

Meesterkok

Albert Kooy

Broodje paling met snertmayonaise, bapao van Brabantse hazenpeper met rodekoolsambal en kibbeling van kalfswang. Dat is de Nieuwe Nederlandse Keuken van Albert Kooy. 'We halen onze neus op voor een ouderwetse bal gehakt.'

TEKST MATHILDE HOEKSTRA BEELD PIETER OUDDEKEN

Als kok in de kombuizen van de Koninklijke Marine ontwikkelde Albert Kooy zijn voorliefde voor de Hollandse pot. Na een aantal flirts met meer geraffineerde keukens in Oisterwijk, Amsterdam en Zuid-Frankrijk van respectievelijk sterrenchefs Cas Spijkers, Akira Oshima en Roger Vergé, kwam Kooy tot zijn eigen *signature*: de Nieuwe Nederlandse Keuken.

BIEFSTUK EN PATAT

In deze keuken propageert Kooy Nederlandse basisingrediënten zoals wortel, ui en pastinaak die hij verrijkt met ingrediënten zoals olijfolie en soja en nieuwe kooktechnieken zoals wokken, stoven en moleculair koken. Zo probeert hij 'de ouderwetse negatieve stampotkeuken weer spannend en interessant te maken', waardoor we in de toekomst (hopelijk) kunnen concurreren met verfijnde internationale keukens.

Het gebruik van Nederlandse basisingrediënten (lees: seizoens- en streekproducten) past helemaal in deze tijd. Vraag een willekeurig pas geopend restaurant naar de specialiteit van het huis, en je krijgt 'onze eerlijke keuken' te horen. Een keuken die aardbeien uit de kas en uit Italië geïmporteerde ham van Nederlandse varkens mijdt als de pest. Toch wordt de Nieuwe Nederlandse Keuken niet altijd even goed gewaardeerd. 'Slechts

tien tot 15 procent vindt het fantastisch. De rest wil biefstuk en patat.'

I'M TOO SEXY FOR YOUR PLATE

Het imago van de Nederlandse keuken is lastig te *pimpen*. 'Als ik het over hutspot heb, denk jij aan een prak van aardappels met uien en winterpeen. Niet erg sexy.' Maar als Kooy een culinaire variant op

'McDonald's is het beste restaurant van de wereld'

de traditionele hutspot maakt, is het ook niet goed. Het voldoet immers niet meer aan het verwachtingspatroon. Hoe belangrijk dat is, blijkt wel uit het wereldwijde succes van gigantische ketens zoals McDonald's. Zij weten hun aanbod constant te houden en voldoen altijd aan de verwachting van de consument. 'McDonald's is het beste restaurant van de wereld.'

En dat is het probleem met Kooy. Zijn hutspot voldoet niet aan de verwachting. Hij overtreft 'm. In plaats van winterpeen gebruikt hij bospeentjes die hij niet kookt, maar stooft. De rode uien vervangt hij door bosuitjes. En in plaats van

spekjes gebruikt hij kokkels uit de Waddenzee die hij niet bakt, maar wakt. Door de hitte gaan de schelpen open. De oliedeeltjes die dan vrijkomen, laat hij vlam vatten en daardoor krijgen de schelpdieren een soort barbecuesmaak. Voor de aardappels gebruikt hij een kidde, waardoor een zacht schuim ontstaat.

BITTERE BAL

Toegegeven, het klinkt fantastisch. Maar gelooft Kooy nu echt dat we het hiermee gaan winnen van de internationale keuken? 'Nee, daarvoor is de Nederlandse keuken te klein. Maar het is wel belangrijk dat we onze eigen *roots* behouden, onze basisingrediënten herkennen en gebruiken. We bestellen wel kleine gehaktballetjes uit de tapaskeuken, maar we halen onze neus op voor een Nederlandse bal gehakt. We drinken amaretto en cognac maar wat is er mis met onze eigen jonge graanjenever? Om nog maar te zwijgen over de bitterbal. Dat is zo'n mooi product, maar daar wordt niets mee gedaan.' ■

DE NIEUWE
NEDERLANDSE
KEUKEN ALBERT KOOY



DE NIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN

Auteur **Albert Kooy**
Uitgever **KunstMag**
+31 (0)575 57 54 79
info@kunstmag.nl
www.kunstmag.nl

Mail jouw favoriete Nederlandse gerecht naar info@kunstmag.nl en maak kans op dit kookboek ter waarde van € 34,95!