

bulthaup culture

2







Welkom bij bulthaup culture

De hand en het werk

Op een reis naar Japan viel bij een bezoek aan een markt mijn oog op een met de hand gesmeed mes. Het lemmet was van hoogwaardig Kobe-staal, het heft van eersteklas hout. Je voelde letterlijk de passie van de ambachtsman.

Wie een antwoord zoekt op de vraag wat een uitstekend product zo bijzonder maakt, zal op enig moment bij een vuistregel uitkomen. Die luidt, dat de laatste 20% kwaliteit die het excellente onderscheidt van het goede, zo'n 80% van de arbeidsprestatie vergt. Die 20% wordt alleen bereikt door iemand die een passie ontwikkelt om aan elk detail net zo lang te werken tot het niet meer beter kan.

In deze uitgave richten we onze aandacht op mensen die een product met hun bekwaamheid en passie een uitstraling geven die het bijzonder aantrekkelijk maakt.

Ontmoet Shinichiro Ogata, die in Tokio traditioneel handwerk en eigentijdse smaak zo combineert, dat een aloude kunst als het papiervouwen en verpakken tot nieuwe successen leidt. Lees hoe de bakkers bij Dean & DeLuca in New York met steeds nieuwe soorten de passie voor brood doen ontvlammen in een stad die lange tijd met witte toast tevreden was. En leer Simon Woolley kennen, die in Nieuw-Zeeland een mineraalwaterbedrijf oprichtte en een fles ontwikkelde die op tafel geen storend element is, omdat hij uitstraling heeft. Die uitstraling wordt mede bereikt door de vreugde het eigen talent te gebruiken. Dat zorgt voor een onmiskenbaar eigen stempel.

Een perfecte keuken in een perfecte ruimte met perfecte mensen – dat zou niet interessant zijn. Beslissend is de sfeer. Die ontstaat door minimale, individuele afwijkingen. Als iets niet perfect is, is er ruimte voor schoonheid.

De cultuur van bulthaup begint daar, waar de machines ophouden. Mensen creëren iets wat zelfs de beste technologie niet kan voortbrengen: uitstraling en diepte.

We nodigen u van harte uit, bulthaup culture te beleven.

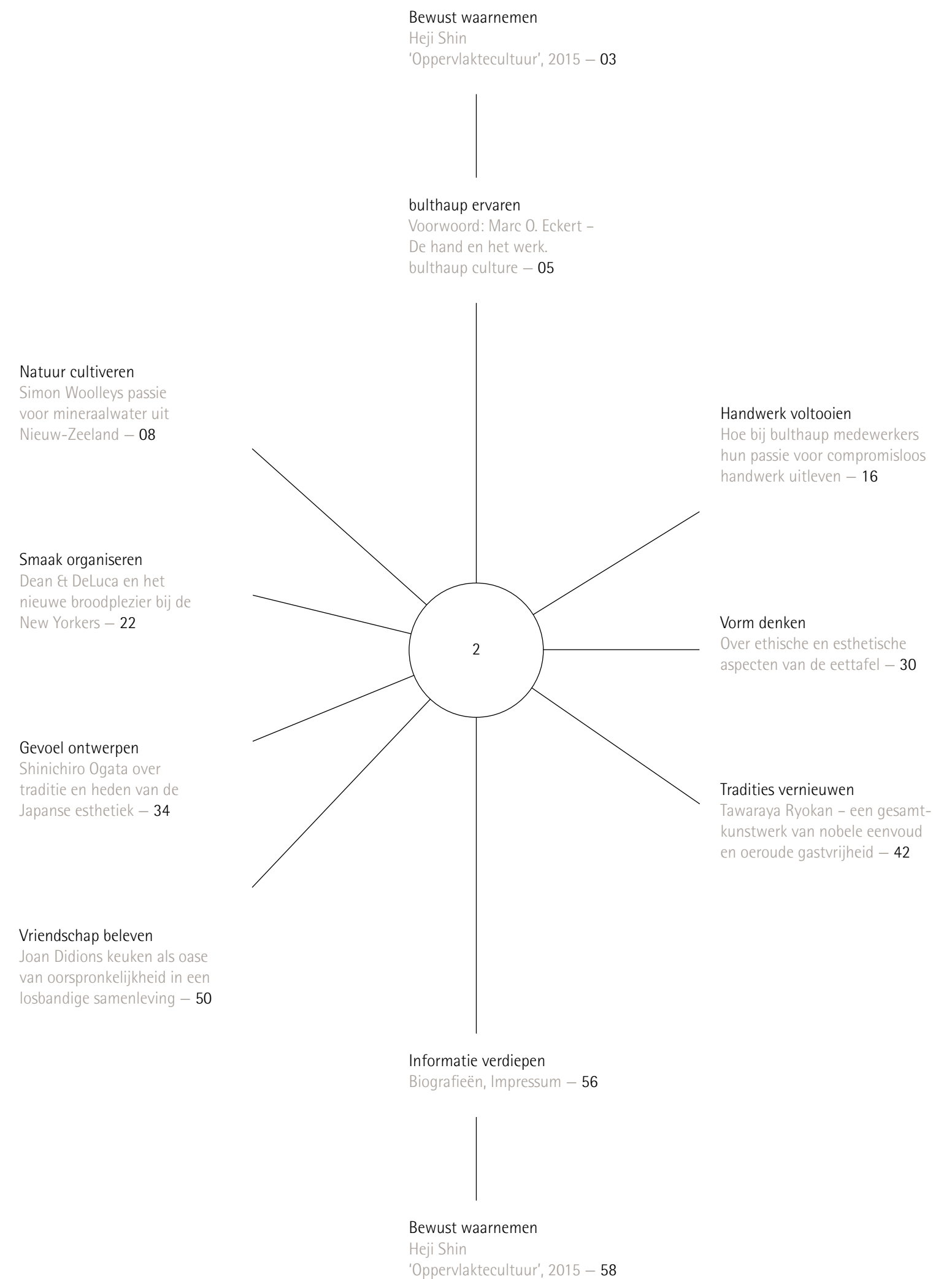
Marc O. Eckert
CEO, bulthaup



'Elke dag streef ik naar volmaaktheid, een beetje hier, een beetje daar, en in de loop van die nooit eindigende reis ontstaat creatieve energie.'

Shinichiro Ogata, designer

Meer over Shinichiro Ogata en het werken aan het detail vanaf pagina 34





Opvallend onopvallend Nieuw-Zeelands groten- deels ongeschonden natuur is het perfecte terroir voor mineraalwater, zegt Simon Woolley. Op bezoek bij een hart- stochtelijk purist

In eerste instantie was het slechts een idee. De Nieuw-Zeelander Simon Woolley wilde een hoogwaardig mineraalwater produceren dat niet alleen van de hoogste kwaliteit moest zijn maar ook enig in zijn soort en trouw aan zijn oorsprong. Voor het vinden van zo'n waardevolle bron is nauwelijks een betere omstandigheid te bedenken dan het vrije en eenvoudige leven in Nieuw-Zeeland. Woolley, medeoprichter van het kleine, elegante waterbedrijf Antipodes, is de eerste die dat kan bevestigen.

'Ik zat eens in een bar in in Putney, Londen', vertelt Woolley met een bevoegen twinkeling in zijn ogen, als hij terugdenkt aan het begin van Antipodes: 'Ik vertelde een Engelsman dat ik uit Nieuw-Zeeland kom. Hij keek me aan en zei: "O, jij bent van de antipoden." Uit zijn mond klonk dat woord haast afkeurend. Ik lachte en vond het enig. Ik zag meteen het positieve ervan en dacht: die voorstelling van Nieuw-Zeeland als antipode van het geïndustrialiseerde Europa beschrijft nu werkelijk precies waarom ons land zo onvervalst is. Van het ene gesprek kwam het andere, en toen we ons waterbedrijf opstartten, zei een van mijn partners: "Waarom noemen we het niet Antipodes?"'

Woolley schenkt ons zijn geliefde water in uit de markante glazen Antipodes-fles en

vertelt hoe het met de start van het bedrijf verder ging: 'De naam Antipodes geeft een idee van de herkomst van het water. Hoe meer we erover nadachten, hoe duidelijker we inzagen dat ons water niet alleen van de andere kant van de wereld komt – het moest ook precies het tegendeel zijn van het in massaproductie gemaakte water in plastic flessen. De naam Antipodes vat heel eenvoudig samen, waar het bij ons water om gaat.'

Als je op het Noordereiland van Nieuw-Zeeland van Auckland naar het zuidoosten rijdt, valt je op hoe snel het landschap verandert – van de stampvolle straten van de stad kom je al snel op een provinciale weg die door weelderig groen akkerland en vulkanische heuvels kronkelt, voor zover de wolken het zicht niet belemmeren. Al een halfuur nadat je de stad achter je hebt gelaten, blaast de schone landlucht het vuil van het moderne cityleven weg en herinnert je eraan hoe mooi eenzaamheid kan zijn. Nieuw-Zeeland – of Aotearoa, 'het land van de lange witte wolken', zoals het in het Maori heet – is vermoedelijk de laatste landmassa waarop mensen zich hebben gevestigd. De Polynesiërs zouden tussen 1250 en 1300 gekomen zijn, terwijl de eerste Europeanen na talrijke vijandelijke confrontaties met de plaatselijke Maori-bevolking er officieel pas in de

19de eeuw kwamen wonen. Nieuw-Zeeland is door de industriële revolutie en de massa-industrie relatief onberoerd gebleven en daarmee de perfecte plaats om water te winnen. De bevolking in de buurt van Whakatane, waar het Antipodes-water stroomt, belooft niet meer dan één persoon per vierkante kilometer.

De horecasector speelde al vroeg een rol in Woolleys loopbaan. Tijdens zijn laatste schooljaren werkte hij als afwashulp in plaatselijke restaurants en daarna werkte hij als constructietekenaar, tot hij zijn baan verloor. Het was een hint van het noodlot, die Woolley terug naar de keuken bracht. Hij werd hulpkelner en later restaurant- en barmanager, kocht een kroeg en zorgde voor plaatsen waar men kon genieten van eten en wijnen die nergens anders werden aangeboden. Zijn liefde voor de culinaire basics bracht hem op het idee om als alternatief voor de wijn die gewoonlijk bij het eten geserveerd wordt, hoogwaardig mineraalwater aan te bieden.

'Hier [in Nieuw-Zeeland] wordt met weinig ingrediënten, maar toch heel goed, zuiver en aromatisch gekookt. De uit Europa geïmporteerde mineraalwaters pasten niet bij die puurheid. Hetzelfde geldt voor wijn: onze wijnen zijn heel anders dan de Europese, ook weer veel puurder en met minder complexe

Linker pagina:
Simon Woolley richtte met vrienden de eerste firma op die in Nieuw-Zeeland mineraalwater wint.

Volgende pagina's:
De bron ligt op een plateau van een dode vulkaan. –
De opvallend onopvallende fles gaat terug op een bierfles uit de jaren zestig, de typografie is van Antipodes-medeoprichter Len Cheeseman. De fles moest er uniek en op een gedekte tafel mooi uitzien, maar mocht geen blikvanger worden die met de gerechten concurreert.



'Dertien jaar geleden, toen we Antipodes oprichtten, wilden we het van begin af aan goed doen.'

Simon Woolley, Whakatane

aroma's. Ik denk dat er echt een behoefte bestond aan een tafelwater dat die pure smaak van hier weerspiegelt. Water is natuurlijk iets heel persoonlijks. Naar mijn mening is er voor elke gelegenheid een goed mineraalwater, net als bij wijn. Ik heb groot respect voor restaurants die meerdere hoogwaardige watersoorten aanbieden.

Woolley en zijn medeoprichters besloten hun bedrijf te vestigen aan de rand van Whakatane. Van de maagdelijke stranden in de Bay of Plenty rijdt je richting binnenland, houdt stil bij de spoorbaan en kijkt vóór het oversteken in beide richtingen, dan sla je linksaf de kiezelweg in, komt langs de voor zich uit starende koeien en paarden die je in hun ochtendlijke meditatie gestoord hebt en bereikt ten slotte de geboortegrond van Antipodes. Deze lokatie vonden de ondernemers echter pas na een eindeloos lijkende zoektocht, waarbij ze diverse waterbronnen op smaak en kwaliteit testten. Tien van de dertig bronnen kwamen op de shortlist alvorens Woolley besloot een beroep te doen op hulp van buitenaf, om de lijst nog verder in te korten. Lachend vertelt hij dat het beslist zinvol was wijnxperts te raadplegen. En dus zocht hij contact met twee van zijn goede vrienden, de broers Michael en Paul Brajkovich, eigenaars van Kumeu River Wines in het westen van Auckland, en maakte voor de

definitieve keuze dankbaar gebruik van hun ruime ervaring in de wijnproeverij.

