



FOTO: PIERRE WIND

Wat at jij zelf als jongetje van acht? “Ik ben van de prakcultuur. Er werd vers gegeten – of het lekker was is een tweede natuurlijk. Ook opgewarmde restjes, recycling eten. Wel veel vet enzo, maar ik was toen niet dik. Een zak chips kwam wel de deur binnen, maar toen had je verder nog niet zoveel.”

Een sterke smaak- of geurherinnering uit je jeugd?
“Spruitjes. (Trekt een vies gezicht.) Dat is óók belangrijk om te proeven, negatieve dingen, dan weet je wat je niét wilt. Naast positieve ervaringen. Ik weet nog goed dat we vroeger spek uitbakten voor op de boterham. Dat zijn mooie momenten. Jaren later kwam het weer terug en gaf ik in mijn restaurant kaantjesboter in plaats van kruidenboter. Dat werd gewaardeerd.”

Waar komt je idee voor de smaaklessen vandaan?
“In 1992 kwam ik voor EuroToques, een vereniging van topkoks, op de Dag van de Smaak als kokkie op een school. Spullen mee en klaarmaken,

Wat begon als enthousiast idee van de beweeglijke tv-kok Pierre Wind, is uitgegroeid tot een onderwerp op de agenda van ‘de instanties’. Binnen een paar jaar verplichte smaaklessen op de basisscholen? Als het aan Wind en co ligt zeker. Het zou groen onderwijs en agro food-sector geen kwaad doen.

Alle hens aan dek voor Smaaklessen©

Pierre Wind heeft beet

heel leuk, maar te vrijblijvend. Ook destijds wisten kinderen al weinig. Het komt echt vaak voor dat ze tegen een courgette komkommer zeggen, en broccoli is bloemkool. Ik ben bevoegd docent dus dat pedagogische zat al in m'n hoofd. Toen dacht ik: hé, dat zou mooi zijn als ik voor mekaar kan krijgen dat elke groep per jaar verplicht dertig eetlessen krijgt. Eetlessen verplicht stellen op de basisschool, dat is mijn streven, op welke manier dan ook. Vanaf groep 1 tot en met 8. Als je dat doet, krijgen we een andere cultuur, gaan mensen anders tegen eten aankijken. Ik denk dat dit de oplossing is van veel problemen die we nu hebben."

En de sceptici?

"Juist daarvoor is de smaakleskist er (zie kader op blz. 21). Om te laten zien wat allemaal mogelijk is. Als er wordt gezegd 'de docent heeft al zoveel te doen', zeg ik: je kan dit heel goed integreren in allerlei lessen. Bijvoorbeeld als je op vrijdagmiddag theedrinkt met de onderbouw. Zet dan verschillende thee, met verse dille en verse rozemarijn. Hartstikke leuk, je moet klein beginnen. In de bovenbouw vertel je wat light is. Gewoon uitleggen. Niet zeggen dat het slecht is, maar vertellen wat erin zit. Geen mening meegeven, want dat gaat fout, dan willen ze het juist eten. Nee, zelf de keuze kunnen maken. Het gaat om basiskennis. En de kunst is om ze te triggeren om goed te proeven. Te dikke kinderen zijn er ook door verkeerde voeding, ook omdat men niet weet dat er andere voeding bestaat. Men heeft geen kennis meer. Maar kinderen zijn niet dom."

Je idee is opgepakt door de instanties. Met je hoofd in de wolken?

"Nou, smaaklessen moeten nu echt verplicht worden, helemaal nu het vak verzorging in het voortgezet onderwijs niet meer verplicht is. Het moet breed gedragen worden, met veel mensen die meedoen. Gevaar is dat sommige instanties hun eigen dingetjes gaan doen en dan krijg je te veel versplintering. Als je het goed wilt doen, moet je één ding aanbieden. Eerst de basis vormen, alle partijen bij elkaar krijgen. Elke partij mag z'n inbrengen hebben, ook de voedingsin-

dustrie. Over een jaar moet dit wel klaar zijn denk ik: dan moeten in Nederland die smaaklessen er komen."

Is de landelijke smaakles-publiciteitscampagne al gestart?

"Een publiciteitscampagne, dat werkt niet. Als het goed is, komt het goed. Ik ben ook tegenstander van Sire-spotjes zoals die van 'Zeg eens vaker nee'. Een foute benadering. Als het niet mag, gaan ze het juist doen. Ik vind dat je een kind de keuze moet geven. Maar, stúúr ze een beetje."

Jij bent de grote animator van de smaaklessen. Wat is je rol nu?

