

Meer aandacht voor alternatieve voeding op het LHNO gewenst

C. ROOZEN

Op steeds meer plaatsen wordt alternatieve voeding aangeboden. Het aantal verkooppunten steeg de laatste jaren met 50% tot 300. Tevens raken steeds meer mensen geïnteresseerd in alternatieve voeding: 17 à 18% van de Nederlanders houdt zich hiermee bezig, en deze groep groeit jaarlijks met 7% (MEMOKrant). Caroline Roozen, studente huishoudkunde aan de Stichting Opleiding Leraren te Utrecht, ging na of in het huishoudkunde-onderwijs hiervoor ook een groeiende belangstelling te bespeuren viel.

Mensen kiezen voor alternatieve voeding om verschillende redenen. Ten eerste zijn er gezondheidsredenen; minder bewerkt voedsel met minder additieven is minder schadelijk voor de gezondheid. Daarnaast zijn er mensen die vanuit een verantwoordelijkheidsgevoel voor het milieu alternatief gaan eten. De huidige intensieve landbouw, die nodig is om het gangbare voedingspatroon in stand te houden, veroorzaakt grote problemen op milieugebied (het meststoffenoverschot is hier een voorbeeld van). De alternatieve landbouw, die alternatieve voeding produceert, veroorzaakt zulke problemen niet.

Binnen het alternatieve circuit zijn echter veel verschillende stromingen. Goede informatie is nodig om mensen hierover kritisch te informeren. Onderwijs, dat leerlingen leert kritisch te consumeren, kan niet om alternatieve voeding heen. Leerlingen moeten niet alleen een kritische houding hebben ten aanzien van gangbare voeding, maar ook ten opzichte van alternatieve voeding. Daarom dient alternatieve voeding een veel grotere plaats in te nemen in het huishoudkunde-onderwijs dan het nu doet.

Onderzoek

In het licht van het bovenstaande is een bescheiden onderzoek verricht naar de plaats van alternatieve voeding in het huishoudkunde-onderwijs. De vooronderstelling bij dit onderzoek was dat alternatieve voeding minimale aandacht krijgt op het LHNO. Het was de bedoeling dit op waarde te testen, eventuele oorzaken aan te wijzen en eventuele suggesties ter verbetering te doen.

Om te beginnen is aan 10 LBO-docenten een schriftelijke meerkeuze enquête toegezonden. Hierin werd gevraagd welke van de daar opgesomde onderwerpen door hen werden behandeld. Hierbij werden onder andere genoemd: Vegetarisme, B.D.-beweging, EKO-beweging, Reform (keur)-merken, bereiden van vegetarische maaltijden. Tevens werd gevraagd naar de tijd die in het totaal aan alternatieve voeding werd besteed.

Met de in de enquête genoemde onderdelen als checklist zijn de lesmethoden voor huishoudkunde van de N.C.B., Jacob Dijkstra, Nijgh en van Ditmar en Wolters Noordhoff beoordeeld.

Eindtermen, zoals die de laatste jaren zijn ontwikkeld door de Adviesgroep Eindexamenprogramma's L.B.O. (AGEP) en de Werkgroep Bovenbouw, zijn beoordeeld op het al dan niet voorkomen van specifiek op alternatieve voeding gerichte doelstellingen. Tevens is gekeken waar leerinhouden over alternatieve voeding binnen een op gangbare voeding gerichte doelstelling zouden zijn in te passen.

Verder is het schriftelijk voorlichtingsmateriaal van het Voorlichtingsbureau voor de Voeding beoordeeld, met name de brochures over "Anders eten zonder vlees of vis", persberichten en 2 jaargangen van het blad "Voedingsinformatie" (voor voorlichters). Tenslotte is gesproken met woordvoerders van de Alternatieve Konsumentenbond, ten-

einde hun mening over de plaats van alternatieve voeding binnen het onderwijs te horen.

Afbakening "alternatieve voeding"

A. P. den Hartog (1982) omschrijft een alternatief voedingspatroon als: "... een voedingspatroon dat ideaal-typisch verschilt van het (gangbare) Nederlandse voedselpatroon". Kenmerkend voor zo'n alternatief voedingspatroon is dat de uitgangspunten "relatief consistent zijn, geheel of gedeeltelijk verschillen van het gangbare voedingspatroon én dat er bewust voor is gekozen door de gebruikers". Den Hartog verdeelt de alternatieve voedingsystemen in 4 categorieën:

- Systemen op semi-wetenschappelijke grondslag, bijvoorbeeld Gayelord Hauser of Adelle Davis.
- Systemen gericht op een terugkeer naar de natuur, bijvoorbeeld Bircher Benner of Felix Ort.
- Systemen op filosofische grondslag, bijvoorbeeld anthroposofie of makrobiotiek.
- Systemen op religieuze grondslag, bijvoorbeeld van Joden, Boeddhisten.

