

Meesterkok Albert Kooy uit Rosmalen start na tv-programma als hoofd horeca op Bosch College

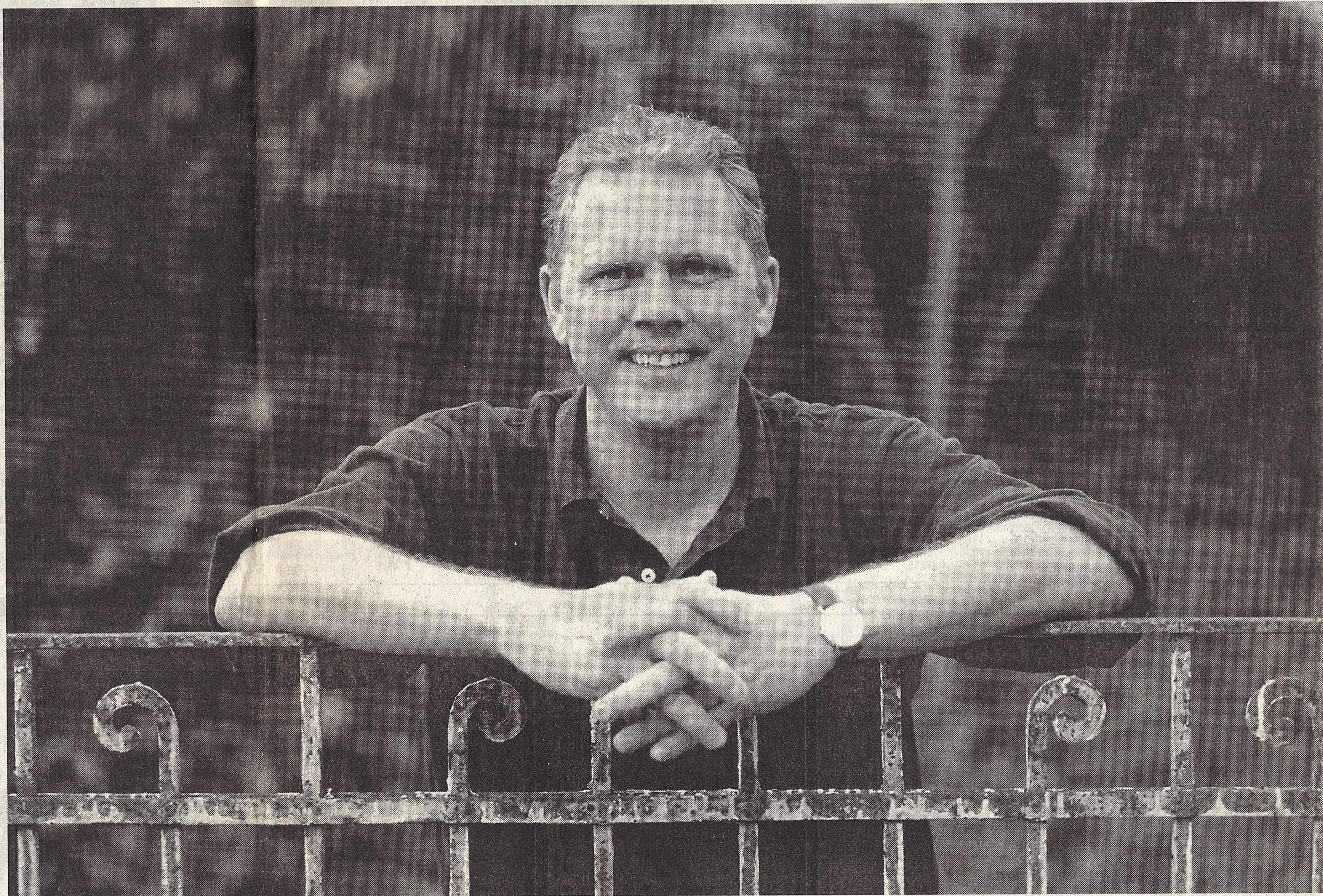
# Big Diet, shoarma en schorseneren

Als meesterkok verdiende hij zijn sporen bij Fagel, Spijkers en Engel. Als huiskok van Big Diet probeert hij nu dagelijks de vetzuchtige deelnemers van de shoarma af te krijgen. Vanaf komend schooljaar wacht Albert Kooy uit Rosmalen een nieuwe klus als hoofd van de afdeling Horeca van het Bossche Koning Willem I College.

Door Theo van de Zande

Dikke mensen en eten, die hebben toch iets met elkaar? Althans met dat idee begon meesterkok Albert Kooy (38) uit Rosmalen aan zijn eerste tv-avontuur. Sinds een aantal weken is hij dagelijks te zien als de huiskok van de real-life soap Big Diet. Waar de corpulente deelnemers dromen van een sappige shoarmaschotel scheidt Kooy het liefst schorseneren en raapsteeltjes op. „En dan moet je zien hoe ze kijken. Maak ik mooie verse peultjes klaar, grijpen zij naar de sambal.”

