

CV

.....
naam

Albert Kooy

.....
leeftijd

36 jaar

.....
bedrijf

De Duinrand

.....
adres

Steegerf 2
5151 RB Drunen

.....
telefoon

(0416) 37 24 98

.....
loopbaan

1984 De Hoefslag,
Bosch en Duin
1985 Okura Hotel,
Amsterdam
1986 De Swaen,
Oisterwijk
1988 Montreux
Palace Hotel, Zwitser-
land
1989 Moulin de
Mougins (Roger
Vergé), Zuid-Frank-
rijk
1990 De Pettelaar,
Den Bosch
1991 Pasta Pasta,
Rotterdam
1992 De Duinrand



Tekst: Bert Kranenburg
Foto's: Harry Onstein

Met medewerking van
Ruud Jansen en Luc
Bosch, docenten Hoge
Hotelschool Maastricht

t Kooy

DE SCHADUW

De Duinrand,
Drunen



Na mijn eerste horecaervaring in Oostenrijk heb ik twee jaar als scheepskok bij de marine gewerkt. Daar heb ik de echte Hollandse pot leren koken. Veel koks kunnen dat niet. Ze werken wel met ganzenlever, truffel en zwezerik, maar een lekkere karbonade met bloemkool en gekookte aardappels klaarmaken, of erwtensoep, dat lukt ze niet. Bij de marine heb ik bovendien kennisgemaakt met de oosterse keuken. Ik werkte daar met een Indonesische kok en die heeft me de basiskennis daarvan bijgebracht. Eén ding stond in die tijd voor mij vast: ik wilde kok worden. Maar toen ik bij De Hoefslag kwam, ontdekte ik pas wat koken op topniveau is. Dat was in de tijd van **Gerard Fagel en Wulf Engel**. Ik had gesolliciteerd en Fagel liet mij weten dat ik niet was aangenomen. Een week later belde Wulf Engel: je bent aangenomen. Ja, maar meneer Fagel... Niets mee te maken, zei Wulf Engel, dat maak ik wel uit.

Die klassieke basistechnieken van Wulf, omgetoverd naar moderne gerechten, dat vond ik mooi. Een zuurkoolstampot met een worstje van kwartel, ganzenlever en truffel. Moet je je voorstel-

len: een negen- of tiengan-genmenu en dan een zuurkoolstampot. Om meer te leren van de **Japanse keuken**, wilde ik graag naar Japan. Maar dat bleek niet haalbaar. Gerard Fagel heeft toen voor mij geregeld dat ik naar het Okura Hotel kon, naar meneer Oshima. Daar heb ik de basis van de Japanse keuken geleerd. Maar toen ik daar werkte, werd ik opgebeld dat ik aangenomen was in De Swaen in Oisterwijk. Wulf had al eens gezegd:

daar moet je naartoe. En tegen Cas Spijkers had hij gezegd: die jongen moet je aannemen. Drie jaar heb ik daar gewerkt. Maar toen wilde ik naar het buitenland, het liefst naar een driesterrenzaak. Wulf Engel heeft geregeld dat ik in Zwitserland in het **Montreux Palace Hotel** aan het werk kon. Daar heb ik echt ouderwetse buffetten leren maken. Daarna heb ik weer een half jaartje in De Swaen gewerkt, maar toen werd ik, na mijn vierde brief of ik er mocht komen werken, opgebeld door de secretaresse van Roger Vergé. Of ik met spoed wilde komen, naar de driesterrenzaak van Roger Vergé, **Le Moulin de Mougins** in Zuid-Frankrijk. Op donderdag werd ik gebeld, op zaterdag heb ik de trein gepakt en zondagochtend stond ik daar in de keuken te werken. Geen stage, écht werken; ik was de eerste Nederlander die daar in loondienst was. Terug in Nederland kwam ik terecht in De Pettelaar in Den Bosch; als chef-kok. Een desillusie. Ik was jong en ambitieus

