

bulthaup culture

1







Welkom bij bulthaup culture

De start van een nieuwe traditie

U kent hem vast wel: De uitspraak dat traditie gaat om het doorgeven van het vuur en niet om het angstvallig bewaken van de as. Stilstaan bij de waarde van tradities(s) betekent niet dat je krampachtig vasthoudt aan wat al lang passé is maar juist dat je op zoek gaat naar bronnen van culturele energie. Onderdeel zijn van een traditie biedt geborgenheid. Maar nog fijner is het om een nieuwe traditie te mogen starten.

Bij bulthaup gaat het familiebedrijf inmiddels zijn derde generatie in. Een traditie waarin kwaliteit en goede smaak de pijlers zijn. Kwaliteit komt voort uit respect en kan niet bestaan zonder een hoog niveau aan ambachtelijke en technologische vaardigheden. Goede smaak kijkt niet terug maar richt de blik naar voren. Waar vraag de toekomst om? Wat voor innovaties zijn mogelijk?

Wie een traditie begint, denkt aan anderen en aan morgen. En daarbij komen we de mensen tegen die enthousiast zijn over bulthaup. De mensen waarover we in dit nummer schrijven. Het zijn mensen die met creativiteit en eigenzinnigheid zich inzetten voor iets waarvan zij – soms als eerste – de noodzaak inzien. Voor Dan Lerner is dat de culinaire traditie die zijn moeder in Tel Aviv is begonnen en die hij, met een moderne en nonchalante versie van haar recepten, nieuw leven inblaast. Voor Tyler Hays uit Oregon is dat het traditionele handwerk uit Pennsylvania waar hij in zijn New Yorkse showroom een heel eigen invulling aan geeft. Soms worden innovaties traditie. Tradities ontwikkelen zich tot een cultuur die weer de bron vormt voor nieuwe dingen.

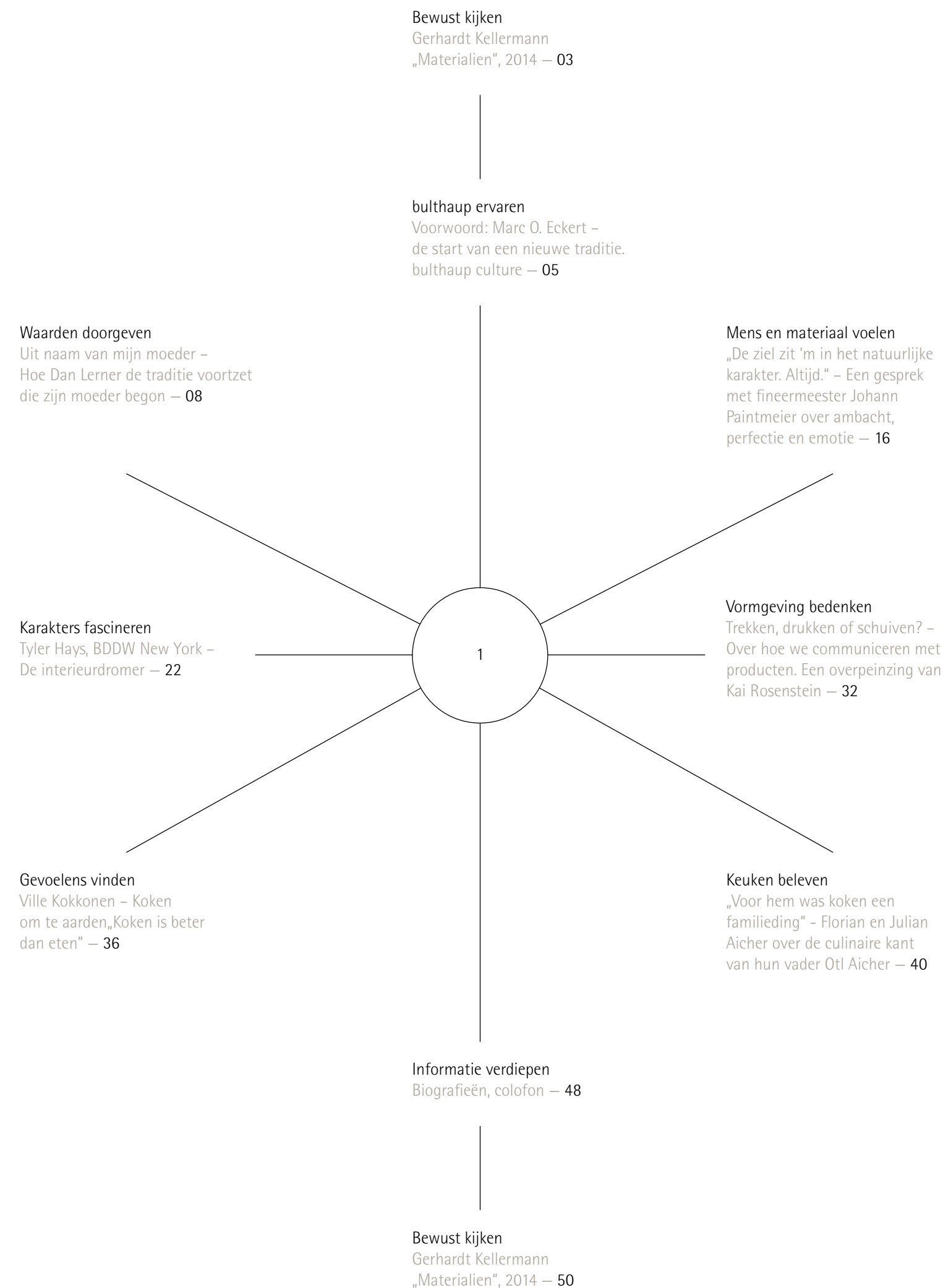
We willen u uitnodigen om samen met ons bulthaup culture te beleven.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup



„Als je dingen waardeert om wat ze zijn, als je respect voor ze hebt, dan kun je ook echt genieten. Het gaat daarbij niet om het soort genieten dat te maken heeft met statussymbolen en luxe maar om je goed voelen en het vermogen plezier te beleven aan alles wat het leven je te bieden heeft.“

*Carlo Petrini, oprichter van „Slowfood“
Uit Slow Food Magazin 5/2011*





Uit naam van mijn moeder – Hoe Dan Lerner de traditie voortzet die zijn moeder begon

Dan Lerner heeft zijn werkzaamheden voor de bulthaup Culinary Academy in Tel Aviv opgedragen aan zijn moeder, een bekende food journaliste. Haar passie voor goed eten was aanstekelijk. Eerst maakte ze haar eigen gezin enthousiast, later een heel land! Ze liet mensen kennis maken met het goede leven en vestigde een nieuwe, moderne Israëliëse kooktraditie.

Maart 2011, we bevinden ons in een chique restaurant in Ramat Gan, een stad ten oosten van Tel Aviv. Restaurantcriticus en food publiciste Dalia Penn-Lerner krijgt de hoogste onderscheiding uit handen van de Israëliëse sectie van de Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Tegenover familie, vrienden en leden van de Confrérie toont ze zich bescheiden: „Ik vind het heel fijn om hier vandaag aanwezig te mogen zijn. Ik vermaak me uitstekend. Maar ik hou niet van lange speeches. Daarom wil ik gewoon alle mensen hartelijk danken.”

30 jaar lang Penn-Lerner, „first lady van de culinaire wereld in Israël”, Conseiller Culinaire van de Confrérie. Met andere woorden: haar taak was het testen, goedkeuren en selecteren van de gerechten die werden geserveerd bij de bijeenkomsten van de Chaîne. Op grond van haar enorme kennis en haar uitzonderlijk goede smaakpapillen, haar goede smaak en haar liefde voor goed eten was zij beslist al die jaren de juiste vrouw op de juiste plek. Op 75-jarige leeftijd was de tijd gekomen om terug te treden. „Ik heb mijn bijdrage geleverd”,

aldus een geëmotioneerde Penn-Lerner, „Het is tijd dat anderen het stokje van mij overnemen.” Een jaar later, in september 2012, overlijdt ze.

Juli 2014, in het zuiden van Tel Aviv. Dan Lerner, de jongste zoon van Penn-Lerner, opent de duren van zijn schitterende loft op de 11de verdieping van een industrieel pand. Hier schrijft hij, hier kookt hij. Overal langs de muren planken met honderden kookboeken: de vruchten van de lange en illustere carrière van zijn moeder. Zijn moeder is overal aanwezig: op foto's, in haar verzameling kookboeken, via de pannen die Dan van haar heeft geërfd, tot en met de honderden recepten en artikelen die ze publiceerde in haar lange carrière. Alles is netjes gerangschikt in mappen en dozen – het werk van haar zoon, die in de geest van zijn moeder aan de bulthaup Culinary Academy stichtte.

Om het belang van die nalatenschap te kunnen begrijpen, moeten we een paar decennia teruggaan in de tijd. Naar Londen, toen de jonge actrice Dalia Penn trouwde met Alex Lerner, een van de directeurs van Marks & Spencer. Als jonge vrouw deed Penn-Lerner niets liever dan culinaire strooptochten ondernemen. Ook bezocht ze dikwijls wijnboeren in de streek en restaurants met en zonder Michelin-ster. Eind jaren '60 gingen de Lerner's naar Israël om het land te steunen na de zesdaagse oorlog.

Ze bleven hangen en Penn-Lerner besloot een opleiding te gaan volgen aan de gere-

nommeerde „Le Cordon Bleu”-kookschool in Parijs en Londen. Over de kookkunsten van haar huishoudster was ze namelijk niet te spreken. Haar persoonlijke contacten met internationale chefs, haar imposante kennis op het culinaire vlak en haar talent zorgden ervoor dat ze uitgroeide tot een grootheid in de kookwereld. „Ze wist heel veel en besteedde ook veel tijd aan culinair onderzoek en experimenten. Met haar uitzonderlijk goed ontwikkelde smaakpapillen kon ze diverse smaken haarfijn uit elkaar houden maar ook in hun historische context plaatsen. Ze wist bijvoorbeeld exact wanneer en hoe bepaalde gerechten waren ontstaan. Ze kon precies vertellen welke van mijn gerechten het nieuwste was, het beste of het meest interessante – en ze zat er nooit naast”, vertelt chefkok Erez Komarovsky, een van de groten uit de nieuwe Israëliëse keuken en een goede vriend.

„Mijn moeder hechtte heel erg aan de juiste ingrediënten. Ze vond dat eten natuurlijk moest smaken. Haar gerechten waren ook nooit onnodig ingewikkeld”, vertelt Dan Lerner. „Wat mijn moeder ook graag deed was talentvolle jonge mensen vooruit helpen in hun carrière. Dan belde ze met de beste koks uit de hele wereld en regelde voor zo'n jongen een stageplek. Dat deed ze gewoon, zonder er iets voor terug te vragen.” In de jaren '80 begon Penn-Lerner met schrijven. Ze was de eerste die niet-koosjer eten recenseerde in de Israëliëse pers en liet het Israëliëse publiek kennis maken met de internationale culinaire

Linker pagina:
Dan Lerner voor de plank met de verzameling kookboeken van zijn moeder.

