

Lezers van Misset Restaurant konden twee jaar genieten van de groentetips van Meesterkok Albert Kooij. Knolselderij, prei, bietjes en raapstelen, Albert Kooij deelde zijn grote passie voor de 'saaie' producten van de Nederlandse koude grond en werkte onderwijl gestaag aan zijn boek over die passie: de Nieuwe Nederlandse Keuken.

Kookstijl Nederlands



Medio juni komt het langverwachte kookboek van de meester van de drukpers. Het is een basiskookboek, waarin Albert Kooij mogelijke richtlijnen aangeeft voor de eigentijdse kok die meer wil doen met Nederlandse culinaire cultuur. Hij weet wel dat veel chefs er liever prat op gaan om te zeggen dat hun kookstijl Frans, Italiaans of mediterraan is. „Die is zeker op vakantie geweest, denk ik dan, of misschien beter: hij of zij heeft vast in Zuid-Frankrijk, Italië of Spanje gewerkt. Tja, alles is beter dan zeggen dat je stijl van koken Nederlands is.”

Kooij heeft toch ook in Zuid-Frankrijk gewerkt en terug in Nederland Provençaals gekookt? „Dat klopt, want ik was verliefd op de Provence en wilde dat in mijn kookstijl uiten. Met olijfolie, tomaten, basilicum en veel verse groenten. Maar al snel kwam ik erachter dat de keuken die ik bij Roger Vergé had leren kennen, in Nederland anders smaakte dan in het zonnige zuiden. Als onze bekende Hollandse tomaten, aubergines, courgettes – of een van die andere kasgroenten – in de recepten werden gebruikt, smaakten ze beslist niet zoals ik dat gewend was aan de côte. En als ze buiten het seizoen werden verwerkt, leek het helemaal nergens op. Nog steeds staat elke Nederlandse menukaart, ook in de winter, vol met tomaat, basilicum, zomer-groenten en vissen die op dat moment kuit aan het schieten zijn. Feitelijk getuigt het van creatieve armoede.”

Deze ontluisterende ervaring is als een omslagpunt in het culinaire denken van

Albert Kooij, die nu uitsluitend selecteert uit de producten van het seizoen. „Producten van de koude grond, uit het water en de lucht, in onze eigen omgeving en in het seizoen. Dus geen gekweekte vis- en wildsoorten, maar biologische kwaliteit vlees en gevogelte. Als het je lukt om onze seizoenen werkelijk na te leven en daaruit het beste te selecteren, werk je ook met de beste kwaliteitsproducten, iets waar het mijns inziens bij iedere kok om zou moeten gaan. Alleen dan lukt het al je creativiteit te leggen in de seizoensproducten, ook al lijken die aanvankelijk erg saai.”

De nieuwe Nederlandse keuken is in zijn ogen ook een milieubewuste keuken. Ingrediënten die alleen maar kunnen worden geteeld of verworven met hulp van fossiele brandstoffen, mijdt Albert Kooij. „Dus geen tomaten uit gasgestookte kassen, geen Afrikaanse boontjes die moeten worden ingevlogen, geen Italiaanse ham waarvoor Nederlandse varkens dwars door Europa naar Italië worden gereden en geen verse aardbeien in de winter.”

Het ‘nieuwe’ aan de Nederlandse keuken zit hem allereerst in deze overtuigende keus voor de echte seizoensproducten. „Daarna ga je terug in de tijd en probeer je ouderwetse geuren, smaken en recepten te combineren met je eigen creativiteit en ervaring, maar daarnaast – let op – met nieuwe