'Ik stond op het punt te kiezen voor een bron op het Zuidereiland die extreem schoon en puur, maar ook bijna smaakloos was. Michael en Paul hadden er echter nadrukkelijk op gewezen dat het water kern en iets echt unieks in zijn karakter moest hebben om eruit te springen. Ten slotte kwamen ze met deze bron in Whakatane. Voor hun hulp zal ik hun eeuwig dankbaar zijn.'

Dertien jaar later staan we bij de afvulplaats van Antipodes, die omringd wordt door weelderige groene velden, glooiende heuvels en het plateau van een dode vulkaan – daar ontspringt ook de bron. Woolley en ik lopen de 200 meter van de installatie naar de plaats waar het water aan de oppervlakte komt. Eerst legt het een 327 meter lange onderaardse weg af door een artesisch leidingsysteem en stroomt met natuurlijke druk door de buizen en uiteindelijk de fles in. Woolley haalt twee glazen tevoorschijn, die we onder de kraan direct bij de bron houden. We vullen ze met water, dat volgens de koolstofdatering tussen 50 en 300 jaar oud is. Geweldig om je voor te stellen: de waterbaan die daar over een afstand van 327 meter onder ons stroomt, brengt dit heerlijke, haast antieke

water, dat we later op de avond bij het eten drinken en ook nu in ons glas hebben. De ervaring water direct uit de bron te drinken, maakt je welhaast nederig. Je realiseert je dat de menselijke behoeftes heel simpel zijn en ver af staan van de overdreven gecompliceerde, materialistisch ingestelde wereld waarin wij leven.

We wandelen terug naar de afvulplaats, waar we hartelijk worden begroet door de Antipodes-medewerkers. De installatie heeft een overzichtelijke afmeting en Woolley kent al zijn personeel bij de voornaam, hoewel hij zich naar het heet uit de dagelijkse werkzaamheden heeft teruggetrokken. Zijn passie en liefde voor Antipodes lijken te groot te zijn om zich er ooit helemaal van los te maken. Bij onze gang van het begin naar het einde van de afvulstraat onderbreekt Woolley het gesprek alleen maar als hij flessen met vlekken of andere kleine ongerechtigheden van de band plukt. Die toewijding aan het detail is in de hele onderneming zichtbaar. Zoiets laat zich niet kunstmatig genereren en ook niet exploiteren – het is simpelweg vanaf het eerste begin een vast onderdeel van het bedrijf.

Er is Antipodes veel aan gelegen zo weinig mogelijk invloed op de het milieu te hebben. Woolley zelf vindt dat er geen enkel excuus is voor tekortschietend milieubewust gedrag in het bedrijfsleven: 'Dertien jaar geleden,





De afvulinstallatie ligt midden tussen de groene velden. Het water komt met artesische druk aan de oppervlakte en vult het glas dat Simon Woolley in de straal houdt. Bij Woolleys ideeën over 'modern Nieuw-Zeelands denken' horen zonne-energie, de zorg om de omliggende wetlands en het gerecyclede glas waaruit de fles wordt gemaakt.

toen wij Antipodes oprichtten, wilden we het van begin af aan goed doen. Meteen aan het begin alles zo inrichten als je het hebben wilt, dat is de beste manier. Ook al werd er destijds nog over gediscussieerd of er überhaupt zoiets als de klimaatverandering bestaat, vonden wij het belangrijk zuinig met onze planeet om te gaan. En dat moreel concept moest zich ook in ons bedrijf weerspiegelen!

Als eerste afvulbedrijf voor water in glazen flessen ging Antipodes geheel CO₂-neutraal te werk. Alle beginstappen waren van a tot z doordacht, van de bouw van de afvulinstallatie tot en met een efficiënt leveringsproces, dat het milieu zo weinig mogelijk moest belasten. Meteen aan het begin werd gezorgd voor zonne-energie en werd een project gestart voor het herstel van de natuurlijke wetlands in de omgeving van de installatie. Zodoende wilde men ook voldoen aan de 'nul-CO₂'-richtlijnen van de Nieuw-Zeelandse regering – in het kader van dat programma verplichten ondernemingen zich tot volledige klimaatneutraliteit en werken ze actief aan het elk jaar reduceren van hun CO₂-emissies per eenheid.

'In ons bedrijf gaat het altijd om continue verbetering en als we daarvoor geen mogelijkheden meer zien, keren we alles ondersteboven en gaan we nadenken over radicale veranderingen. Deze bedrijfsethiek past goed bij het moderne Nieuw-Zeeland. De gehele bedrijfsfilosofie is gebaseerd op pure en uiterste transparantie. Deze grondgedachte doordringt al ons handelen, van onze geheel CO₂-neutrale bedrijfsvoering tot en met het design van onze flessen.

De opvallend sobere fles die dit kostbare water bevat, belichaamt heel duidelijk alle dingen waarover Woolley heeft verteld. Het design grijpt terug op een op-en-top Nieuw-Zeelandse bierfles uit de jaren zestig, die als 'beer flagon' bekendstond. De lege fles kon men in de kroeg voor een volle omruilen. De Antipodes-fles is een afgeslankte versie

van deze lokale historische legende, bestaat voor 100% uit gerecycled glas en is bedrukt met de minimalistische maar tijdloze, op maat gesneden typografie van een mede-oprichter van Antipodes, Len Cheeseman. Het lag in de bedoeling de Antipodes-fles in haar geboorteland Nieuw-Zeeland en uit gerecycled glas te laten fabriceren, maar om een behoorlijke productie op te kunnen starten, hadden de ondernemers minstens een miljoen flessen moeten bestellen. Die hoeveelheid was in de beginfase echter nog niet mogelijk, en dus gingen ze op zoek in het buitenland en vonden een Duitse medicijnfles die bijna perfect aansloot bij hun ideeën over een goed design. De export van deze fles was echter extreem duur, zodat ze met elk verkocht exemplaar geld zouden verliezen. Maar, legt Woolley uit, het was absoluut noodzakelijk de markt eerst uit te testen, vóór ze die miljoen speciaal gemaakte flessen in Nieuw-Zeeland konden bestellen. De ondernemers berekenden dat ze zich het verlies van de eerste drie containers met Duitse medicijnflessen konden permitteren. Uiteindelijk werden het echter 27 containers, voordat hun eigen Nieuw-Zeelandse fles eindelijk in productie ging.

Die hartstochtelijke aandacht voor een fles had een goede reden, zo verklaart Woolley: 'We wilden een product dat het moderne Nieuw-Zeelandse denken echt representeert – eenvoudig, duidelijk, puur, geëngageerd en veelzeggend, waarbij kwaliteit te allen tijde de basisvoorwaarde is.' Woolley vindt het interessant dat de Antipodes-fles in de eerste jaren in het buitenland zo'n gespreksonderwerp was. Thuis in Nieuw-Zeeland deed de fles gewoon denken aan de traditionele bierfles, die voor velen daar iets vertrouwds had.

In Woolleys woorden moest het eindproduct een fles zijn die weliswaar het unieke water en de filosofie erachter weerspiegelt, maar tegelijk op een restauranttafeltje haast onzichtbaar moest zijn, om niet ten koste van gerechten en wijn de show te stelen. De fles



was interessant genoeg om zich van de gebruikelijke waterflessen uit die tijd te onderscheiden, maar mocht toch geen bijzondere blikvanger op de gedekte tafel worden.

We verlaten nu de drukke afvulinstallatie en staan na amper tien passen in de groene velden van Antipodes. Woolley vertelt dat de oprichters zich aanvankelijk helemaal niet realiseerden hoeveel geluk ze met dit water hadden. Het thema water en hoe je daaruit een bedrijf zou kunnen maken, hadden ze toch wel heel naïef benaderd. Maar juist dat had hen eigenlijk geholpen om in de uiterst lastige en door de massaproductie gedomineerde mineraalwatermarkt een niche te vinden.

'Ik wist helemaal niet wat voor een uniek middel van bestaan we met Antipodes gevonden hadden. Oké, het smaakte fantastisch en het was hoogwaardig Nieuw-Zeelands water, maar ik zag helemaal niet hoe speciaal het mondiaal gezien was. Pas gaandeweg en dankzij onze groeiende ervaring werd me het bijzondere van dit water duidelijk. Het is nu onze taak dit bestaansmiddel te koesteren en optimaal te gebruiken, en het voortbestaan

ervan te waarborgen. Bij ons wordt water bijvoorbeeld alleen op bestelling afgevuld. We tappen alleen wat we nodig hebben, om niets te verspillen en de bron niet onnodig te belasten.

Later die middag laat Woolley me foto's zien van zijn Nieuw-Zeelandse behuizing, waarin hij de helft van het jaar doorbrengt: een bescheiden caravan, die hij aan het opknappen is. Hij staat aan het strand, op tien minuten afstand van het bedrijf, terug over de spoorbaan en weer langs die mediterende koeien en paarden. Zomaar opeens komt Woolley midden in ons gesprek op louter nieuwe ideeën. In slechts vijf minuten bedenkt hij naast de vochtvoorziening twintig andere toepassingsmogelijkheden voor zijn water, van bronnenbad tot therapie – de lijst wordt van minuut tot minuut langer. Zijn enthousiasme over al die mogelijkheden klinkt onmiskenbaar in zijn stem door: 'Ik denk graag na over wat er over honderd jaar uit dit bedrijf zou kunnen groeien, niet alleen maar over één jaar!', roept hij uit. 'Deze dichter heeft het het beste onder woorden gebracht ...' In de korte denkpauze zien we zijn haast grappig

aandoende, intense gezichtsuitdrukking. 'W.H. Auden, die bedoel ik. Die zei: 'Duizenden hebben geleefd zonder liefde, maar niemand zonder water.' Bij deze schijnbaar dramatische, maar toch zeer ware uitspraak moeten we allebei lachen. Simon Woolley heeft zich overduidelijk slechts heel, heel gedeeltelijk uit de zaak teruggetrokken. Nu ik de schoonheid van Nieuw-Zeeland met eigen ogen mocht aanschouwen, is me duidelijk dat het Antipodes-idee van het mooiste water van de wereld uit het mooiste land van de wereld niet alleen maar een willekeurig marketingconcept is, bedacht door een team van reclamelui, maar de pretentieloze realiteit achter de geschiedenis van Antipodes.

Tekst: *Tim Boreham*
Foto's: *Mary Gaudin*



De menselijke maat De bulthaup fabriek is een plaats waar overtuigde ambachts- lieden hun passie voor compromisloos handwerk uitleven

Soms gebeurt het midden in de nacht, op andere dagen meteen na het werk. Op welk moment van de dag of nacht hem ook een melodie door het hoofd schiet, Benedikt Heimerl gaat meteen aan de oude Royal-piano zitten, die vroeger in de woonkamer van zijn ouders stond en nu bij hem in de kamer staat. Begint te improviseren, uit te proberen en te perfectioneren. Combineert akkoorden, motieven en ritmes, tot zich uit een spontane ingeving een melodieuze compositie heeft gevormd.

Voor Heimerl is deze manier van spontane piano-improvisatie ontspanning en inspanning tegelijk. 'Elke keer als ik iets interessants nieuws ontdek, stoei ik er net zolang mee tot ik het perfect beheers.'

Hoe bedreven de hobby pianist daarbij zijn handen weet te gebruiken, kun je zien als je deze 22-jarige een tijdlang bij zijn werk op de vingers kijkt. De gediplomeerde meubelmaker bij de bulthaup fabriek in het Neder-Beierse Aich is onder andere verantwoordelijk voor het finishen van laminaat toplagen – een taak die extreme handvaardigheid en fingerspitzengefühl vraagt.

Daarbij ontbraamt Heimerl eerst met een speciaal stuk gereedschap uitsteeksels die met het blote oog bijna niet te zien zijn en die bij het aanbrengen van de randen zijn ontstaan. In de tweede fase geeft hij de randen met fijn schuurpapier en draaiende armbewegingen een lichte afkanting. Als Heimerl de fronten, wangen en afdekplaten weglegt, lijkt het inderdaad of ze uit één stuk gemaakt zijn. Hij draagt er werkhandschoenen zonder vingertoppen bij.

Waarom überhaupt handschoenen? Waarom beschermt u wel uw handen maar niet de gevoeligste plekje, de vingertoppen? Voor

een ambachtsman – net als voor een pianist – is de hand zijn kapitaal. Daar gaat hij uiterst zorgvuldig mee om. Ik draag handschoenen om mijn handen te beschermen. Maar alleen de gevoeligste plekje aan de vingertoppen voelen eventuele oneffenheden in de toplagen. Daarmee vind je een onvolkomenheid makkelijker dan met het blote oog. Als de vingertoppen over het materiaal glijden, moet het gewoon goed aanvoelen. Bedenk maar eens hoe vaak u een drang voelt om over iets heen te strijken en het te voelen, ook al hebt u het al uitvoerig bekeken. U wilt het optisch én haptisch ervaren. Om het gevoel in mijn vingertoppen onbelemmerd te kunnen gebruiken, knip ik simpelweg met een schaar de vingertoppen van mijn werkhandschoenen.

