



Koks over hun
bijdrage aan de smaak
van Nederland

‘Mijn eten smaakt naar de natuur’

Smaakmaker / Albert Kooy

‘**H**et eerste halfjaar vonden de studenten van Stenden Hogeschool in Leeuwarden mijn eten vreselijk: het was duur, het was anders, het was vies. Ze waren gewend aan tosti’s van klef wittebrood met een plak jonge fabriekskaas en doorschijnende, roze ham. Smakeloos eten, maar eten dat geen smaak heeft kun je niet vies vinden. En toen verscheen ik, met echt, bruin brood van het Vlaamsch Broodhuys en vleeswaren en kaas van boerderij Lindenhoff in Baambrugge. Fantastische smaken, maar het regende klachten.

‘Ik wil gewoon eerlijk eten maken. Mijn filosofie is de Nieuwe Nederlandse Keuken. Het is een duurzame keuken: alleen verse, biologische producten. Alles uit de Nederlandse koude grond, dus niet uit de gestookte kas. Geen ingrediënten met E-nummers, veel groenten, weinig dierlijke producten en mét gebruik van nieuwe technieken en ingrediënten. Ik probeer dus niet de eeuwenoude Nederlandse keuken nieuw leven in te blazen; het zou naïef zijn als ik de wereldkennis die we hebben niet zou gebruiken. Ik heb een Franse en een Chinese koksopleiding, ik heb in Franse topzaken gewerkt en bij het Japanse Yamazato in Amsterdam. De smaken en de een-

voud daar hebben mijn leven veranderd.’

‘Veel mensen moeten erg wennen aan mijn eten omdat het smaakt naar de natuur. Kijk naar zuivel: haast niemand eet gewone yoghurt of drinkt zuivel, want dat vindt men vies. Het moet zoet zijn. Op de pakken in de supermarkt staat: met natuurlijke geur- en smaakstoffen, maar er zitten heel veel E-nummers in. Iedereen vindt dat kennelijk normaal, want koksopleidingen en restaurants maken massaal gebruik van ingrediënten en halffabrikaten waar ze in zitten. Bij mij komen ze er niet in.

‘Ik ben behalve voor de kantines ook verantwoordelijk voor het restaurant van de Hogere Hotelschool. Op onze menukaart staat: 80% groenten, 20% dieren, 100% smaken. De verhoudingen zijn dus omgedraaid. Dat is de toekomst, daar ben ik van overtuigd. Gasten die onze filosofie niet kennen, kijken er wel eens vreemd van op. Want mensen die uit eten gaan willen gerookte zalm, een stukje vis, een biefstukje. En dan zien ze hier ergens achter de bloemkoolroosjes een stukje vlees liggen.

‘Tournedos eten is stoer omdat het vlees een mooie bite heeft en een krokante korst. Mensen die over biefstuk praten, hebben het nooit over smaak, alleen over hoe mals het is. Maar het is helemaal niet duurzaam om alleen de luxe entrecô-

‘Veel mensen vinden hem ordinair, maar ik vind de bitterbal het beste borrelgarnituur.’

Tekst Hilary Akers | foto Marie Cécile Thijs | styling Rosie Stapel

