesten ze verplicht invoeren op alle scholen. Gezonde en verse producten aanbieden.”

De strak en modern ogende 'Canteen' van de Leeuwarder hogeschool wordt gerund door hotel-schoolstudenten en is helemaal overgeschakeld op producten zonder E-nummers en andere toevoegingen. Dat ze bovendien biologisch zijn vindt chef-kok Albert Kooy vanzelfsprekend. Hij pleit voor eerlijke voeding en pure smaak. Kooy gruwet van producten die zijn „volgespoten met bestrijdingsmiddelen”. „Ik ben faliekant tegen E-nummers. Van die chemische stoffen in je eten krijg je kanker”, zegt hij onomwonden.

Zijn kroketten laat hij ambachtelijk maken. Het bedrijfje moest de gebruikelijke toevoeging van kippenbouillon achterwege laten. „Ik wil een 100 procent natuurlijke kroket, niet eentje die naar kip smaakt.”

Kooy schreef in 2007 zijn boek *De Nieuwe Nederlandse Keuken*, waarin hij pleit voor eerlijk en ambachtelijk be-

► Van die chemische stoffen in je eten krijg je kanker ◀

Marco ten Hoor, baas van de leerbedrijven van de hogere hotelschool, steekt een eigengemaakte stroopwafel („ja, vanmorgen gebakken”) in zijn mond. Hij wijst op de grijsachtige plastic lepels en vorken. „Allemaal 100 procent afbreekbaar. Minder belastend dan een dure spoelkeuken, die we nu uitsparen.”

„De omslag naar volledig biologisch eten was een beetje vloeken in de kerk”, vertelt Ten Hoor. 'Groen' spreekt jongeren vaak aan, maar de studenten waren in het begin lang niet allemaal blij met het project. „Ze vroegen zich af of ze ineens alleen maar grassoep zouden krijgen.” Maar nu zijn ze „laidend enthousiast”, zegt Ten Hoor. „Vooral de buitenlandse studenten, die veel gerechten uit de keuken van hun geboorteland geserveerd zien.”

Ten Hoor vindt dat de horeca af moet van zijn verslindende imago.

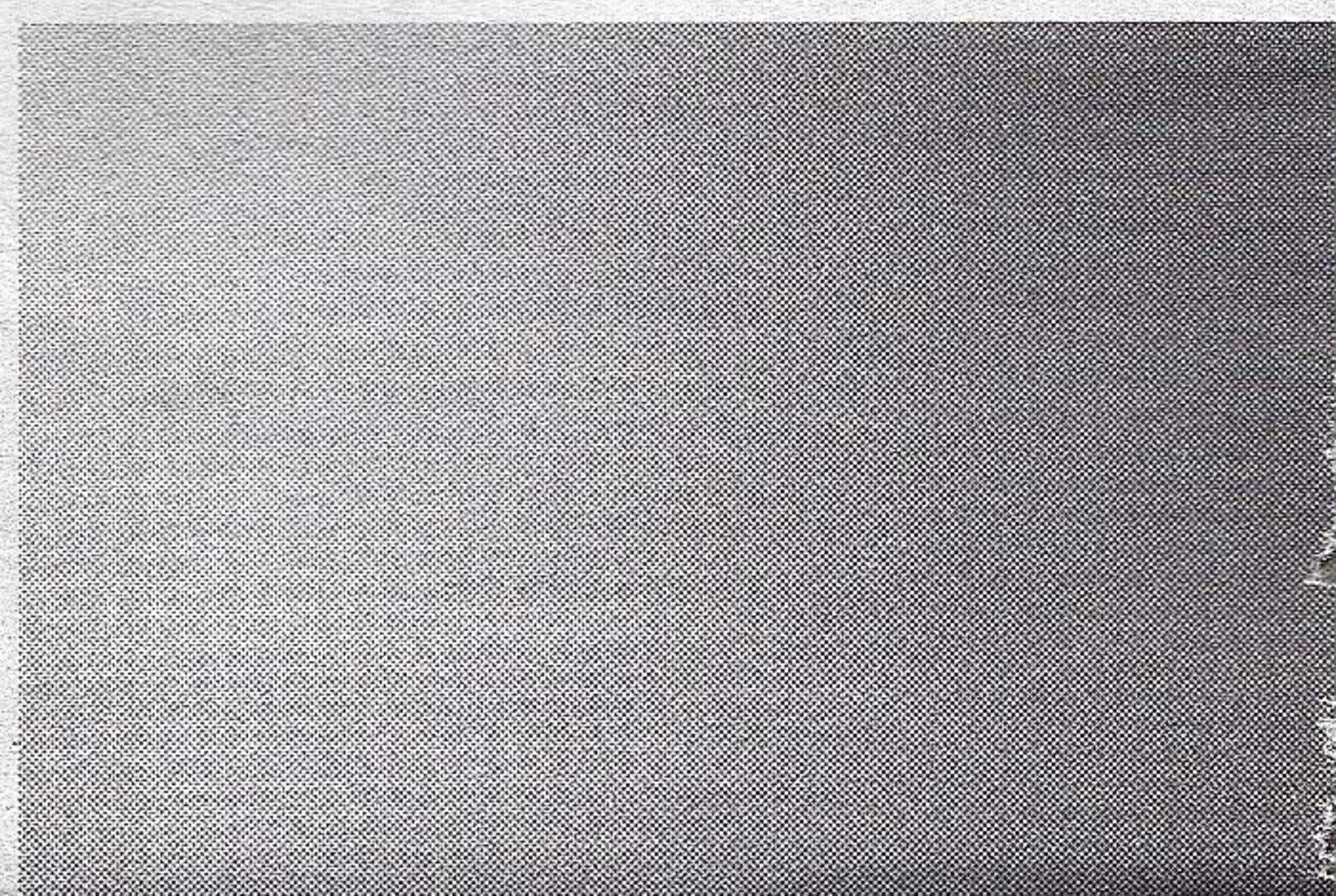
► Duurzaamheid moet in hun DNA gaan zitten ◀