Terwijl heel wat collega's zweren bij houten schuurblokjes, gebruikt u voor het bewerken van de randen zachte kurkblokjes. Waarom? Kurk is lichter dan hout. Daar werk ik liever mee.

Al mijn collega's hebben zo hun eigen methodes en hun eigen aanpak. Uiteindelijk krijgt zo elke keuken die de fabriek verlaat haar eigen individuele stempel van de medewerker.

In de bulthaup fabriek maakt één en dezelfde medewerker alle fronten, wangen en bladen van een complete keuken. Elke ambachtsman brengt de afgeschuinde kanten op individuele wijze aan. De hoek verschilt dus heel licht van handwerker tot handwerker. Dat is nu handwerk. Ervaren ogen zien dat. Ook de behandeling van de toplagen varieert een beetje. Laminaat moet heel nauwkeurig bewerkt worden.

Hout wordt bovendien ook nog naar vezelrichting behandeld. Elke houten rand is weer anders en heeft dus zijn eigen, unieke vingerafdruk.

Waar komt het bij de randen op aan? Laminaat en houten toplagen verbinden we bij de randen met een lichte ronding. Aluminium toplagen en de werkbladen krijgen altijd een afkanting, dus een schuine kant. De kleuren van de randen en bladen zijn volkomen identiek, de verbindingen van de voor- en achterkanten met de randen maken een naadloze indruk. De lijmmaad maken we zo dun mogelijk – hij moet voldoende hechting geven en tegelijk onzichtbaar zijn. Voorwaar – de daarbij is, dat de radius aan de randen exact vormgegeven is.

Linker pagina:
Ogen en handen beginnen
daar waar de machines op-
houden. Benedikt Heimerl's
blik en zijn vingers keuren
de toplagen en randen.
'Het moet goed aanvoelen',
zegt hij.



Hoe worden de laminaat toplagen met de dragerplaat verbonden? Daarvoor worden vellen papier in de bijpassende kleuren met een grondplaat samengeperst en met melamineharsen gedrenkt.

Hoeveel procent van uw werk doet u met de hand en de ogen? Mijn werk is altijd een samenspel van ogen en handen. Maar de finetuning gebeurt met de hand.

Van doorslaggevende betekenis zijn voor Heimerl de bulthaup kwaliteitsnormen. De medewerkers controleren onder eigen verantwoordelijkheid de kwaliteit, bij laminaat en hout moeten ook de kleuren en de glans van de afzonderlijke werkstukken exact overeenstemmen. Het controleren gebeurt onder genormeerd licht, want alleen zo is de kleur op zijn puurst zichtbaar en wordt men niet gehinderd door schaduwen. Om een product de aantrekkelijkheid te geven die bulthaup uit wil stralen, is compromisloze nauwgezetheid nodig. Magie en acribie zijn zusters. Uiteraard is zo'n houding niet iets wat je als je begint met werken even aantrekt en na vijven als een werkkiel weer uit kunt doen.

Bent u thuis ook zo secuur? Of als u bij vrienden uitgenodigd bent of in restaurants en winkels – zien uw ogen dan dingen die anderen niet zien? Ik kan niet anders. Een musicus kan zijn geoefende oor toch ook niet simpelweg uitzetten als hij de concertzaal verlaat.

Vinden ze u een perfectionist? Ik denk het wel, ja.

Hoe beslist u of iets klaar is? Het moet perfect zijn, voldoen aan mijn eisen, de bulthaup kwaliteitscriteria – en de criteria van de klanten.

Wat is het verschil tussen perfectie en schoonheid? Perfectie is het streven naar volmaaktheid. Iets is perfect als het niet beter kán, als je er het maximale uit gehaald hebt. Daarentegen ligt schoonheid in het oog van de beschouwer. Iedereen ervaart schoonheid weer anders. Voor de een is iets pas mooi als het door natuurlijkheid of door een gebrek doorbroken wordt. Bedenk alleen maar eens hoe bijvoorbeeld de Japanners schoonheid omschrijven: schoonheid is niet het maximale, het is het optimale – en dat is voor iedereen weer anders.

Vroeger signeerden ambachtslieden hun werkstukken op onzichtbare plaatsen, doet u dat ook? Ja, wij signeren als het ware elk houten front met een nummer, zodat we de oorspronkelijke gegroeide fineertekening in stand kunnen houden.

Dat is natuurlijk allemaal heel ambitieus, bewerkelijk en af en toe lastig. Maar zoals Henry Royce, medeoprichter van de gelijknamige vermaarde limousine, al zei: 'Kleinigheden bepalen de perfectie, maar perfectie is iets totaal anders dan een kleinigheid'. Met andere woorden: wie iets buitengewoon goeds wil maken, moet zich buitengewoon inspannen.

Voor bulthaup CEO Marc O. Eckert is het echter een uitgemaakte zaak dat die ambachtelijke ambitie uiteindelijk de doorslag geeft. 'Het zijn mensen die dankzij hun bijzondere benadering van het materiaal voor een bijzondere materiaaldiepte zorgen. En dat is iets wat onze klanten met alle vijf zintuigen voelen.'

Als je die gedachte doorzet, dan zijn een sideboard, een tafel, een werkblad en een keukenmeubel uiteindelijk niets anders dan buitengewoon esthetische resonantieborden tussen makers en gebruikers. Een verbindend element tussen geestverwanten, die elkaar nooit ontmoeten maar niettemin enorm veel gemeen hebben. Aan de ene kant heb je de handwerkers als Benedikt Heimerl, die dag aan dag met hun fingerspitzengefühl, hun passie voor details en hun scherpe oog buitengewone meubels maken. En aan de andere kant staan de kopers en gebruikers van die objecten, die authenticiteit zoeken en kwaliteit weten te waarderen. De keuken is het membraan waardoor die twee partijen met elkaar communiceren: geluidloos, stil, maar al vele jaren tevreden.

*Tekst: Daniel Wartusch
Foto's: Heji Shin*

Vorige pagina's:

In het team worden van elke afzonderlijke keuken de toplagen door één en dezelfde medewerker bewerkt. Zo is het zeker dat ze overeenstemmen. Hoe de hoeken aan de randen aangebracht worden, is tot op zekere hoogte individueel; elke medewerker zet zijn eigen persoonlijke stempel. Geschoolde ogen zien dat.

Rechter pagina:

De finetuning gebeurt altijd met de hand. Vingers onderscheiden meer dan de ogen. – Als de rand klaar is lijkt hij uit één stuk te zijn gemaakt.





Brood voor de wereldhoofdstad Hoe Dean & DeLuca, de wereldberoemde delicatessenzaak, het middelpunt van New Yorks nieuwe broodplezier werd

Je kunt altijd precies zien waar de baas zich bevindt. Als hij in zijn kantoor zit, is de afdruk van zijn schoenzolen, maat 44, markant profiel, duidelijk te zien in wit op de zwarte voetmat. Een paar bezoekers later – de chef de cuisine uit Singapore, de assistente met de facturen – en van het meelprofiel is alleen nog een stofsluier over.

Overall en nergens meel, dat hoort bij het ambacht van Stéphane Amar, de chefbakker van de New Yorkse levensmiddelenwinkel Dean & DeLuca, sinds 1988 de spil van de gourmetscene op de hoek van Broadway en Prince Street in het hartje van de trendy wijk SoHo. Ze verkopen er brood te kust en te keur. Eerst heb je de eigen soorten, een krokant zuurde-sembrood met D&DL-logo van meel, heerlijk gekruide fougasse met olijven, amandelen en rozemarijn, een herfsttulband met gedroogde rode bessen, volkoren-ciabatta met basilicum en rode uien, pain de mie – perfect voor paté – en kastanjebrood. Daarnaast zijn er natuurlijk de bagels, de Poolse bialys, een serie etnische broodproducten die emigranten van over de hele wereld sinds de negentiende eeuw mee naar Ellis Island brachten, en de beste creaties uit de scene van de ambachtelijke bakkerijen die zich in New York gevormd

heeft: daaronder vallen Amy's Bread, sinds de oprichting in 1992 herhaaldelijk voor prijzen genomineerd, Sullivan's Street Bakery in Hell's Kitchen, Orwasher's in de Upper East Side, Zachary Golpers Bien Cuit en de Scratch-bread Bakery, de laatste twee in Brooklyn.

De man die momenteel over het assortiment gaat en het gilde van zes huisbakkers bij Dean & DeLuca leidt – waaronder één die zich uitsluitend met de croissants bezighoudt – is zelf immigrant. Stéphane Amar kwam, nadat hij een jaar lang gespaard had, voor de kunst op zijn dertigste uit Marseille naar New York: hij wilde de originele versies van zijn lievelingsschilderijen bekijken. Hij stamt af van Sefardische Joden uit Noord-Afrika ('Geen twee generaties van mijn familie hebben ooit op hetzelfde continent gewoond') en werd in Marseille geboren, studeerde eerst schilderkunst en switchte een paar jaar later naar de École Culinaire. Schilderen en koken, zegt hij, hebben één basisvoorwaarde gemeen: liefde voor het onderwerp.

Maar in New York leerde Amar eerst de spelregels, werkte in vijftien verschillende restaurants en tussendoor plantte hij ook nog bomen op de exclusieve dakterrassen van

Linker pagina:
Stéphane Amar, chefbakker bij Dean & DeLuca, heeft eerst in Marseille kunst gestudeerd, erna kookkunst. Hij kwam naar New York om zijn lievelingsschilderijen in het museum te zien – en werd bakker.



Linker pagina:
's Zondagsmorgens in de bakkerij in het galeriedistrict Chelsea: Stéphane Amar bakt met zes collega's voor de New Yorkse klanten, waarvan de meesten rond deze tijd nog slapen. Nieuw zijn seizoensbroden met bessen en noten, tot de all time favorites behoren de baguettes en het zuurdesembrood van het huis, met logo.

Volgende dubbele pagina: Stéphane Amar verstuipt meel, voordat het deeg wordt gekneet. Voor hem moet brood simpel zijn. Het heeft iets ritueels, iets symbolisch. Je breekt het samen met anderen, om verbondenheid uit te drukken. Zo gezien wordt een handbeweging als deze haast een zegen.



Manhattan. De Californische sterrenkok Thomas Keller haalde hem naar zijn New Yorkse restaurant Per Se. Voor de broodjes, kleine kunstwerkjes, subtiel afgestemd op elke afzonderlijke gang, zuurdesem met chocolade en kersen, pompoenhapjes en gebak vol zongedroogde tomaten.

Maar er kwam een moment dat Amar meer wilde dan kleine broodjes bakken. Brood, zegt hij, moet eigenlijk simpel zijn, oorspronkelijk, en voor hem paste dat niet meer in de schone schijn van de haute cuisine. Hij verhuisde naar Amy's Bread en deed vervolgens ervaring op bij Bien Cuit in Brooklyn, dat dit jaar voor de prestigieuze James Beard-Award genomineerd is, de 'Oscar van de gastronomie'. 'Mijn leven is als lego, de ene steen op de andere.' Het thema liet hem niet meer los. Brood, zegt Stéphane Amar, lijkt op de vredespijp van de indianen. Het scheidt verbondenheid. Je breekt het met anderen, in naam van de verbroedering.

Vier jaar geleden haalde hij de voormalige Per Se-bakker Louis Volle naar Dean & DeLuca. Blij dat hij het nachtwerk van het broodbakkersvak achter zich kon laten (dat wordt nu gedaan door een lid van zijn team), mag Amar

zijn espresso – 'absolument', erzonder kan hij niet – om zes uur 's morgens thuis drinken uit een kopje dat in Frankrijk met de hand gebakken werd. 'Als je dat in je hand houdt, heb je het gevoel iets te drinken dat direct uit de grond komt. Alsof je een directe band hebt met onze planeet.' Daarbij bedenkt hij de vormen van de broden die hij die dag wil bakken. Zulke details zijn belangrijk voor iemand die zich slechts aarzelend – en uit naam van de liefde – duurzaam naar Manhattan liet verkassen.