Volgende pagina's:
Foto's van Dalia Penn-Lerner uit de tijd dat ze meespeelde in de BBC-serie „Forsyte Saga”. – Thuis in zijn loft bereidt Dan Lerner een hamburger uit puur biologische ingrediënten – voor hem de moderne versie van hoe zijn moeder thuis kookte.



FRANCE THE BEAUTIFUL COOKBOOK



„Net als mijn moeder ben ik ervan overtuigd dat een goede maaltijd bestaat uit eenvoudige gerechten, met zorg en aandacht klaargemaakt van goede grondstoffen. En met een goed glas wijn erbij.“

Dan Lerner, Tel Aviv

wereld. „Aan haar invloed zal ik niet kunnen tippen”, aldus Lerner.

Maar al zal hij misschien niet haar status bereiken, in zijn inzet op culinair gebied be- toont hij zich een echte zoon van zijn moeder. Per slot van rekening is hij van jongs af aan opgevoed met het idee dat eten iets belang- rijks is. „Terwijl mijn zus buiten aan het voet- ballen was, stond ik in de keuken met mijn moeder te koken”, vertelt hij lachend. „Eerst mocht ik alleen maar kijken. Later mocht ik ook zelf koken. In feite ben ik jarenlang haar souschef geweest.”

„Ze heeft me alles geleerd. Hoe je sauzen en dressings maakt, hoe je een mes gebruikt, hoe je eten op smaak brengt. Hoe je kunt proeven of eten echt goed is. Mijn moeder rookte drie pakjes sigaretten per dag, maar haar smaakzin was subliem en uiterst nauw- keurig. Daar kon geen computer tegenop. Zij proefde precies welke ingrediënten er in een bepaald gerecht zaten.”

In het gezin draaide alles om eten. „Bij tafel aten we over eten. Dan kregen we hele verhalen over wat we aten en uiteindelijk wisten ook wij precies waar alle grondstoffen vandaan kwamen. Op school vertelde ik dan

de volgende dag aan mijn vrienden wat ik had gegeten, zoals sushi of kreeft of Wiener Schnitzel. Ze hadden geen idee waar ik het over had. En als ik vriendjes op bezoek kwa- men die gillend terug uit de keuken: dan hadden ze nietsvermoedend de deur van de koelkast opengetrokken en schrokken van de levende kreeften of oesters die mijn moeder daar bewaarde. Het was exotisch. Als kind reisden we al met onze ouders naar Italië, Frankrijk en Spanje om kennis te maken met de culinaire cultuur ter plaatse.”

Gezien die achtergrond is het niet verwonderlijk dat Lerner al op zijn 21ste zijn eerste bar opende, uiteraard mét restaurant: B Square in Jaffa. Op de menukaart vooral gerechten naar recepten van zijn moeder. Begin jaren '90 ging Lerner naar Zwitserland, waar hij een bachelorgraad in Hospitality Management en Bedrijfskunde haalde. Hij keerde terug naar Israël, gaf leiding aan een aantal restaurants en trok toen weer naar Europa, dit keer om deel te nemen aan een management training van Marks & Spencer in Londen. Vandaar verhuisde hij naar New York, waar hij een Spaanse tapasbar opende onder de naam Azafran. „De Spaanse keuken

is mijn lievelingskeuken. Het is ook de enige keuken waar ik meer van weet dan mijn moe- der”, vertelt Lerner. Toen Azafran sloot, werd Lerner adjunct-bedrijfsleider en sommelier van het legendarische restaurant Brasserie in New York. Na tien jaar in New York keerde hij terug naar zijn geboorteland om in de buurt van zijn moeder te zijn, die toen al zwaar ziek was. Hij was CEO van de Catit-groep (van sterkok Meir Adoni) en projectmanager voor New York City bij Breads Bakery, een gerenom- meerde bakkerij in Tel Aviv. Begin 2014 werd hij hoofd van de eerste bulthaup Culinary Academy. Bovendien was hij jurylid bij de wereldkampioenschappen barbecue die elk jaar worden georganiseerd door de Kansas City Barbeque Society.

Uw moeder heeft een opmerkelijke en impo- sante culinaire erfenis nagelaten. Hoe houdt u die in ere? Haar nalatenschap is een deel van mijn leven en heeft invloed op alles wat ik doe, privé en professioneel. Mijn moeder heeft me altijd op het hart gedrukt dat ik mijn gevoel moet volgen, dat het belangrijk is om wat je doet met liefde te doen en altijd eerlijk te blijven. In mijn professionele leven komt





Artisjokken met vinaigrette
à la Dalia Penn-Lerner

Ingrediënten (voor 6 porties)

6 artisjokken
1 citroen, gehalveerd
4 eetlepels witte wijnazijn of citroensap
zout

Voor de vinaigrette:

2 eetlepels wijnazijn
grofgemalen zout en peper
6 eetlepels olijfolie
eigeel van twee hardgekookte eieren, grof gehakt
2 lente-uitjes of sjalotjes, gesnipperd
1 eetlepel kappers, gehakt

Bereiding:

Voor de vinaigrette het zout oplossen in wijnazijn en peper toevoegen. Geleidelijk de olijfolie toevoegen, blijven roeren. In een glazen pot met deksel doen. Pot goed dichtschroeven en schudden. Proeven en eventueel verder op smaak brengen.

De steel van de artisjokken vlak onder de kop afsnijden en 3 tot 4 centimeter van de puntjes van de buitenste bladen afhaken. De snijranden inwrijven met citroen tegen het verkleuren. Water aan de kook brengen in een grote pan. Zout en witte wijnazijn of citroensap toevoegen. De artisjokken met de onderkant naar beneden in de pan leggen en 30 tot 40 minuten zachtjes laten koken. Tegen het eind van de kooktijd af en toe controleren of de artisjokken al gaar zijn: bij gare artisjokken laten de blaadjes gemakkelijk los als je eraan trekt. Neem de gare artisjokken uit de pan, uitlekken en even laten schrikken.

Leg de artisjokken met de onderkant naar beneden op een bord. Van bovenaf de dunne blaadjes in het binnenste van de artisjok beetpakken en met een draaiende beweging wegtrekken. Met een lepel de 'haren' van de artisjok loskrabben.

De dressing:

Eigeel, lente-uitjes of sjalotjes en kappertjes vermengen met de vinaigrette. Ca. 2 eetlepels dressing in de uitgeholde artisjokbodem gieten en de rest van de dressing in een sauskommetje doen en bij de artisjokken serveren. Het lekkerste is om de blaadjes een voor een van de artisjok te trekken en in de dressing te dippen.

Uit „Sun, Sea and Food“ van Dalia Penn-Lerner, verschenen bij Modan Publishing House, foto: Shay Afgin



Avner Laskin, is een gevierd kok en patissier, én de nieuwe directeur van de bulthaup Culinary Academy. Net als Dan Lerner's moeder Dalia bezocht hij de befaamde kookschool „Le Cordon Bleu“ en volgde een opleiding tot patissier bij de Ecole Lenôtre. Laskin schrijft ook boeken over koken en bakken.



die boodschap van mijn moeder terug in mijn werk voor de bulthaup Culinary Academy. Ik wil een plek creëren waar jonge, nog onervaren en onbekende koks een podium krijgen. Ik vind het belangrijk dat ze kunnen deelnemen aan scholingen en specifieke trainingsprogramma's. Daarvoor ga ik naar de beste restaurants en vraag aan de chefs daar of ze hun souschefs willen laten deelnemen aan zo'n training. Dat lukt soms wel en soms niet.

Hoe geeft u uw eigen invulling aan die traditie? Door nooit te schipperen als het gaat om de kwaliteit van de ingrediënten, die natuurlijk koosjer moeten zijn. Natuurlijk kijk je bij het organiseren van een workshop ook naar wat de markt wil, ik vind het toch ook belangrijk om het Israëli'sche publiek te laten proeven van keukens die hier nog niet zo bekend zijn. Israëli's houden van vlees en de Italiaanse en mediterrane workshops zijn zeer in trek. Minder belangstelling is er voor de Indiase, Chinese en Koreaanse keuken. Net als mijn moeder ben ik ervan overtuigd dat een goede maaltijd bestaat uit eenvoudige gerechten, met zorg en aandacht klaargeemaakt van goede grondstoffen. En met een goed glas wijn erbij.

Wat is uw visie op de toekomst van de Academy? Wat mij voorstaat is dat de Academy een plek wordt waar mensen ervaringen uitwisselen. Dus in die zin geen klassieke kookschool. Ons hoogste streven is niet om Israël's volgende topkok af te leveren. De Academy wil een plek zijn waar mensen die van koken en eten houden graag komen. Een plek voor mensen die de wereld hebben gezien en nu meer willen weten over koken en kooktechnieken. Mijn moeder zei altijd: Hou

het eenvoudig, maak het niet te ingewikkeld. En omdat hier ook hoogwaardige keukens worden verkocht, is het heel belangrijk om de deelnemers van de workshops op hun eigen niveau aan te spreken en met hen gerechten te bereiden die ze thuis ook kunnen maken. We leren ze bijvoorbeeld hoe ze specerijen, verschillende soorten olie en kruiden kunnen herkennen en laten zien hoe je een recept kunt lezen en hoe je je nieuwe kooktechnieken eigen maakt. De Academy wil mensen handvaten geven om het kookgebeuren beter te begrijpen.

Als uw moeder een cursus zou geven aan de Academy, wat zou ze dan voor onderwerp kiezen? Dat is een goede vraag... Ik denk dat ze voor de Indiase keuken zou kiezen. Ze vond dat Indiaas eten haar warm hield in de winter en was heel bedreven in het Indiaas koken.

Mist u de keuken van uw moeder? Ja, elke dag. Vooral vanwege de eenvoud en zorg waarmee ze kookte. Om die weer te vinden moet ik haar recepten lezen en zelf klaar maken. Bij familiebijeenkomsten maken we vaak haar curry, haar artisjokken in vinaigrette en andere favoriete gerechten. Dat is dan vaak weer even genoeg om de heimwee te stillen.

Zonder de voortrekkersrol van uw moeder zou er vandaag de dag in Tel Aviv niet zoiets bestaan als de bulthaup Culinary Academy. Bent u zich daarvan bewust? Zeker weten en dat stemt me soms ook droef. Als jonge koks, food journalisten en bloggers niet meer weten wie ze was en wat ze betekend heeft, dan raakt me dat. Mijn moeder heeft zich nooit op de voorgrond geplaatst; geld en roem waren niet belangrijk voor haar. Alles wat ze deed kwam voort uit haar liefde voor koken

en eten en jammer genoeg heeft ze nooit de grote erkenning gekregen die ze eigenlijk verdiende.

