

“Prachtige salades,
Marokkaanse
tajine-gerechten en
Zuid-Afrikaanse
braai.”



Meesterchef
Albert Kooy
renoveert
mentaliteit

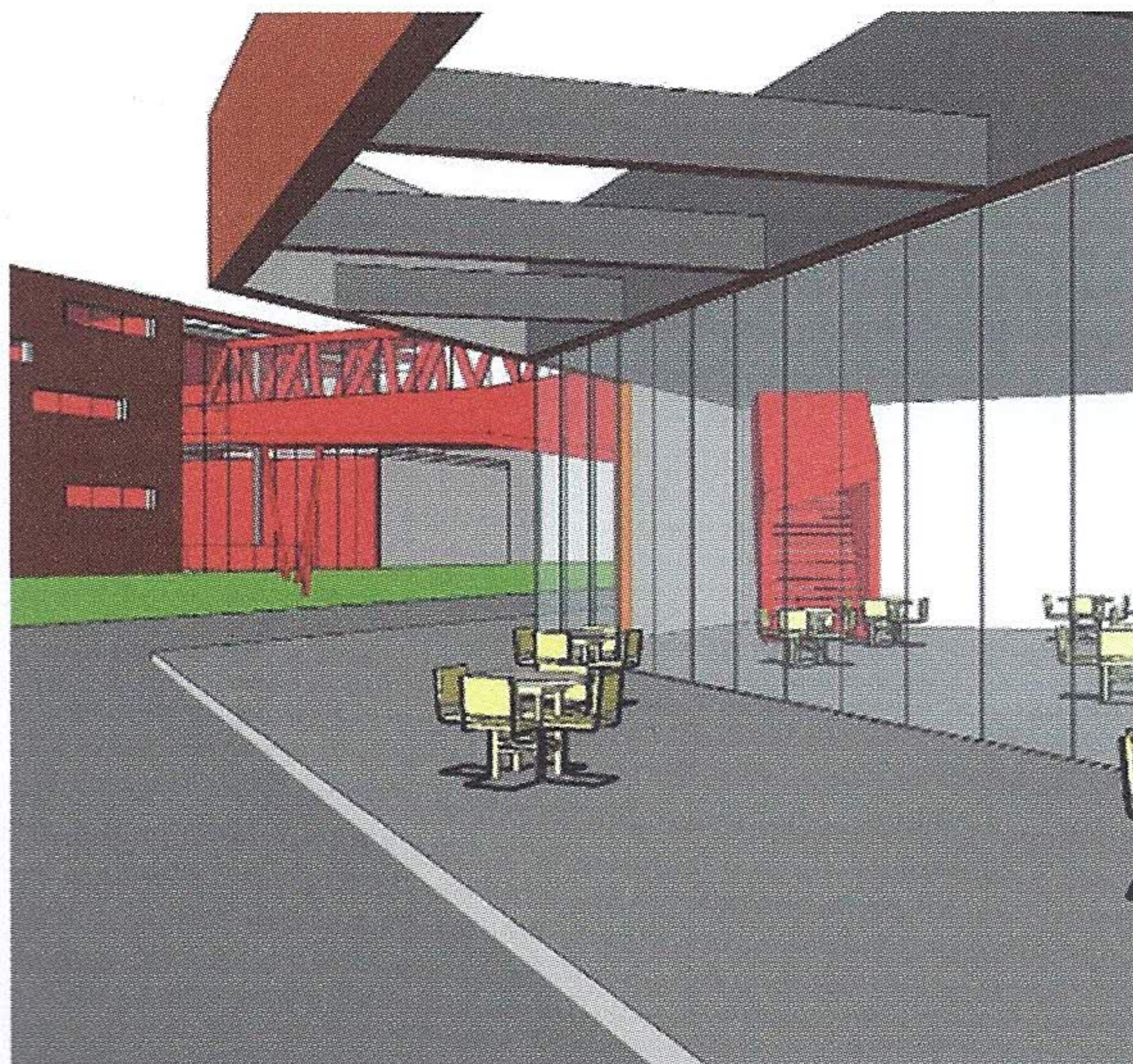
Verbouwing SAM verbeter slag in vorm én inhoud

In Leeuwarden wordt sinds 25 september 2009 hard gewerkt aan het nieuwe restaurant. Vol verwachting prijkt een levensgrote artist impression op de wand waarachter werklieden aan de nieuwe SAM bouwen. Begin februari gaan de deuren open. Maar wat kunnen we verwachten? Stenden At Home schoof aan bij meesterchef Albert Kooy, die verantwoordelijk is voor het menu. Bereid je voor, want het is een statement op smaak. "Een internationaal aanbod van gevarieerde gerechten zonder chemische toevoegingen."