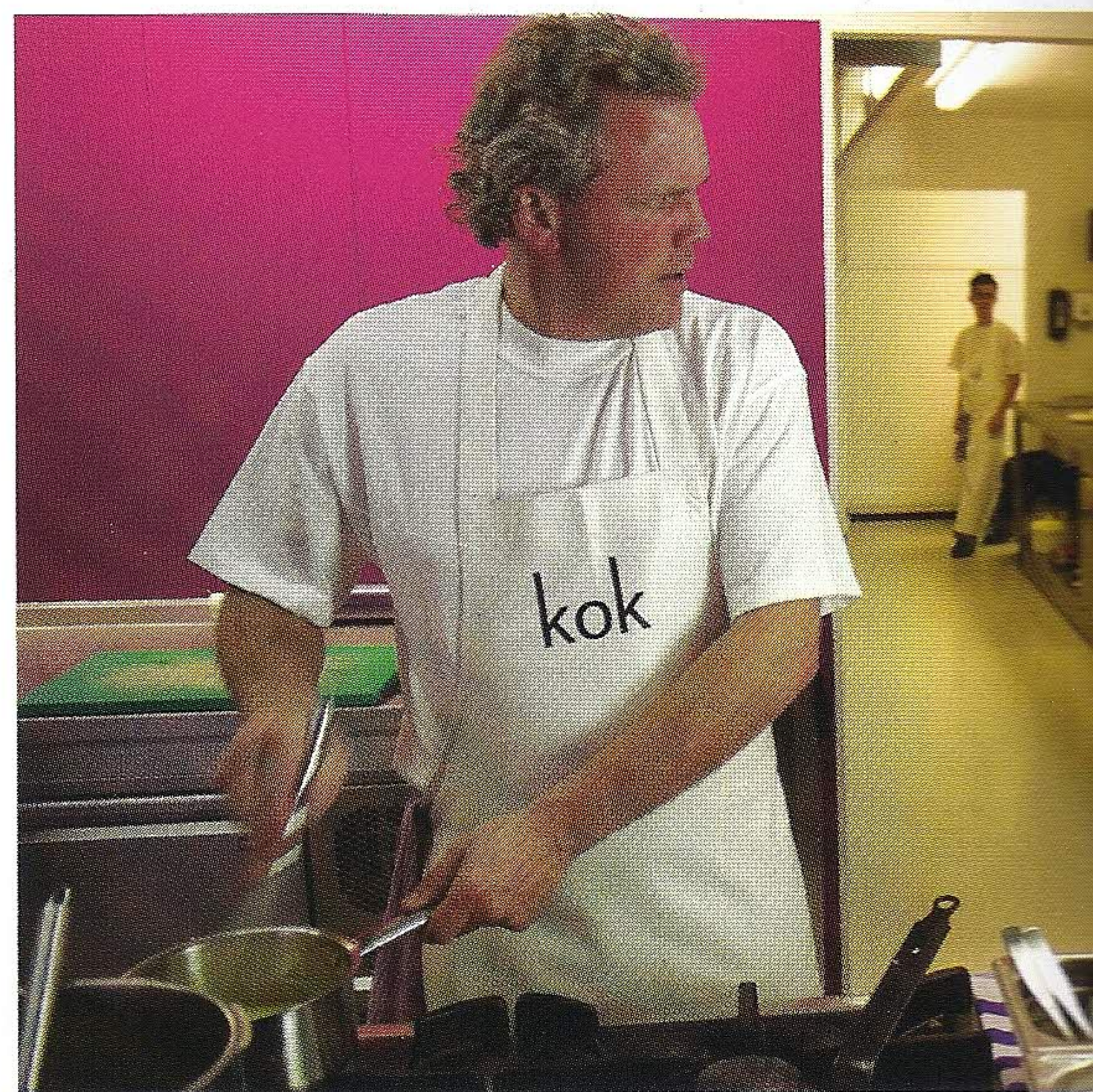


invloeden vanuit de hele wereld, want ook dat is kenmerkend voor de nieuwe Nederlandse keuken. Deze invloeden moeten we gebruiken om ouderwetse recepten en smaken te vernieuwen, te verbeteren en daardoor modern te maken. We kunnen tegenwoordig ‘online’ een kijkje nemen in de keukens van Ferran Adrià, Alain Ducasse, Marc Veyrat, Michel Bras en Nobu. Het is heerlijk om aan de hand van dit soort inspiratie je eigen cultuur te verbeteren. Toch moet altijd je eigen cultuur boven alles te proeven zijn. Dat is de nieuwe Nederlandse keuken.”

Kooij erkent dus juist dat de ‘nieuwe’ internationale kook- en verrijkingstechnieken vitaliserend kunnen zijn voor onze Nederlandse producten. „Ze brengen kookingredienten met zich mee die interessant zijn, omdat ze gezonder zijn of de oorspronkelijke smaak van de Nederlandse producten beter tot hun recht laten komen, zoals met olijfolie. Maar dat wil niet zeggen dat vanaf nu alle gerechten van de nieuwe Nederlandse keuken naar olijfolie moeten smaken. Nederland is van oudsher een boterland en sommige gerechten smaken authentieker als je ze bereidt met boter. De smaak van olijfolie werkt daarom ’s zomers het beste in combinatie met andere mediterrane ingrediënten. Wel is het dan juist van belang dat de Nederlandse producten en cultuur duidelijk naar voren komen, in plaats van dat een Spaanse, Zuid-Franse of Italiaanse stijl de smaak bepaalt. In de nieuwe Nederlandse keuken zijn we trouwens ook blij met uitheemse ingrediënten als sojasaus, wijn, truffel, rijst, citroen, kapertjes, vanille, gember, amandel, enzovoort. Ze kunnen veel toevoegen aan de typisch Nederlandse smaken van onze verse groenten en fruit en van onze inheemse vlees- en vissoorten.”

Volgens Kooij besteedt een kok 80 procent van zijn of haar tijd aan die producten. „Je

houdt je warenkennis op peil, doet inkopen, slaat aankopen op en beheert ze. Daarna besteed je 20 procent aan bereiding, waarbij de zorgvuldig ingekochte producten de hoofdrol spelen in de keuken. Let er dan ook op dat je kookt met respect voor het product. Een kok die te veel ingrediënten combineert, omdat hij een eenvoudige keuken niet aandurft, is een onzekere kok.”




LIVE IN SMAAKTHEATER

‘Smaak naar eer en geweten’, dat is het thema van de Salon van de Smaak 2006. Albert Kooij, ondersteund door de topkoks Pascal Jalhaij, Edwin Kats, Erik van Loo, presenteert de nieuwe Nederlandse keuken tijdens demonstraties in het Smaaktheater.

Dit en nog veel meer is 24 en 25 juni te beleven op de prachtige Salon van de Smaak, een initiatief van Ton Pinxten van landgoed Wolfslaar in Breda.

Lezers van Misset Restaurant krijgen €2,50 korting als ze zich aanmelden via www.salonvandesmaak.com (kaartverkoop/Misset Restaurant).

U kunt het boek o.v.v. Misset lezersactie met korting bestellen op www.nieuwenederlandsekeuken.nl of www.kunstmag.nl.

 www.missetrestaurant.nl voor de seizoensschema's van de nieuwe Nederlandse keuken.