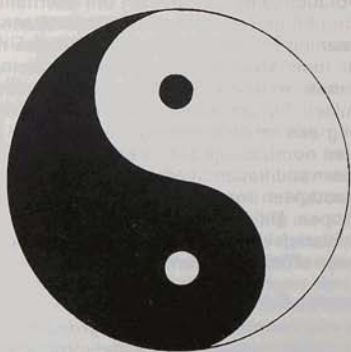
Uit deze veelheid van stromingen zijn er enkele gekozen omdat het onmogelijk is om alle op school te behandelen. Gekozen is voor de grootste bewegingen op dit moment in ons land: Anthroposofische, Ekologische, Makrobiotische en Reform voeding. Reform, alhoewel geen voedingsstelsel, is voor veel mensen wel een eerste kennismaking met alternatieve voeding, mede vanwege de verkrijgbaarheid in supermarkten. Het is een stap op weg naar een ander voedingspatroon. Daarnaast wordt hier ook gesproken over Vegetarisme, meer een gedrag dan een voedingsstelsel, maar wel een gedrag dat in veel van de alternatieve voedingsystemen een plaats heeft.

Een hoop andere systemen worden achterwege gelaten omdat ze te onbeduidend zijn vanwege het geringe aantal aanhangers. Religieuze, vaak buitenlandse, voedingsystemen zijn buiten beschouwing gelaten omdat deze in het land van herkomst vaak wél tot de gangbare voeding behoren.

Voorlichting

Het Voorlichtingsbureau voor de Voeding ziet het belang in van meer aandacht voor alternatieve voeding. In april 1983 schrijft de redactie van het blad "Voedingsinformatie" dat zij "het zeer relevant vinden om modern vegetarisme (waar veel alternatieve voedingsystemen tot zijn terug te brengen), dat zeer in de belangstelling staat, te behandelen". Er is een deskundige op dit gebied aangetrokken en de re-

Makrobiotiek: yin en yang



dactie zegt in datzelfde nummer, te hopen "in de toekomst meer aandacht aan deze eetwijze te besteden dan tot nu toe". Na deze opmerking verschijnen er inderdaad met grotere regelmaat dan voorheen artikelen over alternatieve voeding.

De Alternatieve Konsumentenbond, die de alternatieve konsumentengids uitgeeft en op aanvraag docenten informeert over alternatieve voeding, stelt dat goede voorlichting erg belangrijk is omdat mensen die in alternatieve voeding geïnteresseerd raken, vaak verdwalen in de wirwar van de verschillende voedingsystemen. Ze weten niet wat goede voeding is en als ze dan op de gok een bepaald voedingspatroon gaan ontwikkelen kan dit resulteren in ongezond eetgedrag.

Het voorlichtingsmateriaal dat in winkels wordt verspreid is hier niet bekeken, omdat dat vaak informatie van de fabrikant of producent is en dus niet kritisch.

Ontwikkelingen bij huishoudkunde binnen het LBO

Adviesgroep Eindexamenprogramma's LBO (AGEP)

Volgens de eindtermen van zowel de AGEP als de Werkgroep Bovenbouw hoeft er maar weinig aandacht besteed te worden aan alternatieve voeding. De AGEP zet in haar nota (maart '83) de volgende eindterm: "De leerling kan aangeven waarom mensen alternatief eten". Dit is de enige doelstelling in de hele nota op het gebied van alternatieve voeding en dan nog ontoereikend geformuleerd. Het is hier onduidelijk wat met "alternatief" wordt bedoeld en de leerlingen hoeven ook niet te weten wat het inhoudt. In deze doelstelling ontbreken bovendien houdings- en vaardigheidsdoelen, het is een zuiver cognitieve doelstelling.

Bij veel andere doelstellingen uit deze nota zijn voldoende mogelijkheden om alternatieve voeding bij de leerstof te betrekken. Wanneer een leerling bijvoorbeeld levensmiddelen met elkaar moet kunnen vergelijken (hetgeen wél een eindterm is) kunnen daar óók alternatieve produkten bij betrokken worden. Of als een leerling aan moet kunnen geven wanneer additieven noodzakelijk zijn, is er bij te betrekken wanneer additieven overbodig worden, en waar je dan produkten zonder die additieven zou kunnen kopen. Dit alles wordt echter geheel aan het initiatief van de docent overgelaten, het zijn geen officiële eindtermen.