Thuis voelt Amar zich ook, als hij op de fiets van de First Avenue tot vlakbij de Hudson helemaal in het westen van Manhattan fietst, waar de commissary van Dean & DeLuca – de keuken en de amper 25 vierkante meter tellende bakkerij – tussen louter modebedrijven de zesde verdieping van een van de weinige overgebleven warehouse buildings aan het noordelijk eind van Chelsea inneemt. 'Op de fiets zie je de stad met andere ogen', zegt Amar. Fietsen is in Manhattan niet veel gevaarlijker dan elders. 'Je moet alleen niet vergeten dat je geen auto bent.' Om Lou, Amars 13-jarige dochter, zich hier ook thuis te laten voelen, wordt er 's zondags

samen gebakken. Amar surft op internet en zoekt het liefst recepten die hij bij de productie in het groot niet kan klaarmaken, plat brood uit Noorwegen, de Emiraten, Mongolië, 'liefst zo ver mogelijk van het eigen universum!'

Zijn wereld van het brood breidt zich voortdurend uit. Andrew Coe uit Brooklyn, die voor de website Serious Eats het broodgebruik van de New Yorker belicht en vermoedelijk de enige brood-afdelingschef ter wereld is, schreef toen Amar bij Dean & DeLuca begon: 'Als je wilt weten hoe het New Yorkse broodlandschap erbij staat, dan is de broodcounter in de hoofdvestiging van Dean & DeLuca een goed vertrekpunt. Je hebt er een enorme keus aan ingewikkeld en aards, aan sensationeel en traditioneel!'

Dat was precies de mix die Giorgio DeLuca, een ex-leraar, samen met zijn vriend en partner Joel Dean in 1977 op het oog had. Hij wilde de liefde van de New Yorker voor delicatessen opwekken, die verder gaan dan de Joodse horizon van Challah, Lox en Latkes. Hij vertelt hoe hij jarenlang op jacht was naar organische olijfolie: 'Wat nu vanzelfsprekend is, was destijds verdomd moeilijk te vinden.'





Linker pagina:
 Bij Dean Et DeLuca in SoHo vinden de klanten naast het brood van het huis ook hun lievelingsbrood uit de nieuwe ambachtelijke bakkerijen van New York. Fougasse met olijven, volkoren-ciabatta, pain de mie, kastanjebrood. En natuurlijk brioche en bagels.

Rechts:
 Sinds 1988 het adres voor iedereen die nieuwsgierig is naar goed eten: Dean Et DeLuca op de hoek van Prince Street en Broadway. Tegenwoordig expandeert de zaak richting Azië en de chefbakker bakt voor klanten die niet met de geur van croissants opgegroeid zijn.



Wij waren de eersten die balsamicoazijn en gedroogde paddestoelen aanboden', zegt de 80-jarige, die intussen – nog steeds dagelijks – aan het buffet van zijn restaurant 'Giorgione' in Tribeca te vinden is.

Dean Et DeLuca stimuleerde blijvend het broodplezier bij de New Yorkers: in de wit betegelde, op een marktplaats lijkende hoge vertrekken van een voormalige kledingfabriek, met een witmarmeren vloer en stellingen van stalen buizen, verzamelde zich het beste wat de stad aan brood te bieden heeft. Een culinaire hotspot met tientallen kaas-soorten van kleine producenten van over de hele wereld en daarbij een gestaag groeiend aanbod aan brood.

Vóór Dean Et DeLuca was overal 'wonderbread' te koop, een elastisch witbrood dat meegeeft als je je duimen erin zet, om vervolgens weer in de oorspronkelijke vorm terug te springen. 'Bijna zoals een marshmallow', vertelt Amar. Er waren wel Russische, Poolse, Joodse, Franse, Portugese en Italiaanse bakkersproducten, maar de makers ervan zaten over alle vijf stadsdelen verspreid, zodat je een zeker doorzettingsvermogen moest hebben om het te krijgen – iets wat maar

weinig Manhattaners konden opbrengen, en toeristen al helemaal niet.

Amar is nu 'Mr. Bread' van Dean Et DeLuca. Sinds de New Yorker Food Institution eigendom is van een belegger wordt er internationaal geëxpandeerd, eerst op het Noord-Amerikaanse continent, vervolgens in Singapore, Thailand en Korea. Amar verwacht nieuwe uitdagingen. Er moeten nieuwe keukens worden ontworpen en beginnende bakkers worden opgeleid die niet met de geur van verse croissantjes zijn opgegroeid.

De man uit Marseille is nog nooit in Azië geweest en verheugt zich vooral op Japan. 'Daar doen ze alles wat ze doen met overgave.' Zoals hijzelf. 'Il faut cuisinier avec son coeur. Als je twee eieren met liefde bakt, kan het resultaat verbazingwekkend zijn.' Hij gelooft namelijk heel sterk in slow cooking. Hoe zich dat laat verenigen met de basisregels van een beleggingsfonds? Amar glimlacht dromerig. 'Je hebt het niet van mij.'

Tekst: Doris Chevron
 Foto's: Peden + Munk

Intieme openbaarheid

Over ethische en esthetische aspecten van de eettafel.

Een essay van Daniel Martin Feige

Tot de belangrijkste werken van de Amerikaans-Taiwanese regisseur Ang Lee behoort de nog vóór zijn grote Oscar-successen gemaakte film *Eat Drink Man Woman* (USA/TW 1994, R.: Ang Lee). De film toont de conflicten en de broze harmonie van een Taiwanees gezin, dat uit een verweduwd vader en zijn drie dochters bestaat. De vader is een meester-kok uit Taipeh, die zich zo veel mogelijk uit het restaurant heeft teruggetrokken en nu elke zondag een luxueus maal voor zijn dochters kookt – een ritueel dat de dochters, die alle drie nog bij hun vader wonen, al aan het begin van de film weinig weten te waarderen.

Thema van de film zijn de mogelijkheden en grenzen van het begrip tussen de generaties, de overeenkomsten en verschillen tussen de oosterse en westerse vorm van leven en de familiale nabijheid en afstand in het ritueel van de gezamenlijke maaltijd. Naast de personages en de praktijk van het koken, is een wezenlijker protagonist van de film de plaats van het samen eten: de eettafel, die hier het gemeenschappelijk podium van de familiale tragedies en komedies wordt. Aan verschillende tafels in huiselijke en publieke ruimtes beleven we in deze film op telkens andere wijze de spanningen en mogelijkheden van het onderling begrip: de eettafel als plaats waar mensen samenkomen, intiem en openbaar tegelijk. Ook fungeert de eettafel als lokatie voor sociale onderhandelingsprocessen.

PLAATS VAN SAMENKOMST EN BESLOTEN KRING

In veel gezinnen is het dagelijks ritueel van het samen eten in keuken of eetkamer een

moment om even te ontsnappen aan het jachtige leven in onze westerse geïndustrialiseerde samenleving, waar alles draait om efficiency. Aan tafel komt iedereen even samen, er worden gesprekken gevoerd over alledaagse en ook minder alledaagse dingen. En ook al is het samen eten een ritueel op zich, juist aan tafel is er de ruimte voor het soort uitwisseling waar we in de drukte van alledag niet aan toekomen. Ook conflicten tussen gezinsleden kunnen echt uitgevochten worden; de dynamiek daarvan is door de sociologe Angela Keppler in haar boek 'Tischgespräche' overtuigend uit de doeken gedaan. Maar ook voor de eenling blijkt de eettafel een plek te zijn waar hij even niet alleen maar nuttig bezig hoeft te zijn.

De hectiek van een samenleving zie je ook in het overheersen van statafels in de publieke ruimte: tafels waaraan je zo snel mogelijk je eten tot je neemt en die nou niet bepaald uitnodigen tot het soort intieme openbaarheid waar de eettafel om bekend staat.

De keuken is absoluut de intiemste en tegelijk de meest paradigmatische plek voor een eettafel, al is die natuurlijk ook te vinden in veel publieke ruimtes, met name restaurants. Daar blijkt dan wat sociaal filosofisch altijd al kenmerkend was voor de eettafel: in een restaurant zien we geen anonieme openbaarheid, maar mensen die elkaar ontmoeten. Die openbaarheid is in dat geval gegeven doordat mensen samen aan een – gereserveerde – tafel plaatsnemen, een plek opeisen. Een dergelijke openbaarheid is in principe flexibel omdat er ook iemand anders aan die tafel zou kunnen gaan zitten; de eettafel is hier dus tegelijkertijd het symbool van een afbakening in het publieke domein.

Natuurlijk zitten mensen soms volkomen ongeïnteresseerd tegenover elkaar en is er van een echte ontmoeting geen sprake. We hebben allemaal wel eens met anderen aan een tafel gezeten terwijl we heel weinig gesprekstof hadden. Maar juist door de confrontatie met een niet-anonieme massa zijn er ook onder zulke omstandigheden altijd weer verrassende momenten, waarop we opeens in een intensief gesprek verwickeld raken met iemand die een totaal ander leven leidt en andere interesses heeft.

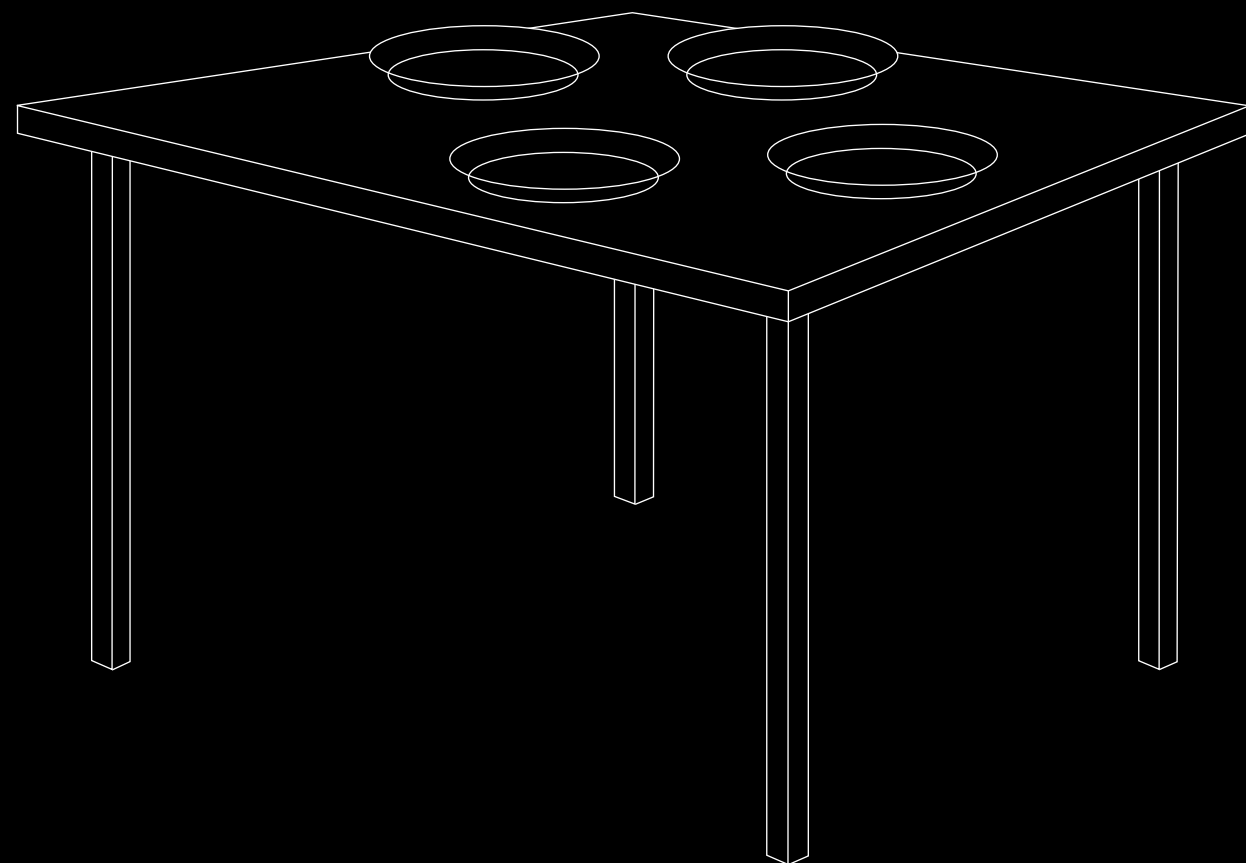
En zelfs als dat niet gebeurt opent een dergelijke situatie mogelijkheden die het met elkaar aan een eettafel zitten altijd al heeft geboden: samen aan tafel zitten schept een soort intieme – en soms heel tijdelijke – open-

baarheid. Het is een manier om die openbaarheid – hoe tijdelijk of kwetsbaar ook – tot stand te brengen of te continueren. De filosoof Martin Heidegger betoogt in zijn verhandeling 'De oorsprong van het kunstwerk' dat de tempel de antieke mens een kijkje op zichzelf biedt en de wereld een gezicht geeft. Iets van een community met een gedeelde wereld ontstaat pas dankzij en met hulp van de tempel en de rituelen daaromheen.