en wilde alleen maar werken op de manier die ik zelf voor ogen had: eenvoudig

koken, met zo vers mogelijke producten. Dat ging dus niet. Ik wist te goed wat ik wilde. Toch belangrijk hoor, dat je weet wat je wilt. Dat zeg ik tegen de jongens in de keuken ook altijd: je moet nu al bedenken bij welke chefs je wilt werken. Dat zijn de mensen die bepalend zijn voor jouw kwaliteiten en je persoonlijkheid in het koken. **Binnen tien jaar moet je geen chef-kok willen worden.** Ook al krijg je aanbiedingen, niet doen. Op het moment dat je chef of zelfs souschef wordt, sta je stil in je ontwikkeling, want dan moet je het zelf doen. Je moet het zo lang mogelijk volhouden om als een spons kennis en vaardigheden in je op te zuigen. Na een jaar ben ik bij De Pettelaar vertrokken. Het ging niet meer. Ik heb toen in opdracht een Italiaans restaurant in Rotterdam opgestart, Pasta Pasta. Maar dat bleek

geen haalbare kaart.

Een eigen bistro, dat leek me toen wel wat. Ambachtelijk koken, ontspannen uitstraling, geen linnen en dure inventaris. En ook het onderwijs trok me wel. Maar zo ver kwam het allemaal niet, want voor ik een keus kon maken werd ik weer **gebeld door Wulf Engel**. Hij had De Duinrand gekocht en ik moest 'm komen helpen. Over functie, contract en salariering werd niet gesproken, niets, het was volkomen vanzelfsprekend dat ik bij hem kwam. Behalve chef-kok ben ik sinds kort ook directeur van De Duinrand. Maar Wulf is en blijft het gezicht van het bedrijf. De

Onlangs werd hij Meesterkok. En Meesterkok word je tegenwoordig niet zomaar. Dan moet je niet alleen 'een beetje' kunnen koken, maar ook naam gemaakt hebben als kok. Maar Albert Kooy wil helemaal geen naam maken. Albert Kooy wil alleen maar Meesterkok zijn, in dienst van het koksambacht en in de schaduw van de man die ooit zijn leermeester was:

Wulf Engel.

naam Albert Kooy is hier niet belangrijk. Inderdaad, ik ben Meesterkok geworden, maar niet om de naam Albert Kooy uit te dragen. Die titel is voor mij gekoppeld aan het uitdragen van het vak en het ambachtelijke koken. Ik ben een meester omdat ik met mijn twee handen van een grondstof een eindproduct kan maken. Dat is het mooie van ons vak, en het is belangrijk dat uit te dragen omdat dat in de moderne tijd steeds meer in het gedrang komt. **Daar wil ik voor vechten.** Soms als ik in een of ander bistrootje eet, vraag ik me weleens af: waarom moet je dit kant-en-klaar kopen, terwijl een simpele salade met een vinaigrette en een spekkie erin veel lekkerder is, goedkoper, en puur smaakt. Die smaakvervlakking van de ketchupcultuur moeten wij als ambachtslieden bestrijden.

HET MENU

voorgerecht

Gegrilde jacobsmosselen met aardappel-
vinaigrette en kaviaar

tussengerecht

Maaspaling geïsoleerd met stokvisbouillon
en stroop

hoofdgerecht

Fazant in zoutkorst met witlof in bruinbier

nagerecht

Perenstrudel met nogatine en zoethoutijs

Gegrilde jacobsmosselen met aardappel-vinaigrette en kaviaar

200 g bloemige aardappels	f 0,32
2 sjalotten	f 0,25
1 laurierblad	f 0,02
3 takjes tijm	f 0,04
50 g knolselderij	f 0,15
3 tenen knoflook (geplet)	f 0,30
peper en zout	
2 dl lichte bouillon	f 1,50
0,5 dl olijfolie	f 1,25
1 scheutje witte-wijnazijn	f 0,55
8 verse jacobsmosselen	f 32,00
50 g Iraanse Ocietra kaviaar	f 61,60
enkele blaadjes gemengde salade (mesclun) of fijn gesneden rauwe, jonge spinazie	f 1,65
kostprijs 4 couverts	f 99,63

Bereiding: kook de aardappels (in de schil) gaar in water met fijn gesneden sjalotten, laurier, tijm, knolselderij, knoflook, peper en zout. Giet de aardappels af, schil ze en pureer ze.

Slap de aardappelpuree iets af met bouillon, breng op smaak met peper en zout, azijn en olijfolie.