Van der Hoek, college van bestuur

„Omdat wij hotelondernemers opleiden, hopen wij dat zij later ook duurzaam gaan inkopen.” Volgens Klaas Wybo van der Hoek, vicevoorzitter van het college van bestuur, kunnen de horecamanagers zo consumenten opvoeden. „Duurzaamheid moet in hun DNA gaan zitten.”

Praktijkbegeleider John Legebeke wijst trots op het verse fruit en de zelfgemaakte salades die in de schappen staan. „Allemaal biologisch.” Een tweedejaarsstudent vrijetijdsmanagement bestelt een tosti à 1,25 euro, die is gewikkeld in een bruin papertje. „Dit is kaas zoals kaas moet smaken”, zegt Legebeke.

Aan Stenden volgen studenten van 68 verschillende nationaliteiten onderwijs. Dat is te merken in de 'Canteen'. Er is een internationale



ker”, zegt hij onomwonden.

Zijn kroketten laat hij ambachtelijk maken. Het bedrijfje moest de gebruikelijke toevoeging van kippenbouillon achterwege laten. „Ik wil een 100 procent natuurlijke kroket, niet eentje die naar kip smaakt.”

Kooy schreef in 2007 zijn boek *De Nieuwe Nederlandse Keuken*, waarin hij pleit voor eerlijk en ambachtelijk be-

## ► Van die chemische stoffen in je eten krijg je kanker ◀

Albert Kooy, chef-kok

reid voedsel, liefst uit de regio. In dat jaar nam Stenden hem in dienst. De hogeschool leidt de hotelmanagers – 2.500 per jaar – het liefst zo veel mogelijk op als ‘duurzame ondernemers’. Dit ideaal moet worden overgebracht op de studenten.

De overgang van het hogeschoolrestaurant naar biologisch duurde twee jaar. Veel leveranciers haakten af, andere namen ‘eco’ op in hun assortiment. De kantine levert hamburgers van biologische runderen, biologische cola en biologische yoghurt. Het eten wordt geserveerd op schaaltes van biologisch afbreekbare bananenbladeren. Ook de dienblaadjes zijn duurzaam gefabriceerd. Stenden wil zich zo onderscheiden van andere hogescholen.

van het college van bestuur, kunnen de horecamanagers zo consumenten opvoeden. „Duurzaamheid moet in hun DNA gaan zitten.”

Praktijkbegeleider John Legebeke wijst trots op het verse fruit en de zelfgemaakte salades die in de schappen staan. „Allemaal biologisch.” Een tweedejaarsstudent vrijetijdsmanagement bestelt een tosti à 1,25 euro, die is gewikkeld in een bruin papiertje. „Dit is kaas zoals kaas moet smaken”, zegt Legebeke.

Aan Stenden volgen studenten van 68 verschillende nationaliteiten onderwijs. Dat is te merken in de ‘Canteen’. Er is een internationaal aanbod: van vegetarische linzen- en harissasoep (1 euro), gebakken noedels met groenten (2,50) tot allerlei wokgerechten en worstenbroodjes. Pizza’s worden zelf bereid, in een houtgestookte oven.

Een belangrijke voorwaarde voor het project: het eten mocht niet duurder worden. En dat is ook niet gebeurd, verzekert Kooy. „De marges op kroketten zijn kleiner dan op noedels. Door die mix blijft het betaalbaar.” Bovendien wil hij minder vlees en vis en meer groentegerechten aanbieden.

Kooy: „Mijn filosofie is dat vlees op den duur een garnituur moet worden van een groentegerecht. De verhouding is nu 80 procent vlees en 20 procent groente. Dat moet precies andersom worden. In dat geval kun je duurzaam vlees serveren. Je hebt ook maar 75 gram vlees per dag nodig.”

