

delicious. biedt op deze plek ruimte aan mensen

met een passie voor eten of met een bijzondere culinaire visie of missie

‘op de zeepkist’

We ontmoetten hem op de Food Inspiration Day (kijk op foodinspirationmagazine.nl) en merkten: hier is een man met een passie, met een verhaal. Van harte nodigen we hem uit op onze zeepkist: Albert Kooij.

‘vlees wordt het garnituur’

SVH Meesterkok Albert Kooij is op een missie: Nederland beter te laten eten, beter te laten koken ook. ‘Want’, zo zegt hij, ‘het is de hoogste tijd voor verandering. We leven in een wereld waarin er per persoon, op basis van de wereldbevolking en de beschikbare ruimte, ongeveer 1,9 hectare beschikbaar is voor voedselvoorziening. Als we doorgaan zoals we nu doen is er, gezien de groeiende wereldbevolking, straks niet genoeg eten beschikbaar.’ Maar Kooij is positief: ‘Onze eetcultuur is nog niet volwassen en er valt zoveel te winnen. Waarom willen we bijvoorbeeld sperziebonen uit Kenia - die dagen op transport zijn - eten in december, terwijl de allerlekkerste verse sperziebonen in september van de koude grond hier in Nederland komen? De seizoenen zijn zo belangrijk, we realiseren ons dat niet meer: precies weten welke heerlijke groente van de koude grond elk seizoen beschikbaar zijn. Groente van de koude grond is groente met smaak! Om duurzaamheid in de horeca kunnen we niet meer heen. We moeten rekening gaan houden met de kilometers die ons eten aflegt (foodmiles) en met de consequenties (footprint) die de productie van ons eten heeft. Het hele jaar door sla, komkommers en tomaten eten uit de kassen in Frankrijk of Spanje, ook al zijn ze biologisch, kost energie en heeft niets met duurzaamheid te maken. Ik heb mijn menukaart voor Restaurant.NL (het nieuwe restaurant van Stenden University Hogere Hotelschool in Leeuwarden, red.) drastisch om-

gegooid: de verhouding vlees en groente is precies omgekeerd. 80% groenten, 20% dieren = 100% smaak. Ook al is het niet makkelijk de consument te

overtuigen, de boodschap is positief: we gaan minder vlees eten in verhouding tot groente. Vlees wordt het garnituur. Maar het vlees dát we eten is van topkwaliteit en de groente ook. Alles krijgt smaak, veel meer smaak. Gezonder voor jezelf en voor de wereld. Voor mij zijn groenten een wereld op zich. De smaken, texturen, het is gewoonweg geweldig wat je allemaal met groente kunt doen. Op mijn kaart zie je rode biet in een zoutkorst gebakken met gepofte zilvertuitjes en puree met een toffee van Baambrugs big. En ik ben niet de enige met deze passie: grote chefs als Alain Passard in Parijs baseren hun keuken helemaal op groente. We kunnen in Nederland trots zijn op onze mooie groente, en nog beter: zelfs de duurste groente van topkwaliteit is nog altijd goedkoper dan slecht vlees!’

- Albert Kooij is verbonden aan de Hogere Hotelschool in Leeuwarden/ Stenden University. Restaurant.NL is onderdeel van Stenden University Hotel in Leeuwarden. stendenuniversityhotel.nl
- alain-passard.com



Alberts enthousiasme voor groente is groot: hij vindt het heel belangrijk dat studenten écht leren koken met groente!