De illusie dat het voor het selecte groepje flinke eters prettig koken is, heeft Kooy inmiddels laten varen. „Want die mensen hebben helemaal niets met eten. Ze zijn verslaafd net als alcoholisten. Ze



je shoarma eet, maar dat broodie shoarma jou.”

over kon dragen.” Na zijn succesvol debuut op

supermarkten puilen uit van de groenten en fruit. Maar het

rassende combinaties maken.” Voorlopig hoogtepunt

• Albert Kooy: „Een kelner heeft geen aanzien. Maar gastheerschap

niets met eten. Ze zijn verslaafd net als alcoholisten. Ze zijn geobsedeerd door eten. Verdriet, vreugde alles wordt weggegeten. De discipline is helemaal zoek."

### Idee

Het idee om een clubje vetzuchtige deelnemers bij elkaar te zetten en voor het oog van tv-kijkend Nederland het gevecht tegen de kilo's aan te laten gaan, werd in eerste instantie neergesabeld. Onterecht meent Kooy. „Er is meteen op ingehakt alsof het aapjes kijken zou worden. Een beetje dikke mensen voor gek zetten. Maar daar is geen sprake van. Ik ben er van overtuigd dat het voor heel veel kijkers een leerzaam programma is. Het gaat erom dat mensen kritisch naar zichzelf kijken. Zich afvragen hoe ze met zichzelf omgaan. En laten zien dat jij niet dat brood-

je shoarma eet, maar dat broodje shoarma jou." Na een flitsende carrière in onder meer De Swaen van Cas Spijkers, De Hoefslag van Gerard Fagel en Duinrand van Wulf Engel behaalde Kooy in 1998 de titel 'meesterkok'. Na zijn periode als chefkok en directeur van De Duinrand in Drunen lag het voor de hand dat hij de zaak zou overnemen. Maar uiteindelijk is dat zakelijk allemaal niet gelukt. „Dus ben ik daar vorig jaar gestopt en heb even tijd genomen om na te gaan wat ik verder wilde." Lang zoeken was niet nodig want een culinair journalist wees de redactie van het tv-programma Big Diet de weg naar het huis van Kooy in Rosmalen. „Ik ben geheel vrijblijvend eens gaan praten en eigenlijk klikte het meteen. Ze moesten iemand hebben die behalve koken ook iets

over kon dragen." Na zijn succesvol debuut op de Nederlandse tv en het nog steeds uitdijende aanbod van kookprogramma's lijkt een beeldbuis-carrière een logische volgende stap. „Het zou heel leuk zijn. Een kookprogramma waarin je je eigen verhaal kwijt kunt. Want een echt serieus kookprogramma is er eigenlijk nog niet. Gewoon dagelijks, vaste tijd en dan geen moeilijke gerechten maar terug naar de eenvoud. Mensen leren om weer lekkere friet te bakken en mayonaise te maken."

### Oer-Nederlands

Voor Kooy zou zo'n programma vooral oer-Nederlands moeten zijn. „De Nederlandse keuken wordt veel te gemakkelijk weggezet met hutspot en erwtensoep. We willen allemaal exotisch koken met de meest exclusieve kruiden. De

supermarkten puilen uit van de groenten en fruit. Maar het is amper tien graden. We gebruiken alles uit de kas terwijl er verse producten op de markt liggen." Kooy heeft zich er op toegelegd om zijn menukaart samen te stellen met de kalen-

## 'Mensen leren om weer lekker friet te bakken'

der in de hand. „Vooral kijken wat er in Nederland op dat moment van het land komt. Raapsteeltjes en schorseneren zijn al jaren uit de gratie. Maar natuurlijk kun je daar heerlijk mee koken. Ver-

rassende combinaties maken." Voorlopig hoogtepunt in zijn vernieuwing van de Nederlandse keuken vindt Kooy zijn 'Maaspaling geglaceerd met stokvisbouillon en stroop'. „Een mooi voorbeeld hoe je het dicht bij huis kunt houden." Hoe enthousiast Kooy ook kan raken over een eigen dagelijkse tv-keuken, toch kiest hij voor de komende jaren een heel andere weg. Met ingang van het nieuwe schooljaar start hij als hoofd van de horeca-afdeling van het Koning Willem I College in Den Bosch. „Dichtbij huis dus en een hele nieuwe klus. Voordat ik voor Big Diet gevraagd werd, ben ik eens gaan praten op de school. Omdat ik na zoveel jaar ervaring in de keuken het ook heel leuk vind om kennis over te dragen. Mijn ideologie kan ik op die school kwijt. Met de nieuwe opleiding van

• Albert Kooy: „Een kelner heeft geen aanzien. Maar gastheerschap is een ambacht."

Foto Sandra Peerenboom

het KWI-college krijgt De Bosch eigenlijk een eigen HET-schoon. Maar dat heeft pech echt zin als je het op een nieuwe manier gaat doen."

### Gastheerschap

Wat Kooy voor ogen staat is een heel praktische opleiding met behalve aandacht voor de keuken heel veel aandacht voor het gastheerschap. „Want dat is echt ondergewaardeerd in ons land." Eens als voormalig chefkok/directeur van Restaurant De Duinrand weet Kooy waar hij over praat. „Kelners hebben geen aanzien. Terwijl je met een prima bediening een slechte maaltijd voor een groot deel kunt compenseren. Ook dat is een ambacht."