Zag ze dat zelf ook zo? Volgens mij heeft ze daar nooit over nagedacht. Alleen ik doe dat wel.

Om een beetje verandering te brengen in die situatie werkt Lerner op dit moment aan een kookboek en een website, gewijd aan het levenswerk van zijn moeder. Hij wil niet alleen de recepten die zijn moeder in kranten en tijdschriften publiceerde onder de aandacht brengen, maar ook de gerechten die ze maakte voor familie en vrienden. Want behalve „Sun, Sea and Food“, een kookboek over mediterrane eten, dat ze schreef met twee collega's, heeft Penn-Lerner nooit een kookboek gepubliceerd. Haar zoon heeft daarom de leiding van de Academy in andere handen gegeven. Zijn opvolger is de gevierde kok en patissier Avner Laskin. „Ik wil als eerbetoon aan mijn moeder haar eten klaarmaken en het resultaat op de foto zetten. Dat maakt haar artikelen ook inzichtelijker, zowel voor mijzelf als voor anderen.“

Tekst: Merav Sarig
Foto's: Michal Chelbin/INSTITUTE



„De ziel zit 'm in het natuurlijke karakter. Altijd“ – Een gesprek met fineermeester Johann Paintmeier over ambacht, perfectie en emotie

Johann Paintmeier wist al als kleine jongen dat hij later met hout wilde werken. Zijn jongensdroom kwam uit: als fineermeester selecteert hij het allerbeste hout voor de keukens van bulthaup. Bijvoorbeeld dat van een twee eeuwen oude eik. Spiegelglad of juist ruw en ongepolijst.

Een zomerbriesje, gelach. Bij de bulthaup fabriek in Aich (Beieren) verlaten de medewerkers het pand. Het weekend begint! Alleen in de productiehhal staat nog één man, verdiept in zijn werk. Het is Johann Paintmeier, verantwoordelijk voor de selectie van fineren. Een meester in zijn vak met een passie voor zijn werk. En voor het materiaal hout. Bijna liefkozend laat hij zijn hand over het hout gaan dat voor de fineren wordt gebruikt. „Hier, voel dit maar eens...“, zegt hij, en steekt ons een stuk fineer toe met een opvallende nerfstructuur, compleet zwart van kleur. „En ruik er maar eens aan!“

Dat ruikt echt bijzonder. Wat is dat? En waarom is het zo zwart? Dit is iets heel bijzonders; hout dat afkomstig is van een veeneik. Het is zo'n 2000 jaar oud. Niet lang geleden kregen we een partij veeneikenhout dat volgens de C14-datering 2970 oud is.

Wat voor bijzondere eigenschappen heeft hout van de veeneik? Wat als eerste opvalt

is natuurlijk de kleur. Maar ik ben vooral gefascineerd door het bijzondere verhaal rond dit hout. We hebben maar 14 klanten die met recht kunnen beweren dat ze keukens van veeneik hebben. Het is een zeldzaamheid dat je hout van dit type vindt dat na zo lange tijd in het veen nog bruikbaar is. Het hout mag niet in contact zijn geweest met zuurstof, dan gaat het rotten. Deze veeneik hier komt uit de buurt van Linz.

Kan alleen eikenhout zo lang overleven in het veen? Voor zover ik weet wel. Eikenhout is superstabiel.

Uit welk veenmoeras komt dit zwarte fineer? Uit geen enkel. Dit is gerookt. Het is de door de mens gemaakte versie van veeneikfineer. Maar ook dit is een uniek natuurproduct. Kijk maar eens naar de verschillen in het nervenpatroon. Deze boom stond aan het water, daarom is de groei langzamer verlopen. De boom van het andere hout heeft een betere ondergrond gehad en is sneller gegroeid. Daar aan die kant ligt een partij versgerookt larikhout. Dat moet nog even rusten. Het hout wordt in een afgesloten ruimte vier weken lang behandeld met ammoniakdamp en dan gaat het looizuur van de lariks reageren. Daarna moet het een tijdje luchten. Probeer maar, je kunt het nog een beetje ruiken.

Het ruikt inderdaad een beetje sterk. Als je aan het hout kunt zien waar de boom heeft gestaan dan moet je wel heel veel ervaring hebben, maar ook een bijzondere relatie met het materiaal. Paintmeier zelf is er laconiek over: hij houdt van hout. Toen hij vijf was, zat hij het liefst de hele dag in zijn boomhut. Na lezing van een kinderboek stond voor hem vast dat hij timmerman zou worden. Ook andere vijfjarigen weten wel wat ze later willen worden. Alleen bij Paintmeier is dat plan nooit gewijzigd. Hij noemt het de intuïtie van een kind.

Hoe moet ik me het proces voorstellen? De boomstam wordt eerst gekookt, toch? Ja precies. De stam wordt eerst bij 50 of 60 graden, afhankelijk van het soort hout, een paar dagen ondergedompeld in heet water om ervoor te zorgen dat het onbeschadigd blijft bij het in plakken snijden. We hebben speciale fineermessen die dat werk doen.

Kent u de bomen persoonlijk voor ze als hout hier binnenkomen? Niet allemaal. Ik bekijk wel de boom na het snijden van de bladen en

dat doe ik bij alle bomen. Ik ga ook altijd naar de opslagplaats van de houthandelaren om de situatie te bekijken.

Wat is belangrijk om op te letten als het fineer hier in de productie is beland? Dat is een van de belangrijkste momenten in het hele proces. Dan is het namelijk zaak om de juiste selectie te maken. We maken keukens voor onze klanten op maat en daarvoor moeten we het beste hout vinden en diverse lengtes aanschaffen die perfect passen bij het eindproduct. Dat is een spannende zoektocht die veel zorg en aandacht vergt.

Hoe moet een boom hebben geleefd om aan uw eisen te kunnen voldoen? Zo'n boom moet een leuk leven hebben gehad. De voorkeur gaat uit naar een boom die is opgegroeid op een rustige plek aan de noordkant. Dat zijn de betere bomen.

Het edele fineerhandwerk heeft nogal wat aan status ingeboet door de stormachtige opkomst van goedkoop fineer zoals dat gebruikt wordt door producenten van confectiemeubels. De meubelkunst van Louis XVI was ondenkbaar geweest zonder fineerkunst. Wordt het niet tijd om het fineerambacht opnieuw uit te vinden? Opnieuw uitvinden niet, maar misschien wel opnieuw definiëren. In het oude Egypte werd al fineer toegepast, om dezelfde redenen als tegenwoordig. Ook toen al ging het om het zuinig zijn met natuurlijke grondstoffen. De Egyptenaren waren dol op ebbenhout. Maar omdat dat schaars was, werd het gefineerd.

In de jaren '70 is het misgegaan met de goede naam van fineer. Toen is men uit het oog verloren dat je in het fineer het hout moet kunnen herkennen. En dat je moet kunnen zien hoe de boom is gegroeid. Dat is een bewustzijn dat we wilden terughalen. Fineer was een massaproduct geworden en we moesten de ziel terugbrengen. Het natuurlijke karakter van fineer, dat is de ziel.

bulthaup werkt ook met massief hout. Is meer hout eigenlijk altijd beter? Niet altijd. Op veel plekken is de oplossing die wij gebruiken, een dragermateriaal met hoogwaardig snijfineer, ideaal. Dat kunnen we over de hele wereld leveren en klimatologische omstandigheden hebben geen effect. Het hout kan niet gaan trekken of werken. Massief hout past zich aan op de luchtvochtigheid van de omgeving. Dat kan knap lastig worden in Singapore...



Zwitsers perenhout, het hout dat Paintmeier ons vervolgens laat zien, is iets waarin wij ook als leek de boom kunnen herkennen. Door dit hoogwaardige hout tot fineer te verwerken wordt de grondstof gespaard. Want Zwitsers perenhout is schaars. Althans, perenhout van deze kwaliteit. Om perfecte fineerbladen te krijgen, worden de bladen met de fineerlijmmachine naadloos gevoegd. Bij bulthaup zijn gefineerde toplagen altijd uit één stuk. Wie thuis oude meubels heeft staan weet dat dit niet vanzelfsprekend is.

Wat is de hoofdkwaliteit van een meester-fineerder? Je moet goed kunnen kijken en herkennen welk hout geschikt is. Ook ervaring is heel belangrijk. Je moet niet overhaast te werk gaan en toch met liefde. Je moet het materiaal kunnen begrijpen.

Hoe wordt eigenlijk hout gemaakt waar de zaagsnede zichtbaar blijft? Dan wordt de toplaag na het zagen niet geslepen. In plaats daarvan wordt het geborsteld en krijgt zo zijn unieke, ruwe structuur. Om een goed resultaat te krijgen, borstelen we vaak meerdere keren.

Hoeveel verfijning en moderniteit gaat er schuil in dit ruwe, ongeschaafde materiaal? Paintmeier weet nog hoe je het hout met de hand in plakken snijdt. Soms doet hij het ook nog, omdat het hem rust geeft. Je hebt er fantasie voor nodig. Net als voor het bos dat hij 20 jaar geleden heeft gekocht. Hij wil er boomsoorten laten groeien die op deze plek thuishoren. En hij vindt het fijn om zich voor te stellen hoe de generaties na hem naar het bos zullen kijken.

Hebt u bij hout lievelingssoorten? Jazeker. Elke houtsoort heeft zijn eigen karakter. Ik ben dol op hout van de olijfbom, alleen al vanwege het bijzondere patroon. Maar ik hou ook van de boom zelf, die zo oud kan worden. Natuurlijk kun je dit hout nooit in de volumes verwerken die we kennen van eiken- of notenhout. Dat blijven de topsoorten wat dat betreft. Zoveel olijfhout is er gewoon niet. We willen immers ook geen roofofbouw plegen.

Wat voor soort mensen houdt van hout van de veeneik? Ik ben bij een klant geweest die een keuken had van veeneik. Die woont in Berlijn en was precies het soort man dat ik me bij een dergelijke keuze had voorgesteld. Een uitgesproken man die houdt van bijzondere dingen.

U bent in 1995 bij bulthaup komen werken. Wist u toen al dat u zich zo intensief zou gaan bezighouden met fineer? Dat heeft zich geleidelijk ontwikkeld. Uit mijn voorgeschiedenis bleek al wel dat ik goed uit de voeten kan met hout. Met hout ben je nooit uitgeleerd. Je moet het besef hebben dat elke boom uniek is en dat je hout individueel moet behandelen.

Wat voor soort man was de meubelmaker waar u het vak hebt geleerd? Dat was een meubelmaker van de oude stempel. Eigenzinnig, maar een echte vakman. Van hem heb ik geleerd hoe je hout selecteert. En hij heeft me ook geleerd om hout en het verhaal achter het materiaal te leren kennen en waarderen. Ik heb nooit zomaar een stuk hout weggegooid en hij heeft me daarin altijd gesteund.

