

Bidden voor **bruune**

Hij is de grote promotor van De Nieuwe Nederlandse keuken. Als er iemand is die zweert bij producten van eigen bodem dan is het Albert Kooy, een missionaris met steeds meer volgelingen. „We veroveren Nederland vanuit Den Bosch.”

Tekst: Ellen Scholtens

Foto: Cor de Kock

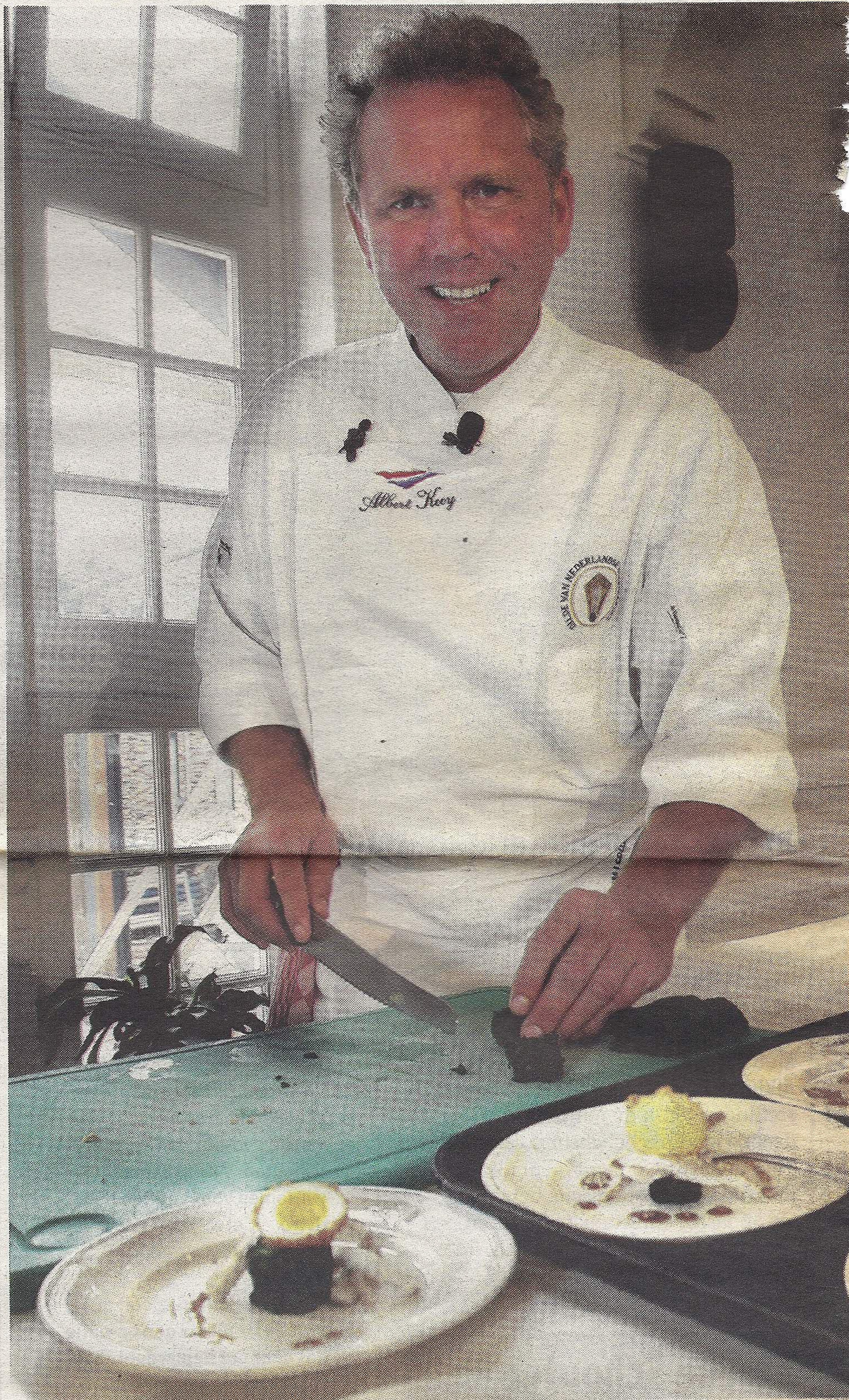
Erwtensoep, hutspot, zuurkool met worst en Captain's Dinner - of Zeeuwse rijsttafel zoals ze bij de marine zeggen. Vraag Albert Kooy naar gerechten waar we trots op kunnen zijn en hij loopt over van enthousiasme. Hij bidt zelfs voor Bartjes bruune bonen!

Geen gelegenheid laat de kok onbenut om het te hebben over ons culinair erfgoed. Laatst nog, in het restaurant van het Stedelijk Museum 's-Hertogenbosch bij een portie bitterballen, gevuld met biologische groenten en VOC-specerijen.

