

Kantine Stenden University biologisch en E-nummervrij

Eerlijk en heerlijk eten

'Herrie in de Hanzekeuken' kopte HanzeMag op 10 maart na klachten van studenten over de kwaliteit en de prijs van het kantinevoer op de HG. SVH Meesterkok en schrijver van het kookboek De Nieuwe Nederlandse Keuken **Albert Kooy** (47), de Jamie Oliver van de Lage Landen, bestiert de kantinekeuken van Stenden University in Leeuwarden en laat zien dat het anders kan. Héél anders.

De lobby van het Stenden Hotel oogt als een luxe sterrenhotel. Witleren loungebanken met zwarte kussens. Muzak, gedempt licht, bloemstukken... Een studente, keurig in het pak, serveert een espresso. Geen automaatmeuk maar een echte, met een mooie crèmelaag. **Albert Kooy** roert er een schepje rietsuiker door. 'Tien jaar geleden heb ik in Den Bosch de Middelbare Hotelschool opgezet. Met mijn principes, gebaseerd op duurzaam koken. Kort door de bocht: een gezonde keuken voor mens en milieu. Een duurzame keuken houdt rekening met de mondiale voedingsproblematiek, de ecologische voetafdruk



en de afstand die het voedsel aflegt naar de consument, de zogenaamde *food miles*. Wie weet nog wat de groente van het seizoen is als alles altijd in de schappen van de supermarkt ligt? In Den Bosch had ik op de binnenplaats van de school een vierseizoenengroentetuin aangelegd. Dat maakte studenten bewust van de seizoenen, dat je bijvoorbeeld niet het hele jaar tomaten kunt eten.'

Biologisch

Albert Kooy kwam drie jaar geleden bij Stenden. Zijn eerste klus was het concept bijstellen van het restaurant van de hotelschool. Het restaurant en het hotel zijn gericht op externe gasten, tegelijkertijd zijn ze als leerbedrijven onderdeel van de hotelschool. De verantwoordelijkheden liggen bij de studenten, al is er wel altijd een praktijkbegeleider op de achtergrond aanwezig. 'Drie jaar geleden was het concept van het restaurant Italiaans. Er werd gekookt uit pakjes met producten van de groothandel. Belachelijk, vond ik. Wij kunnen dat helemaal niet, Italiaans koken. Het roer ging om en het uitgangspunt werd de Nieuwe Nederlandse Keuken. Honderd procent biologisch en E-nummervrij. Studenten van de hotelschool runnen de keuken, al leiden wij geen koks op. De studenten doen een managementopleiding en verwachten een computer in plaats van een fornuis, dat was wel even wennen.'



Kankerverwekkende E-nummers

Na het restaurant was de studentenkantine aan bod voor een make-over. 'De oude kantine SAM, Salle á Manger, zag er als volgt uit: Yohmaslaatjes, soep, voorverpakte boterhammen, frituur, frisdranken, melk, fruit, koffie, koeken, snoep en dan de kassa. Je schoof er langs met een dienblaadje. Het stuitte me tegen de borst dat alles individueel verpakt was en van de geur van bouillonpoeder gingen mijn haren overeind staan. Bouillon trekken in grote ketels, daar ben ik mee begonnen, tweehonderd liter per dag. De studenten vonden het eerst niet lekker, soep zonder E621. Maar dat gevecht moet je aangaan.

'Vervolgens heb ik een plan voor de nieuwe kantine gemaakt. Dat paste niet in het budget, maar zo heeft de nieuwe kantine wel stap voor stap vorm gekregen. Wat ik niet meer zou doen is communiceren dat alles biologisch is. Je moet het doen, maar er niet over praten, dat gaat tegen je werken.'

Studenten bewust maken over eerlijk eten is een belangrijke drijfveer van Albert. 'Ik wil mijn studenten leren dat we een vertekend beeld hebben van voedsel. Dat al ons eten wordt gemanipuleerd met E-nummers die kankerverwekkend zijn. En dat eerlijk eten gewoon veel lekkerder is. Als inspiratie heb ik drie continenten gebruikt. Er zijn vijf outlets met een verschillend aanbod. De koffieshop: met biologische fairtrade koffie, smoothies en croissantjes van de beste bakker van Nederland. *It's only bread*: broodjes van bloem, zeezout, gevitalseerd water, gist of desem. *Out of Africa*: warme maaltijden zonder varkensvlees en veel vegetarische maaltijden. *East meets West*: wokken en stomen. En *Made in Europe* met een pizzaoven, pasta's en crêpes. Je kunt er ook een kroket, frikadel of hamburger kopen, maar dan wel één alsof ik 'm zelf heb gemaakt.'

Niet duurder

Dat lekker en gezond niet duurder

hoeft te zijn bewijst de Stenden Canteen ook. Plat du Jour, te vergelijken met de zwerverslunch op de HG, kost € 3,50 in plaats van de € 3,75 hier. Een grote punt Turks brood met gegrilde groenten voor € 1,50. Voor een megabeker pompoensoep betaal je € 1,00 en voor een portie vegetarische noedels € 2,50. 'Toch zit ik in een continue spagaat, mijn directie vindt mijn inkoop te duur en de studenten klagen over de prijzen omdat ze vinden dat een kantine op school niks mag kosten. Het blijft een discussiepunt of je winst op een kantine moet maken of dat kostendekkend draaien voldoende is. We kunnen deze prijzen hanteren omdat we met studenten werken en heel serieus inkopen. Dat is het moeilijkste traject. Het blijft een zoektocht om honderd procent biologisch en gifvrij te kopen. Maar ik wil koken alsof ik in mijn eigen restaurant kook, anders sta ik zo sateetjes te grillen in mijn eigen restaurantje aan het water.'

Tekst en foto: Loes Vader