Heeft u nog andere leermeesters gehad? Ja, een ebenist, een schrijnwerker in ebbenhout. Die woont in de buurt van Milaan en heeft gewerkt voor mensen als Ettore Sottsass maar ook voor de paus. Hij is zelf een beetje een paus in zijn vak. Wat hij maakt is echt kunst. Inmiddels is hij ruim over de 90.

Zou u ooit zo willen werken als hij? Natuurlijk droom je daar wel eens van. Vooral omdat ik me ook interesseer voor kunstgeschiedenis. Ik heb een keer een echte Stradivarius in handen gehad en toen voelde ik met hoeveel liefde en vakmanschap dat hout is gevormd. In feite komt dat wat de vioolbouwer, de ebenist en ik doen uit dezelfde bron: we hebben alle drie eerbied voor hout en de mogelijkheden ervan en willen het beste en mooiste ermee maken.

Hebben bomen een ziel? Natuurlijk niet zoals wij. Maar bomen zijn levende wezens, dat mogen we nooit vergeten. En hout leeft zelf ook op zijn eigen manier.

Wat zou u willen doorgeven aan de volgende generatie als het gaat om de omgang met bossen, met hout? Het respect. Het bos is een wereld op zich. Daar ontdek je telkens nieuwe dingen.

*Tekst: David Baum
Foto's: Heji Shin*

Vorige pagina's:
Het juiste hout vinden? Dat is een kwestie van goede ogen, gevoelige handen en heel veel liefde voor het vak. — Goed hout is een uniek product. De fijne tekening is pure schoonheid.

Rechts:
Voor elke houten keuken wordt het fineer gezocht dat perfect past.





Tyler Hays BDDW New York De interieurdromer

Hij is geen ontwerper, geen binnenhuis-architect en geen ambachtsman: hij is alles tegelijk! 's Werelds beste interieurontwerpers hebben de blik strak gericht op deze man, Tyler Hays, en zijn New Yorkse showroom BDDW. Ruimte is zijn concept en hij maakt zijn ruimtes voor bewoners en niet andersom. Risico's gaat hij daarbij niet uit de weg.

Op tafel ligt het resultaat van een mislukt experiment. Tyler Hays eerste – en laatste – poging om een gloeilamp te bouwen. Hij heeft iets uitgeprobeerd wat de meesten van ons nooit zouden durven. De draadjes gloeiden twee seconden lang en toen? „Toen kwam het vuurwerk”, aldus Hays.

Dat was niet de bedoeling. Maar Hays treurt er niet om. Hij heeft alweer een nieuwe bestemming gevonden voor zijn gloeilamp. Die staat nu als sculptuur op de witgebeitste eiken tafel van zijn showroom in Manhattan. Een echte blikvanger. En wie weet ook ooit een designer piece waar mensen heel wat geld voor over hebben.

Tyler Hays zelf kan er niet mee zitten. Hij wil gewoon nieuwe dingen uitproberen en in de praktijk brengen. Hij is nog altijd verschrikkelijk nieuwsgierig en heeft naar eigen zeggen „eng veel energie voor alles wat me fascineert”. Hij is amper 45 jaar en heeft nu al een creatief oeuvre opgebouwd waar menig

sterveling in zijn hele leven niet aan toe zou komen.

Deze Willie Wortel is op zijn best als hij kan knutselen op hoog niveau. Hij pakt ook dingen aan die andere creatievelingen alleen als schetsontwerp zouden uitwerken om het door een technisch expert te laten uitvoeren.

Toch maakt Hays tegenwoordig ook niet meer alles zelf, zoals vroeger in zijn eerste atelier in Brooklyn. Toen deed hij ook het timmeren en verven zelf en ontwikkelde zich tot selfmade ambachtsman in bijna alle disciplines die bij de vervaardiging van meubels, lampen en objecten van nut kunnen zijn.

„Ik doe alles, behalve glasblazen”, vertelt hij. Het meeste komt hem aanwaaien. „Als iets te maken heeft met metaal, dan snap ik het concept erachter meestal binnen een uur. En na een week heb ik mijn eigen gieterij.”

Inmiddels wordt een groot deel van het handwerk gedaan door medewerkers („Dat is heerlijk, alsof je duizend armen hebt en alles kunt maken – al is het een stekker voor een lamp”).

Hays maakt niet alleen losse meubels en objecten, hij draait ook zijn hand niet om voor complete interieurs en doet dat met een ja-loersmakende nonchalance. Zijn klanten zijn niet de minsten, zoals architect Peter Marino. „Ik denk er van tevoren niet teveel over na. Ik voel meteen aan hoe de dingen in verhouding

Linker pagina:
Tyler Hays met zelfge-
bouwde gloeilamp
voor een monumentaal
rivierenlandschap dat hij
vond in een oud jachthuis
in Pennsylvania. Aan het
plafond een „bubbles”-
kroonluchter van Lindsey
Adelman.



Linker pagina:
Wandversiering van keramiek met leren ophanger. – Handgemaakte keramische hanglampen van Natalie Page. Ladekast en houten luidsprekerboxen met daarachter plakken massief hout voor „slab“-tables. – Met leer beklede bronzen ladekast voor een ander schilderij uit de jacht-lodge. – Chesterfield-bank van eigen makelij voor een Captain's spiegel.

Volgende dubbele pagina:
zes meter lange tafel van gebrand platanenhout met zwaluwstaartverbindingen en een rechthoekig inlegstuk van gebleekt ahorn. De kaarsenstanders van goud, zilver en brons zijn ontworpen door Ted Muehling.



tot elkaar moeten staan", aldus de ontwerper, die een hekel heeft aan overgedesignde ruimtes. Telkens als hij zijn showroom bezoekt, neemt hij nieuwe oude objecten mee en arrangeert die tot opstellingen die bij de bezoeker verwondering en vertedering wekken. Hays roept gevoelens op. „Om een ruimte zo te kunnen inrichten dat mensen erin kunnen leven moet je meubels ontwerpen waarop je kan zitten, waarop je kan lachen en huilen.“

Aan lef ontbreekt het hem niet. Aan zelfbewustzijn evenmin. Zijn onconventionele aanpak is bijvoorbeeld goed te zien in de eettafel van walnoothout die hij maakte. Dit type walnootboom groeit alleen in Noord-Californië en de klassieke zwaluwstaart verandert bij Hays in een soort vlinderpatroon. En als hij scheuren in het hout moet bestrijden doet hij dat met een materiaal dat geen meubelmaker ooit zou kiezen: gepolijst brons. Hij doet dat omdat hij houdt van de speciale glans van het brons. Kenmerkend voor zijn stijl is vooral het patina dat hij bereikt met behulp van een snijbrander. Hij past een zelf ontwikkelde techniek toe die hij niet wil verraden: bedrijfsgeheim. „Burnt and Oiled“ – noemt hij het procedé – en de koper moet

heel wat neertellen voor een dergelijk object. De prijs is afhankelijk van de lengte van het meubelstuk. Een tafel van tien meter lang komt al snel op zo'n 140.000 dollar.

Bij dat soort prijzen zou geen mens erover denken om het kostbare stuk met de gasvlam te lijf te gaan. Zo niet Hays. Hij houdt van risico's nemen. En van de resultaten die dat oplevert. Misschien heeft dat ook wel iets te maken met zijn zeer brede interessegebied, professioneel en privé. Hij zet machines in elkaar, verzamelt motoren, brouwt bier (o.a. met zelfgeteelde hop), houdt bijen en gaat na zijn werk in de showroom graag boogschieten.

Zwaar lichamelijk werk maakte al vroeg deel uit van zijn dagelijks leven, toen Tyler Hays opgroeide in een afgelegen plaatsje in de bergen van Oregon. Bomen omhalen? Geen probleem. Een beetje man moest dat kunnen. „Om te overleven moest je bij ons ook een kip kunnen slachten.“ Toch was het begrip "handwerk" bijna zoiets als een scheldwoord.

Er was niet veel geld, dus was het zaak om te improviseren. Hays maakte zijn eigen kleren. Hij leerde jagen. Hij construeerde – als speel-

goed – een aardappelwerper waarmee je aardappels en pompoenen kon wegschieten. Hij tekende schetsen voor de blokhut die hij later wilde bouwen. Maar hij wist ook dat hij in Oregon niet wilde blijven. Frankrijk stond boven aan zijn lijstje. „En toen wist ik nog niet eens waar dat ligt.“

Op zijn 16de vertrok hij naar Portland, belandde in de muziekscene en speelde als gitarist in een band. Veel van zijn toenmalige idolen zijn nu klant bij hem. Zoals Bono. Alleen zal Hays dat officieel nooit toegeven. Hij studeerde aan de University of Oregon natuur- en scheikunde, maar ook schilderen en beeldhouwkunst. Succes had hij ook toen al, met een van zijn eerste olieverfschilderijen, geïnspireerd door Giorgio Morandi, Modigliani en Frank Auerbach, dat hij voor veel geld aan een galerie wist te verkopen. Na zijn verhuizing naar New York verdiende hij zijn geld met het renoveren van huizen. Zijn creativiteit was daarbij een handige bijkomstigheid: hij maakte voor zijn klanten meubels op maat.

Zijn eerste studio was in Brooklyn en had uitzicht op een oude schoorsteen met de letters EDDW. Hays droomde van een fabriek en



massaproductie, dacht dat er „BDDW“ stond en gaf zijn eigen bedrijf die naam. Toen hij zijn misser opmerkte, was alles al in de BDDW huisstijl gedrukt. Dat was in 1994.

Op Valentijnsdag in het jaar 2002 opende Hays zijn nieuwe showroom aan de Crosby Street, ten noorden van Chinatown. Een paar dagen voor 11 september had hij de borg voor de nieuwe ruimte afgedragen. „Er was geen weg terug.“ Toch moest ook Tyler vanwege de crisis zijn plannen bijstellen. Aangezien alleen de financiële elite zich nieuwe spullen kon veroorloven, werden zijn objecten luxeproducten met een kleine oplage.

