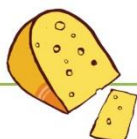


Albert Kooy: 80% groente, 20% dieren, 100% smaak.

In opdracht van DuurzaamDoor heeft het Steunpunt Smaaklessen interviews gehouden met duurzame vernieuwers in de voedselketen. Wat zijn volgens Albert Kooy de ontwikkelingen op het gebied van voeding en duurzaamheid en hoe heeft dit betrekking op kinderen? Lees het verhaal van één van de duurzame vernieuwers.

Een man met een missie

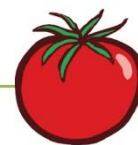
Op de Hogere Hotelschool in Leeuwarden gaat het er in de kantine heel anders aan toe dan in veel andere kantines. Hier geen tosti van klef witbrood met een plak fabriekskaas, maar een tosti van echt bruin brood en kaas en vleeswaren van de boerderij. In de kantine wordt uitsluitend gewerkt met duurzame producten. Dat is niet zomaar gegaan, dit is ontstaan vanuit de visie op eten van SVH Meesterkok Albert Kooy. In zijn duurzame keuken werkt hij met verse producten, uit het seizoen en van de Nederlandse grond. Daarbij speelt groente de hoofdrol en is vlees of vis slechts het smakelijke garnituur. De verhoudingen zijn omgedraaid en volgens Albert Kooy is dat het menu van de toekomst. Op deze manier komt de echte smaak van de natuur weer terug op het bord. Studenten moesten wel erg wennen aan dit nieuwe concept en het regende klachten. Volgens Albert komt dat omdat de consument niet meer gewend is aan echte, eerlijke smaken. Ze moeten hier weer aan wennen en deze smaken opnieuw aanleren. Dat heeft even tijd nodig maar is volgens Albert zeker niet onmogelijk. Zijn kantine is het voorbeeld, de studenten zijn er ondertussen aan gewend en genieten weer van alles wat er in de kantine geserveerd wordt. Tegelijkertijd leren ze tijdens hun opleiding ook hoe ze dit principe zelf toe kunnen passen en ze herontdekken de vele mogelijkheden en toepassingen van groenten.



De Nieuwe Nederlandse Keuken

Albert noemt zijn visie op de keuken van de toekomst 'De Nieuwe Nederlandse Keuken'. Verse groenten spelen de hoofdrol in een duurzame, gezonde, diervriendelijke en moderne keuken. Albert selecteerde vijf ingrediënten die de basis vormen voor de Nieuwe Nederlandse Keuken. (1) Cultuur,

door naar het bord te kijken moet duidelijk zijn in welk land we eten en welk seizoen het is. (2) Gezond, voor mens, dier en milieu. Albert gaat hierbij uit van het 80:20-principe. Weinig dier, veel groenten. (3) Natuur, zonder toevoegingen waarbij zoveel mogelijk van het product gebruikt wordt. (4) Kwaliteit, respect voor de producent en het product zelf. (5) Waarde, winst voor iedereen in de keten, van boer tot producent, voor dierenwelzijn en de planeet.



Dutch Cuisine

De 5 principes van Albert Kooy zijn de grondslag voor Dutch Cuisine. Dutch Cuisine wil de Nederlandse keuken aantrekkelijker maken en zo de Nederlandse eetcultuur weer op de kaart zetten. Het gaat daarbij uit van een unieke keuken met smaak, gezond en verantwoord eten op basis van de 5 principes; cultuur, gezond, natuur, kwaliteit en waarde. Zo hoopt Dutch Cuisine een verbindende schakel te zijn in de verduurzaming van de voedselconsumptie. Dutch Cuisine richt zich daarbij op iedereen; van producent tot eter. Een belangrijke schakel waar ze zich nu eerst op focussen is de horeca. Ze richten zich hierbij op meerdere aspecten zoals innovatie, de keten en profilering van de Nederlandse keuken in binnen- en buitenland. Verschillende chef-koks delen dezelfde passie als Albert en zijn ambassadeur van Dutch Cuisine. Zij laten dagelijks in hun eigen keuken zien dat met de verhouding van 80% groente en 20% vlees, heerlijke gerechten te creëren zijn. Dit principe dragen zij ook uit naar de koks van de toekomst. Daarmee hoopt Dutch Cuisine binnen vijf jaar hét merk voor de Nederlandse keuken en eetcultuur te zijn.