"Als het maar even kan probeer ik het neer te zetten. Ik kom op veel plekken en probeer te lobbyen, ook bij de politiek. Als de WU enzo van mijn kennis gebruik willen maken dan kan dat, maar het is niet meer: Pierre Winds Smaaklessen. Het gaat heel goed. De trein wordt steeds langer. Als iedereen instapt kan je zeggen tegen de poli-

tiel: huppekee, stel het verplicht. Het moet in de Onderwijswet geregeld worden. Niet hoe, maar: zoveel uur per groep."

Vertel eens meer over de smaaklessen

"De bedoeling is een cultuur meegeven, dat wordt thuis niet meer gedaan. Het zij zo, daar moet je niet over zeuren. Het idee van de kist is dat de school er een paar bestelt en dat er dan zeg maar elke week een uurtje wat mee wordt gedaan. Er moet integratie zijn van eten. Bijvoorbeeld bij biologie leer je over soorten vissen, maar niet wat je ermee kan doen. Welke soort is eetbaar? Schol moet je niet eten in februari, maar want dan is de paringstijd. Ten eerste is het dan niet lekker en met al die kuit eet je bij wijze van spreken een zwangere vrouw op. Als je dat allemaal erbij vertelt, krijg je bewustwording.

De onderbouw geef je spelenderwijs kennis mee. 'Kleur eens een gele tomaat op de kleurplaat.' 'Maar dat kan niet, een tomaat is rood!' Dan kun je vertellen dat er meerdere soorten zijn en groene, gele en oranje."

Wat na de introductie van de smaaklessen?

Zijn dan de volwassenen aan de beurt?

"Dat is een verloren generatie. Je hoopt dat die vanzelf meegaan en dat een kind er wat van meeneemt naar huis. Maar dat is niet de doelstelling. Eerst dit en dan verder."

Dus smaaklessen in het voortgezet onderwijs hebben geen zin?

"Eerst het basisonderwijs, daarna pas verder. Maar het is gek dat in dierenvakken de kokologie geen rol speelt. Of gewaskennis: ga een proef doen met een spuitje, dan leeft het veel



'Eetlessen verplicht op de basisschool, op welke manier dan ook'

meer. Vertel over de smaakkruisingen."

Mayonaise gebruik je vaak als voorbeeld?

"Het is namelijk zo: als jij niet weet hoe mayonaise hoort te smaken dan denk je dat fabrieksmayonaise de echte is. Waar het om gaat is dat je de echte een keer proeft en ziet hoeveel olie erin gaat. Als een kind dat ooit gemaakt heeft, dan weet-ie: shit, ik eet gewoon pure olie. Essentiële dingen. Door middel van testjes kun je makkelijk leren wat een emulgator is. Dat ze weten, o dat is niet zo erg, een emulgator is gewoon een binding. Dat salmonella op de eischil zit. Dat heeft met voorlichting te maken."

"En suiker, wat doet suiker. Kinderen moeten het verschil weten tussen fructose en kristalsuiker. Je kan beter een boterham met jam nemen 's ochtends dan drie boterhammen met kaas. →

Smaaklessen

Wat is een E-nummer nu precies? Waarom is suiker slecht en fructose niet? Wat staat er op het etiket? Waar zit de salmonellabacterie op een ei? (Op de schil.) Dát soort kennis. Basiskennis voor diegene die wil weten wat-ie eet. Volgens een pas gehouden onderzoek naar eetgedrag van Knorr dat veel publiciteit kreeg, zit het gros van de Nederlanders 's avonds nog steeds aan tafel voor de warme prak. Met op woensdag gehakt, aardappelen en sperzieboontjes. Toch, door oorzaken als een druk (stads)leven en het grote aanbod van gemaksvoeding, tussendoortjes en light-producten, weten we steeds minder goed wat we eten en of dat eten wel goed voor ons is.

Als puur natuurkok en pedagoog viel het Pierre Wind altijd al op dat het 'van de gekke' is dat kinderen wel muziekles en handenarbeid krijgen, maar geen smaakles. Terwijl eten een eerste levensbehoefte is. Daarom heeft hij met Centrale Educatieve Dienstverlening Rotterdam, het InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster en Wageningen Universiteit een zogenaamde smaakleskist (zie pagina hiernaast) ontwikkeld. De kist was een eerste aanzet naar het doel van het smaaklesproject: de implementatie lessen over voeding en voedsel in het basisonderwijs. Begin 2004 is deze leskist geïntroduceerd op een aantal scholen in Rotterdam. In de tweede helft van 2004 werd door het InnovatieNetwerk en WU een gebruikersonderzoek uitgevoerd. Daaruit kwam dat de smaaklessen met de smaakleskist erg positief werden beoor-

deeld. En dat smaakte naar meer.