Inmiddels werken bijna honderd mensen bij BDDW op het terrein van een voormalige kartonfabriek in Philadelphia. Hier wordt het ruwe hout in vorm gebracht, vaak met opzet zonder rekening te houden met de nerftekening. Hier gieten de medewerkers staande bronzen klokken en zetten er dan een digitaal uurwerk in. Hier worden sideboards ingepakt in turquoise leer en de lades bekleed met cederhout. Hier snijdt men leren handgrepen voor matrassen die worden gespannen met katoenen stoffen met patronen ontleend aan indianendekens. „Mijn bedrijf is

een kunstinstallatie“, zegt Hays. „Een performance. Dat houdt me alert en wakker.“

Hays, die bij voorkeur geblokte overhemden en handgemaakte Feit-boots draagt zegt van zichzelf dat hij een „goede ondernemer maar een slechte boekhouder“ is. Hij heeft een hekel aan papierwerk. Dat laat hij dus over aan anderen en buigt zich dan zelf liever over de installatie van een aardwarmtepomp op het fabrieksterrein. Het blijft niet bij het bestuderen van de schetsen, de baas klimt ook zelf op de graafmachine. Een ander project is de vervaardiging van vaatwerk, van mok tot gieter, van de leem die bij het graven naar boven komt. Hij gebruikt de potten, uiteraard beschilderd met eigen motieven, om augurken in te leggen. Een restantje van de zuinige omgang met grondstoffen waarmee Hays groot is geworden – al kost een koffiemok van zijn hand al snel 150 dollar.

Inmiddels brengt hij de zomers ook weer in Oregon door. „Ik wil dat mijn zoon de tradities daar leert kennen.“ Onderdeel van die traditie is de verbondenheid met land en natuur. Afgelopen jaar redde Hays de oeroude General Store van de ondergang. Hij saneerde het bedrijf en zorgde voor een

doorstart onder de naam M. Crow. Hij wil nu via internet door hemzelf ontworpen kleding, speelgoed, verzorgingsproducten en bestek gaan verkopen. Dat wordt een „vergaarbak voor mijn hobby's“.

Hij is al druk aan het tekenen voor zijn virtuele warenhuis en vult schetsboek na schetsboek met zijn potloodtekeningen. De onvermoeibare ontwerper wil een nieuwe wc bedenken, een koffiezetapparaat, een bed. „De dingen in het leven die er werkelijk toe doen“. En dat terwijl hij zelf maar vier of vijf uur slaapt en ook al lang niet zoveel koffie meer drinkt als vroeger.

Zijn eigen bed, gemaakt uit oude planken, staat sinds kort in een townhouse in Philadelphia. „Ik heb dure spullen en waardeloze troep die voor mij van onschatbare waarde is vanwege de mooie kleur. Of omdat ik het al zo lang heb,“ aldus Hays.

Hij bouwt ook luidsprekers en platenspelers in eetfels gemaakt van peperdure houtsoorten. „We besteden een hoop tijd en geld aan het samenstellen van materialen die andere mensen weggooien.“ Bij de maestro is altijd alles in beweging. „Ik wil iets maken waar mensen die in die ruimte wonen, zich

Rechter pagina:
Handbeschilderd servies-
goed van leem uit de grond
onder de manufactuur in
Frankford, een wijk in Phil-
adelphia. – De opvallende
vlinderachtige zwaluw-
staart-houtverbinding is
een handelsmerk van BDDW.





Linker pagina:
Lounge Chair TG15 van leer en brons. In de jaren '50 ontworpen door William Katavolos, gemaakt door Gratz op Long Island. – Tyler Hays met een Walt-Siegl-bike uit New Hampshire voor zijn posters met schietschijven voor de boogschietessies in de showroom. – Bronzen handgreep op leer. – Bed van geolied notenhout, leerbeklede bronzen nachtafel, lamp met voet van plakken leer en handgesneden dimmer.



daarin bewegen, zich goed bij voelen." Hij combineert onbekommerd oud en nieuw, chique en kringloopkwaliteit. Door een van zijn stalampen, sinds jaren een bestseller, heeft hij een pijl heengesloten. Die steekt nu, heel decoratief, in de lampenkap. Voilà een uniek meubelstuk dat niet lang zal hoeven wachten op een koper.

Is het grunge, is het hyperelegant? Hays' interieurstijl past in geen hokje en is uitgegroeid tot statussymbool. „Voor mij is Tyler een van de houtbewerkers/beeldhouwers van dit moment," schrijft de New Yorkse interieurarchitecte Amy Lau, die in een loft in Chelsea BDDW combineerde met meubels van George Nakashima.

De ontwerpster was een van de gasten toen in april 2014 de Milanese showroom van Hays werd geopend tijdens de Salone del Mobile. De gasten dineerden aan tafeltennistafels met leren netjes à raison de 15.000 dollar per stuk. Eruitjes voor de bats kosten extra.

Milaan was een voor de hand liggende locatie. „Ik hou van Italië en dat is een goede reden om hier naartoe te komen," vindt Hays. Bovendien vond hij het wel aardig dat iedereen probeerde hem uit zijn hoofd te praten

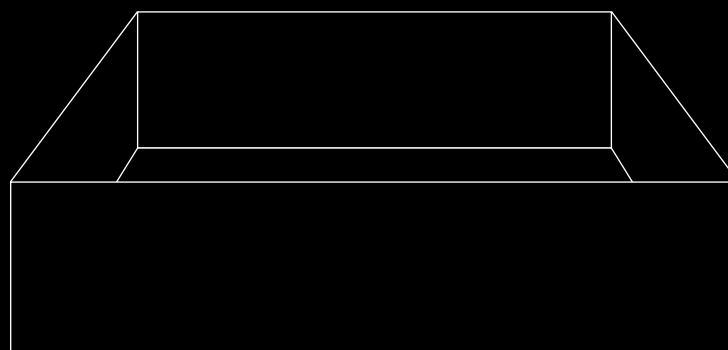
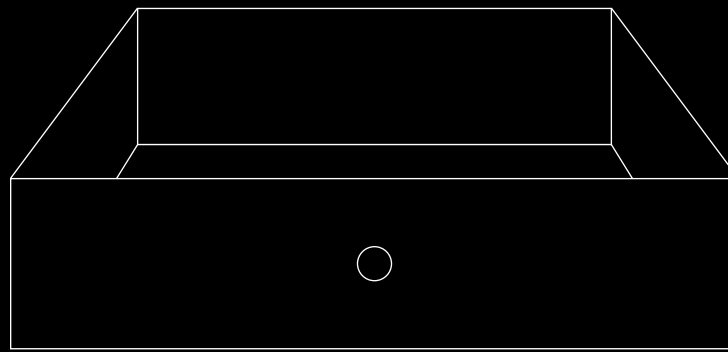
om midden in de crisis een tweede showroom te openen. Een man die het anders doet dan anderen.

Maar wel een man die kwaliteit boven alles stelt. Handwerk, zegt Hays, en wijst daarbij op een driepotig krukje van vriend en collega Kieran Kinsella, wordt overgeëvalueerd. „Dat kan echt heel vreselijk zijn. Als iemand bijvoorbeeld de hele dag aan de machine tassen zit te naaien." Inmiddels worden veel dingen op maat voorgezaagd met de computer. „Maar we weten precies wanneer we onze handen moeten gebruiken." Zijn stelling is dat de maatschappij verloren is als de mensen het contact met de materie verliezen. En met de kennis over waar de dingen vandaan komen. Met zijn moeder, een Duitse uit Ulm, is hij voor haar verjaardag naar Ulm gereisd.

Hij blijft doorgaan met experimenteren, dag in, dat uit. "Ik ben niet bang voor mislukkingen. Sterker nog, ik vind het zelfs soms leuk. Daarna ga ik lekker door. Als er na tien fouten tenminste één briljant verhaal komt, dan ben ik al helemaal tevreden."

Tekst: Doris Chevron
Foto's: Stefan Falke

Trekken, drukken of schuiven? – Over hoe we commu- niceren met produc- ten. Een overpeinzing van Kai Rosenstein



Nieuwe technieken komen en gaan. Nieuwe trends ook. Ze veranderen de manier waarop we met producten communiceren. Of ook niet. Overpeinzingen over de taal van de dingen.

Vrienden van ons hebben een kast waar al hun serviesgoed in past. De deuren gaan open volgens het „push-to-open“-principe. Je hoeft alleen maar even zachtjes te duwen en de deuren gaan op een kier. Dan pak je de deur beet om de kast helemaal te openen.

Vroeger hadden kasten sloten. En handgrepen. Logischerwijs waren die aangebracht aan de kant waar de kast ook openging. Het openen van een kast was nogal simpel. Elke gebruiker wist wat hij moest doen. Het aanraken, trekken en openen van de kast waren volkomen vanzelfsprekend.

Later kwamen deurgrepen over de hele deurbreedte in de mode. Dat zag er mooier uit. De kast vertelt de gebruiker dus niet meer aan welke kant hij opengaat. Alleen een uitsparing in de deurbrede greep geeft aan waar de gebruiker zijn hand moet plaatsen. Bij de „push-to-open“ kasten hoeft zelfs dat niet meer. De techniek zorgt ervoor dat er niets meer te zien is maar dat er wel van alles gebeurt: Als ik maar even met mijn heup, hand of elleboog tegen de kast leun, springt de deur open. Als de kwaliteit van het mechanisme te wensen overlaat blijft de kast dicht. Een zwijgend object.

Als we opmerken dat de dingen zijn gaan zwijgen, houdt dat in dat we voor die tijd vonden dat ze kunnen spreken. Een van de richtingen in de ontwerp-kunst houdt zich inderdaad bezig met de „taal van de dingen“, de *taal van het product* en de *semiotiek*.

Daarin wordt wat betreft de taal die producten spreken onderscheid gemaakt tussen een formeel-esthetische dimensie (de syntaxis) en een dimensie op tekenniveau (semantiek). Bij de syntaxis gaat het erom hoe dingen aanvoelen, hoe wij ze ervaren. Hoe voelen de toplagen aan, de materialen, wat voor kleur, vorm, samenstelling hebben ze. Je zou dat het vocabulaire en de grammatica van de producttaal kunnen noemen.

Voor ons voorbeeld is echter vooral de tweede dimensie interessant, de semantiek. Dat is namelijk de dimensie die ons iets vertelt over de inhoud en de betekenis van de dingen en niet puur over het uiterlijk. Centraal punt daarbij is de tekenfunctie. Geeft het object ons door middel van vorm, kleur of materiaal een teken of deze handgreep moet worden gedruwd, aangetrokken of opzij geschoven?

Of we de tekens die het meubel ons geeft ook kunnen *begrijpen* is een kwestie van culturele achtergrond en technische voorkennis. Wanneer ik op een boormachine de snelheden zie aangeduid met een haas en een schildpad, dan snap ik dat alleen wanneer ik weet dat het ene beest langzaam is en het andere behoorlijk snel. Je zou de gelaagde kennis die je daarvoor nodig hebt kunnen aanduiden als het vermogen tot het lezen, interpreteren van de signalen. In het Engels noemen ze dat *literacy* en zo kun je ook spreken over *design-literacy*.

Tot dusver is de informatie die we als gebruiker uit de dingen hebben kunnen afleiden vooral voor onszelf van belang. Maar, zoals designtheoreticus Erik Schmidt schrijft: „Daar waar de aanschouwelijkheid van het gebruiksdoel eindigt, kunnen meubels alleen nog maar doelloos op hun plek staan“. En als een meubel niets anders doet dan *staan*, zonder een teken van nut te laten blijken, is dat volgens Schmidt een „misdaad in stoffelijke en semiotische zin“. De *semiotische misdaad* zou in het geval van de beschreven kast zijn als het ontbreken van handgrepen de kast onbruikbaar zou maken. Dan waren de signalen die de kast uitzendt niet meer relevant voor de *gebruiker* maar alleen voor de *eigenaar*.