Werkgroep Bovenbouw

In de eindtermen van de Werkgroep Bovenbouw LHNO voor huishoudkunde, (november 1983) komen iets meer eindtermen ten aanzien van alternatieve voeding voor. Het is hier echter sterk afhankelijk van de afstudeerrichting.

In de richting "Kleinhuishouden" moet de leerling in staat zijn tot: "inkoop, bereiding en serveren van voedsel, onder andere ten aanzien van voeding uit andere voedingssystemen".

In de richting "Infunktionele huishoudvoerende" daarentegen hoeven leerlingen slechts aan te geven "op welke punten gezinnen kunnen verschillen". Dit kunnen onder andere verschillen in het voedingspatroon zijn, maar wat dan precies anders is en welke gevolgen die verschillen voor de huishoudvoering hebben, hoeft de leerling niet te weten.

Voor de richting "Bejaarden" geldt geen enkele doelstelling ten aanzien van alternatieve voeding.

Over het geheel genomen is er sprake van een veelvoud van doelstellingen voor gangbare voeding tegenover een enkele voor alternatieve voeding. In aanmerking genomen dat de leerlingen slechts één afstudeerrichting kiezen is ook hier het aanbod van informatie over alternatieve voeding uitermate schamel en ook hier ligt het weer volkomen aan de docent of alternatieve voeding behandeld wordt.

Landelijke Pedagogische Centra (LPC)

De doelstellingen van de AGEP en de Werkgroep Bovenbouw zijn echter niet geheel in overeenstemming met de algemene doelstelling voor huishoudkunde van de LPC. Ze zijn veel te vaag en oppervlakkig om deze doelstelling te dekken.

Er wordt in de algemene doelstelling van de LPC onder andere gesteld dat leerlingen "algemene vaardigheden moeten beheersen die nodig zijn bij het handelen als consument". Eén van de vaardigheden die hier volgens mij onder valt, is het kunnen maken van keuzes,

bijvoorbeeld tussen gangbaar en alternatief. Om hierbij tot een verantwoorde keuze te komen is het nodig om de beschikking te hebben over informatie over meerdere voedingssystemen. Het onderwijs zou deze informatie moeten verschaffen, of op z'n allerminst duidelijk moeten maken waar deze informatie te verkrijgen is.

Tevens wordt van de leerlingen verwacht dat zij "blijk geven van een persoonlijke, kritische, zelfstandige en flexibele houding". Om tot een dergelijke houding te komen moet de leerling volgens mij weten wat er zoal te koop is, ten einde daaruit zelf een keus te maken.

Alternatieve voeding valt niet uit te sluiten uit de leerstof omdat je anders de leerlingen de mogelijkheid ontnemt om de algemene doelstelling te bereiken.

Inventarisatie lesmethoden

Dat alternatieve voeding niet veel aandacht krijgt op het LHNO blijkt niet alleen uit de eindtermen maar tevens uit de gebruikte lesmethoden. Onderzocht zijn 4 van de meest gebruikte huishoudkundemethodes op het LHNO. "Huishoudkunde" van de N.C.B. en van Jacob Dijkstra, "Formule 3" van Nijgh en van Ditmar en "Konsumente en Voeding" van Wolters Noordhoff. De docenten van de enquête gebruikten ook één van deze methodes of een zelf ontwikkelde methode.

Alternatieve voeding wordt in 3 van de 4 methodes in een apart hoofdstuk behandeld, er is geen integratie tussen alternatieve en gangbare voeding, hetgeen het idee dat alternatieve voeding afwijkend en dus raar is, kan bevestigen dan wel versterken. Verder is er in alle methodes leerstof over vegetariërs en hun beweegredenen, daarentegen wordt slechts in Formule 3, in de verrijkingstof, leerstof aangeboden over Anthroposofische, Ekologische en Reform-voeding.

Bovendien wordt in geen van de methodes opdracht gegeven tot prijs en/of kwaliteitsvergelijking van gangbare en alternatieve voeding, noch tot het herkennen van alternatieve (keur)merken en hun betekenis. Toch zou je dat tot de basisvaardigheden van een consument kunnen rekenen: het herkennen en kunnen begrijpen van etiketten. Tenslotte hoeft er volgens de boekjes meestal slechts één vegetarische en/of alternatieve maaltijd klaargeemaakt te worden tegenover talloze gangbare.

