

# Duurzaam

Het hotel-restaurant was al duurzaam en dit voorjaar volgde de Canteen (kantine) van Stenden hogeschool in Leeuwarden. Het is de eerste hogeschool van Nederland die uitsluitend ecologische producten serveert. Meester-kok Albert Kooy nam het voortouw bij de omschakeling.

Karin de Mik  
Foto's Niels Westra

Echt, eerlijk eten wil hij. Zonder chemische toevoegingen, 100 procent natuurlijk. „Ja, ik maak het mezelf moeilijk”, beseft topkok Albert Kooy (48) in de chique lounge van Stenden University Hotel van de gelijknamige hotelschool (2500 studenten) in Leeuwarden. „Ik wil voedsel zonder E-nummers en bestrijdingsmiddelen. De door de EU goedgekeurde additieven noem ik gif. Ik wil geen kanker in mijn eten.”

Kooy heeft een missie. Hij wil mensen wakker schudden over het voedsel dat ze eten. En ook choqueren. De hotelschool in Leeuwarden wil zijn studenten opvoeden tot duurzaam opererende horecaondernemers. Zo hoopt de opleiding zich te onderscheiden. Vier jaar geleden werd de gedreven Kooy aange trokken. In zijn kookboek 'De Nieuwe Nederlandse Keuken' uit 2007 pleitte hij voor duurzaam en puur voedsel, afkomstig uit de regio. Niet alleen vanwege de smaak en de gezondheid, ook voor het milieu, een eerlijker verdeling van het voedsel in de wereld en dierenwelzijn. Kooy maakt zich druk om het verslindende imago van de horeca. „In het rijke Westen eten wij van de kip alleen de luxe stukjes als filet. De rest wordt gedumpt in Afrika.”

Stenden is de eerste hogeschool van Nederland die sinds een half jaar uitsluitend biologische producten in zijn kantine verkoopt. Veelal worden ze zelf bereid met duurzame ingrediënten en geserveerd op biolo-

onderscheiden. „Onze toekomstige hotelmanagers willen we bewust maken van het nut van een duurzame bedrijfsvoering”, vertelt Marco ten Hoor, hoofd leerbedrijven van de hotelschool. Aanvankelijk zetten studenten nog vraagtekens bij de overstap naar ecologische voeding zonder chemische toevoegingen. „Ze vroegen zich af of ze voortaan alleen nog grassoep kregen”, vertelt Ten Hoor lachend. „De omschakeling is ook een beetje vloeken in de kerk. Maar nu zijn ze laaiend enthousiast. Vooral de buitenlandse studenten, die veel gerechten uit de keuken van hun geboorteland kunnen krijgen.”

## MONTREUX

Chefkok Albert Kooy kookte al louter biologisch in het restaurant van de hotelschool. Hij werkte in diverse toprestaurants als De Swaen in Oisterwijk en in het Zwitserse Palace Hotel in Montreux en is een fervent voorstander van eerlijk, puur en ambachtelijk bereid voedsel zonder smaakstoffen.

Het woord biologisch gebruikt hij overigens liever niet. „Dat is een containerbegrip. Ik wil simpelweg geen producten die zijn volgespoten met bestrijdingsmiddelen waaraan je dood kunt gaan.” De Canteen van Stenden verkoopt eigengemaakte hamburgers en kroketten zonder E-nummers, in eigen ovens gebakken pizza's van biologisch meel, groente zonder bestrijdingsmiddelen, biologische frisdranken, kadetjes zon-



geen ecotomaat uit Chili, maar groenten en vis van het seizoen en uit de regio. Het liefst binnen een straal van 50 kilometer rond

de koude grond en daarna komen rabarber, radijsjes en bietjes. Aardbeien in de winter zijn taboe.”

# en puur



Albert Kooy: „Aardbeien in de winter zijn taboe.”

Toch heeft Kooy ook een concessie moeten doen aan de wensen van de studenten. Brood komt van het Vlaamsch Broodhuis, maar omdat daar broodverbeteraar noch vet in zit, was dat na een uur al uitgedroogd. „Studenten zijn gewend aan kleffe kadetjes en je moet toch voldoen aan de consumentenvraag. De Leeuwarder topbakker Dijkstra heeft op ons verzoek een smeüiger bolletje van biologische bloem gemaakt.”

## DAGVERS

Stefanie Kolks (21), vierdejaars en een van de twee keukenmanagers van het restaurant, is lovend over het biologisch concept van haar opleiding. „Het mooie is dat alles hier ook echt vers is. Alles, van de smoothies en de mosterdsaus tot de kipkerriesalades, wordt dagvers bereid.” Om verspilling tegen te gaan, is het extra opletten dat er precies genoeg groente wordt verwerkt. „Je moet goed nadenken hoeveel komkommers je op een dag schoonmaakt. In het begin was die inschatting best moeilijk. Nu weet ik dat er donderdag bijvoorbeeld veel zelfgemaakte sapsjes doorheen gaan en vrijdag minder.”