Het gaat natuurlijk veel te ver om de tafel als een ritueel voorwerp te betitelen. Maar juist Heidegger was een filosoof met een specifieke belangstelling voor alledaagse gebruiksvoorwerpen die probeerde te achterhalen welke rol die voorwerpen spelen in wat wij zijn. Nu is de eettafel niet zomaar een alledaags voorwerp. Onder meer omdat de eettafel iets van een intieme openbaarheid tot stand brengt: samen aan tafel zitten houdt ook in dat we ons kunnen onderhouden over wie we willen zijn en wat ons met de ander verbindt – en laat dat nu net datgene zijn wat Heidegger koppelde aan de functie van de tempel in de antieke oudheid. Van Heidegger is in dit verband nog een ander inzicht interessant. Het is een openbaarheid die bepaald en gevormd wordt door de vorm van uitwisseling zelf.

Die relatie met een openbaarheid, waarmee we hier ook altijd bedoelen het samen zijn van meerdere personen, zien we ook terug in onze zegswijzen. Wanneer 'de waarheid eindelijk boven tafel komt', dan wordt de tafel hier metonymisch als een vorm van open communicatie überhaupt gedefinieerd – iets wat voorheen in het verborgene, in dit geval – onder tafel – voor de anderen onzichtbaar was, komt nu aan de oppervlakte.

Als we iemand 'over de tafel trekken', schenden we de ordening die bepaalt dat iedereen aan tafel zijn vaste plek heeft, en dus ook: zijn eigen domein met de bijbehorende rechten en plichten. De 'ronde tafel' wordt gebruikt om aan te geven dat mensen gezamenlijk gaan werken aan een oplossing. Daar zien we dat vormgeving van de tafel en ordening heel dicht bij elkaar liggen: aan een ronde tafel zijn per definitie alle gesprekspartners gelijken van elkaar. Alleen al de vorm van een eettafel kan een symbolische ordening uitdrukken: wie aan een rechthoekige tafel aan het hoofdeinde zit, zit per definitie al op een prominente plaats. De tafel is net als 'het hele systeem der dingen' (Jean Baudrillard), waar hij deel van uitmaakt, in hoge mate symbolisch bepaald.



OPENBAARHEID EN ESTHETIEK

Maar niet alleen uit symbolisch perspectief is relevant hoe een tafel gevormd is, waar en hoe hij staat. Eettafels zijn immers nooit alleen maar functionele, maar altijd ook esthetische voorwerpen. Als zodanig vormen ze een esthetische achtergrond en horizon voor de praktijk van het eten, dat zelf natuurlijk ook altijd een esthetische aangelegenheid is. De esthetische karakteristieken van eettafels beperken zich evenwel niet alleen daarin, dat deze tafels ook in ongebruikte toestand hun stempel drukken op de ruimte waarin ze staan opgesteld of uitstekend of juist helemaal niet harmoniëren met de andere meubelstukken. Hun esthetische karakteristieken hebben niets te maken met ornamenten of de schoonheid van een geïsoleerde partij tafels. Ook een onopgesmukte, uit hoogwaardig materiaal vervaardigde tafel heeft zijn geheel eigen esthetiek: die dankt zijn schoonheid aan duidelijkheid en het passen in een ruimte, wat op zichzelf al weer een esthetisch moment is. De materialen van tafels, of ze nu van hout, kunststof, glas of metaal zijn gemaakt, zijn hier nooit zomaar uitwisselbaar en worden door velerlei symbolische functies bepaald. De Amerikaanse filosoof Nelson Goodman heeft in zijn boek 'Languages of Art' verschillende symboolfuncties van esthetische voorwerpen beschreven. Hij hecht daarbij veel belang aan een symboolfunctie die hij 'exemplificatie' noemt: het feit dat een voorwerp ons zijn eigenschappen toont. Voorwerpen zijn niet alleen symbolisch voor zover ze iets representeren. Ze zijn ook symbolisch doordat ze iets van zichzelf tonen. Ook zijn de materialen van eettafels niet onderling verwisselbaar; de oppervlaktes en hun bewerkingen – juist als ze niet louter industrieel vervaardigd zijn maar door individuele behandeling van het materiaal de finishing touch krijgen – zijn niet willekeurig, de vorm van een tafel is niet irrelevant. Het organische, levende karakter van hout, dat op metaforische wijze lijkt te ademen, is iets anders dan de koele pregnantie van een stenen tafel en de markante elegantie van een tafel van glas. En als die materialen in een tafel gecombineerd worden, is de tafel meer dan een optelsom van die elementen. Juist door de combinatie ontstaat er wederzijdse beïnvloeding en een eigen karakter.

De keuze van de materialen en hun vormen staan bij eettafels als gebruiksvoorwerp uiteraard in dienst van hun functionaliteit. Het was de Amerikaanse architect Louis Sullivan die designgeschiedenis schreef met

het motto form follows function. Die leus gaat er echter ten onrechte van uit dat de functie niet alleen abstract bepaald kan worden, maar dat uit de functie als het ware natuurlijk al de vorm volgt. De bewering dat een eettafel ertoe dient om er samen of alleen aan te eten is weliswaar niet onjuist, maar wel onvolledig omdat zo onder tafel valt waar het bij vormgeving om draait: eettafels worden juist ontworpen en niet gewoon in elkaar gezet omdat de functie die ze vervullen alles te maken heeft met esthetiek: het is een functie die zorgvuldig vormgegeven is, en uitgewerkt. En het maakt heel wat uit aan wat voor tafel we eten. Als het klopt dat vormgeving begint op het moment dat een object een functie moet vervullen, dan moet je ook erkennen dat de functie van een eettafel niet in abstracte termen is te vangen. Het is zaak om over de geschiedenis van de eettafel na te denken in het licht van de levenswijze waar die tafel deel van uitmaakt. Ook is belangrijk om rekening te houden met de manier waarop eettafels door de geschiedenis heen zelf bepalend zijn geweest, ook voor het gemeenschappelijk ritueel van het eten. Anders gezegd: wie nadenkt over de functie van eettafels en hun rol bij het tot stand brengen van een bepaalde vorm van openbaarheid en gemeenschappelijkheid, moet ook erkennen dat die functie in de ontwerpgeschiedenis van die tafels telkens opnieuw en anders vorm heeft gekregen.

Zoals Heideggers antieke tempel een rituele gemeenschap sticht, zo zorgen de tafels waaraan wij eten voor een tijdelijk of blijvend gevoel van gemeenschappelijkheid. Samen aan een eettafel zitten geeft ons de ruimte om het met onszelf en anderen eens te worden over de vraag wat wij zijn. En zoals uit het bovenstaande moge blijken, maakt het een wereld van verschil hoe de tafel waaraan we zitten is vormgegeven.

Tekeningen: Gerwin Schmidt



Een universum van details Shinichiro Ogata over de filosofie achter zijn restaurants en interior designs

Koken, architectuur, verpakkingen – creativiteit speelt overal een rol, en ik heb niet bepaalde tijden zoals 's morgens of 's avonds om nieuwe ideeën te ontwikkelen. Oplossingen komen juist vaak op momenten dat je ze het minst verwacht. Het haptische is erg belangrijk, dus het bevoelen van vormen en textuur van objecten met mijn handen. Op andere momenten zit ik urenlang in mijn kamer en peins ik over het perfecte formaat van een raam waaraan de klanten kunnen gaan zitten en eten en van het uitzicht genieten.

De ruimte die ik voor mijn gasten ontwerp, is voor mij de meest waardevolle omgeving – en daar heb ik ook mijn creatiefste momenten. Ik gebruik vaak maquettes en verander die minstens drie of vier maal, tot ik zeker weet dat ik niet verder moet gaan. Als perfectionist moet ik erop letten dat de schoonheid niet lijdt onder de perfectie. Onbeduidende gebreken, scheurtjes en verschuivingen moet je niet alleen op de koop toe nemen, je moet ze juist aanbrengen. Want juist zo zien wij schoonheid in Japan – als overgang, voorbijgaande seizoenen, opbloeien, verouderen. In restaurant Yakumo Saryo is de zwarte vloer in een van de vertrekken een beetje afgelopen – niet kapot, maar versleten. En dat moet zo blijven. Dat is natuurlijk. De mensen komen en gaan. Waarom zou je dat verbergen? Boven op een ijzersculptuur bewaren we op het ogenblik een verwelkte, stervende hortensia, die het einde van de zomer symboliseert.

Maar als de tijd daar is, zal de pruimenboom voor het venster van het restaurant een van de eerste bomen zijn die in het voorjaar hun volle bloesems onvouwen. Daarom heb ik de vorm van de pruimenbloesem als ons logo gekozen: het symbool van nieuw begin en ontwaking.

De natuur relateert alles. Daar zijn mijn waarden op gebaseerd. Daarom stel ik mezelf de vraag: denk ik louter als menselijk wezen of ook als deel van de natuur over een project na? De natuur komt herhaaldelijk tussenbeide en verhindert dat een project tot stand komt. Maar daar kan ik mee leven. In mijn ervaring is zo iets niet het einde, maar de weg naar een nieuw doel. Heel waarschijnlijk komt er daarna een onvoorziene ommekeer en ontstaat er een ander soort schoonheid, die ik anders niet had opgemerkt. In de loop der jaren ben ik tot het inzicht gekomen dat de dingen zich zelf wel regelen – maar eerst moet je je inzetten en pijn, vertwijfeling en teleurstelling ervaren. Dat is niet te vermijden. Er zijn geen shortcuts. Een voorbeeld: de locaties voor mijn restaurants en winkels heb ik allemaal gevonden door dagenlang door de stad te lopen. En de plaatsen waarvan ik dacht: 'O, dit zou perfect zijn, maar is het betaalbaar en vrij?', die bleken prima. Voor het Yakumo Saryo heb ik op dezelfde dag dat ik die plaats ontdekte, het contract getekend. Het was net tovenarij. En je moet je ook realiseren dat er nooit iets zal gebeuren als je denkt dat je alle tijd van de wereld hebt. Zet jezelf onder tijdsdruk!

Afmeting is geen issue voor me. Of het nou om een gigantisch hotel gaat of een heel klein bordje – de kleinste onderdelen zijn altijd het belangrijkste. Als die mislukken, wordt ook het grote geheel niets. Het spirituele zit in het detail. En als je het in het kleine niet weet te vangen, hoe zouden dan in het groot de gasten van een restaurant ervan onder de indruk moeten raken? Kijk om u heen – in het Yakumo Saryo zult u geen enkel scherp randje kunnen ontdekken. Tafels, ramen, hoeken, kozijnen – ik heb ze allemaal afgerond. En dat is maar één aspect in het universum van details, die bijdragen aan het comfort van de gasten en een aangename sfeer scheppen. De perfecte hoogte van een tafel waarop Japanse gerechten worden gegeten, bedraagt trouwens 65 centimeter, iets lager dan in de westerse wereld. Op die manier heb je meer ruimte onder je elleboog, als je links een schaal rijst en rechts de eetstokjes vasthoudt. Anders zou je je armen hoger moeten houden, wat tamelijk vermoeiend zou zijn.

Linker en volgende dubbele pagina:
Shinichiro Ogata heeft zich tot taak gesteld, Japanse esthetiek voor de volgende generatie te definiëren. Schoonheid, zegt hij, is overgang, zoals die van licht naar schaduw rond de tafels in restaurant Yakumo Saryo.





Linker pagina:
Afmeting is geen issue. Voor Ogata zijn de kleinste onderdelen altijd de belangrijkste. In het theehuis worden meer dan dertig soorten thee geschonken – in een tot in het kleinste detail verzorgd arrangement.

Boven:
De beste ideeën komen vaak als je ze het minst verwacht. Om het perfecte uitzicht te creëren, gaat Shinichiro Ogata urenlang voor een raam zitten.



In onze hectische, hightech wereld weet niet iedereen de innerlijke rust te vinden die nodig is om een plaats als het Saryo op waarde te schatten. Begrijp me niet verkeerd. Ik zou de gasten nooit mijn eigen waarden willen opdringen. Ik probeer alleen maar ze mijn wereld in te lokken. Als ze binnenkomen, om zich heen kijken en zich niet op hun gemak voelen, komen ze niet terug. En dat is oké. In zekere zin zie ik mezelf als iemand die een gemeenschap opbouwt, als bemiddelaar die een kader schept voor geestverwanten. Als u zich in deze omgeving thuis voelt, komt u terug en zult u uw eigen waarden met anderen delen. Om een tafel voor de avondmaaltijd te kunnen reserveren, moet men eerst door een van onze vaste bezoekers geïntroduceerd worden. Of u bezoekt het Saryo alleen voor ontbijt of lunch. Dan hebt u en hebben wij de gelegenheid om elkaar te leren kennen en erachter te komen of we elkaar liggen. Wij zijn een restaurant en het concept 'bediening' wordt bij ons tot in de perfectie gerealiseerd. Maar dat betekent niet dat we bedienden zijn.