Steek de jacobsmosselen open, maak ze schoon en dep ze droog. Halveer ze en grilleer ze daarna kort. Kruid ze met peper en zout.

Dresseer de aardappel-vinaigrette op het midden van het bord met er omheen de kaviaar. Leg de salade mesclun of spinazie in het midden en de warme jacobsmosselen daar omheen.

Gegrilde jacobsmosselen met aardappel-vinaigrette en kaviaar



Fazant in zoutkorst met witlof in bruinbier

1 fazanthaan	f 15,00
1 kg bloem	f 1,00
500 g zeezout	f 1,25
3 eieren	f 0,75
peper	
1/4 ui	f 0,05
1/2 teen knoflook	f 0,05
2 kruidnagels	f 0,05
garnituur:	
8 stronken witlof	f 1,20
1 flesje donker bier	f 1,60
250 cc room	f 1,65
50 g bloem	f 0,05
peper en zout	
kostprijs 4 couverts	f 22,65

Bereiding: kneed bloem, zeezout, eieren en wat water tot een deeg (zoutkorst).

Maak de fazant schoon en kruid de buikholte met peper. Vul de fazant met ui, laurier, knoflook en kruidnagels.

Verpak de fazant in het deeg en plaats het pakket in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 45 minuten. Laat het gerecht hierna 15 minuten rusten.

Kook de witlof in ruim water met wat zout beet-

gaar en laat de stronkjes uitlekken op keukenpapier. Snijd de witlof in de lengte door, kruid de stukken met peper en zout en haal ze vervolgens door de bloem. Bak de witlofstronkjes goudbruin in een koekenpan. Blus het geheel af met bruin-



Maaspaling geïsoleerd met stokvisbouillon en stroop





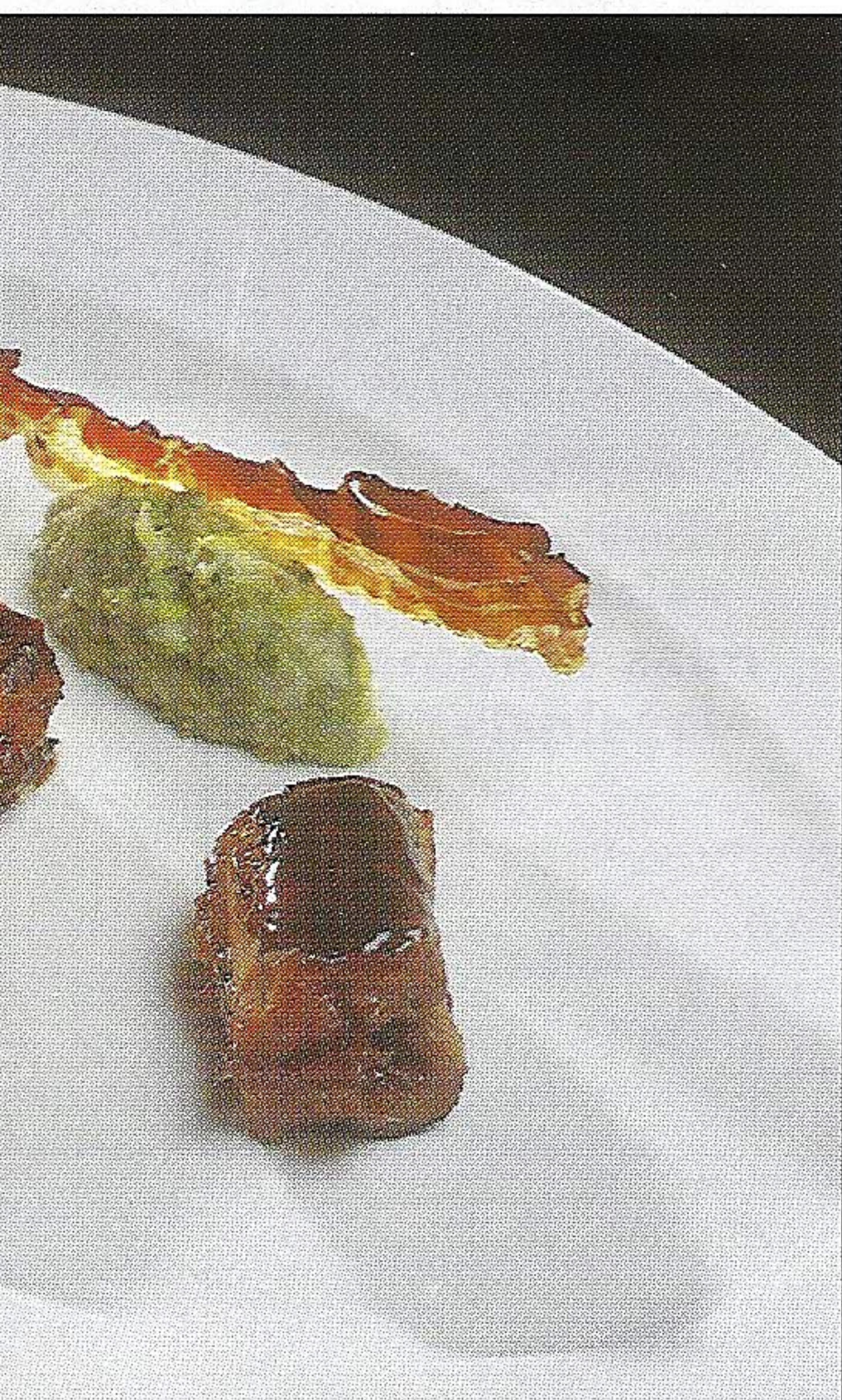
Fazant in zoutkorst met witlof in bruinbier