En juist daar gaat het tweede aspect over, het niveau van de tekens, de semantische dimensie. Die wordt vooral in een maatschappelijke context ervaren en heeft daar

zijn uitwerking. Het is een dimensie die zich aan ons openbaart wanneer we de dingen bekijken op het niveau van bezit: wat zegt een stoel over de eigenaar van de stoel? Wat zeggen de auto, het interieur en de kledingkeuze over de maatschappelijke status, het opleidingsniveau, de opvattingen en voorkeuren van een persoon?

ZWIJGEN

In de loop der tijden zijn we anders gaan denken over het openen van een kast. Natuurlijk leren we even snel een nieuwe kast te openen als onze kinderen leren over de smartphone te vegen.

Uiteindelijk zal de vraag zijn of we elkaar begrijpen. Daarvoor moeten we niet alleen de taal beheersen maar moet de taal zich ook aanpassen aan veranderende eisen. Voor Otl Aicher, de ontwerper die voor veel Duitse bedrijven, waaronder bulthaup, zijn ideeën over functioneel design ontvouwde, was het feit dat de taal steeds veranderde een centraal element voor het welslagen van een afwegingsproces. Hij schreef daarover: „Taal is nooit klaar. Taal is altijd in beweging. Woorden veranderen telkens van betekenis. Net als in een spel worden betekenissen gecontroleerd op hun effect en woorden ingezet waar ze terecht zijn. [...] gaandeweg het gebruik en in de spelregels van het gezamenlijk gebruik ontstaat inzicht.“ Het gebruik bepaalt de taal en met dit soort *taalspelletjes* zou de designer zich moeten bezighouden.

Het motto van de wereldwijde reparatiebeweging is bijvoorbeeld: „If you can't open it, you don't own it.“ Dat geldt niet alleen voor kasten, maar ook voor motoren, handremmen en douchekranen. Als we de dingen met onze rudimentaire voorkennis niet meer kunnen snappen, dan verliezen ze hun taal. Het worden zwijgende producten met een korte houdbaarheid. Als we niet begrijpen hoe de douchekraan in elkaar steekt, gooien we alles in de vuilnisbak zodra de eerste kalkafzetting de schroeven heeft bereikt.

OVERSCHREEUWEN

Otl Aicher was een van de grote mannen achter de hogeschool voor design in Ulm (Duitsland) waar het design van het rationele teken in de strijd tegen de irrationaliteit en het symbolisme van de nazitijd werd geworpen. Maar de strijd voor het rationele is doorgeslagen naar de andere kant: Als producten ons zelf niet meer kunnen vertellen waarvoor ze dienen, schreeuwt hun symbolische functie des te harder. Wij mensen

onderscheiden ons van anderen door de manier waarop we objecten arrangeren. Dingen die enkel nog symbool zijn, zijn niet duurzaam. Ze zijn extreem afhankelijk van mode en tijdgeest.

Vroeger zetten we 's ochtends een filter op onze koffiekop, schonken water op en hadden versgezette koffie. De espresso kwam uit Italië of uit een machine die het water met hoge druk door de koffie perste en zo voor het speciale aroma zorgde. Simpel en doeltreffend. De techniek erachter is goed te begrijpen en te repareren. Vandaag de dag maken we koffie met een druk op de knop. We kopen cups voor in kleine of grote machines die koffie in alle denkbare varianten voor ons bereiden, tot en met opgeschuimde melk aan toe. Maar we snappen niets van de techniek achter de volautomatische machine, die vaak ook nog eens storingsgevoelig is.

„Wat je ziet is dat design de wereld veroverd heeft, maar dat op semantisch niveau een implosie heeft plaatsgevonden”, vindt publicist Max Borka. Hij meent dat het idee van functioneel en duurzaam design uitgehold is geraakt. Design tegenwoordig dient nog maar één doel: „Maakt niet uit aan wie, maakt niet uit wat: als je het maar kunt verkopen.”

Als we door de elektronikawinkel lopen, duizelt het ons bij het aanbod aan espressomachines met fancy frontjes. Daarbij vergelijken is ons exemplaar van vorig jaar alweer compleet verouderd. Designcriticus Thomas Edelmann noemt dit inhoudsloze geschreeuw in zijn boek „Desaster by Design: Veel apparaten zien eruit of ze te heet gewassen zijn. Ze verliezen hun vorm, [...] ze lossen op, de materie vloeit uit.”

VERTELLEN

Design begint met de vraag naar het waarom. Alleen dan gaat het niet om holle, symbolische vragen, maar naar de gebruikswaarde van iets. Is het product ecologisch, economisch en maatschappelijk bruikbaar en zinvol? Design moet zinnig zijn.

Wat we nodig hebben is betekenisvol design. Ontwerpen die meer te vertellen hebben. Eerlijke materialen. Producten die we kunnen begrijpen en die standhouden in het dagelijks gebruik, dat zijn de sleutels.

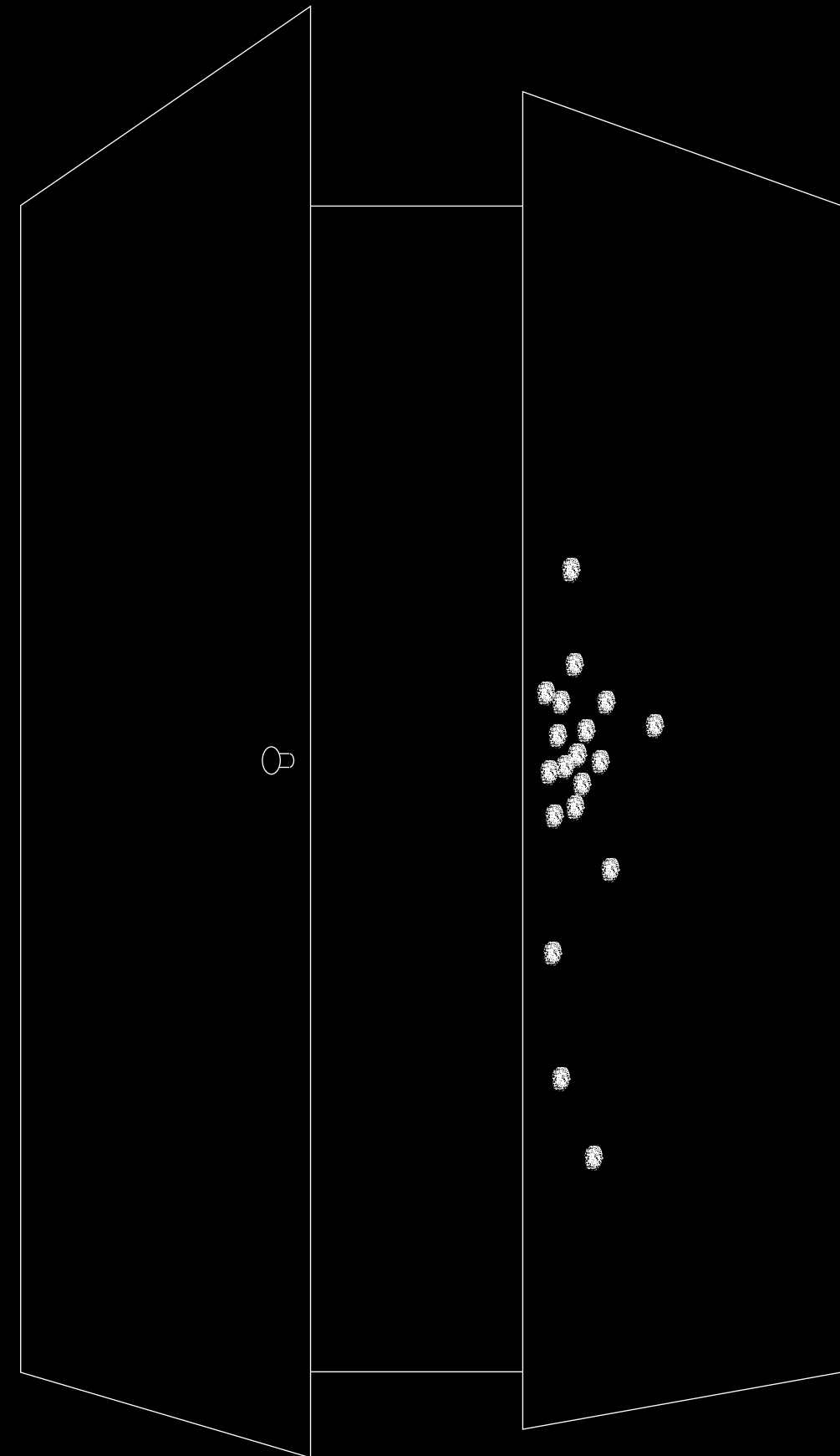
Tegenwoordige kijken we bij de supermarkt wat er precies in het potje zit en of het product wel „uit de streek” komt. Waarom zouden we niet ook willen weten van welke materialen onze koffiezetapparaten zijn gemaakt, onze fietsen, onze meubels. En wie

ze heeft gemaakt? Hetzelfde geldt voor het zelf maken en repareren van dingen. De hoge vlucht die *urban gardening* en *repaircafés* hebben genomen, is niet alleen te verklaren vanuit een heimwee naar oude tijden. We zijn op zoek naar dingen waar we herinneringen aan koppelen. Dingen waarover we verhalen kunnen vertellen. Zoals over die eerste, zelfgerepareerde tas, die we al zo lang hebben. Over die gedenkwaardige avond aan deze eettafel. Met dat soort producten bouwen we een band op die sterker is dan puur *consumentisme*.

We denken terug aan het barblad in ons lievelingscafé. Aan de verweerde houten tafel voor die ene berghut. Dat die meubelstukken veel hebben meegemaakt is te zien. En te voelen. Hun patina verhaalt van de vele aanrakingen en het bijzondere karakter van juist deze plek. Een kast heeft echt geen handgreep nodig, maar zou het niet interessant zijn om te kijken wat voor plekken een onbehandelde houten deur krijgt als we telkens op de zelfde plek de deur indrukken om de kast te openen? Met het patina keert ook de tekenfunctie terug. De Amerikaanse fietsgoeroe Grant Petersen noemt dit soort schoonheid door gebruik (vooral zichtbaar bij natuurlijke materialen) *beausage*. *Beausage* staat voor schoonheid en nut, *beauty* en *usage*, en geeft de gebruiker een rol in het verhaal.