Mijn leven is één grote contradictie: aan de ene kant verlang ik naar een perfecte wereld en naar harmonie in alle dingen die

door de door mij gecreëerde ruimtes met elkaar verbonden zijn. Anderzijds betekent het scheppingsproces ook chaos. Creativiteit laat zich niet controleren. Het is als een golf waarop je probeert te rijden. Als je geluk hebt, draagt die je naar nieuwe inzichten. Met dat conflict leef ik elke dag. Ik geniet ervan, maar ik heb nooit het gevoel de perfectie te kunnen bereiken. Onvolmaaktheid is de geschiedenis van mijn leven. Elke dag streef ik naar volmaaktheid, een beetje hier, een beetje daar, en in de loop van die nooit eindigende reis ontstaat creatieve energie.

Mijn werk wordt soms vergeleken met dat van een filmregisseur die het publiek zijn wereld binnenleidt. De cameraman is de kok, de set is het restaurant en het eten de plot. Maar ik bekijk die film altijd vanuit het oogpunt van de toeschouwer en niet vanuit de regisseursstoel. Zo kwam ik bijvoorbeeld op het idee van de bevroren stokjes. Met een mes moet je snijden en met een vork prikken, voor je het eten naar je mond kunt brengen. Stokjes, in het Japans noemen we ze Ohashi, verplaatsen het eten alleen maar. Ze geven aan dat de maaltijd al klaargemaakt is, gesneden, hapklaar. Stokjes zijn een verlengstuk

van de hand. De manier waarop de stokjes uw lippen, mond en tong beroeren, bepaalt hoe het eten smaakt. Dat is wetenschappelijk bewezen. Voor een volledige Japanse maaltijd is normaliter een eenvoudig setje van vier verschillende Ohashi voldoende, die verschillen van vorm, dikte en kleur. Met dunne stokjes kun je geen dikke Udon-noedels optillen, en die gebruik je dus voor malse schijfjes rauwe vis. De steenkoolgrijze stokjes daarentegen zijn steviger en zwaarder en zijn erg geschikt voor vlees. Voor zoetigheid zijn versgesneden groene bamboestokjes geschikt. Hun kleur doet aan iets feestelijks denken, een nieuwjaarsfeest, een bruiloft of een verjaardag. De gast moet het gevoel krijgen dat voor de restauranthehouder bij alles wat hij doet de begrippen 'service' en 'respect' voorop staan: dat hij 's morgens vroeg het bamboebos in gelopen is, het hout heeft gekapt en de stokjes gesneden. Ik voeg er nog iets persoonlijks aan toe: in mijn restaurants gaan de bamboestokjes eerst in de vriezer, vóór ze voor de gast op tafel worden gelegd. Op die manier blijft de frisheid en de kleur van het bos behouden. Daarentegen worden de ronde en wat dikkere stokjes van cederhout



Boven:
In Ogata's Higashiya Ginza worden Japanse zoetigheden bereid en volgens de overgeleverde vormgevingsregels kunstig verpakt.

Rechter pagina:
Vanuit de traditie iets creëren en daarbij denken aan iemand in de verre toekomst – die gedachte leidt Shinichiro Ogata bij zijn shopdesigns en producten.



nat geserveerd, zodat de rijst er niet aan blijft plakken. Maar dat is geen uitvinding van mij, het was al deel van de traditie. Japan beleeft op dit moment moeilijke tijden, zowel in politiek als economisch opzicht. Daarom mogen we niet vergeten dat de geografie van ons land een zegen is. Als eilandbewoners nemen we al sinds mensenheugenis tot ons wat Azië te bieden heeft. Het beste daarvan hebben we bewaard, opgeslagen en zorgvuldig gearchiveerd. Zo heeft Japan zich tot een ware schatkamer van ideeën, wijsheid en cultuur ontwikkeld. Veel van wat zijn oorsprong in China heeft, leeft hier tegenwoordig nog voort terwijl het in China allang uitgestorven is. Ik ga er dus van uit dat we ook deze moeilijke tijden de baas kunnen worden.

Ik had het al over het spirituele dat in het detail zit. Maar je bezighouden met details betekent niet dat je spiritualiteit uit het niets kunt doen ontstaan. Die komt alleen als zij dat wenst. Mijn vertrekken moeten een uitnodiging zijn aan de spiritualiteit. In Japan benader je een tempel over een lang pad van oeroude stenen en via trappen door een tuin. Als je aankomt is er eigenlijk niets, behalve een overweldigend gevoel van spiri-

tualiteit. Dat concept geeft mij richting, het bemoedigt me. Als je je dat realiseert, is het bijna teleurstellend hoe stads ik persoonlijk leef. Maar daar ontkom je niet aan. Ik kan me niet simpelweg in de bergen terugtrekken en me voor het moderne leven afsluiten. Die vrijheid heb ik niet, maar ik kan desondanks midden in Tokio momenten van een introspectief, nauw met de natuur verbonden leven creëren. Ik werk veel elke dag, en lang. Ik put kracht uit het luisteren naar mijn innerlijke stem, het voelen van mijn innerlijke wortels en terug te denken aan waar ik ben opgegroeid, omgeven door natuur, in Nagasaki. Op mijn zoektocht naar antwoorden dwaalt mijn geest regelmatig terug naar mijn kinderjaren. In Japan is het traditie oude plaatsen in je hart te bewaren. Daarom reis ik zo veel mogelijk door het land, om ze levend te houden in mijn geest.

Nog een laatste observatie: alles kan gecreëerd worden. De echte uitdaging is hoe je je creatie, je product kunt verveelvoudigen en verspreiden. Iets unieks fabriceren en daar een miljoen yen voor uitgeven, dat is simpel. Maar hoe maak je duizenden exemplaren en beperkt je de productiekosten tot een mi-

nimum van de oorspronkelijke kosten, zodat het betaalbaar wordt? Als handgemaakte Japanse producten niet meer verkopen, zal een deel van onze traditie uitsterven. Daarom moet ik met mijn werk doorgaan en onze unieke kunstvaardigheid in leven houden – koste wat het kost.

Opgetekend door Roland Hagenberg

Foto's: *Hiroki Watanabe*





De tijd vergeten Het Tawaraya Ryokan in Kioto is een ge- samtkunstwerk van een hoogstaande eenvoud. Een gesprek met de eigenaar uit de twaalfde generatie

Het is 1 uur 's middags als we binnenkomen. Bij de drempel laten we onze schoenen achter en glippen in grijs-beige pantoffeltjes. Binnen ziet de gast zich omgeven door patina en schemering, die het daglicht filteren, dempen en verderop in het huis haast helemaal opslokken. Al gauw verlies je elk besef van tijd.

Drie eeuwen lang heeft de Tawaraya Ryokan hoge en prominente gasten uit alle mogelijke tijdperken onderdak verleend. Ryokans zijn traditionele hotels, ooit gesticht voor reizende kooplieders. De oudste nu nog actieve Ryokan van Japan stamt uit de achtste eeuw. Tawaraya is van alle Ryokans wel de beroemdste.

Toshi Satow is de eerste vrouwelijke eigenares en behoort tot de elfde generatie; ze begon in 1965 en is verantwoordelijk voor de legendarische plaats die het hotel tegenwoordig is. Tawaraya wordt gezien als een hotel waarin je minstens één keer in je leven overnacht moet hebben. Ze houdt vast aan de tradities van Kioto en zorgde voor een meesterlijk interieur, waarin klassieke, grotendeels met de hand gemaakte materialen en objecten met prachtige stukken uit de Europese midcentury staan opgesteld, en ze heeft kordaat en behoedzaam gemoderniseerd.

Tegenwoordig leidt haar zoon de zaak met haar. Morihiro Satow is eind veertig en heeft kunstgeschiedenis gestudeerd aan de Columbia-universiteit in New York. Hij wil de toekomst van het gastronomische cultuurmonument Tawaraya Ryokan veiligstellen, waar Japanse traditie en westerse sfeer elkaar

ontmoeten ten dienste van het hoogste schoonheidsideaal van het zen: de harmonie. En behalve dat moet zijn familie ervan kunnen leven, in een tijd waarin er in de hotelmarkt ingrijpende veranderingen gaande zijn.

Uw hotel bestaat zo'n 300 jaar. Uw generatie, de twaalfde, is de eerste die actief is in de sociale media. Hoe verenig je zo'n machtige traditie met een tijd die steeds sneller voortraast? De leefstijl is erg aan het veranderen en wij willen daarop inspringen, zonder het karakter van het Ryokan te veranderen. Waarschijnlijk is het de taak van mijn generatie om de geest van de zaak te behouden, de traditie te handhaven en heel voorzichtig, stap voor stap, modernisering aan te durven. Neem nu alleen maar eens de omschakeling van de verlichting, van gloeilampen naar led! Natuurlijk bespaar je met led op de stroomkosten, maar de dosering van het licht is lastiger. Dat is een belangrijk issue in een huis waar het licht zo'n grote rol speelt.

Kunt u andere voorbeelden noemen? Gasten uit Europa en de VS zijn bijvoorbeeld niet gewend om zittend op de vloer te eten. Ook in Japan is het vaak alleen nog de oudere generatie die dat doet. Daarom veranderen we het design van de zitplaatsen en tafels en zorgen we voor meer beenruimte. Veel gasten willen bereikbaar zijn en als ze op hun kamer zijn op hun laptop werken. En dus plaatsen we kleine schrijftafels, die niet opvallen. Ondertussen hebben we suites met eigen slaapvertrekken, waarin de bedden permanent ge-

bruikt kunnen worden. Je kunt daar dus ook overdag een dutje doen, iets waar men bij jetlag gewoon veel behoefte aan heeft. De traditie wil dat de futons 's avonds uitgerold en 's morgens weer in de wandkast opgeborgen worden. Vroeger was er geen jetlag.

Is dat een achteruitgang, wat het Japanse karakter betreft? Nee, want ook in Japan veranderen de leefgewoontes met elke generatie. Eettafels, zoals onze rode in Negoro-lak, waaraan het gezin samen zit te eten, zijn er in Japan pas sinds de moderne tijd. Daarvoor at elk gezinlid aan zijn eigen kleine tafeltje.

Waarvoor ruikt het hier zo lekker? Dat zijn de nieuwe tatami's. Het zijn biezen matten gevuld met rijststro en ze worden hier in de buurt door een van de weinige specialisten die zoiets nog kunnen, met de hand gemaakt. De tatami's worden elk jaar in alle kamers vernieuwd, altijd rond de jaarwisseling. In veel nieuwe Japanse huizen heb je zulke vertrekken niet meer.

Niets van de dingen die u vernieuwd hebt maakt een splinternieuwe indruk, en niets van wat hier altijd al geweest is, ziet er versleten uit. Of het nu gaat om de eeuwenoude wandschermen, een antieke grafgift of een Arne Jacobsen-stoel – alles draagt bij aan het gesamtkunstwerk van eenvoudige, zinvolle presentie, naar het esthetische concept van Wabi-sabi, de noblesse van de eenvoud. Het hotel zoals u het nu ziet, draagt het stempel van mijn moeder, het is haar werk.