bier en slagroom en laat het vocht iets inkoken. Snijd de fazant in de zoutkorst dwars open en verdeel hem in stukken. Serveer de fazantstukjes met de witlof en een aardappelgarnituur naar keuze. Bijvoorbeeld pommes rösti of pommes frites.

Maaspaling geglaceerd met stokvisbouillon en stroop

1 dl witte wijn	f 0,85
2 dl stokvisbouillon	f 5,00
1 eetlepel sjalot	f 0,12
1 takje verse tijm	f 0,05
1 takje verse dragon	f 0,05
1 eetlepel stroop	f 0,05
1 teen knoflook	f 0,10
200 g Maaspaling	f 7,00
kostprijs 4 couverts	f 13,22

Bereiding: breng de witte wijn met de stokvisbouillon en de overige ingrediënten aan de kook. Voeg de paling (in mootjes gesneden) toe en laat deze samen met het vocht 10 à 15 minuten inkoken, zodat de mootjes glaceren en uiteindelijk droog in de pan komen te liggen. Dresseer de geglaceerde mootjes paling op een warm bord en geef er naar keuze een stampotje van groene kool bij.



Perenstrudel met nogatine en zoethoutijs

Voor 15 personen.
Kleine hoeveelheden laten zich moeilijker verwerken.

2 kg Doyenne peren	f 26,80
200 g hazelnoten	f 2,40
200 g amandelen	f 1,30
250 g suiker	f 0,70
100 g gewelde rozijnen	f 0,65
cakekrumels	
50 g gesmolten boter	f 0,50
strudeldeeg:	
500 g bloem	f 1,00
300 cc water	
50 cc olie	f 1,25
zoethoutijs:	
1 l room	f 7,75
50 cc melk	f 0,15
15 eidooiers	f 2,25
250 g suiker	f 0,70
3 stokjes zoethout geraspt	f 0,75
kostprijs 15 couverts	f 46,20

Bereiding: vermeng alle ingrediënten en kneed ze tot een deeg. Laat het deeg op een lichtwarme plaats een uur rusten en dek het af met wat olie. Breng room, melk, suiker en zoethout aan de kook en laat het mengsel 15 minuten trekken. Voeg de losgeslagen eidooiers toe en laat het geheel rosé binden.

Laat de compositie afkoelen en draai hem in de ijsmachine tot een mooi smeug ijs.

Schil de peren en snijd ze

aan blokjes. Karameliseer de noten in de suiker en stort de massa op een plateau dat ingesmeerd is met olie. Hak de nogatine fijn en vermeng deze met de stukjes peer en de rozijnen.

Vorm van het deeg een bol en rol deze op een tafellaken met de deegroller uit. Trek daarna met de handen het deeg volledig uit op een tafel, zodanig dat de tafel geheel is bedekt. Het deeg moet zo dun zijn dat je er doorheen kunt kijken.