Toch is haar indruk dat studenten die in de menza komen eten, niet erg bezig zijn met de biologische producten. „Als de loempia's en kroketten maar lekker smaken, vinden ze het al lang best.” Eerstejaars Personeel en Arbeid Nicky Renes zit aan een tafeltje in de ruime, lichte kantine. Ze heeft net een biologische hamburger op. „Die was hartstikke lekker. Het geeft je toch een goed gevoel als je dit eet.” „En het is beter voor het milieu”, voegt medestudente Femmigje Hosper toe. Simon Roelofse, eerstejaars van de hotelschool, vindt het groene concept geweldig. Hij zit voor zijn ecologische zalmbroodie

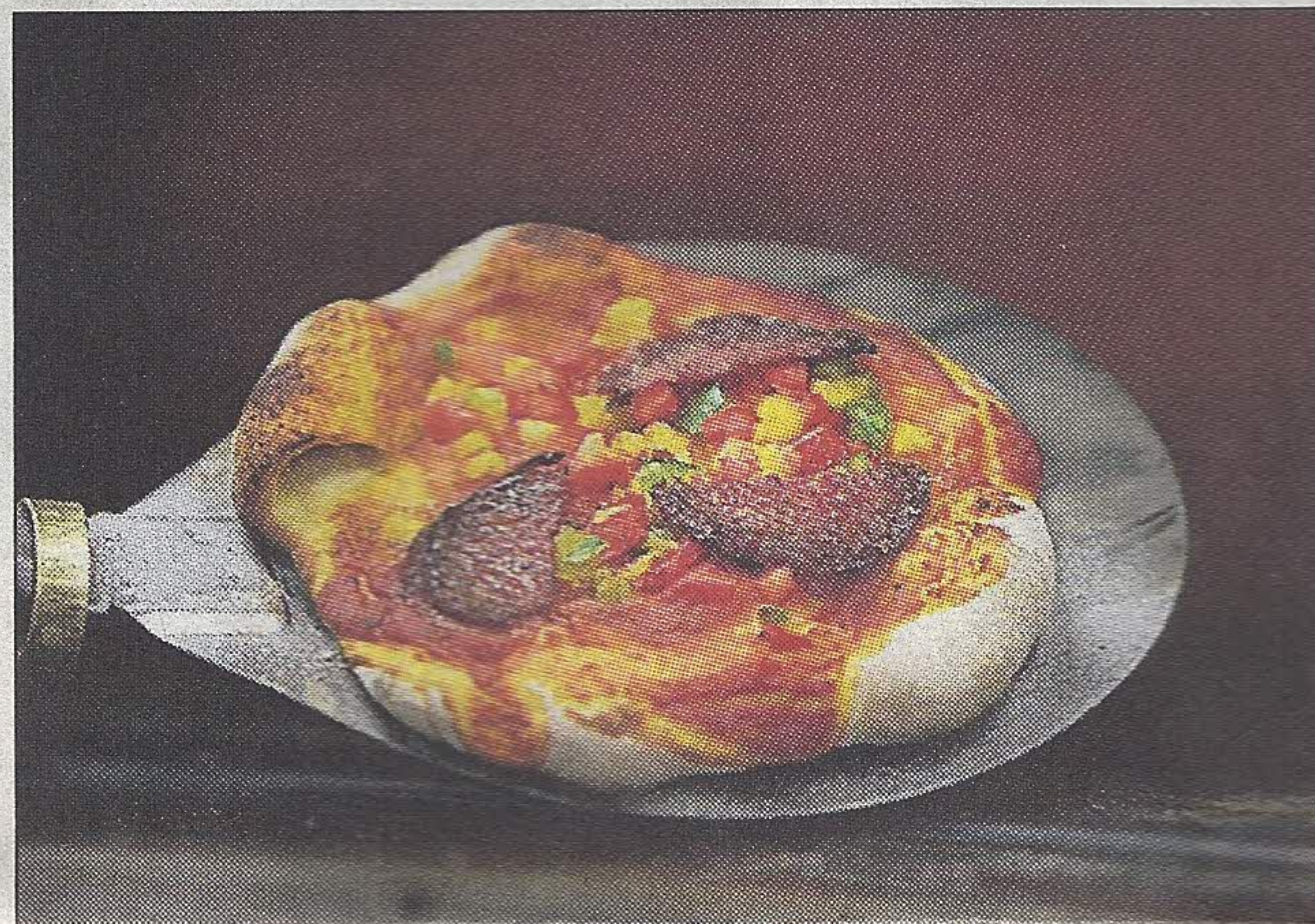
overstap toe, maar vindt die toch te zwart-wit. In het zuiden willen ze de horecabranche op een andere manier verduurzamen, vertelt Piet Hendrikx van de Maastrichtse hotelschool. „Wij willen een duurzaam platform opzetten om twee werelden bij elkaar te brengen: die van de levensmiddelenmultinationals en de kleinere, regionale producenten. Wij willen allianties smeden, zodat ze van elkaar kunnen leren en tot nieuwe inzichten en uitdagingen kunnen komen.”

Daarom wordt in Maastricht vanaf februari volgend jaar het onderdeel Food Services opgezet. Volgens Hendrikx leidt dit tot een nieuwe dynamiek in de voedselketen en tot kennisverbreding. „In de horeca wordt nog te weinig geïnnoveerd, maar nieuwe samenwerking

kan leiden tot nieuwe kennis.” Dat zal moeten, want de gast verlangt steeds meer een eerlijk product, stelt hij. Bij Stenden hopen ze dat het begrip duurzaam in het systeem van hun studenten gaat zitten en dat die later ook duurzaam gaan inkopen.

Studente Stefanie Kolks is dat zeker van plan. „Als ik later zelf ooit een restaurant heb ga ik ook biologisch koken. Ik denk dat er een markt voor is, zeker voor de kleinere restaurants.” Toch is dat niet voor de hele horeca weggelegd, meent ze. „Deze maand ben ik begonnen aan mijn stage op het cruiseschip Zaandam van de Holland-Amerika-Lijn in Alaska. Daar serveren ze vier maaltijden per dag voor vijfduizend mensen. Zo'n massaproductie kun je niet biologisch leveren.”

## Eerlijk eten in hotelschool Stenden



nen. Dan krijg je een mooi stukje vlees”, aldus bedrijfsleider Piet van der Werff.

De 'groene' halfvleeskroket