

Albert Kooy

SVH meesterkok
Albert Kooy is Chef
Executive van Canteen,
het leerbedrijf van
International Hospitality
Management van
Hogeschool Stenden
in Leeuwarden.
“Het moet stoer worden
om groenten te eten.”

Primeur. “Ik kom eigenlijk nooit in kantines met al die plastic bakjes en plakjes, die geur van de voedselindustrie. In de Canteen komen dagelijks zo’n duizend internationale studenten. Ze eten hier alleen biologisch en zonder E-nummers. We zijn de eerste hogeschool waar dit gebeurt. De Aziaten zitten te smullen, de Nederlanders moeten nog wennen aan een groentekroketje.”

Biologisch. “Ik hou eigenlijk niet van dat woord. Het smaakt niet lekker. Het is een containerbegrip, net als duurzaam. Goed eten gaat over kwaliteit in de hele voedselketen. Maar we weten niet meer waar ons eten vandaan komt. En iedereen verstaat iets anders onder kwaliteit, leg dat maar ’ns uit.”

Eetcultuur. “Die staat niet centraal bij ons. We zijn kapotgemaakt door de industrie en de supermarkten. Voedingsmiddelentechnologie zit niet in het basispakket van koksscholen. Er is geen basiskennis meer om te koken, laat staan om lekker te koken. We moeten onze eigen Nederlandse keuken veel meer als inspiratiebron gebruiken. Niet altijd maar weer naar de Fransen kijken en menukaarten uit de wereld kopiëren.”

Bal gehakt. “Minstens negen van de tien Nederlanders houden van andijviestamppot met spekjes of bloemkool, aardappelen met jus en een bal gehakt. Dus waarom maken we daar niet iets spannends van? Waarom altijd maar die kreeft, oesters, ganzenlever, tournedos, of varkenshaas?”

De beste groenten. “Op de Nederlandse bordjes ligt voor 80 procent vlees en voor 20 procent groenten. Dat moeten we echt omdraaien. Thuis eten we gemiddeld tussen 150 en 200 gram vlees per dag. Buiten de deur al gauw een tournedos van zo’n 200 gram. De helft zou al een hele verbetering zijn. Als we echt iedere dag vlees willen blijven eten, laten we dan kleinere porties nemen. De smaak van vlees is al lekker genoeg. Het voedselprobleem in de wereld zal er minder door worden. En: de beste groenten zijn nog altijd goedkoper dan kiloknallervlees.”

Wie braadt het vlees? “Het is altijd zo geweest dat het vlees werd gebraden door de chef-kok. De leerling mocht de groenten klaarmaken. Die traditie laat zien dat we vlees eten belangrijker en lekkerder vinden dan groenten eten. Maar groenten is ingewikkelder dan vlees. Dus de chef-kok en de leerling kunnen beter ruilen. Het moet stoer worden om groenten te eten.”

Verrassingen. “In mijn boek *De Nieuwe Nederlandse Keuken* schrijf ik over de verrassingen van mee-eten met de seizoenen, van eten dat dichtbij je uit de buurt komt. Dat is het mooiste wat er is.”

Media. “In *De Wereld Draait Door* is eten geen hot issue. Af en toe vertoont een topkok een kunstje met namaaksmakjes. En de kookprogramma’s zijn alleen maar entertainment, in plaats van mooie kooklessen — die vindt men te saai. Laten we harder werken aan een betere communicatie, aan een smaakmakende driehoeksverhouding tussen koks, media en consumenten.”

