

Koning Willem I College  
Vlijmense weg 2, 's Hertogenbosch  
Tel: 073 624 96 24

*Hij was jarenlang de rechterhand van Wulf Engel bij De Duinrand. Meesterkok Albert Kooy verliet de horeca, maar niet de gastronomie. Hij besloot om mensen iets bij te brengen volgens zijn eigen visie. We ontmoeten hem op het Koning Willem I College in 's Hertogenbosch. Het is hier dat hij de horecaopleiding nieuw leven heeft ingeblazen...met resultaat.*



# Albert Kooy

## Neerlands Glorie in de praktijk

Aangekomen op de grote scholencampus is het even zoeken naar het juiste gebouw, we vinden de chef in de Mensa, de naam van het foodcourt van het College. Nu is foodcourt in dit

geval eigenlijk een duur woord voor kantine, maar wat we hier aantreffen is meer dan dat. Albert Kooy verwelkomt ons en steekt meteen van wal. De pen van onze redakteur heeft moeite om



hem bij te houden. *“Toen ik hier vijf jaar geleden kwam, was dit een klassiek schoolrestaurant, je kent ze wel. Stoffig, ouderwets en ongezellig. Wat je nu ziet is het resultaat van mijn visie op het onderwijs.”* Onze chef is een energieke man, een echte accu voor zijn studenten. Zijn verhaal begon als jonge kok, die zich naast het werk in de keuken wegwijs maakte door kookboeken, magazines en ander gastronomisch materiaal door te spitten. Door zijn passie voor reizen kwam hij in vele landen waar hij de kookcultuur opsnoof en de gebruiken leerde kennen. Zijn eerste baan was in Oostenrijk bij het Schönbergerhof in Schönberg.

