

11/3/2010

# Verantwoord smullen in kantine van Stenden

**Op de tafels - gemaakt van verantwoord hout - staan potten met verse kruiden: rozemarijn en bieslook, uit Drenthe. Op het menu-bord staat een gerecht als boboti, in de open keukens slaan de vlammen uit de wok. Stenden Hogeschool in Leeuwarden heeft een nieuwe kantine. Geen gewone, in deze 'Canteen' is alles duurzaam.**

Door Jan Dijkstra

**LEEWARDEN** - Van één vaste klant weet Canteen, de nieuwe bedrijfskantine van Stenden Hogeschool, zich verzekerd. Klaas Wybo van der Hoek heeft buiten de deur geen kroket meer gegeten, sinds hij er de kalfskroket van meesterkok Albert Kooy heeft gegeten. „Die is zo lekker”, zegt het bestuurslid van de hogeschool, „dat je niks anders meer wilt”.

Raar is dat niet, want Kooy heeft al jaren geleden de oorlog verklaard aan de smaakvervlakking. Groot voordeel is ook dat deze kroket heel verantwoord is en zeker geen E-nummers en an-

dere toevoegingen bevat.

Na de keuken van de hotel-school in Leeuwarden - vanaf maart 2007 - heeft Albert Kooy ook de bedrijfskantine van Stenden onder zijn hoede genomen. Kooy is een man met een missie, die naadloos aansluit bij de visie van de hogeschool. „Wij leiden jonge mensen op tot leidinggevende posities in sectoren als hospitality en toerisme”, zegt Van der Hoek. „We geven hen graag de boodschap mee dat je op een goede en duurzame manier kunt ondernemen.”

De meesterkok kreeg een belangrijke stem in het opzetten van een nieuwe kantine voor studenten en medewerkers. Alles is er milieuvriendelijk ingericht. In de keuken liet Kooy volop doorklinken wat hij al jaren vertelt: „In de supermarkt struikel je over voedsel vol E-nummers en andere toevoegingen. Eten zonder dergelijk gif vind je er niet. De groente komt uit Spanje en andere verre landen. Dat kost kapitalen aan energie, omdat we in de winter ook zo nodig aardbeien en asperges willen eten.”

Niks van dat alles in Canteen. Kooy zoekt naar verse producten, uit Nederland en liefst uit Friesland. Hij koopt alleen in wat duurzaam geproduceerd is. Verse kruiden bijvoorbeeld



**De Canteen heeft een open keuken, waar louter wordt gekookt met verantwoorde producten.**

Foto LC/Niels Westra

haalt hij niet bij de groothandel, maar bij een boer in Drenthe. De kroketten laat hij maken door een kleine producent. „En wat een ander niet kan maken, ma-

ken we zelf.” Zo wil hij studenten meegeven dat duurzaam voedsel helemaal niets met het dragen van geitenwollen sokken te maken heeft. „Het is ge-

woon lekker”, al is bij veel jongeren de smaak al aardig verpest door toevoegingen als suiker en noem maar op.

Duur? Een maaltijd van ge-

bakken boekweitnoodles met groenten kost €2,50, de prijs van een brasseriebol met - verantwoorde - makreel komt op €2,25. Het is een fabel dat biologisch voedsel hartstikke duur is. Ja, verantwoord eten is een tikje prijziger.

„Maar door een goed recept blijft dat enorm binnen de perken”, aldus Kooy. „De duurste groente van de koude grond is altijd nog goedkoper dan het goedkoopste vlees van de kilnaller.” Met andere woorden: „Als je af bent van het idee dat je elke dag een flink stuk vlees moet hebben, is er veel mogelijk.”

Zo smikkelen studenten nu van gerechten uit alle windstreken. Canteen werkt met thema's als 'Out of Africa', 'East meets West' en 'Made in Europe', naast een broodjesshop en een hoek met louter zuivere koffie.

Eén valkuil is er. „Als je er steeds luid en duidelijk bijvertelt dat het allemaal biologisch is”, weet Kooy, „hakken mensen je om.” Het imago werkt niet mee.

Liever laat de hogeschool studenten proeven wat lekker en goed is. En dat valt in de smaak, zeggen studenten die aan tafel smullen van een hard broodje met zalm. En mayonaisse, maar dan zonder suiker.