De kookfilosofie van Kooy heet De Nieuwe Nederlandse Keuken. Hij schreef er een dik boek over, maar concreet komt het erop neer dat hij gebruik maakt van uitsluitend biologische producten ("Ik snap niet dat er überhaupt nog niet-biologische producten worden verkocht") die op duurzame wijze bereid worden door middel van internationale kooktechnieken. In het restaurant van Stenden university hotel past hij deze filosofie al toe. En nu is SAM aan de beurt.

Radicale omslag

Chefkok Albert Kooy is bezig met een radicale omslag in eten en denken. Hij licht toe: "Ik wil geen kanker in mijn eten. Dat klinkt hard, maar schrijf het maar wel zo op. Dus geen zakjes, oplostroep en kant-en-klare sauzen. Maar echt, eerlijk, gezond, zonder E-nummers en waar mogelijk streek- en seizoensgebonden. Uitgangspunt is natuurlijk dat het lekker is, maar tegelijkertijd is het een onderwijsinhoudelijke verbeter slag."



Deze studenten bepalen straks in hotels en restaurants over de hele wereld hoe er gewerkt en gegeten wordt. En ik wil laten zien hoe het kan, omdat ik denk dat het zo moet. De eerste tijd zal het wat pionieren worden. Als de gasten straks maar het gevoel krijgen dat we het voor hen doen."

"Grab & go"

Het internationale karakter van Stenden wordt vertaald in een nieuw concept. Losse outlets met ieder een eigen culturele uitstraling volgens het principe van "grab & go". De Coffeecorner voorziet iedereen van heerlijke, verse, Fair trade koffie. De outlet "Only Bread" heeft de hele dag lekker en gezond brood. Daarnaast worden drie uitgiftepunten ingericht voor warme gerechten met internationale allure.

Huiskamer voor de wereld

Dit alles vormgegeven in een hip, modern, gezellig en veelzijdig nieuw restaurant. Een huiskamer voor mensen van over de hele wereld. Het nieuwe restaurant wordt een smeltkroes van nationaliteiten, gerechten, ontmoetingen en samenwerkingen. En dat allemaal zonder chemische geur-, kleur-, en smaakstoffen. ◀

Out of Africa

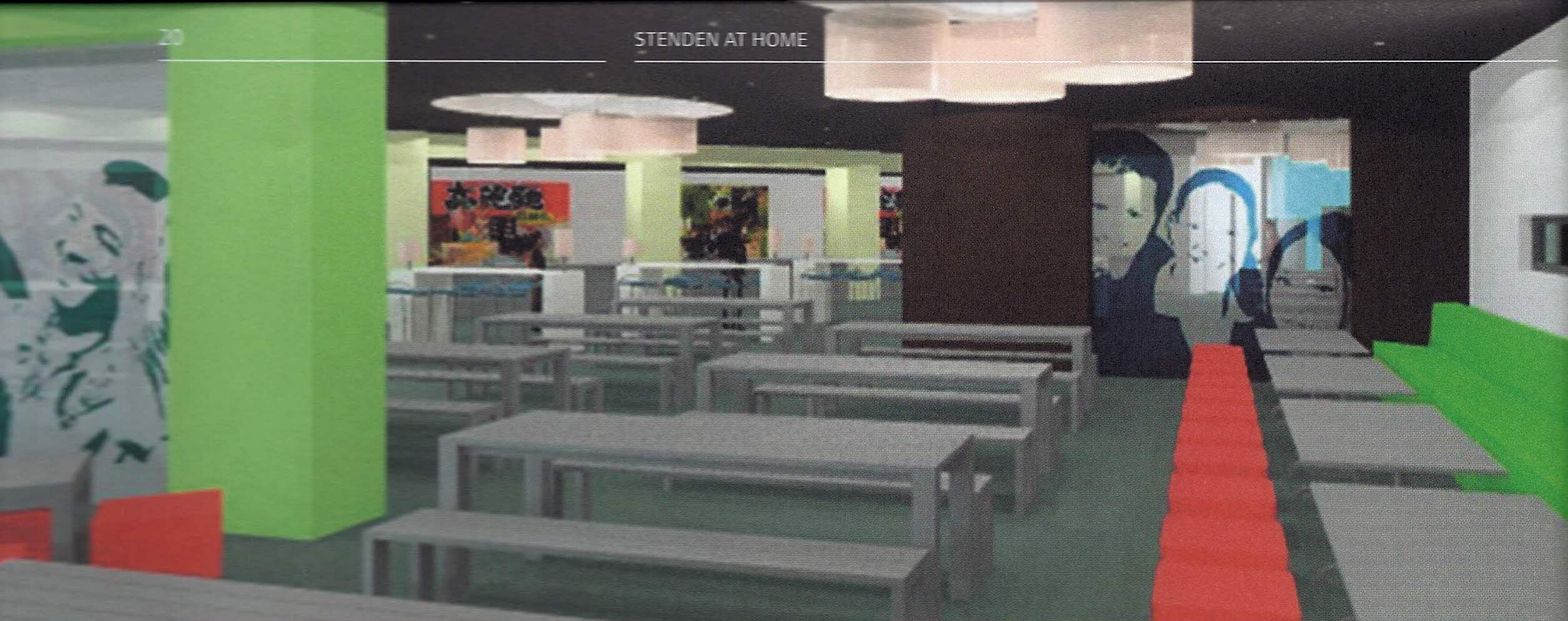
Vernoemd naar de film van Sydney Pollack uit 1985. Hier vinden studenten en medewerkers straks een scala aan gerechten waarbij de nadruk ligt op islamitisch en vegetarisch. "Denk bijvoorbeeld aan prachtige salades, Marokkaanse tajine-gerechten en een Zuid-Afrikaanse braai."