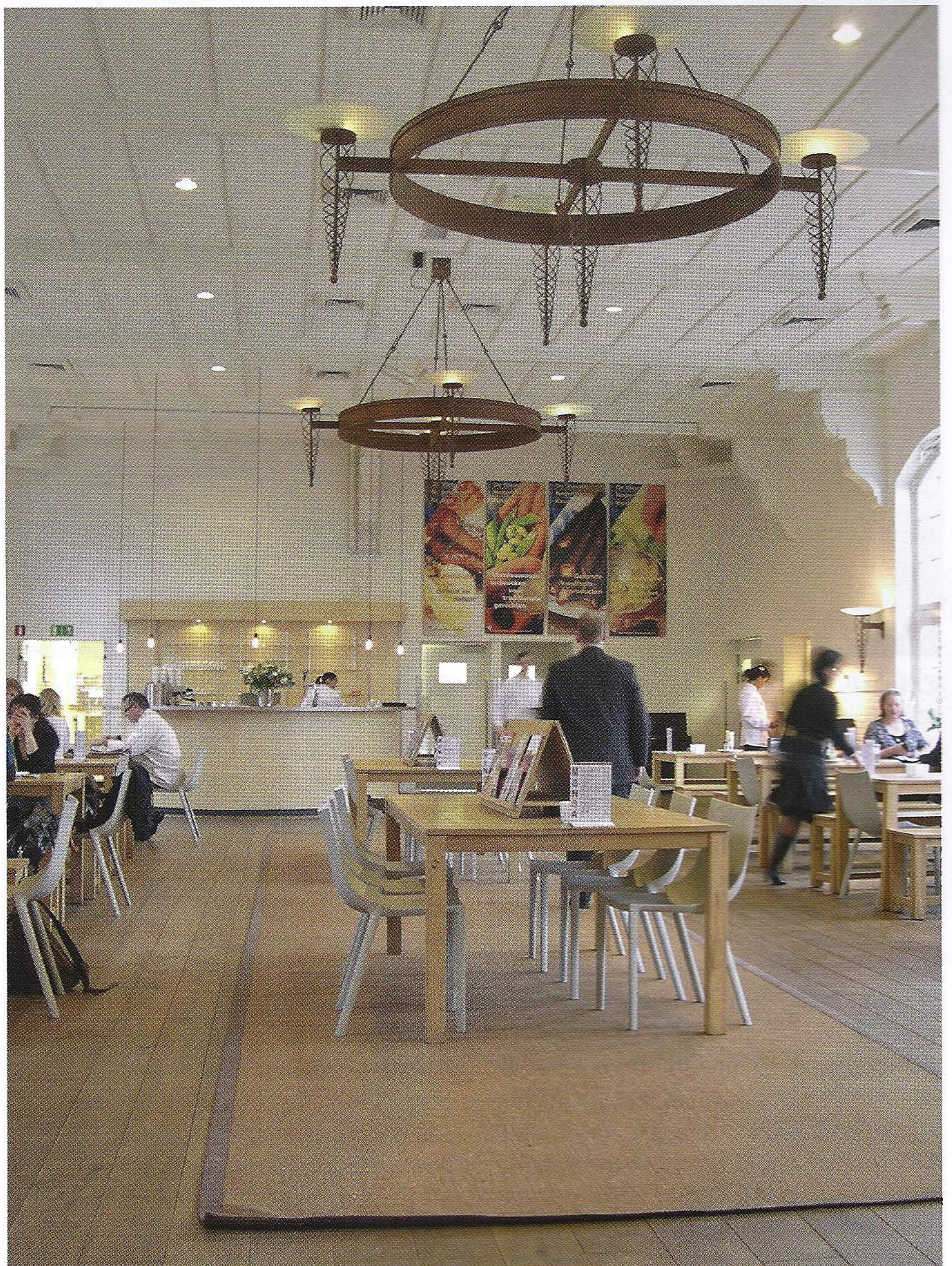


Daarna bezocht hij als kok bij de marine veel landen. Terug in Nederland maakt chef Leo van Mierlo van restaurant D'n Doedelaar in Heeze hem als leerlingkok enthousiast voor de topgastronomie. *“Ik kreeg boeken te zien van chefs zoals Vergé en Guerard, het was ook Leo die me in contact bracht met Gerard Fagel van De Hoefslag, hij werkte daar samen met Wulf Engel.”* Albert werd leerling bij de Hoefslag, zo werd Wulf een mentor, zoals later bleek een mentor voor zijn leven.

### *Japanse keuken*

Er volgen daarna nog vele bedrijven, in

binnen- en buitenland. *“In die tijd ben ik me gaan verdiepen in de Japanse keuken, deze keuken is zo puur van smaak en eenvoud dat het erg complex is. De verfijning van smaken en producten is de kunst. Naar mijn mening is de Japanse keuken de beste die er is. Zelf ben ik nog nooit naar Japan geweest, maar dat zal niet lang meer duren. Het was Gerard Fagel die me stage liet lopen bij Akira Oshima van het Okura Hotel in Amsterdam. Wat ik van hem heb geleerd, zal me eeuwig bij blijven.”* Een tijd later, toen Albert bij De Swaen in Oosterwijk werkte, raakte hij meer geïnteresseerd in een andere Aziatische keuken, namelijk de





Chinese. Hij leerde deze keuken en haalde, als eerste in Nederland, de vier diploma's. Deze waren Leng Pan, koude gerechten, Dim Sum, Shanghai, Kantonees en Szechuan, de regionale keukens. We nemen een sprongetje in de tijd. Bij de Duinrand komt Albert achter zijn signature, zijn kenmerk: De Nieuwe Nederlands Keuken.

### *Oui Chef!!*

Ondertussen neemt Albert ons mee de keuken in en legt uit hoe men in het Koning Willem I College te werk gaat. Albert legt uit dat hier aparte praktijklessen zijn voor één jaar. Hier werken de drie niveau's met elkaar. Dit wordt duidelijk in de keuken van de Mensa.

De keuken wordt geleid door een chef, dat is iemand van niveau 3. Deze chef geeft leiding aan de hele keuken. Delegeren, annouceren, doorgeven en organiseren. Eigenlijk alle taken die een chef in een restaurant ook doet. Omdat het tegen lunchtijd loopt, is het lekker druk in de keuken. Met een duidelijke stem annonceert ze de bon en luistert ze of iedereen deze met Oui Chef!! heeft beantwoord.

