



Wat eten we vandaag?

Houd u ook zo van Italiaans eten? Onlangs kreeg ik het volgende korte berichtje op mijn bord: 'Het aantal wetten en regels is de afgelopen tien jaar fors toegenomen. Per 1 januari 2019 bedroeg het totaal aantal regelingen 9834, ruim duizend meer dan in 2009'. En dat terwijl verschillende opeenvolgende regeringen toch met de hand op het hart beloofd hebben om de bureaucratie terug te dringen. Ik kreeg een oprisping en dacht meteen aan prof. Dr. Edith Hooge, hoogleraar onderwijsbestuur, die in haar lezingen vaak voorbeelden van beïnvloedende beleidsnetwerken als de welbekende Italiaanse lekkernij aan ons voorschotelt. Overheden, bestuurlijk middenveld, beleidsbeïnvloeders en belangenbehartigers doen nog steeds hun uiterste best om er voor u en mij een onoverzichtelijk bord spaghetti van te maken.



Nu kan spaghetti, mits goed klaargemaakt, erg lekker zijn. Echter, een bord vol vage ideeën, proefballonnetjes, verantwoordingsvoorschriften, dwingende protocollen en ander

overbodig zetmeel overgoten met een onbestendig PR-sausje van ‘dit moet u doen’, ziet er niet alleen weinig appetijtelijk uit, het leidt ook snel tot een overvol gevoel en brandend maagzuur. Het smaakt zeker niet naar meer.

Dat doet chef-kok Massimo Bottura van Osteria Francescana in Modena toch heel anders. Hij maakt van elk bord een feestje. Elk gerecht oogt niet alleen als een modern kunstwerk, het is ook een regelrechte smaaksensatie. Massimo ziet het bord als het speelveld voor zijn culinaire fantasieën. Hij weigert recepten in stand te houden omwille van traditie. ‘Waarom zou ik vlees in water koken als ik weet dat zowel de smaak als de voedingsstoffen veel beter bewaard blijven wanneer ik het vacuüm gaar? Alleen omdat mijn overgrootmoeder dat ook al deed? Ik kies voor smaak, niet voor traditie. Wat je namelijk niet mag vergeten; veel recepten zijn ooit ontstaan vanuit armoede of onwetendheid. Dan kun je ze wel zo blijven maken, maar daar word je als keuken niet beter van. Ik wil met mijn tijd meegaan’.

Wat me vooral aanspreekt is dat Massimo letterlijk ‘ruimte maakt’. Niet alleen op het bord wil de maître zijn virtuositeit laten zien. Hij zorgt er ook voor dat we wat ‘ruimer’ gaan denken over eten door enerzijds traditionele Italiaanse ingrediënten en bereidingswijzen te gebruiken en anderzijds te experimenteren met moderne kooktechnieken en nieuwe smaakervaringen. Daarnaast heeft hij ook een sterk maatschappelijk verantwoordelijkheidsgevoel. Na een recente aardbeving in Italië richtte hij ‘Food for Soul’ op, een non-profit organisatie, die mensen aanspoort om voedselverspilling tegen te gaan en vooral creatief te koken met wat op dat moment voorhanden is.

Laten we in het onderwijs een voorbeeld nemen aan Massimo. Hij wil alleen werken in een kraakheldere overzichtelijke werkruimte, met talentvolle koks in opleiding en specialisten voor iedere gang. Zij krijgen alle vertrouwen en bewegingsruimte om met verse ingrediënten, frisse ideeën en innovatieve technieken, de meest oogstrelende en smaakvolle gerechten naar de mise en place te brengen, alwaar de chef zelf kijkt en proeft of het zijn kwaliteitstoets kan doorstaan.

Chefs in Nederland laat u met de volgende recepten inspireren door de meester uit Modena:

- *Bestendige beleidscannelloni*; Overheid, sectororganisaties, bonden en maatschappelijk middenveld schep eens wat ‘overzicht’ op het bord. Drie overzichtelijk gepresenteerde en goed gevulde cannelloni pijpen geven focus in wat het onderwijs nu echt moet met kwalificatie, socialisatie en subjectificatie.
- *Positieve participatie pizza*; Bestuurders in onderwijs, opvang en zorg gebruik bemoediging en positiviteit als bodem. Schep daarop een ruime lepel liefde voor het ambacht en besteed veel aandacht aan alle talent in uw organisatie. Kies vervolgens een passende topping voor uw wijk, dorp, stad of regio. Zorg er tenslotte voor dat iedereen mee kan eten en een stukje van de pizza krijgt.
- *Levensechte leerlasagne*: directeuren, coördinatoren, specialisten, leraren en andere professionals, maak eerst een goed gebonden pedagogisch-didactische basissaus, waarin het lekker garen is. Voeg vervolgens verplichte basis ingrediënten als vertrouwen, sfeer, taal, lezen, rekenen, culturele- en muzische vorming en wat spel en beweging toe. Zoek in de buurt naar levensechte uitdagingen voor kinderen. Maak daar vervolgens mooie laagjes van waar voor iedere leeftijd iets te onderzoeken, ontwerpen en te ondernemen valt en bak het geheel af tot er een lekker

kenmerkend, krokant kwaliteitskorstje op komt, dat erg gewaardeerd wordt door kinderen en ouders.

Een laatste woord van Massimo Bottura: 'Het is de plicht van koks om te moderniseren en te ontdekken. Vergeet het verleden, blijf experimenteren, blijf reizen en leer van anderen'.

Over de auteur



Jan Heijmans is dwarsdenker, veranderaar en optimist. Hij begint vaak waar anderen het even niet meer weten. De rode draad in zijn werk en leven: mensen in beweging krijgen. Door alle lagen van een organisatie in de actie te krijgen en een duidelijke focus te kiezen, weet hij verbinding en samenwerking tussen mensen en relevante partijen binnen en buiten de organisatie tot stand te brengen. Zo ontstaan meet-, merk- en werkbare resultaten, waar iedereen trots op is. Jan kan bogen op ruime lesgevende, leidinggevende en bestuurlijke ervaring in het onderwijs en de educatieve infrastructuur. Momenteel is hij bestuurder van Stichting Signum in Den Bosch. Zijn specialismen liggen op het gebied van leiderschap, onderwijs en innovatie.