Beboter nu het deeg en strooi de cakekrumels er overheen. Leg het perenmengsel aan de lage kant in een baan op het flinterdunne deeg en rol het geheel voorzichtig op met behulp van het tafellaken (zie Tip van de Meester). Snijd de strudel aan stukken en bestrijk deze met gesmolten boter. Bak de strudel in 5 minuten af op 200°C in het midden van de oven.

Verdeel de strudel in porties en serveer deze met het zoethoutijs.

Perenstrudel met nogatine en zoethoutijs



TIP VAN DE MEESTER

door Luc Bosch

Strudel

Het maken van de strudel (oorspronkelijk een klassiek Weens gebak) uit het nagerecht Perenstrudel met noga-tine en zoethoutijs, vereist enige handigheid.

Rol het deeg met een deegroller dun uit op een met bloem bestoven tafellaken.



Trek vervolgens het deeg met de handen zo dun mogelijk uit. Voorkom scheuren door de volle handpalm met uitgespreide vingers te gebruiken als ondersteuning.



Trek het tafellaken voorzichtig omhoog. Het deeg rolt daardoor vanzelf op en de vulling blijft er mooi gelijkmatig in opgesloten.



'Het is makkelijker een zaak op te bouwen zonder voorgeschiedenis'

In 1992 nam Wulf Engel de exploitatie van De Duinrand over. Een bestaand bedrijf, met een eigen cliëntèle, bekend in de regio. Albert Kooy werd aangetrokken als assistent en plaatsvervanger van Wulf.