Ongeruste vrouwen

Momenteel is er vrij veel politieke en media-aandacht voor eten en gezondheid. Zoals het WU-team schrijft: 'Smaaklessen© ondersteunen het gezondheidsbeleid van de ministeries van VWS en LNV en diverse organisaties waaronder het RIVM en het Innovatieplatform geven de noodzaak voor ingrijpen aan.' Het eerder genoemde InnovatieNetwerk heeft 'voeding voor een gezonde samenleving' zelfs als speerpunt.

Thuis schijnen het echter vooral de (huis)vrouwen te zijn die zich ongerust maken over de gezondheid en de veiligheid van het eten. Jongeren zijn volstrekt niet geïnteresseerd. Dit heeft gevolgen, waarvan overgewicht één van de belangrijkste is. Een manier om hier iets tegen te doen is het geven van smaaklessen op scholen. Met als kerndoel: 'positieve beïnvloeding van de volksgezondheid door kennis over voeding en voedsel en verbeterde voedingsgewoonten'.

Eerst draagvlak

Dit doel sluit aan op het thema van de begroting 2005 van LNV: Veilig Voedsel, Bewuste Keuze. Inmiddels is het ministerie dan ook nauw betrokken bij de uitvoer van het project. De al genoemde partijen en andere - waaronder het Voedingscentrum en EuroToques Nederland - komen regelmatig samen. Ook veel partijen zijn zijdelings betrokken. Het idee is dat door het bouwen van een netwerk van betrokkenen met kennis



FOTO: WAGENINGEN UNIVERSITEIT

▲ Mayonaise maken. "De echte proeven en zien hoeveel olie erin gaat"

die meedoen en meepraten, het project op een hoger niveau wordt getrokken en dat het onderwerp gaat leven in de maatschappij. En daarmee wordt de weg bereid voor smaaklessen als vast onderdeel in het basisonderwijs.

Sleutelrol

Het streven is dat het groene onderwijs, en dan met name de hogere agrarische scholen en WU, een grote rol gaat spelen bij de kenniscirculatie naar mensen met een sleutelrol zoals pabo-studenten en basisschool docenten. Deze kunnen vervolgens de kennis overbrengen op de doelgroep, de jeugd. Wanneer die jeugd geïnteresseerd raakt in voeding en een goed beeld heeft van de agro-food sector, kan het hele groene onderwijs daar wel bij varen.

Maar zit er kristalsuiker in of sacharose: laat staan! Want dan word je een skippybal. Je zult mij nooit horen zeggen: je mag iets niet, al eet je duizend hamburgers. Het is net als met handenarbeid: als je mensen leert kleien hebben ze later veel meer bewondering voor het beeldhouwwerk. En je hebt meer keuze later. Dan kun je zelf kiezen wat je eet."

Je bent ook docent?

"Twee dagen per week op het Mondri-

aancollege mbo in Den Haag en nog vier dagen per jaar op de HAS Den Bosch. Mijn beeld van goede pedagogie strookt totaal niet met hoe we nu gaan met competenties. Dat is helemaal niet voor alle kinderen geschikt en zeker niet voor het vmbo. Leerlingen moeten precies weten waar ze aan toe zijn. Soms moet je gewoon rijtjes uit je kop leren. Klassikaal is belangrijk, een kind moet leren wat links en wat rechts is, en daarna moet alles kunnen. Nu slaat het door naar de andere kant.

Hoe geef jij les?

"Je moet hip lesgeven, dat wil zeggen, het moet ze aanspreken. Ja, dat klopt, eten leent zich daar goed voor, maar biologie ook en rekenen kan je ook visueel maken. Maar wel het liefst een beetje klassikaal meneer. Geen koksmuts op bij mij in de klas? Naar huis! Maarre, dit heeft niks te maken met de smaaklessen..."

Marleen Schepers

De smaakleskist

Pierre Wind vertelt dat de eerste smaakleskist voor de basisschool vooral is gemaakt om te laten zien wat mogelijk is en te laten zien dat smaaklessen werken. "Wat we pro-

'Smaaklessen zijn relevant voor volksgezondheid, voedingsgedrag en -keuze, economie, voedselkwaliteit en -keten'



beren hiermee is dat je gaat nadenken over eten. Dit is de oplossing!" In verschillende thema's komen allerlei elementen van voeding en smaak aan bod. Proeven, tasten, kijken, zien, ruiken... Maar ook 'Lekker makkelijk

en gezond', 'Wat is scheurbuik?' en taart knutselen en ontdekken wat kleurstoffen zijn. In de concept-kist zitten flesjes met kleur- en geurstoffen, pindakaas en soepoeder en drie klappers met lesmateriaal voor

onderbouw, middenbouw en bovenbouw. Hij is verder gevuld met een cd-rom met proefjes, spelletjes en informatie. Een definitieve versie van de kist is momenteel in ontwikkeling.