Het veld

Alleen in de bovenbouw van het LHNO wordt aandacht besteed aan alternatieve voeding, met name aan vegetarisme; aan prijs- of

Demeter



Biodyne

kwaliteitsvergelijking alternatief-gangbaar wordt door niemand iets gedaan.

Uit de enquête bleek dat het aantal aan alternatieve voeding bestede lessen sterk samenhangt met de aandacht die er in de gebruikte lesmethode aan wordt besteed. De docenten laten zich wat dit betreft leiden door de methode. Dit blijkt onder andere uit het feit dat ondanks dat alle docenten zeiden persoonlijk geïnteresseerd te zijn in alternatieve voeding, er sterke verschillen waren in de hieraan bestede tijd.

Er zijn ook LHNO docenten die het onderwerp vrijwel geheel links laten liggen. Een docent vertelde mij: "Helaas doe ik er niet zoveel aan. Het is voornamelijk Hollandse pot". Een ander zei: "Ik probeer het wel eens, maar dan willen ze niet, ze lusten het niet en ik heb de grootste moeite ze een beetje te motiveren. Dan laat ik het maar". Ik denk dat dit voor veel docenten een herkenbare situatie is. Veel leerlingen reageren erg afwijzend op dit onderwerp, net zoals op veel andere onderwerpen die vreemd voor ze zijn. Van huis uit kennen ze dit soort voedsel niet. Maar zolang we alternatieve voeding in een apart hoofdstuk, in aparte lessen en soms ook nog met een andere (gast)docent zullen behandelen, zullen de leerlingen bevestigd zien wat ze al vonden: "Het is afwijkend en niet voor ons bestemd en daarom raar".

Conclusie

De aandacht voor alternatieve voeding op het LHNO is onvoldoende als we kijken naar de groei van de belangstelling voor alternatieve voeding in de praktijk en naar de algemene doelstelling voor huishoudkunde.

Dat er op het LBO aandacht aan alternatieve voeding wordt besteed is bovendien belangrijk omdat er weinig eenvoudige, voor niet zo leesgierige en belezen mensen toegankelijke, literatuur over alternatieve voeding is.

Vanuit mijn verantwoordelijkheidsgevoel voor het milieu vind ik dat er ook niet langer gewacht kan worden met het verspreiden van informatie. Hoe meer mensen weten dat het ook anders kan, hoe eerder een andere vorm van voedselproductie een kans maakt. Bovendien is het belangrijk dat leerlingen beseffen dat zij door hun voedselkeuze invloed uit kunnen oefenen op schadelijke ontwikkelingen in de huidige intensieve landbouw.

Om tot een betere acceptatie van het onderwerp te komen, is het nodig om alternatieve voeding vanaf het eerste leerjaar volledig geïntegreerd aan te bieden. Iedere keer kunnen naast gangbare producten en gerechten alternatieve equivalenten gepresenteerd worden. Leg een biologisch geteelde winterpeen naast een gangbare en laat de leerlingen zelf het verschil zien en proeven zonder er al te veel de nadruk op te leggen. In de bovenbouw kan wat meer op de theorie ingegaan worden. Hierbij kunnen ook de beweegredenen van "gangbare eters" en "alternatieve eters" naast elkaar aan bod komen.

Aangezien de meeste docenten zich laten leiden door de huishoudkundemethode is het noodzakelijk dat de lesmethoden herzien worden teneinde een meer geïntegreerde aanpak te bewerkstelligen. De AGEF en de Werkgroep Bovenbouw zullen hun doelstellingen op dit gebied bij moeten stellen. Op de korte termijn zullen docenten de door hen nagestreefde doelen en de leerstof opnieuw moeten bekijken en na moeten gaan waar informatie over alternatieve producten gepresenteerd kan worden.

Literatuur

- AGEP-nota, 1982. Concept examenprogramma huishoudkunde uitgegeven door het ministerie van O en W, afd. DI/VG/EO. Concept derde tussenproduct LHNO van de Werkgroep Bovenbouw, 1984. Uitgegeven door het Algemeen Pedagogisch Centrum, Amsterdam.
- A. P. den Hartog, 1982. Voeding als maatschappelijk verschijnsel, Utrecht. MEMO-krant, dec. 1984, uitgave van Stichting Memo, Amsterdam.

Correspondentieadres

Caroline Roozen, Bilderdijkstr. 191V, 1053 KS Amsterdam.