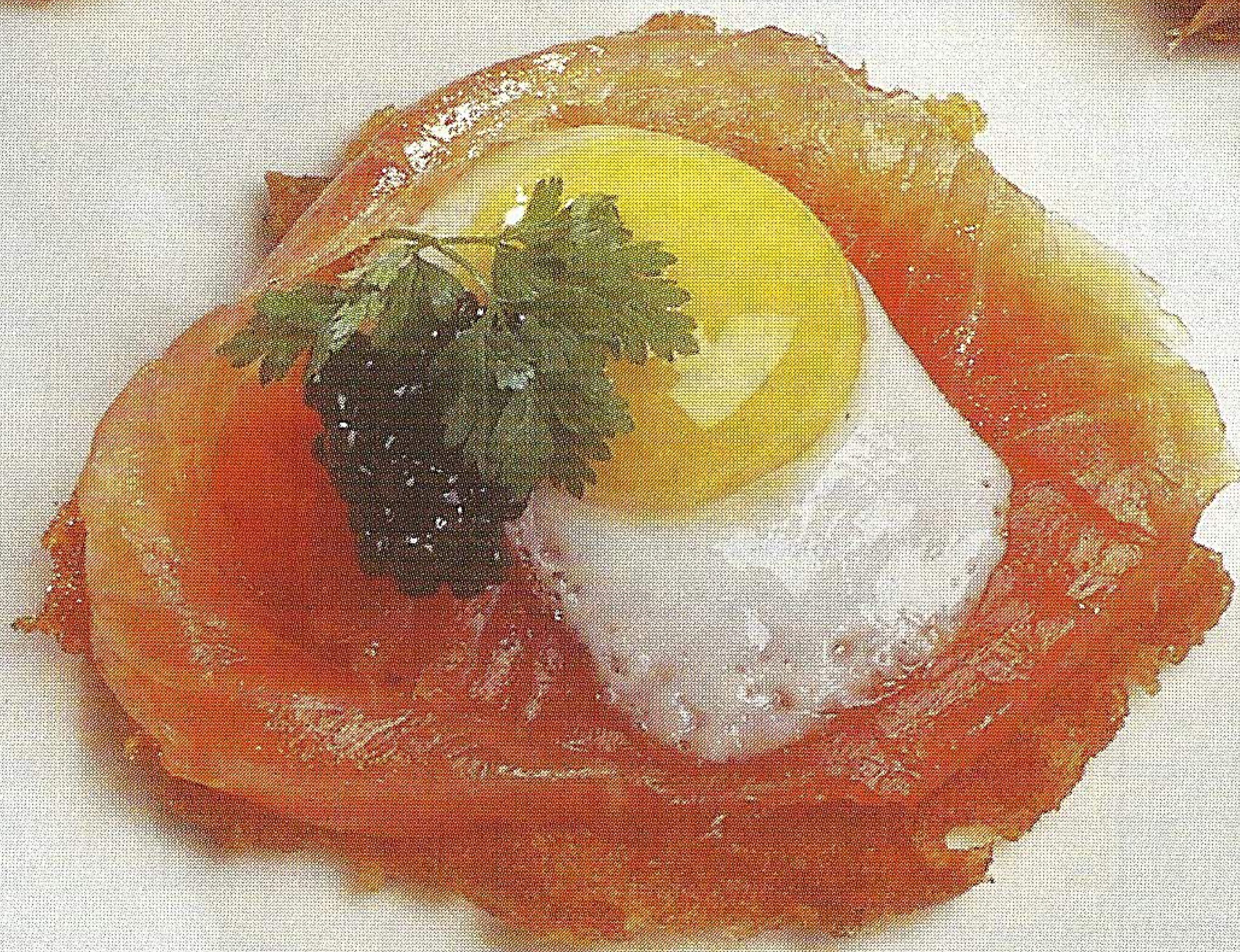
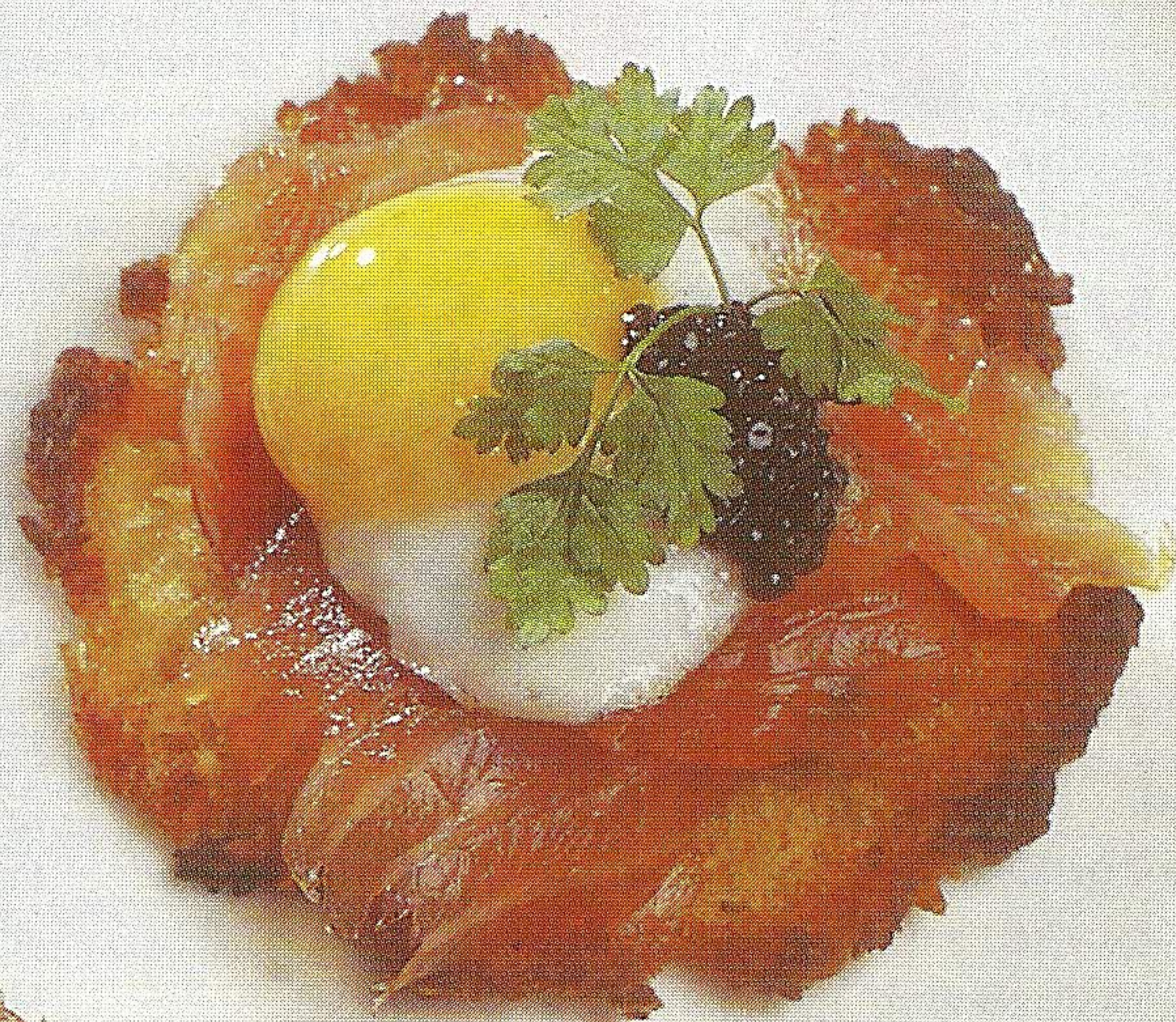
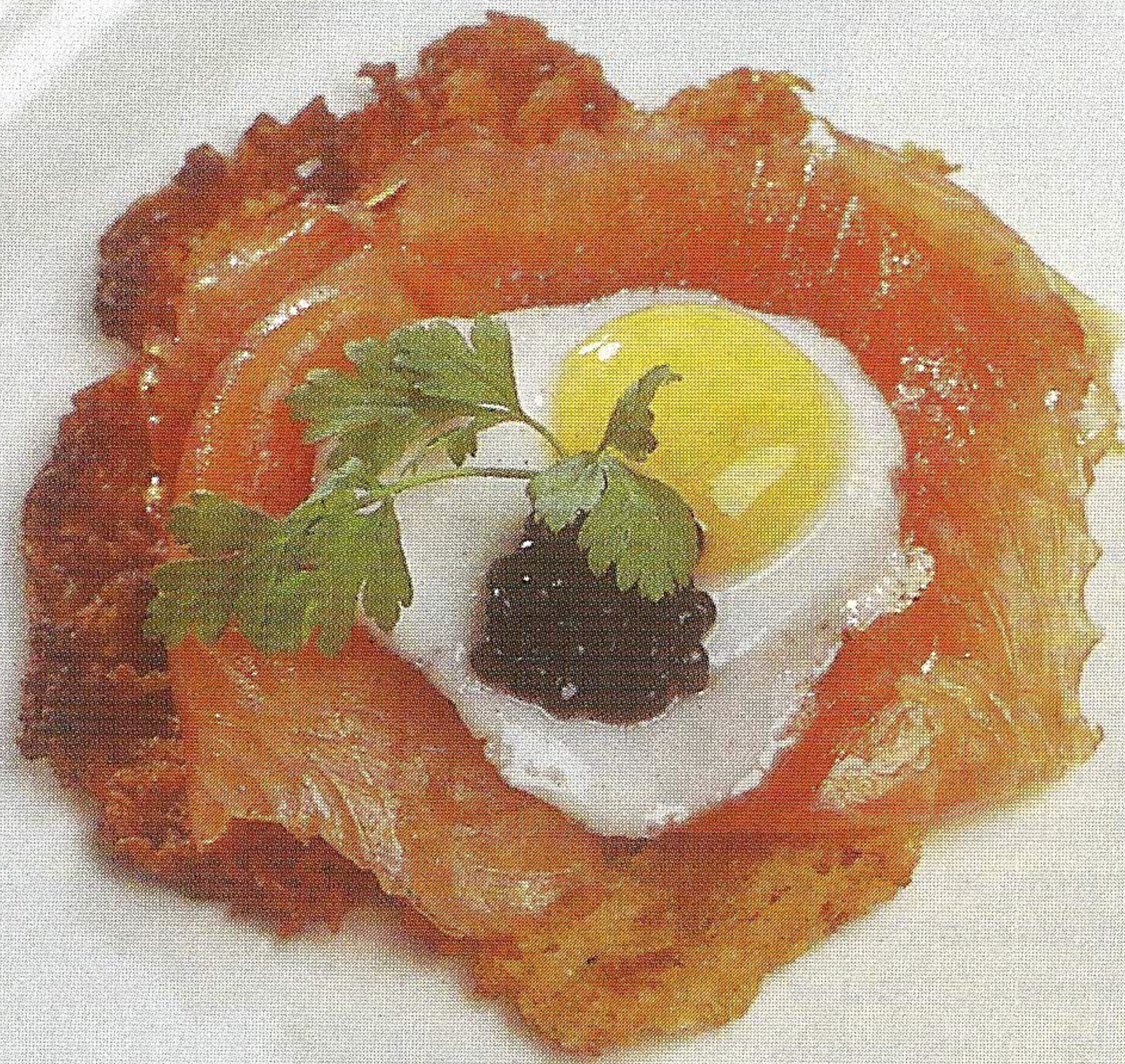
De Duinrand moest een nieuwe, eigen klantenkring gaan vormen. Geen eenvoudige opgave, als je te maken hebt met een bedrijf met een eigen voorgeschiedenis en een eigen gastenbestand. Is het Wulf Engel en Albert Kooy desondanks gelukt? Albert Kooy: „In ongeveer vier jaar tijd, gerekend vanaf 1992, hebben we De Duinrand, toen 40 à 50 couverts, uitgebouwd tot een restaurant met 100 zitplaatsen en een hotel met 40 bedden. Nu, in 1999, zitten we eigenlijk nog altijd in de fase van het opbouwen van een eigen klantenkring. Wulf heeft vanuit de tijd van De Hoefslag en De Kastanhof nog steeds een groot publiek in de regio Gooi en het midden van het land. Dat is een publiek dat van verweg naar Uden komt en echt alleen voor de keuken van Wulf. Aan de andere kant is er ook nog steeds een groep die wat we nu doen vergelijkt met de tijd van vóór Wulf. Dat is de grote frustratie van dit bedrijf, dat