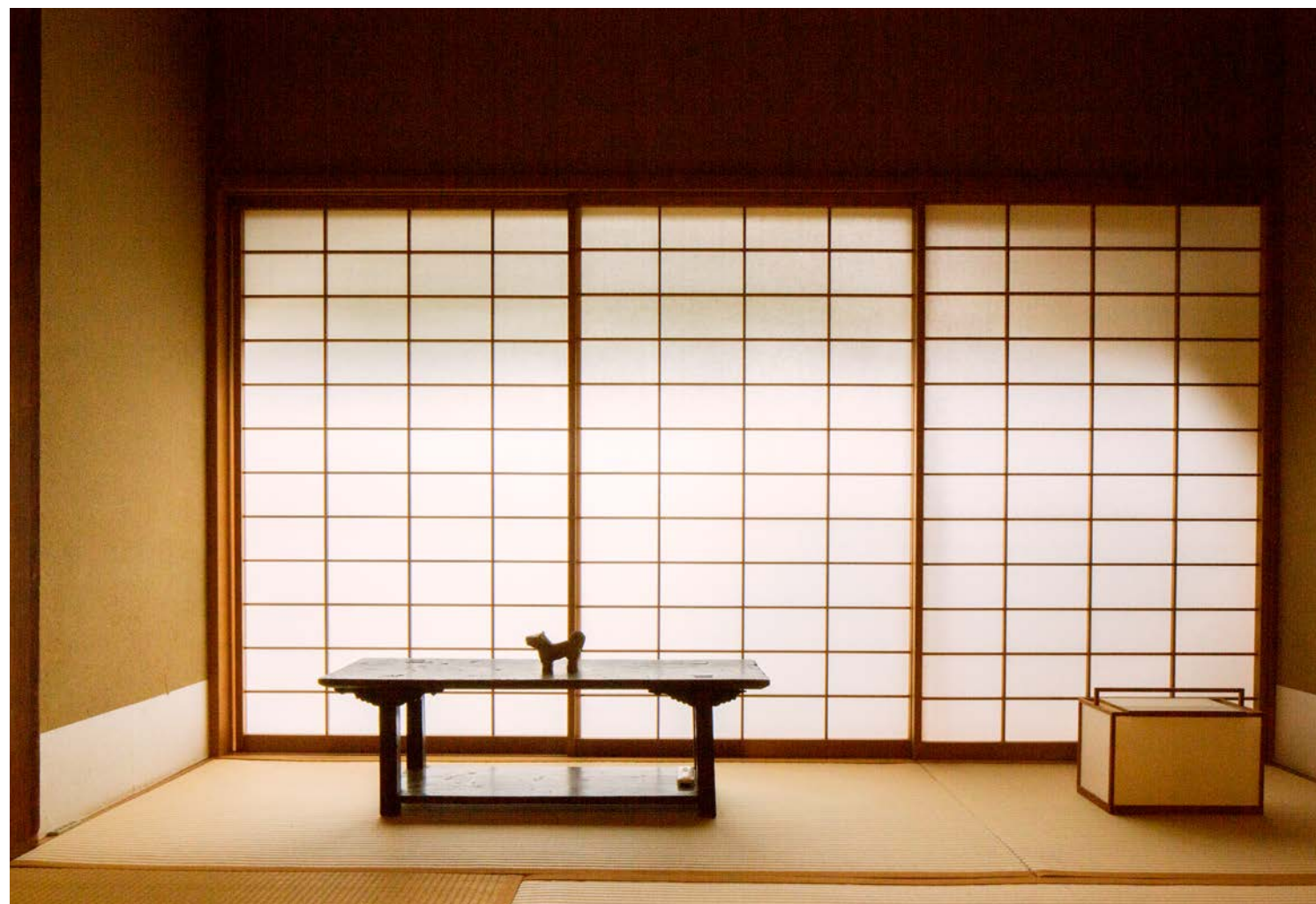
Linker pagina:

In de centraal gelegen binnentuin, die verandert met de seizoenen, worden de gasten ontvangen. In het voorjaar staan hier bloeiende boompjes, rond kerst nemen aan takken hangende gekleurde wattenbolletjes een voorschot op de lente.

Volgende dubbele pagina:

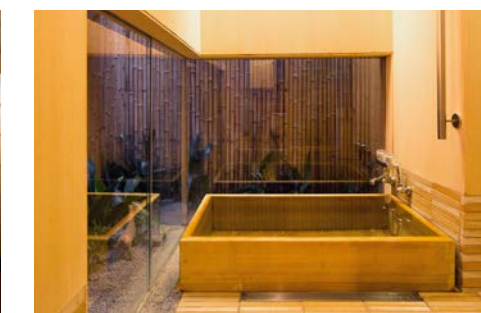
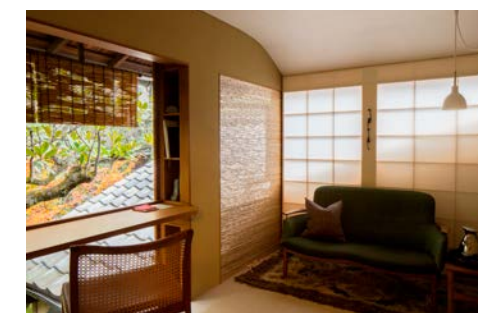
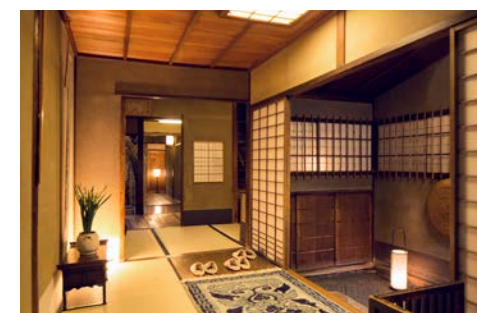
Vanuit elke kamer is er weer een ander uitzicht op een overvloed aan schakeringen in de bemoste tuin, waar tot ver in het najaar kleurige esdoornbladeren te zien zijn.





Linker pagina:
Shoji's, de schermen voor ramen en kasten, zijn met washi-papier beklede houten roosters, die een belangrijk onderdeel vormen in traditionele huizen. Het aantal papierlagen bepaalt de scherpte en intensiteit van de schaduwwerking.

Beneden:
De shoji's zorgen voor een geleiding in de zichttas, zowel op de benedenverdieping als in de nieuwe, Scandinavisch aandoende werkruimte met de Finn Juhl-sofa. Die laatste geeft uitzicht op de houten badkuip in de binnentuin.



Zij heeft de erfenis aanvaard toen haar broer stierf. Moeder heeft de bijzondere gave tijdperken en culturen samen te brengen en ze verzorgt nog steeds de hele inrichting die u hier ziet. Veel van de meubels heeft zij ontworpen, ze spreekt met de papiermakers en kiest alle objecten in de vertrekken uit. Maar ze treedt niet graag in de openbaarheid en ze reist niet graag.

Waar werkt ze op dit moment aan? Ze is op het ogenblik bezig met het veranderen van de door onszelf vormgegeven shoji's, de papieren muren die het daglicht filteren. Ze bestaan uit een houten lijst met een raster van latjes, met washi-papier ervoor. Onze nieuwe shoji's hebben niet meer slechts één papierbaan, maar twee of drie lagen over elkaar. Alleen de onderste baan is met lijm aan elk latje van het raster vastgeplakt, de andere twee alleen aan de randen, dus die zitten los. Daardoor is de schaduw die het raster op het papier werpt, diffuser dan als er maar één laag papier op zou zitten. De contouren van het raster tekenen zich zodoende niet in duidelijke, harde lijnen op het papier af, maar zijn zacht. Dat vinden we veel mooier en warmer.

Jun'ichirō Tanizaki schrijft in zijn boek 'Lof der schaduw' dat schoonheid niet alleen in objecten te zien is maar ook in de afwisseling van licht en donker, in het schaduwspel dat zich tussen de objecten ontvouwt. Hoe belangrijk is voor dit gebouw de wijze waarop het licht in een ruimte valt? Dat is enorm belangrijk. De intensiteit van het licht, maar ook hoe het

licht wordt afgeschermd en waar het wordt doorgelaten. De schakeringen van de schaduw bepalen de werkelijke schoonheid van een kamer. Hier in het Ryokan heeft elke kamer een eigen, uniek uitzicht op de tuin. Maar voor elk raam hangt tot ongeveer ooghoogte een jaloezie van bamboe, zodat het licht niet verblindt en de aandacht naar de tuin geleid wordt, want de donkere kleuren en de compositie van de tuin verfrissen de geest.

Welke betekenis hebben de tokonoma, de nissen waarin beschilderde rollen hangen waar objecten en bloemstukken voor staan opgesteld? Ook bij deze hoekjes met versieringen zijn de details heel belangrijk, er bestaan daarvoor strenge, traditionele regels. Hoe hoog de rolschildering hangt, de harmonie met de proporties van de muur is net zo belangrijk als wat erop afgebeeld is. Als het schilderij hoog hangt, geeft dat een zekere spanning. Hangt het lager, dan lost die spanning zich op; bij de theeceremonie bijvoorbeeld hangt het hoog. Veel rolschilderingen hebben een thematische band met de seizoenen. Daarom worden ze regelmatig omgewisseld. Bij het feest van Boeddha's verlichting in december bijvoorbeeld is er een Boeddha-onderwerp op te zien. De gast zit voor de nis met decoraties, zodat hij er deel van gaat uitmaken.

Een grote attractie zijn de badkamers en de badkuipen gemaakt van het hout van de podocarpus (een soort conifeer). Ze zijn al met water gevuld als de gasten aankomen,

en worden afgedekt om te voorkomen dat ze koud worden. Het hout is robuust en ruikt heerlijk, dat is belangrijk in de badkamer. Als de gast in het hete water zit, gaat zijn blik direct richting tuin. De handdoeken zijn speciaal voor ons geweven, over hun textuur is echt nagedacht. Ze zijn van katoen en gaas, zodat ze zacht aanvoelen op de huid en het vocht goed door het weefsel wordt vastgehouden, zonder dat je het merkt.

We zien hier antieke vazen van Lalique en duidelijk Scandinavische invloeden. Hoe verenigt u Europese accenten met het Japanse erfgoed? In een van de suites hebben we een kleine study ingericht met een tweezitter van Finn Juhl en een lamp van Poul Henningsen. In de gerenoveerde werkkamer van mijn vader, de fotograaf Ernest Satow, nu een recreatieruimte, staan ook Scandinavische meubels. Ze zijn erg op hun plaats in de nieuwere kamers, niet in de traditionele vertrekken. Mijn moeder heeft zelf ook meubels in Scandinavische stijl ontworpen, in 't bijzonder de lage rieten zaisu-stoelen zonder poten bij de eettafels. Ze werden hier in Japan gefabriceerd, maar dat bedrijf bestaat jammer genoeg niet meer. We kunnen ze dus niet vervangen; gelukkig gaan ze niet stuk. Haar eigen woning staat vol Bauhaus: meubels van Marcel Breuer, maar ook de Barcelona Chair van Ludwig Mies van der Rohe. Maar dat zou hier niet passen. In Kioto zijn erg goede antiquairs, die mijn moeder nog altijd de nieuwste heruitgaves en hun mooiste oude stukken ter keuze aanbieden.



Het Ryokan staat vol liefdevol geschikte bloemstukken in antieke vazen – een samen- spel van vergankelijkheid en duurzaamheid. Mijn vrouw schikt die bloemstukken, elke dag. De bloemen groeien in een kleine tuin op het dak, dan heb je altijd verse. De manier van schikken en de betekenis van de bloemstuk- ken sluiten aan bij de seizoenen en bij de fees- ten die in Kioto gevierd worden. In de lichthal waardoor de gasten het hotel binnenkomen, staat in het voorjaar een kersenboom, in de zomer een blauweregen en tegen het einde van het jaar een struik die versierd is met roze wattenbolletjes die eruitzien als heel tengere bloemknopjes. Ze belichamen de hoop op het voorjaar.

Moderne techniek is hier zorgvuldig verborg- en. Hoe zorgt u ervoor dat de technische ontwikkeling en de traditionele esthetiek harmonieus blijven samengaan? Bij de grote flatscreens die de mensen tegenwoordig willen, is dat helemaal niet eenvoudig, één ervan zit bijvoorbeeld in een sideboard dat een bekende schilder met motieven van de drie traditionele grote feesten in Kioto heeft beschilderd. Misschien verdwijnt dat probleem over een paar jaar, omdat iedereen dan op zijn eigen kleine tablet wil kijken. Dan zullen we in plaats daarvan wel een nog veel sneller internet nodig hebben.

Alles lijkt handwerk te zijn. Gebruikt u über- haupt machines? Natuurlijk, stofzuigers bijvoorbeeld. Maar de details worden bij het



schoonmaken met de hand gedaan, alleen dan wordt het perfect.

Hoe traint u uw personeel? Hier in ons hotel werken zo'n 60 mensen, op 18 kamers. Elke gast heeft zijn eigen kamerassistent. De kennis van hoe je dingen moet doen en van de vele details waar je op moet letten, wordt door de ouderen aan de jongeren doorgegeven. Natuurlijk moeten de gasten niet zien hoe de taken uitgevoerd worden. We doen erg ons best om ervoor te zorgen dat niemand er iets van merkt.

Apple-oprichter Steve Jobs heeft hier ge- logeerd. Wat deed hij toen? Hij was hier meer- malen met zijn gezin en bleef steeds een week. Hij was vrijwel steeds aan het werk. Hij zat aan het bureau waar u nu zit, en het Apple Powerbook dat erop staat is de computer waar hij op werkte.

