

Kantine Stenden University biologisch en E-nummervrij

# Eerlijk en heerlijk eten

'Herrie in de Hanzekeuken' kopte HanzeMag op 10 maart na klachten van studenten over de kwaliteit en de prijs van het kantinevoer op de HG. SVH Meesterkok en schrijver van het kookboek De Nieuwe Nederlandse Keuken **Albert Kooy** (47), de Jamie Oliver van de Lage Landen, bestiert de kantinekeuken van Stenden University in Leeuwarden en laat zien dat het anders kan. Héél anders.

De lobby van het Stenden Hotel oogt als een luxe sterrenhotel. Witleren loungebanken met zwarte kussens. Muzak, gedempt licht, bloemstukken... Een studente, keurig in het pak, serveert een espresso. Geen automaatmeuk maar een echte, met een mooie crèmelaag. **Albert Kooy** roert er een schepje rietsuiker door. 'Tien jaar geleden heb ik in Den Bosch de Middelbare Hotelschool opgezet. Met mijn principes, gebaseerd op duurzaam koken. Kort door de bocht: een gezonde keuken voor mens en milieu. Een duurzame keuken houdt rekening met de mondiale voedingsproblematiek, de ecologische voetafdruk