Het is een overlappende werking, want de leerlingen van niveau 3 hebben een managementfunctie en geven instructies aan de mensen van niveau 2, die op hun beurt weer letten op de leerlingen van het eerste niveau. "Op deze manier leren ze alle facetten in de keuken, omgang met mensen, stress, presteren, noem

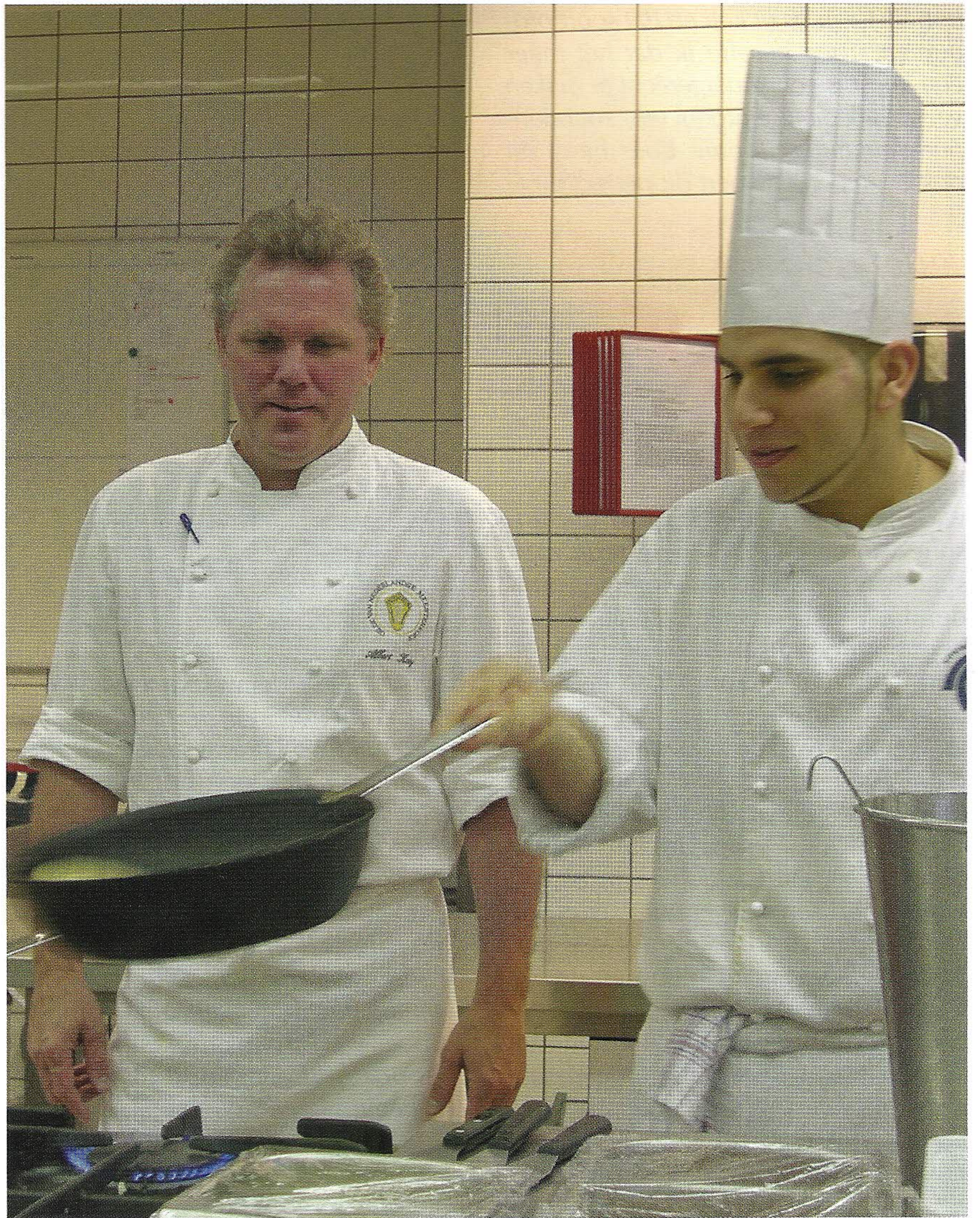
maar op." Dat het een doordacht plan is, bewijst de kaart van de mensa. Albert heeft de kaart ontwikkeld met een gedachte erachter. "Vroeger begon je met het snipperen van een sjalotje, dat deed je dan een aantal keer. Hier doen we het anders, van dit sjalotje wordt direct iets gemaakt, een dressing, salade of iets anders. Zo zien de leerlingen waar ze mee bezig zijn. Ze snipperen niet alleen, maar maken ook de salade, die meteen moet worden doorgegeven omdat deze besteld is in de Mensa. Hier begint het niet mee, de basis ligt buiten, in onze groententuin. De leerlingen moeten weten wat in welk seizoen groeit, ze moeten weten hoe kolen en