je met twee verschillende groepen moet werken die je elk vanuit een ander uitgangspunt beoordelen. Eigenlijk zou je helemaal opnieuw moeten kunnen beginnen in een geheel nieuwe stijl. Het is veel makkelijker ergens op de hei of waar dan ook een nieuwe zaak op te bouwen zonder voorgeschiedenis. Dan heb je een moeilijke aanlooperperiode, maar wel publiek dat alleen voor jou komt en dat niet vergelijkt met iets wat was.”

Na een uiterst moeilijke periode, waarin Wulf Engel op een zijspoor kwam te staan en Albert Kooy als bedrijfsleider De Duinrand draaiend hield, zag Wulf in 1997 kans het bedrijf te kopen. Wulf Engel is als kok nog altijd zeer geliefd en gerespecteerd in Nederland. Maar Albert Kooy, recent Meesterkok geworden, begint ook naam te maken. Toch is er geen sprake van dat er in De Duinrand een strijd gaande is waarbij Albert Kooy zich uit de schaduw van Wulf Engel probeert te worstelen. De samenstelling van het door Albert Kooy gepresenteerde menu is daarvan het bewijs, want als specialiteit serveert hij Aardappelflensjes, de absolute en nooit geëvenaarde specialiteit van Wulf Engel.



Restaurant-hotel-suites
De Duinrand in Drunen



**SPECIALITEIT
VAN HET HUIS**

**Aardappelflensjes
met gerookte zalm
en kwartelspiegel-
eitjes**

2 aardappelen (geschild)	f 0,40
1 ui	f 0,15
1 ei	f 0,25
peper en zout	
200 g gerookte zalm	f 9,60
12 kwarteleitjes	f 2,40
1 dl olie	f 2,50
kostprijs 4 couverts	f 15,30

Bereiding: rasp de rauwe aardappelen en de ui en vermeng de massa met het ei. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een anti-aanbakpan met een scheutje olie. Vorm in de pan met behulp van een vork een

dun flensje van het beslag en bak dit aan beide zijden krokant. Laat de krokant gebakken aardappelflensjes (totaal 12 stuks) op keukenpapier uitlekken. Leg de warme flensjes op

een voorverwarmd bord en bedek ze met dunne tranches gerookte zalm. Bak de kwarteleitjes tot spiegeleitjes en leg deze op de gerookte zalm. Garneer met verse kruiden, bijvoorbeeld kervel

*Aardappelflensjes
met gerookte zalm
en kwartelspiegel-
eitjes*