

Op naar de keukens van de toekomst

Als grondlegger van de Dutch Cuisine maakt SHV Meesterkok Albert Kooy zich hard voor een duurzame, milieubewuste en gezonde Nederlandse keuken. Hierbij is een goede opleiding voor de moderne kok van de toekomst essentieel. Daarom zet hij zich als F&B Director en Executive Chef in Restaurant Wannee behorend bij Notiz Hotel en NHL Stenden Hogeschool in, om kennis en kunde over gezondheid en voedsel over te dragen aan de nieuwe generatie.

Albert Kooy is een man met een missie. Het westerse eetpatroon moet op de schop. Niet alleen voor onze eigen gezondheid, maar bovenal om de aarde te ontlasten. En dat betekent dat er andere keuzes gemaakt moeten worden. Iets waarin de chef-koks van nu en bovenal de koks van de toekomst een belangrijke rol spelen, zo stelt hij. “We weten dat de wereld mede door onze voedselconsumptie in de fik staat, maar we doen niets. Terwijl wij als koks wel het verschil kunnen maken door duurzame keuzes te maken in de keuken. En door studenten op te leiden met kennis en kunde van voedsel. Het is tijd om de koks van de toekomst te laten nadenken over wat gezond is, en wat niet. Op die manier kunnen we een moderne, duurzame, gezonde keukens ontwikkelen. Die niet alleen goed is voor mensen, maar bovenal voor de planeet.”

Als F&B Director en Executive Chef van het viersterren Notiz Hotel van Hotel Management School NHL Stenden focust Kooy zich nu daarom niet alleen op lokaal, duurzaam eten in Restaurant Wannee, maar bovenal op een goede opleiding voor horeca-studenten. Dit doet hij mede door de minor gastronomie te verzorgen. “Toen ik vijftien jaar geleden op de hotelschool begon, heb ik het mijn persoonlijke missie gemaakt om toekomstige horecamanagers en chef-koks de kennis en kunde te geven die ze nodig hebben om goede keuzes te maken. Voor zowel de mens, als de natuur. Want laten we er niet omheen draaien: de studenten van nu zijn de toekomst van de horeca.”



De meester-chef, die zelf vroeger in de leer was bij Cas Spijkers en Wulf Engel, ziet het als zijn belangrijkste taak om studenten te inspireren en om ze zoals hij het zelf zegt: ‘wakker te maken’. “En dat is ook direct het allermoeilijkst. Woorden als duurzaam, lokaal, biologisch, zero waste en gezond, zijn voor studenten toch een beetje vies. Ik schrik vaak hoe weinig basiskennis jongeren hebben over voeding en gezondheid. →



Ze krijgen op de middelbare school een beetje biologie en daar blijft het bij. Als ik dan tijdens zo'n college zeg dat alles wat zetmeel is – van aardappels, rijst tot brood – door speeksel verandert in suiker, kijken ze me vragend aan. Er is weinig besef van de impact van ons westerse eetgedrag op ons lijf, laat staan wat de invloed daarvan is op de wereld. Door ze zelf aan het denken te zetten over wat nu gezond en wat niet goed is, hoop ik ze te inspireren om de juiste keuzes te leren maken. Het zaadje wordt nu geplant, daar kunnen ze later mee verder."

Groente in de hoofdrol

Kooy zelf is groot geworden in de luxe Franse keuken, maar daar heeft hij zich intussen tegen afgezet. "Het is toch vreemd dat je als Nederlandse kok wordt opgeleid in een andere cultuur? Zo leerde ik bijvoorbeeld eerder consommé des légumes maken dan een gewone groentesoep. Daarom kwam ik in 2007 met mijn boek *De Nieuwe Nederlandse Keuken* dat mede bedoeld was als activistische oproep om de Nederlandse keuken te moderniseren." Dat boek was het begin van wat inmiddels is uitgegroeid tot de Dutch Cuisine. Een beweging van Nederlandse chefs die vanuit hun eigen cultuur duurzaam, gezond, lokaal, seizoensgebonden, biologisch en met zero waste willen gaan koken. De keuken van de toekomst dus, gebaseerd op een plant based menu. Hiermee doelt Kooy overigens niet op een volledig vegan of vegetarisch menu, maar op een menukaart waarop groenten de hoofdrol spelen, en waarbij een duurzaam stukje vlees of vis bijzaak is.

Deze beweging wordt ook doorgevoerd middels de Dutch Cuisine-opleiding, die wordt gegeven op het Koning Willem I College in Den Bosch, ROC de Friese Poort in Sneek en Gilde Opleidingen in Venlo. "We hebben elk seizoen prachtige verse groenten van Nederlandse bodem. Daar moeten we gebruik van maken." Daarom is het volgens Kooy ook zo belangrijk dat studenten leren om op een mooie manier groente te bereiden. Iets wat broodnodig is. "Groenten worden nu nog vaak gekookt, lees: geblancheerd. Zo zonde. We moeten leren om groente te serveren zoals we in de oude keuken vlees leerden bereiden. Lekker roosteren op een barbecue, in de oven laten garen. Beestachtige lekkere groente maken dus; er kan zo ontzettend veel mee."

Goede keuzes

Zijn boodschap wordt inmiddels steeds enthousiaster ontvangen. Door studenten, maar ook onder koks. Steeds meer restaurants zien het belang van de verduurzaming van de Nederlandse keuken. "Tien jaar geleden was ik nog een roepende in de woestijn, maar inmiddels dringt het door hoe groot het belang is van een moderne keuken." En hoe wordt er gereageerd door horecadocenten? Staan zij open voor deze nieuwe moderne Nederlandse keuken? "Bij sommigen, die net als ik zijn opgeleid in de Franse keuken, kan het weerstand oproepen. En dat snap ik. Als jij jarenlang als chef hebt gewerkt en daarna het onderwijs bent ingestapt, is de Franse keuken jouw ervaring en kennis. Als je dan opnieuw moet gaan leren, kun je daar onzeker van worden. Maar het is noodzakelijk dat ook docenten begrijpen hoe belangrijk verduurzaming is, zeker voor de toekomst van de horeca. Als zijzelf de kennis niet hebben, kunnen ze niet de koks van de toekomst opleiden. En even eerlijk: als we nu wereldwijd kijken naar de topkeukens dan zijn die allemaal plant based waarbij de eigen cultuur centraal staat." [Q](#)

Dutch Cuisine

De Dutch Cuisine is een beweging van Nederlandse chefs die staat voor duurzaam leven en eten voor een betere wereld. De chefs koken via vijf principes:

1. Cultuur
2. Gezond
3. Natuur
4. Kwaliteit
5. Waarde