*Interview: Anne Urbauer
Foto's: Yasuyuki Takagi*



*Boven:
Als lid van de twaalfde ge- neratie leidt Morihito Satow het Ryokan, het hotel van zijn familie. Bij de professor in de kunstgeschiedenis is de erfenis van het meer dan 300 jaar oude Ryokan in goede handen. – Bloem- schikken is de grote passie van zijn vrouw. – De tuinen zijn ondenkbaar zonder klassieke elementen als fon- teintjes en stenen lampions.*

*Rechter pagina:
Historische tochtschermen herinneren aan oude gebrui- ken en worden alleen bij bepaalde gelegenheden ge- toond. Gewoonlijk zijn ze als kunstwerken opgeslagen.*





De vrouw met gezond verstand De keuken van schrijfster Joan Didion was een oase van nuchterheid in het los- bandige Hollywood van de jaren zestig en zeventig

Er waren misschien maar drie dingen waar schrijfster Joan Didion de afgelopen 81 jaar echt niet zonder kon: schrijven, haar gezin en koken. Tot de dood van haar man John Gregory Dunne in 2003 was het bereiden van de gezamenlijke maaltijden voor haar een dagelijkse bezigheid. Elke middag om 4 uur mixte ze een drankje voor zichzelf, ging aan haar keukentafel zitten en las de bladzijden die ze die dag had geschreven. Daarna ging ze de warme maaltijd bereiden.

Koken maakte haar bijna gelukkig. Op een foto uit de jaren zeventig zien we haar met een – uiterst zeldzame – glimlach op het gezicht. Ze staat in haar keuken, omringd door Le Creuset-pannen, en straalt iets uit dat lijkt op voldoening.

Dat is niet de associatie die men gewoonlijk bij de schrijfster Joan Didion heeft. Men beschreef haar als een angstige, door migraine geplaagde en op ruzie beluste vrouw, zoals ze als stijlicoon door fotograaf Julian Wasser in 1968 met haar gele Corvette Stingray als belangrijkste en meest autonome schrijfster van de moderne Amerikaanse literatuur werd geportretteerd.

De boeken van de vrouw uit Sacramento geven een beeld van het Amerika van de afgelopen veertig jaar met een scherpe, niet-ideologische blik.

In 'Slouching towards Bethlehem' schreef Didion over de grote politieke veranderingen van de jaren zestig, in 'Play it as it lays' over de emotionele dood van een vrouw in Hollywood, terwijl ze in 'The year of magical thinking' en 'Blue Nights' vertelt hoe het is om je man en kort daarop je kind te verliezen. Didions stijl is uniek. Kort aangebonden, koud maar vol spanning, vol onderdrukte energie.

Zoals Joan Didion haar boeken schreef, schreef ze ook haar kookrecepten, die naar aanleiding van een over haar gemaakte documentaire in handschrift op het crowdfunding-platform 'Kickstarter' te vinden waren. Ze is in staat een risottorecept tot veertig woorden te comprimeren en de bondige aanwijzingen voor haar zeer persoonlijke peterseliesalade de toon van een gedicht mee te geven. Amerikaanse media proberen sindsdien Didion ook in haar recepten te 'lezen'.

Terwijl de New Yorkse gourmet-website 'Grub Street' zich afvroeg of Didions crème-caramelrecept net zo 'charming' was als Didion zelf, had de schrijfster van internetplatform 'Buzzfeed' weinig charmants kunnen ontdekken. Didions charme was volgens haar koud, bijna onvriendelijk en zeker niet beminnelijk. Je zult moeilijk een andere schrijfster vinden die met een onschuldig dessertrecept discussies over haar karakter losmaakt.

Het duidt erop dat Didion het koken net zo ernstig nam als het schrijven van boeken. Ze stond zichzelf geen fouten toe, bij het bakken noch bij het vermelden van de benodigde specerijen. 'Ze was een fantastische kok en ze kookte elke dag. Ze bereidde Beef Wellington voor een groot diner met 35 gasten en en passant bijvoorbeeld ook nog een salade voor degenen die geen vlees lustten', herinnert zich Eve Babitz, Hollywood-partygirl, muze en kenner van de society in het Californië van de jaren zestig. In haar milieu was ze volgens haar vriendin Joan 'de enige met gezond verstand'. Terwijl de andere dinergasten, zoals dat gebruikelijk was in de sixties, vroeg of laat in bedwelmd toestand op de vloer kwamen te liggen, kookte de vrouw des huizes gewoon verder. Zonder drugs en voor half Hollywood.

Wie destijds bij haar en haar man, de schrijver John Gregory Dunne, te gast was, behoorde tot de inner circle van de wereld van het entertainment. De twee schrijvers woonden eerst in Malibu, later in het meer burgerlijke Brentwood. Ze schreven draai-boeken en golden jarenlang als het 'it couple' van Hollywood, oftewel – zoals hun collega Josh Greenfield in zijn Didion-biografie (2015) het uitdrukt – als 'celebrity fucker': een niet erg aardige beschrijving van mensen met een grote belangstelling voor sterren.

Wie de huizen van het echtpaar binnenkwam, kwam terecht in een universum van Franse linnen tafelkleden, oud porselein, gebloemde sitsen sofa's en glazen olifanten, heel geschikt voor een fotoshoot van Vogue en perfect om Joan Didion het gevoel te

Linker pagina:

Joan Didion in haar woonkamer in Los Angeles in de jaren zeventig. De nu 81-jarige geldt als belangrijke stem van het New Journalism en als een van de grootste nog levende schrijfsters van de VS.

Volgende dubbele pagina:

Borsjtj, artisjokken, peterseliesalade: Joan Didion kookte elke avond oorspronkelijke gerechten voor een grillige en niet altijd naar de letter van de wet levende vriendschaar. Je was echt supercool als je aan Didions eettafel werd genood





geven dat ze hier bescherming zou vinden tegen haar eigen innerlijk leven. Hoe labielier de hoofdpersonages van haar romans en essays leken, hoe gezelliger en deftiger de indruk die het huishouden Didion/Dunne maakte. En de uitnodigingen die ze deden waren ook realistische pogingen in hun strijd voor een stevig sociaal netwerk.

Actrice Natalie Wood kwam eten, net als regisseur Tony Richardson en de band 'The Mamas and the Papas', en politici, journalisten, intellectuelen en egomane Hollywoodsterren aten de hele nacht door, iets zeldzaams voor Los Angeles, waar de meeste mensen vroeg onder de wol gaan. Didion had een fijne neus voor wat ze voor wie moest koken. Voor Patty Smith wat lichts – wellicht kippenragout met gele paprika en baguette? Voor Richard Roth, de producent van 'Manhunter' en 'Blue Velvet', liever iets aards, misschien gebakken ham met koolsalade. In het najaar zette Didion het liefst de door schrijfster Nora Ephron zo gewaardeerde borsjtj op tafel. Of gumbo. Of erwtensoep.

Haar dinnerparty's en kooknachten ontleenden hun kracht vooral aan de perfecte werkverdeling. Joan en John beheersten hun

rol uitstekend. Hij was een meester in de conversatie en hield geweldige speeches, Joan stond in de keuken en zat daarnaast meestal zwijgend tussen de Hollywoodsterren; in gedachten verzamelde ze materiaal voor haar boeken. Al die jaren deden Didion en Dunne samen hun best om het begrip 'powerlunch' een nieuwe inhoud te geven en de machtsverhoudingen om te draaien. Door het kiezen van één enkel gerecht waren ze in staat Hollywoods powerplayers te laten zien hoe macht functioneert en hoe die smaakt. Dat gold vooral voor Didions speciale lunch: koude preisoep, antipasti, baguette en witte wijn. De lunches, vertelt Dunne, waren 'zo samengesteld, dat één ding duidelijk moest worden: men bevond zich in ons huis, op ons territorium. Het zou als onbeleefd ervaren worden als een gast onze regels overtrad. We waren dus niet meer bij deze mensen in dienst. We waren hun gastheer en gastvrouw.'

Tekst: Anne Philippi
Foto's:
p. 50: CSU Archives/Everett Collection/picture alliance
p. 52/53: Henry Clarke/Vogue, October 01, 1972;
(c) Conde Nast
p. 54: Julian Wasser
p. 55: John Bryson/Sygma/Corbis

Boven:
De foto's voor Time Magazine die Julian Wasser in 1968 van Joan Dion maakte terwijl ze voor haar Corvette Stingray stond, vestigden haar reputatie als stijlicoon en beïnvloedden tot op de dag van vandaag reclamecampagnes als die van het Franse modehuis Céline.

Rechter pagina:
Het echtpaar Joan Didion en John Gregory was een verbintenis van twee onafhankelijke, ambitieuze vrijdenkers. Samen schreven ze draaiboeken. Na Dunnes dood schreef Didion in 2005 haar tot nu toe beroemdste boek 'Het jaar van magisch denken'.



Informatie verdiepen Biografieën, Impressum

Biografieën

Tim Boreham

woont in Sydney en was daar medeoprichter van The North Journal, een driemaandelijks magazine over de creatieve economie op krantenformaat. Enthousiast bericht hij daarnaast over belangrijke surf-events als de 'Triple Crown' in Oahu, Hawaï. Voor bulthaup culture bezocht hij Simon Woolley, de oprichter van het mineraalwaterbedrijf Antipodes, in Whakatane, Nieuw-Zeeland.

Doris Chevron

woont als schrijfster en filmmaakster in New York en werkt daar bij Condé Nast als correspondent voor Architectural Digest. Toen we haar het adres gaven van de bakkerij van het delicatessenhuis Dean & DeLuca in het New Yorkse stadsdeel Chelsea, was ze zeer verbaasd: eigenlijk, mailde ze, is dat 'een locatie voor galerieën en modeboetieks en reclamebureaus'.

Daniel Martin Feige

doceert als professor in de filosofie en esthetiek met bijzondere aandacht voor design aan de Staatliche Akademie der Bildenden Künste Stuttgart. Na zijn piano-opleiding en een filosofiestudie promoveerde hij in 2009 in Frankfurt am Main. Naast de filosofie van het design houdt hij zich vooral bezig met vraagstukken op het gebied van de filosofische esthetiek en kunsttheorie. Bij Suhrkamp Verlag publiceerde hij in 2014 een boek over de filosofie van de jazz en in 2015 een boek over de esthetiek van computerspelletjes.

Shinichiro Ogata

werd geboren in Nagasaki en woont als designer en ondernemer in Tokio. In 1998 richtte hij zijn firma Simplicity Co., Ltd op. Zijn belangrijkste thema is de moderne herdefiniëring van Japanse esthetiek en Japanse designs op de terreinen architectuur, verpakking, interieur, grafiek en product. Hij werkt voor diverse opdrachtgevers: naast de door hem opgerichte ondernemingen als de Dining Club met theehuis Yakumo Saryo, restaurant Higashi-Yama, het delicatessenmerk Higashiya en de productlijn S[es] is hij verantwoordelijk voor talrijke projecten van opdrachtgevers, zoals het design van de bekroonde papierservieslijn Wasara (2008), de filialen van cosmeticaproduct Aesop in Kioto, Tokio, Yokohama, Osaka en Fukuoka (sinds 2013), de Intermediatheque van de universiteit van Tokio, waar hij een leeropdracht heeft én het hotel Hyatt Andaz Tokyo Toranomon Hills (2014). Onlangs verscheen zijn eerste boek 'Higashiya'. Zijn werk werd meermalen onderscheiden, o.a. met de Chicago Good Design Award en de JCD Design Award.

Peden + Munk

Taylor Peden en Jen Munkvold wonen in New York en Los Angeles en gelden als moderne stijliconen in de product- en foodfotografie. Ze werken voor Apple, Condé Nast Traveler, Crate & Barrel, GQ, Hollywood Reporter, House Beautiful, LA Times Magazine, Martha Stewart Living, Mr Porter, The Ritz-Carlton, Sunday Times Style Magazine, The New York Times Magazine, Travel+Leisure, Wine Spectator, Vogue Nippon. Voor de boeken 'A New Napa Cuisine', 'The Grilling Book', 'Sweet' en 'Comfort Food' leverden zij het visuele materiaal. Voor bulthaup culture legden Peden + Munk in de vroege ochtend de bakkerij van Dean & DeLuca in Manhattan op foto vast.

Anne Philippi

woont als schrijfster in Los Angeles en Berlijn. Ze was reporter voor de Duitse Vanity Fair en Hollywood-correspondente voor GQ. In 2015 verscheen haar romandebuut 'Giraffen'. Op het ogenblik werkt ze aan een nieuw boek en aan een blog-serie. Voor bulthaup culture portretteert ze de schrijfster Joan Didion als oorspronkelijke kok en gastvrouw van de losbandige Hollywood-society van de jaren zestig en zeventig. Sinds ze in Los Angeles woont, zegt Anne Philippi, 'ben ik geobse-deerd door Joan Didion, haar leven en haar schrijfstijl'.

Impressum

Uitgever en copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Beatrix Neulinger (v.i.S.d.P.)
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: Büro Anne Urbauer
Vormgeving: Gerwin Schmidt
Beeldredactie: Studio Andreas Wellnitz
Lithografie en zetwerk:
Benkler Reprotechnik GmbH

Alle rechten voorbehouden.
Nadruk van artikelen is alleen met schriftelijke toestemming van bulthaup en met exacte bronvermelding toegestaan.

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





bulthaup