prei groeien. Wat voor mij belangrijk is, is dat ze te weten krijgen waar hun eigen land rijk aan is. Het koken maken we ook spannend, zo maken de leerlingen hier zelf een ketchup." Met deze zin begint Alberts uitleg over zijn signatuur, de Nederlandse keuken. "Toen ik in de Provence werkte, leerde ik de échte traditionele keuken uit die streek. In Nederland worden regelmatig pogingen ondernomen om die Mediterrane keuken na te doen. Helaas zijn hier het weer, cultuur en de producten volstrekt anders. Dat betekent dat het hier nooit zo wordt als daar. Waarom zijn we niet trotser op onze eigen keuken? Ik kwam door het onderzoeken van diverse buitenlandse keukens gerechten tegen, die we ook in Nederland kennen, maar onder een andere naam of iets andere vorm. Neem risotto, is dat eigenlijk ook rijstepap? Er zijn zoveel overeenkomsten, mijn motto is om onze eigen producten zoals aardappelen, asperges, bloemkool en dergelijke te integreren met hulpmiddelen van buitenaf. Bijvoorbeeld met soja-saus, maar denk ook eens aan bloemkoolcouscous." Terwijl Albert nog even doorgaat met uitleggen, bekijken we diverse niveau's in de keuken en het kwartje begint bij ons te vallen. Hier worden de leerlingen opgeleid met respect, niet alleen voor elkaar, maar vooral voor de producten. De leerlingen leren meer dan koken alleen. Albert heeft zijn filosofie in een boek beschreven met de titel *De Nieuwe Nederlandse Keuken*. Dit is hét lesboek voor de leerlingen op het College en staat vol technieken, informatie en recepten die slaan op zijn idee over hoe de Nederlandse keuken te respecteren in al haar glorie. Uiteraard wordt de visie van de chef ook uitgelegd. "In mijn tijd bij *De Duinrand* ben ik al begonnen met het schrijven van dit boek. Het is een boek met diverse recepten, het is geen leerboek die zegt dat iets zó moet, eerder een handleiding. Het laat zien dat men ook op een moderne manier naar de Nederlandse keuken kan kijken."

### *Entremetier*

Voor Albert Kooy zijn groentebereidingen wellicht de moeilijkste facetten in een keuken. "In zijn restaurant staat de chef, als hij niet aan de passe staat,