## Meer dan alleen ‘groene kroketten’

Behalve biologisch eten in de kantine en afbreekbare verpakking is er ook bij de bouw van de bedrijfskantine van Stenden Hogeschool in Leeuwarden gebruik gemaakt van recyclebare materialen. Een paar voorbeelden:

- Het meubilair is gemaakt van duurzame materialen als fsc-hout, met lange levensduur
- Alle energiestromen (gas, water en elektrisch) worden gemeten en geregistreerd om besparing te bevorderen
- Verwarming en koeling van de lucht in de kantine gebeuren via een

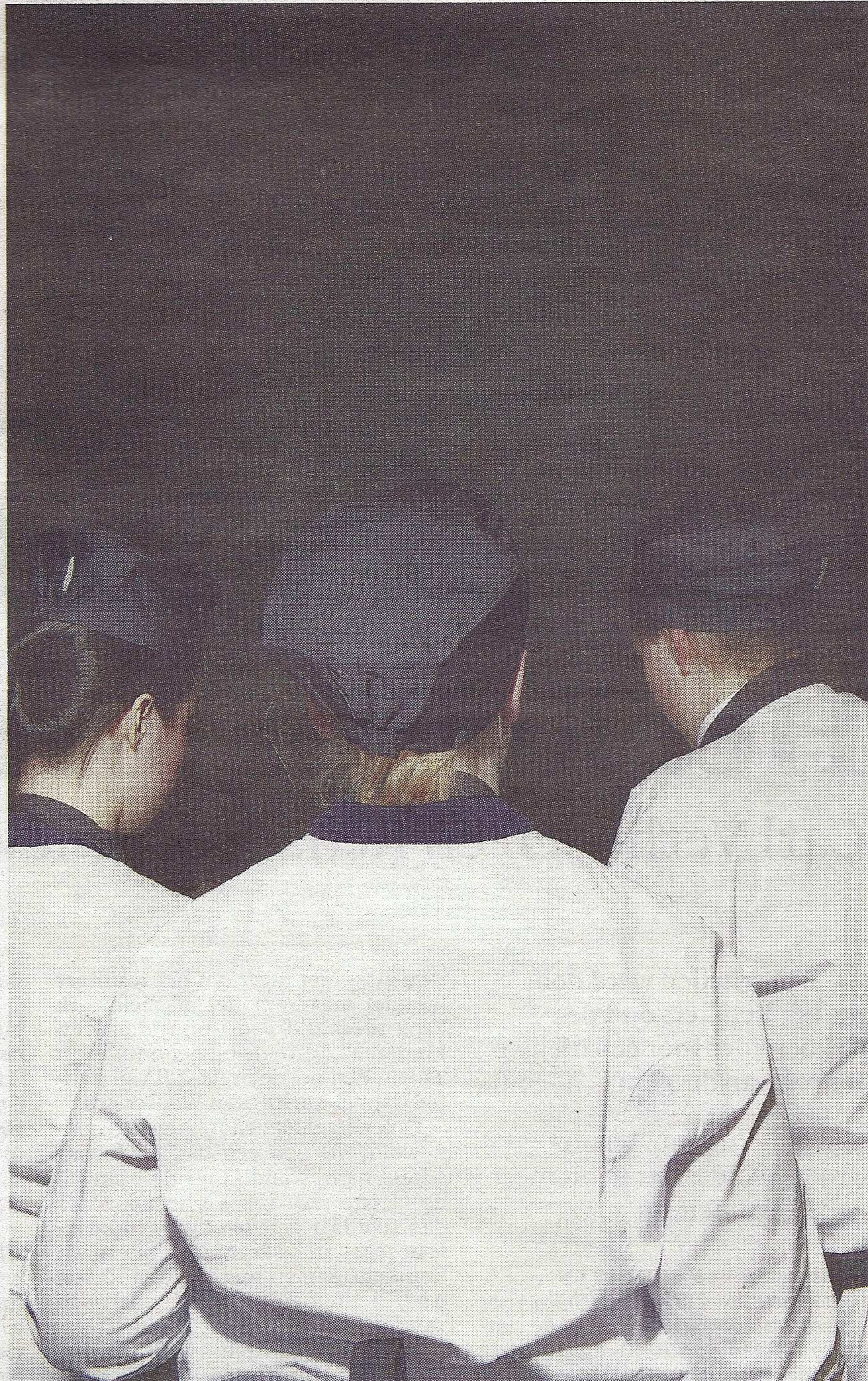
warmtepomp

- Gevels, vloer en dak hebben een hoge isolatiewaarde
- Er hangen energiezuinige tl-lampen
- Het dak is zo gebouwd dat het een eventuele beplanting aankan

De Stenden Hogeschool:

- telt ongeveer 11.000 studenten
- heeft zo’n 1.000 medewerkers
- heeft 9 vestigingsplaatsen, inclusief 4 buitenlandse in Zuid-Afrika, Qatar, Indonesië en Thailand
- heeft circa 2.900 internationale studenten (2.300 in Nederland, 600 in het buitenland)





De mensa van de Stenden Hogeschool verkoopt hamburgers van biologische runderen, biologische cola en schaaltes van biologisch afbreekbare bananenbladeren. Foto Thomas Donker