Het menu van museumrestaurant PuntNL, waar Kooy culinair adviseur is, is een blauwdruk van De Nieuwe Nederlandse Keuken. 'Onze' gerookte zalm staat er op de kaart - met Fries roggebrood en hangop van Tilburgse mosterd. Maar ook een slavink van schol en scharrelspek en gebrande griesmeelpudding met ingemaakte zuidvruchten en yoghurtijs. Een andere publiekstrekker in het trendy restaurant is de oer-Hollandse automatiek met borrelhapjes. Zoals saté van geroosterde, met spek omwikkelde, zuurkooldadels.

Anderhalf jaar na de opening zet Kooy, die jarenlang kookte in sterrenrestaurants, zijn missionariswerk met onverminderde kracht voort. Waarom moet alles toch van ver komen houdt hij zijn volgelingen voor. Alsof er in Nederland geen goed vlees is te vinden, mooie vis wordt gevangen of prachtige groente en fruit worden gekweekt! „We moeten trots zijn op wat er in ons land groeit,” zegt hij fier.

De rap pratende Brabander is niet de enige die zich sterk maakt voor het gebruik van liefst biologische producten



Albert Kooy geeft een voorproefje van De Nieuwe Nederlandse Keuken.

gen regio. Ook collega's als Jonnie Boer, Christian van der Linden en Dick Middewerd behoren tot de stroming koks die gebruik maakt van ons nationale product, maar dan wel bereid volgens de moderne technieken van internationale keukens. Kooy, die horeca-ervaring heeft opgedaan van Frankrijk tot Japan ver-

Friese sla met paling, geglaceerd met stokvisthee en stroop. Of, nog spannender, bapao van Brabantse hazenpeper en rode koolsambal.

De gedrevenheid van de meesterkok komt volledig tot z'n recht in het Koning Willem I College in Den Bosch waar hij hoofd horeca-onleidingen is. Het lespro-

bonen



kookfilosofie. Zijn pasverschenen kookboek, *De Nieuwe Nederlandse Keuken*, dient daarbij als leidraad.

Koken begint in de natuur, doceert Kooy. Vandaar dat de rozentuin van de school plaats heeft gemaakt voor een eigen moes- en kruidentuin. Rozemarijn, salie en peterselie staan erin; platte én krul, „om het verschil te leren”. Want het

komt nog te vaak voor dat leerlingen de tuin in worden gestuurd voor koriander en terugkomen met selderij.

Om dezelfde reden is de tuin verdeeld in vier seizoenen. Zodat leerlingen in één oogopslag zien met welke ingrediënten het best kan worden gewerkt. Kooy: „Op dit moment groeien er geen tomaten, courgettes en basilicum, dus staan die ook niet op het menu. Het is het seizoen voor pastinaak, topinamboer en knolselderij.”

Het werken in de verschillende eetgelegenheden van het Koning Willem I is zoveel mogelijk afgestemd op de praktijk. Zowel in het à la carte-restaurant dat elke dag is geopend voor publiek als in het streetfoodcafé, waar leerlingen Turkse pizza bereiden en Surinaamse pindasoep. Ook de mensa, die is omgetoverd tot biologische kantine, wordt gerund door leerlingen. „Je leert niet alleen een uitje snijden. Je moet meteen vol aan de bak zodat je precies weet er na de opleiding van je wordt verwacht.”

Het horecagedeelte is populair; elke

‘Een paar mooie preitjes, kort geroosterd, naast elkaar op het bord, dat ziet er toch fantastisch uit?!’

dag ontvangt de school tussen de drietot vierhonderd gasten. Van heinde en verre komen ze. Voor de hutspotkroketten, de zelfgerookte zalm of paling - of om de ingemaakte augurken te proeven. Alles wat er wordt geserveerd is typisch Hollands, tot en met de oude jenever en de bitterkoekjeslikeur van de ambachtelijke distilleerderij Van Wees uit Amsterdam. „In plaats van het geijkte glas cognac of grand marnier.”

Kooy: „Te veel koks blijven hangen bij luxe ingrediënten als ganzenlever, tong of tarbot. Gebruik eens prei in plaats van altijd die asperges, zou ik soms willen schreeuwen. Een paar mooie preitjes, heel even geroosterd, naast elkaar op een bord; dat ziet er toch fantastisch uit?!” De inspanningen van Kooy lijken hun vruchten af te werpen. Dit voorjaar wordt De Nieuwe Nederlandse Keuken geïntroduceerd in twee Rotterdamse restaurants: in het nieuwe Arthotel en in het toekomstige restaurant Heyn in Delfshaven waar hij ook het personeel zal gaan coachen.

Het heeft even geduurd, maar nu gaat hij oogsten: „We veroveren Nederland vanuit Den Bosch.” ■