Misschien praten we straks wel over *productverhalen* in plaats van over een *producttaal*. Designtheoreticus Erik Schmidt zou graag zien dat er „meer schoonheidsoperaties komen voor dingen en minder voor mensen. Mensen beschikken over een eigen waardigheid. Die is bezielde, dus altijd mooi. Maar voor de ziel van de dingen moeten we zelf zorgen!”

Illustraties: Gerwin Schmidt





Ville Kokkonen – Koken om te aarden „Koken is beter dan eten“

Ontwerper Ville Kokkonen houdt niet van snel koken. Het koken helpt de Fin, die de hele wereld over vliegt, om te aarden.

„Mijn keuken is eigenlijk helemaal geen keuken. Het is meer een werkplaats, een atelier. Soms werk ik vanuit huis. Dan zit ik aan de keukentafel met mijn gereedschap. Of ik zit gewoon lekker te zitten, denk na, of blader door mijn kookboeken. Een musicus leest immers ook eerst de partituur voor hij aan de piano gaat zitten. Ik heb mijn huizen altijd rondom de keuken opgebouwd. Dat kan ook niet anders als je, zoals ik, vindt dat de keuken de belangrijkste plek in huis is.

Een keuken moet open zijn richting andere ruimtes. Bij mij is er geen duidelijke lijn aan te wijzen waar de keuken begint of ophoudt; keuken en leven gaan samen. Hier begin ik de dag, denk ik na over mijn werk, breng ik mijn weekenden door. En natuurlijk is dit de plek waar ik bijna elke avond samen met mijn vrouw Florencia sta te koken. Wat koken betreft ben ik traditioneel. Het hoeft van mij niet snel te gaan. Koken is beter dan eten. Het is juist fijn als het wat langer duurt.

Ik vind het heerlijk om met mijn handen te werken. Dat helpt me om even met iets anders bezig te zijn dan met de dingen die me de hele dag al door mijn hoofd gaan. Koken helpt me ontstressen. Het maakt me helder. Soms vind ik het lekker om alleen te zijn in de keuken. Ik hou van improviseren. Dan begin ik met iets wat ik al ken en ga dan variëren: een aroma toevoegen, experimenteren.

Als je het hebt over de Finse keuken dan heb je het over vis. Niet per se superverfijnd of subtiel bereid, gewoon recht door zee. Ik besteed graag aandacht aan het bereiden van de vis. Jammer genoeg wint ook hier de supermarktcultuur terrein. Daar koop je dan je eten dat je alleen nog maar hoeft op te warmen: filets zonder graten waar je zelf

niets meer hoeft te doen. Dat is niet mijn ding. Ik koop liever een hele vis. Die wil ik dan ook zelf van kop en ingewanden ontdoen. Al was het maar omdat het me eraan herinnert waar ons eten vandaan komt. Dat komt niet uit de supermarkt maar uit de natuur. Ik rook mijn vis ook zelf, met jeneverbessen, zout en citroen.

Tot voor kort was ik ongeveer een derde van het jaar op pad. Dat doe ik nu niet meer, maar ik moet er door de week nog wel vaak heel vroeg uit. Dan zet ik voor mezelf koffie met een oude espressomachine die Richard Sapper in de jaren '70 voor Alessi heeft ontworpen. Ik ben dol op keukengerei en neem van bijna al mijn reizen iets mee. Mijn laatste aanwinst komt uit Argentinië: iets waar ik sandwiches mee kan roosteren op mijn gasfornuis.

In Tokio is een hele wijk waar koks hun gereedschap kopen. Daar koop ik mijn keukenmessen. Het fascineert me hoe er in verschillende culturen wordt gekookt en hoe je dat terugziet in het gereedschap. Ik verzamel Frans aardewerk en groentestomers en zou mijn oude Zwitserse mixer voor geen goud willen missen. Keukengereedschap moet robuust zijn en heel lang mee gaan. Ik heb voor al mijn gereedschap plek in een van de grote kasten. Misschien is mijn keuken wel een laboratorium waarin ik onderzoek en toepas wat ik in de wereld heb aangetroffen.

Op de vensterbank kweek ik rozemarijn, munt en salie. Ook wijn speelt in mijn keuken een grote rol, vooral die uit Noord-Italië. Met vrienden heb ik een wijnproeversclub opgericht. We komen om en om bij elkaar en kiezen een thema. Praten over het werk is verboden!”

Foto's: Florian Böhm

Linkerpagina en volgende dubbele pagina:
Ook als hij op reis is, is Ville Kokkonen aan het fornuis te vinden. Hier kookt hij na een rondgang over de markt voor vrouw en vrienden in München een heerlijk maal.



Prodotto in Italia
VANINI OLI
Olio
EXTRA VERGINE
di Oliva



„Voor hem was koken een familieding“ Florian en Julian Aicher over de culinaire kant van hun vader Otl Aicher

De keuken is bedoeld om te koken. Het lijkt vanzelfsprekend, maar is het niet. De befaamde Duitse ontwerper Otl Aicher schreef een boek over dit onderwerp dat hij „Die Küche zum Kochen“ noemde. Hij wilde daarmee niet per se een groot publiek bereiken, maar wilde mensen inspireren die er net zo over dachten als hij. Maar het boekje kreeg toch meer impact. Het werd het manifest in de samenwerking met Gerd Bulthaup.

De naam Otl Aicher is voor altijd verbonden met de ontwerpen die hij maakte voor Olympia 1972 in München, maar hij heeft natuurlijk nog veel meer op zijn naam staan. Zijn ontwerpen hebben voor een belangrijk deel de Duitse iconografie van de jaren '60 – '80 bepaald. Wat hij maakte wordt nog steeds gebruikt, ook al zijn de bedrijven waarvoor hij de logo's maakte zelf inmiddels verdwenen. Zijn nuchtere, sobere en directe ontwerpen versluisen een beetje de passie waarmee hij zijn werk altijd heeft gedaan. Voor Aicher was het heel belangrijk om het product echt te begrijpen, erin door te dringen, het te transformeren tot een werkelijk modern iets. Het is een aanpak die helaas ouderwets geworden is.

Als Gerd Bulthaup vertelt hoe hij indertijd in contact kwam met Otl Aicher klinkt in zijn stem nog altijd de blijdschap van dat moment door. „Otl Aicher vroeg me of ik kon koken. Ik zei dat ik dat niet kon en hij heeft me opgedragen om eerst te leren koken. Daarna

mocht ik gaan nadenken over hoe ik keukens zou willen veranderen“

Maar hoe zat het eigenlijk met Otl Aichers eigen kookkunsten? In de boeken over Aicher en zijn huis in de Allgäu, zoals de biografie van Eva Moser of het „In Rotis“, gemaakt door vrienden en bezoekers, doet het beeld op van een werkgemeenschap op het platteland waar klanten vrienden werden en architecten bondgenoten: Op oude foto's zien we Otl Aicher druk doende in de tuin met zijn pompoenenoogst; Aicher aan de barbecue met een hele schaar bezoekers aan de grote vuurplaats en onder de gebinten van de verbouwde koestal. Die was het decor van vele diners met vrienden en nog steeds spat de sfeer van de foto's. Bij Aicher kwam je niet alleen om te eten. Eten bij hem was wat voor de oude Grieken de deelname aan een symposium was: samen eten en tegelijkertijd discussiëren over alles wat je bezighoudt.

Een telefoontje naar Rotis, de wijk waar Aicher woonde en die naamgever werd voor zijn beroemde lettertype: Hier woonde eens Aicher, hier had hij zijn atelier en wonen nu zijn zoons Julian en Florian met hun gezin. Ze hebben heel wat te vertellen over hun vader.

„Ja, onze pa hield wel van een feestje“, vertelt Julian Aicher. „Hij kookte met overgave en kon het ook steeds beter. Door hem werd koken een leuk familieding. Wat hij kookte was niet het soort lifestylegerecht dat je tegenwoordig op de televisie ziet. Hij hield van eenvoudige gerechten zonder poespas.“

Linkerpagina:

Het was een fantastische zomer: Otl Aicher kan pompoenen oogsten in zijn tuin in Rotis. Ze worden meteen in stukken gesneden voor zijn geliefde pompoensoep.

Volgende dubbele pagina:
Samen aan tafel met collega's en vrienden in de tuin.

Uiteraard betoonde Otl Aicher zich in de keuken bijna net zo'n grote perfectionist als in de rest van zijn werk. Hij wilde bijvoorbeeld dat de aardappels voor de salade in zulke dunne plakjes werden gesneden dat je daardoorheen de krant kon lezen. Tijdens het koken had hij iemand naast zich staan die de schotels en pannen na gebruik meteen afwaste en afdroogde. Tegen de tijd dat het eten klaar was, was de keuken perfect opgeruimd.

„Mijn moeder was niet dol op huishoudelijk werk“, vertelt Julian Aicher. „Ze was directrice van de Volksuniversiteit en had dus altijd veel te doen. De mensen die kwamen om lezingen te geven werden door haar opgevangen en ze ging met hen uit eten. Ze hield niet van koken. Als je 's avonds laat thuiskwam en ze aanbood om een paar eieren te bakken, dan kon je dat als compliment opvatten. Als kinderen werden we ingepland voor het werk thuis. Mijn vader had een klok gebouwd van twee cirkels van karton en daaraan konden we aflezen welk kind in welke week moest afwassen en andere taakjes doen. Mijn moeder maakte ook een eetplan voor de hele week. Ze organiseerde het huishouden met strakke hand. Mijn vader zat haar daarbij regelmatig behoorlijk in de weg. Later in haar leven heeft ze dan toch nog een paar specialiteiten ontwikkeld, zoals haar veelgeroemde brandnetelsoep.“

Op zaterdagavond stond vader Aicher in de keuken om zijn lievelingsgerecht te bereiden: Sauerbraten mit Knöpfle, gemari-



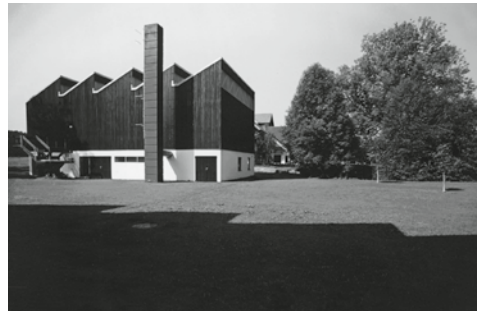


neerd rundvlees met zelfgemaakte noedels, een regionale specialiteit. Zijn messen zette hij dan in een bulthaup messenblok – messen en blok worden nu beheerd Julian's vrouw Christine.