Kennis en inzicht bij de consument

Voor Albert is het seizoen altijd leidend en dat zou het volgens hem voor elke kok en consument moeten zijn. Het seizoen moet bepalen wat er op het bord ligt. In de supermarkten wordt geen onderscheid meer gemaakt in seizoenen. Groenten en fruit worden met vrachtwagens vanuit verre landen naar de supermarkten gereden en zo is alles het hele jaar door beschikbaar. Albert ziet graag dat de consument rekening houdt met de weg die ons eten aflegt en daarvoor moeten ze eigenlijk opnieuw leren welke groenten in welk seizoen beschikbaar zijn. Daarnaast moeten consumenten zich volgens Albert ook goed beseffen wat de invloed van de voedselindustrie is op het dagelijkse eten. Zonder dat we het weten wordt veel van wat we eten bepaald door de voedingsindustrie en reclames. Volgens Albert zou er een onafhankelijke stem moeten zijn die zich bezig houdt met het belang van eten. Op die manier moet er eerlijk en integer gecommuniceerd worden. Op dit moment wordt er namelijk door de consument eigenlijk pas echt nagedacht nadat er een voedselschandaal is geweest. Op dat moment wil de consument inzicht in de voedselketen en de verwerking maar dat zou volgens Albert standaard kennis moeten zijn. Er is namelijk veel bekend over eten maar de consument heeft vaak moeite om dit te begrijpen en krijgt doorgaans te weinig inzicht in de keten. Om die kennis terug te brengen moeten we volgens Albert beginnen bij het kind.



Wennen op jonge leeftijd

Albert heeft zelf ervaren hoe lastig het is om de 'echte smaak' weer te introduceren. Daarom moeten kinderen op jonge leeftijd al met deze smaken bezig zijn. Daarbij moet er volgens Albert ook minder aandacht zijn voor zoet en meer voor de natuurlijke smaken van voeding. De school, als integere instantie, is hier volgens Albert de perfecte locatie voor.

Volgens Albert is het moeilijk om kinderen uit te leggen wat goede voeding is of wat duurzaamheid is. Kinderen moeten dit zelf ervaren. Zo moeten ze van jongs af aan leren wat echt eten is, met eerlijke ingrediënten. Ze zouden volgens hem niks moeten eten wat zij of hun ouders niet zelf kunnen maken. Om dat aan te leren is kennis nodig over onbewerkte ingrediënten en meer inzicht in de voedselketen. Hier ligt volgens hem ook een belangrijke rol voor bedrijven.

Daarnaast is koken erg belangrijk. Ook op de Hogere Hotelschool merkt Albert dat het slecht gesteld is met de kennis en motoriek. Volgens hem komen er studenten binnen die al moeite hebben met het snijden van een ui. Dit soort kookvaardigheden moeten kinderen van jongs af aan leren. Op die manier creëer je volgens hem een basis voor de toekomst en bewustzijn over hoe iets gemaakt wordt en ook hoe eenvoudig het soms dus kan zijn. In de kooklessen zouden groenten de hoofdrol moeten spelen. Albert gebruikt zelf enorm veel manieren om groente te bereiden terwijl de gemiddelde consument er vaak maar een paar kent. Juist het op een andere manier bereiden van groenten zorgt ervoor dat het weer speciaal wordt. Elk kind is trots op datgene wat hij/zij zelf gemaakt heeft, geen kind dat dan niet van zijn zelfgemaakte (seizoens)groenten zit te smullen!

