

Studenten en docenten van de Stenden Hogeschool kunnen alleen nog biologisch en zonder E-nummers snacken

# ‘Wie wil er nu gif eten? Dat is ronduit belachelijk’

Leeuwarden - Al het eten in de kantine van de Stenden Hogeschool is voortaan duurzaam. De hogeschool heeft als eerste in Nederland, en misschien wel in de wereld, een volledig verantwoorde keuken. Voor chef-kok Albert Kooy – en daarmee voor de studenten en docenten – is alleen biologisch niet goed genoeg. Door Merlijn Torensma.

De kantine van Stenden in Leeuwarden oogt niet meer als een kantine. Eerder als een trendy restaurant, met zijn sfeervolle eikenhouten tafels met bankjes, felgroen geverfde muurtjes en statafels. Er is flink verbouwd de laatste maanden. De grootste verandering is echter niet het interieur, maar het menu. Niets wat in de kantine - officieel omgedoopt tot Canteen - verkocht wordt, bevat nog stoffen met E-nummers of resten van pesticiden. En alle producten komen zoveel mogelijk uit de buurt.

## ‘In de supermarkt ligt bijna geen product zonder E-nummers op het etiket’

In de keuken van Stenden komt de filosofie van de school tot uitdrukking. Die filosofie is dat er op een verantwoorde, duurzame en kosmopolitische manier wordt gedacht en gehandeld. In de keuken worden gerechten bereid uit 65 verschillende landen: dat heeft te maken met de 65 verschillende nationaliteiten die in Leeuwarden naar school gaan.

„Over biologisch praat ik niet”, zegt chef-kok Kooy. Biologisch wordt volgens hem geassocieerd met geitenwollen sokken. Het zou ook raar

smaken en duur zijn. „Als ik het over biologisch heb, haken mensen af. Het is ook geen *issue*. Als iets niét biologisch is, dan zit er gif in. En wie wil er nu gif eten? Dat is ronduit belachelijk. Ik heb het liever over duurzame voeding.”

Met duurzaam bedoelt Kooy dat hij zoveel mogelijk seizoensgroenten op het menu zet, die er op een natuurvriendelijke manier is verbouwd. Ook mogen er niet te veel kilometers worden gemaakt om het eten in de keuken te krijgen. „Je kunt heerlijke biologische andijvie eten, maar als dat verbouwd wordt in Spanje en dan hierheen wordt gevlogen, dan is het nog niet goed voor het milieu.”

De chef-kok strijdt al jaren voor eerlijke voeding. „Het moeilijkste zijn de stoffen met E-nummers. ‘Door de EU goedgekeurde additieven’ zijn dat. Nou, ik noem het giften voor een betere smaak. In de supermarkt is bijna geen product te vinden zonder E-nummers op het etiket. Je struikelt er over de kunstmatige kleur- en geurstoffen. Als kok moet je daarom zoveel mogelijk zelf maken.”

De keuken van Stenden werd vorige week geopend en sindsdien is het er drukker dan ooit. Dat heeft ongetwijfeld te maken met het uitgebreide aanbod. Toch is het voor de leerlingen wel even wennen. „Bio-troep vind ik het”, zegt Reinier Knoester. „Een kroket hier hoeft je



Studenten krijgen een salade opgeschept in de Canteen van Stenden. Foto: Frans Andringa

niet te proberen. Van buiten ziet hij er hetzelfde uit, maar als je 'm openbreekt is het net een plant. Het is hier wel verbeterd hoor, maar ik ben er niet weg van.”

De buitenlandse studenten zijn overwegend positiever. „Kooy staat voor duurzaamheid en ik ben blij dat hij die filosofie hier doorvoert in de keuken”, zegt de Chinese Shuwen Zhang. „Het eten is hier beter dan in de stad. De sfeer is ook goed, ik voel me hier prettig. En het eten

smaakt echt heel goed hoor. Ik heb er nog niet eerder over nagedacht, maar als ik later ergens ga werken zou ik hier ook wat mee moeten doen.”

Kooy noemt de reactie van Knoester „typisch voor Nederlanders”. Die lijden aan smaakvervlakking, zegt hij. „Alles smaakt altijd overal hetzelfde. Er worden overal dezelfde smaakstoffen en bouillons bij gevoegd. Een biefstuk smaakt vaak naar kip. Mayonaise kun je niet vinden

zonder suikers. Wij maken daarom alles zelf. Bij een brood gaat er niets anders in dan bloem, zeezout, gist of zuurdesem en schoon water.”

De filosofie is ver doorgevoerd. Zo is in automaten geen gewone cola meer te krijgen, maar alleen *organic coke*. „Voor de studenten en docenten even wennen. Ook voor de leveranciers was het even slikken. Maar wie niets kan leveren zonder E-nummers en andere kunstmatige toevoegingen, heeft pech.”