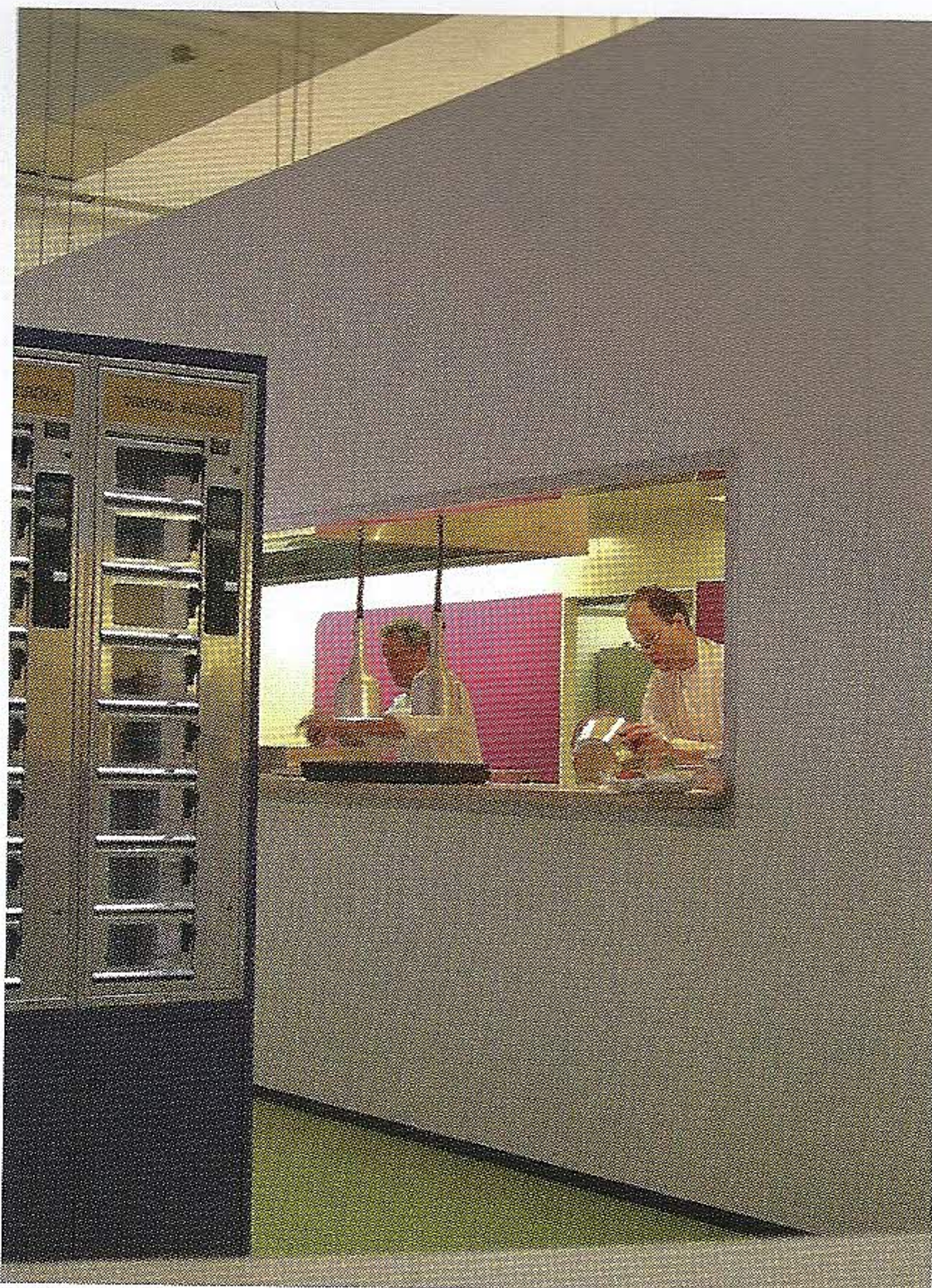
*altijd achter de roti. Ik denk dat de chef naar de entremetier kant zou moeten. Het perfect bereiden van groenten is zo immens moeilijk. Bovendien is het groentekantje misschien we het meest onderschatte van alle parties in de keuken. Groente is voor mij belangrijk omdat ik denk dat een gerecht voor 80% uit groenten moet bestaan en voor 20% uit vlees of vis. Dit heeft verschillende voordelen, het is gezonder, goedkoper en als we dit wereldwijd zouden doen, hebben we zelfs een oplossing voor het voedselprobleem. Alhoewel dat laatste voorbeeld wel heel ambitieus is." De chef grapt dat hij veel van verantwoord eten heeft geleerd tijdens zijn tijd als tv-kok van het programma *Big Diet*. We lopen door naar het eet-café, hier worden internationale tussen-*