Op zondag ging het gezin naar de kerk, of soms ook niet. Maar bij het zondagsontbijt was er altijd „Aischa“, een gerecht dat Aicher had leren kennen op een wandeltocht door de Algerijnse woestijn. „Een soort roerei met tomaat en uien en specerijen uit de Maghreb“, volgens Julian Aicher. „Wij vonden het heerlijk.“

Het gezamenlijke middageten was voor de kinderen soms nogal een bezoeking. „Als vader verdiept was in een bepaald onderwerp, dan kon het gebeuren dat hij twee weken lang geen woord zei aan tafel. Een dame die bij ons de huishouding deed en ook vaak met ons mee at heeft me later eens gezegd dat het dan zo stil was dat ze zichzelf kon horen slikken. Voor ons was het veel leuker als er gasten waren. Dan was mijn vader vrolijk, praatte veel en vertelde verhalen.“

Ook binnen het bedrijf werd er graag een feestje gevierd, vertelt grafisch ontwerper Hans Neudecker, die veel heeft gewerkt voor Aicher. Een tijd lang was er „bier om vier“ op elke donderdag. Locatie: de voormalige koestal in Rotis. Op 1 mei werd een meiboom opgezet, in november werden bevriende architecten uitgenodigd voor de traditionele Sint Maartensgans en de eerste sneeuw van het jaar werd gevierd met een glas champagne. En er werd wijn gedronken. „Rood



en wit en soms ook behoorlijk veel“; zegt Julian Aicher. „Die wijn was afkomstig uit de streek rond Heilbronn en van een wijngoed bij Schaffhausen. Mijn vader had voor hen de etiketten ontworpen en kreeg in natura betaald voor zijn diensten.“

Op latere leeftijd werd de tuin steeds belangrijker in het leven van Otl Aicher. Hij had verhoogde groentebedden aangelegd om niet te veel te hoeven bukken. Maar het water geven was een stuk inspannender omdat hij de gieter hoog moest optillen. „In het najaar werden de pompoenen geoogst en die gingen allemaal in de soep“, vertelt Julian Aicher. „Als er heel veel pompoenen waren werden ze gekookt en ingevroren. We hebben nog jaren na zijn overlijden gegeten van de pompoensoep die mijn vader in rijke pompoenjaren voor ons had gemaakt.“

*Tekst: Anne Urbauer
Foto's: pag. 40–44 Hans Neudecker; pag. 45/pag. 46 boven Karsten de Riese; pag. 46 beneden/pag. 47 boven Timm Rautert, Courtesy Galerie Parrotta; pag. 47 beneden Frieder Blicke*

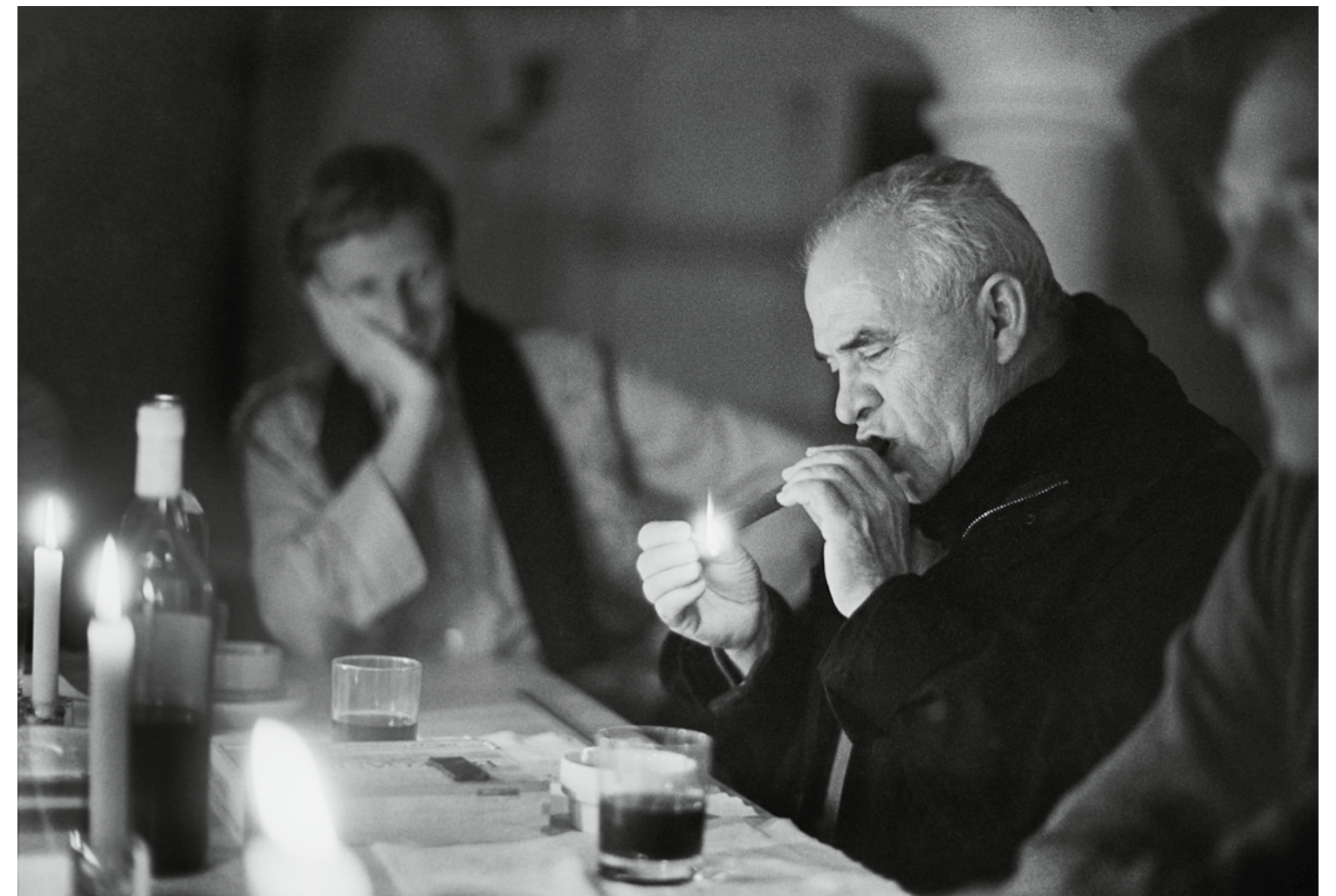


Aicher verwerkt de pompoenen op zijn terras. – Het atelier in Rotis. – De overdekte „vuurplaats“ in de tuin.

Rechterpagina: Otl Aicher teelde zijn kruiden op verhoogde bedden. – Aan de lunch met zakenpartners.

Volgende dubbele pagina: Bij Inge Aicher-Scholl in de keuken. – Gasten komen samen eten en discussiëren met Otl Aicher in de „Rotisserie“. – Na gedane arbeid: Otl Aicher met kookschort bij een van de vele gezamenlijke etentjes. – Na het eten rookt de maestro een sigaar.





Informatie verdiepen Biografieën, colofon

Biografieën

Otl Aicher

was samen met zijn vrouw Inge Aicher-Scholl en Max Bill een van de oprichters van de designvakschool in Ulm. Deze Hochschule für Gestaltung heeft een beslissende invloed gehad op het Duitse naoorlogse design. Hij werd geboren in 1922 als Otto Aicher en geldt als een pionier van het corporate design. Hij ontwierp onder meer de huisstijl van de Lufthansa, het ZDF en van bulthaup. Beroemd werd hij met het pictogrammensysteem dat hij ontwierp voor de Olympische Spelen in München in 1972. Tot aan zijn dood in 1991 leefde en werkte hij in Rotis in de Allgäu in een zelf vormgegeven ateliercomplex. Voor dit nummer hebben we de zonen van Otl Aicher gevraagd welke herinneringen zij hebben aan het koken en feestvieren thuis.

Tyler Hays

is oprichter van design showroom BDDW in Soho, New York. Hij werd geboren in Oregon, studeerde aan de kunstacademie en vertrok op zijn 25ste naar New York om te gaan schilderen. Van schilderen kwam niet veel. In plaats daarvan ontwikkelde hij ambachtelijke kwaliteiten en zijn talent voor het combineren van oude en nieuwe spullen, kitsch en avant-garde. In Pennsylvania maakt hij meubels en serviesgoed. Onder de klanten van BDDW – een naam die berust op een leesfout – zijn opvallend veel bekende ontwerpers en mensen uit de muziekwereld. Doris Chevron ging voor ons op zoek naar wat Tyler Hays zo uniek maakt.

Ville Kokkonen

is Design Director van het in 1935 mede door Alvar Aalto opgerichte legendarische Finse meubelmerk Artek. Hij maakte voor dit merk o.a. de tafellamp Bright Light 1. Iedereen die ooit het licht van deze lamp gezien heeft, is gegrepen door zijn schoonheid. Een lamp die elke somberheid verdrijft.

Dan Lerner

woont in Tel Aviv, waar hij werkt als kok en culinair journalist. Hij stichtte een kookschool, de bulthaup academy, waar gekookt wordt volgens de principes van zijn moeder. Dalia Penn-Lerner liet het Israëliëse publiek in de jaren '70 kennismaken met de smaken van de internationale keuken. Haar specialiteit waren simpele gerechten voor het hele gezin met veel aandacht voor bijzondere smaken en smaakbeleving. Dankzij haar contacten met internationale sterksoks heeft ze veel kunnen betekenen voor jong Israëliësch kooktalent. In dit bulthaup magazine kijkt Dan Lerner met ons terug op de traditie die zijn moeder begon en vertelt hoe hij die wil voortzetten.

Johann Paintmeier

is als fineermeester bij bulthaup de man die het hout voor de fineren selecteert en de bewerking superviseert. Hij deed een klassieke meubelmakersopleiding en ontving in 1993 zijn meesterbrevet aan de Meisterschule Traunstein. Daarna werkte hij in een klein timmerbedrijf met drie medewerkers. In 1995 ging hij bij bulthaup aan de slag. Hij kocht een stuk gemengd bos dat hij wil terugbrengen in de oorspronkelijke natuurlijke toestand. In dit magazine vraagt David Baum hem naar wat voor hem belangrijk is in zijn werk.

Kai Rosenstein

studeerde design in Darmstadt, Manchester en aan de Zürcher Hochschule der Künste. Tegenwoordig geeft hij les aan de Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Darmstadt, vakgroep Design. Met zijn ideeën over „concerned design“ kijkt hij kritisch naar de maatschappelijke irrelevantie van hedendaags design en de designprocessen in het spanningsveld tussen consumentisme en duurzaamheid. Hij is met name geïnteresseerd in de semiotiek van producten en schreef daarover voor ons een boeiend essay.

Colofon

Uitgever en copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Duitsland
tel. +49 (0)8741 80 0, fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redactie: Anne Urbauer
Vertaling: Els Struiving
Vormgeving: Gerwin Schmidt
Lithografie/zetwerk:
Benkler Reprotechnik GmbH

Alle rechten voorbehouden.
Overname van artikelen uitsluitend na schriftelijke toestemming van bulthaup en met nauwkeurige bronvermelding.

bulthaup culture is gedrukt op door FSC® en PEFC™ gecertificeerd papier.