Made in Europe

Naar het gelijknamige album van Deep Purple uit 1976. Bij deze outlet vindt de bezoeker straks een mengeling van Europese gerechten met de nadruk op de Nederlandse keuken. Uiteraard ontbreken hier de pannenkoeken en kroketten niet, maar ook pizza's en quiches zijn straks onderdeel van het assortiment.

East meets West

Smaken uit het verre oosten en Azië komen hier samen. Veel internationale studenten komen uit deze windstreken. "En als die om tien uur 's ochtends noedels, een Indonesische stoofschotel of dim sum gerechten willen, krijgen ze dat."



Master Chef Albert Kooy renovates mentality

The renovation of SAM an improvement of both form and substance

Construction work is currently underway in all earnest to complete the new restaurant in Leeuwarden. A life-size artist's impression on the wall behind the workers represents the expectations of the new SAM. The new restaurant's doors will open at the beginning of February. But what should we expect of it? Stenden At Home visited Master Chef Albert Kooy, the man responsible for the menu. Get ready, because this is a statement on taste: "An international menu of varied dishes without any chemical supplements."

Kooy's cooking philosophy is known as The New Dutch Cuisine. He wrote a thick book on the subject; however, in concrete terms, it comes down to the fact that he exclusively uses biological products ("I don't understand how it is even possible for non-biological products to still be sold out there.") that are prepared in sustainable ways by means of international cooking techniques. He is already applying that philosophy in the restaurant of the Stenden university hotel. Now it is SAM's turn.

Radical change

Chef Albert Kooy is bringing about a radical change in eating and thinking. He explains it as follows: "I do not want cancer in my food. That may sound radical, but you can quote me on that. In other words, no little bags, no soluble stuff and ready-made sauces. I only want to use authentic, honest-to-goodness, healthy ingredients without any E numbers and, wherever possible, also region- and season-bound. The basic principle is obviously that it must taste good; however, at the same time, with substantive educational improvement. In the not-too-distant future, these students will be the ones who determine how people eat and work in hotels and restaurants all over the world. And I want to show what is possible, because I believe that's what needs to be done. In the beginning, we are going to have to do some pioneering work. As long as the guests end up getting the feeling that we are doing it all for them."

"Grab & Go"

Stenden's international character is being translated into a new concept: Different outlets, each with its own cultural image based on the "Grab &

"It will include delightful salads, Moroccan tajine dishes and a South African barbeque (known as a "braai")."

Go" principle. The CoffeeCorner will provide everyone with delicious, fresh Fair Trade coffee. The "Only Bread" outlet will have lovely healthy bread all day long. In addition, we will also set up three outlets for warm meals with international allure.

Living room for the world

All this will be incorporated in the hip, modern, jovial and multifaceted design of the new restaurant: a living room for people from all over the world. The new restaurant will become a melting pot of nationalities, dishes, rendezvous and collaboration. And all that without any chemical flavourings, colourings or seasonings. ✦

Out of Africa

Named after the 1985 film by Sydney Pollack, Out of Africa will offer our students and staff a wide range of dishes with an emphasis on Islamic and vegetarian. "It will include delightful salads, Moroccan tajine dishes and a South African barbeque (known as a "braai")."

Made in Europe

Named after the 1976 album of the same title by Deep Purple, this outlet will offer the guest a melange of European dishes with an emphasis on Dutch cuisine. "Obviously that means we will also serve pancakes and croquettes, pizzas and quiches, and a range of other European delicacies."

East meets West

This is where we will bring together the flavours of Asia and the Far East. A lot of our international students come from those regions. "And if they suddenly start craving noodles, an Indonesian steamed dish, or dim sum at ten o'clock in the morning, then that's exactly what they will get."