*doortjes geserveerd, ook weer door leerlingen gemaakt. Dan laat Albert zijn laatste trots zien, een luxe restaurant. Dit restaurant bestond vroeger uit twee leslokalen, een hok met een systeemplafond en een lelijke vloer. Onder Kooy's hoede veranderde deze ruimte tot een gezellig restaurant met mooi gedekte tafels en met een kaart waar een middenklasse restaurant zich mee kan vergelijken. Met de wetenschap dat alles echt zelf wordt gemaakt en biologisch is, mag dit het pareltje heten van de school. Op deze kaart zien we geen luxe producten, dit heeft een reden. "Tijdens het eten bij collega's ben ik na een tijdje eens bij gaan houden welke producten ik at. Tot mijn schrik kwam ik er achter dat ik telkens hetzelfde at. Altijd kreeft, coquilles, tar-*

bot, filet van os of kalf en dat soort producten. Toen besepte ik dat het meer een kunst is een supergerecht te maken van de alledaagse producten, zoals kippenvleugeltjes. Jonnie Boer heeft dit ook begrepen en voert dit perfect uit."

## Buitenschoolse activiteiten

Albert Kooy heeft nog wat buitenschoolse activiteiten, waarvoor we een paar honderd meter buiten de school moeten zijn. Hier ligt het hippe en trendy restaurant puntNL, waar wordt gekookt volgens de filosofie van de chef. Midden in de zaak staat een trekautomaat waarin gezonde, doch lekkere snacks staan. Het is een ontmoetingsplek voor jong en oud. Dit concept zou Albert het liefst in elke grote stad zien. Het begin is er, want de tweede zaak zal in Rotterdam gaan komen en Thuis gaan heten. Is dit alles? Nee! Dan is er nog Château Les Merles in het Franse Mouleydier. Dit kasteel is van familie van Albert en hij is hier chef op afstand. Dit resulteerde al twee jaar achter elkaar tot 15 punten in de GaultMillau. Al lachend blijkt dat onze vooroordelen dat ambtenaren veel vrij zijn door Albert bevestigd worden. "Tja, toen ik de eerste week op school zat, was het echt wennen. Ik was door de week om vijf uur thuis, ik maakte kennis met de vrijdagmid-



dagborrel en de weekenden was ik vrij! Want denk je dat mijn vrouw meemaakte? Dat was nog niet alles, er zijn namelijk ook nog die vakanties. Het was een heel ander ritme, niet zoals ik als kok gewend was. Ik ben geen type dat voor de televisie hangt, ik moet iets ondernemen. Gelukkig heb ik nu het kasteel, waar ik elke vakantie ben. Dan ga ik daar jammen met mijn chefs om de lijn van respect voor de lokale keuken die ik hier ook uitdraag, voort te zetten. In het begin waren het vooral Nederlanders, nu beginnen ook de Fransen het kasteel en de ideeën te ontdekken, dat doet me erg goed."



## Missie volbracht

Bij de presentatie van zijn boek werd het voor Albert duidelijk dat zijn werk in Brabant volbracht was. "Het project waar ik hier vijf jaar geleden mee begon, was een heel karwei. Ik heb vertrouwen gekregen van de directie en het bestuur van het college. Nu staat alles op de rit, het loopt, en nog belangrijker het werkt. Er komen nog wat verbouwingen in de keuken en ik ben bezig met een keurmerk. Het is nu tijd voor mij om hier alles af te ronden. Mijn volgende uitdaging ligt in Leeuwarden bij de hogere hotel-school. Hetzelfde concept, maar nu ook met internationale studenten. Dat is voor mij weer een uitdaging. Ik blijf wel adviseren in Den Bosch om mijn ideeën in de gaten te houden. Het is duidelijk dat we nog veel gaan horen over de nieuwe Nederlandse keuken. Dat Albert een andere visie op les geven heeft gegeven, lijkt ons duidelijk. Nu is het aan de studenten om deze visie voort te zetten."

## Gehaktloempia met grootmoeders komkommerdip

Voor 4 personen: 120 g gehakt, zout, peper, nootmuskaat, 4 loempiavellen, 1/2 komkommer, 1 el suiker, 3 el azijn, 1/2 chilipeper, 1 kleine sjalot.

