bulthaup culture
3

Welkom bij bulthaup culture
Ruimte en resonantie

Soms lopen de dingen gesmeerd en gaat alles perfect, zonder dat je zo een-twee-drie kunt aangeven hoe dat kan. Er lijkt dan een bijzonder samenspel te zijn tussen mensen, dingen en de ruimte die hen omgeeft – een onderlinge resonantie, een bijna onmerkbare, allesverbindende vibratie. Nog niet zo lang geleden had ik zelf zo'n resonantie-ervaring in restaurant Inakaya in Roppongi, Tokio. In deze robotayaki werken architectuur, atmosfeer en personeel op zo'n manier samen dat de gasten bijna als vanzelf een unieke, pure presentie in de ruimte ervaren: al snel voelen ze zich volledig deel van de ruimte en voelen zich geheel in hun element. Hun aandacht opent zich voor de wereld en de wereld keert zich naar hen. Ze proberen. Ze celebreren. Iedereen spreekt met iedereen. En ze zitten allemaal op één golflengte.

Maar hoe komen ruimte, mensen en dingen op zo'n haast magische manier bij elkaar? Deze aflevering van bulthaup culture is een speurtocht naar het antwoord op die vraag. We bezoeken naast het Inakaya de H-Farm even buiten Venetië: de eerste venture-kweekkamer van de wereld, die creatieve mogelijkheden als in een ecologisch systeem op natuurlijke wijze tot bloei wil laten komen. We laten ons door topkok Tohru Nakamura uitleggen waar het in de messentraditie om draait. We storten ons in de partywereld van kunstenares Jennifer Rubell, die met haar familie de afgelopen decennia een legendarische gastvrouwentraditie opbouwde. Daarnaast gingen we bij de interactieve culinaire onderneming Bouley at Home in New York op bezoek. En we komen met Waltraud Riemer in Bodenkirchen meer te weten over de haptonomie van de perfecte keukenvormgeving.

Daarbij gaat het steeds om het fenomeen resonantie: betrokkenheid en verbinding. Interactie en uitwisseling. Concentratie en bevrijding.

Want dat vormt het centrale thema van bulthaup: de keuken als leefruimte. De keuken als resonantieruimte, waarin pure presentie ervaren kan worden.

We nodigen u van harte uit tot bulthaup culture.

Marc O. Eckert
CEO, bulthaup

‘Als je twee stemvorken in elkaars fysieke nabijheid brengt en een ervan aanslaat, dan klinkt de andere dankzij het resonantie-effect mee.’

Hartmut Rosa, professor op de leerstoel voor algemene en theoretische sociologie aan de Friedrich-Schiller-Universiteit te Jena.
Meer over het thema resonantie en de vibraties tussen mens en wereld op pagina 36 e.v.

Bewust kijken
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, detail, 2017 — 03

bulthaup ervaren
Voorwoord: Marc O. Eckert –
ruimte en resonantie.
bulthaup culture — 05

Ideeën vruchtbaar maken
Riccardo Donadons
boerderij voor start-ups
en studerenden — 08

Perfectie ontdekken
Hoe Waltraud Riemer met
vingertoppen en gevoel
de toplagen van de bulthaup
keukens onderzoekt — 18

Aroma's doorgronden
In Bouley at Home mogen
gasten meekijken, vragen
stellen en tips mee naar
huis nemen — 24

Resonantie zoeken
Over onze verhouding tot
de wereld en tot onszelf — 36

Bescheidenheid tonen
Voor Tohru Nakamura is
werken met een mes een
weg naar perfectie — 40

Eenvoud vieren
Het Inakaya in Tokio:
volop sfeer, volop rijstwijn — 48

Sculpturen bakken
Jennifer Rubell maakt van
haar passie als gastvrouw een
anarchistische kunst — 56

Informatie verdiepen
Biografieën, colofon — 64

Bewust kijken
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, tafel en bank
en détail, 2017 — 65
Thomas Libiszewski
Oppervlaktencultuur,
Leer en détail, 2018 — 66

De farm

Op een boerenhoeve heeft Riccardo Donadon een soort kweekplaats voor start-ups gecreëerd

Linker pagina:
Riccardo Donadon wordt beschouwd als de internetpionier van Italië. Hij groeide dicht bij het landgoed op dat hij later veranderde in de H-Farm.

Volgende pagina's:
La Serra, de broeikas, is het centrum van de campus: kantine, trefpunt en vergaderplaats van de jonge starters. — In de keuken, achter de glaswand, wordt dagelijks gekookt; de ingrediënten komen uit de tuin van de H-Farm. — De campus wordt komen de herfst uitgebreid. 4000 studenten zullen in de toekomst deze digitale denkfabriek bezoeken.

Riccardo Donadon was nog maar begin dertig, toen hij al had bereikt waar veel mensen van dromen. Hij had een internetbedrijfje opgericht, daar in korte tijd een groot succes van gemaakt en het toen voor een tweecijferig miljoenenbedrag verkocht. Hij had genoeg geld om nooit meer te hoeven werken en toen hij vervolgens in zijn tuin onderdook, leek het er inderdaad op dat hij nu aan een totaal nieuw leven zou gaan beginnen. Op een klein stukje land achter zijn huis, een paar kilometer van Venetië.

'Dat had ik gewoon nodig', zegt hij. 'Ik moest weer tot rust komen.'

Danadon is een bescheiden man, begin vijftig, die niet luid hoeft te praten om ervoor te zorgen dat iedereen luistert. Hij zit in een plantenkas die eigenlijk een kantine is. Treurvijgen, citroenbomen, bananenbomen met daartussen lange, zware houten tafels en een open keuken, waar vers brood, pasta, tomaten, gehaktballetjes en cake verkrijgbaar zijn. Je waant je hier in een van die 'hotte' cafés in New York, Londen, Barcelona of Berlijn waar de digitale bohème samenkomt om geheel in stijl met de moderne tijd zijn werk te doen, en in wezen doen de jongeren die hier eten, praten of achter hun laptops zitten precies hetzelfde. Alleen zien zij, als ze van hun toetsenbord opkijken, geen stad, geen straten of huizen, geen voorbijgangers. Wat ze wél zien: velden, landschap, natuur, de jaargetijden. 'Dus precies wat ik destijds in mijn tuin zag', zegt Donadon.

Op een stuk grond in het achterland van de lagune heeft hij een soort digitaal Hogwarts geschapen, uniek voor Europa en ook voor Italië. Destijds een plek ver van de bewoonde wereld, maar nu in trek bij talenten, investeerders en experts uit de hele wereld. Oorspronkelijk was hier niets te beleven en nu ontstaan er dingen die naar men zegt alleen in de stad, in een centrum kunnen ontstaan: ideeën, creativiteit, nieuwe dingen.

Voordat Donadon zich terugtrok in zijn tuin was hij een internetpionier met honderdzestig medewerkers en een volle agenda. En nu was hij opeens de hele dag alleen, zat op zijn trekker, maaide gras en verzorgde zijn kruiden, groenten en bomen. Hij werkte met zijn handen, niet alleen meer met zijn verstand, en gaandeweg werd het rustiger in zijn hoofd en kwam er weer ruimte voor ideeën. Voor het tuinieren had hij zichzelf een jaar gegeven, maar daarmee was het met zijn internetpionierschap natuurlijk nog niet gedaan.

Op zeker moment vroeg hij zich af waarom er eigenlijk niet zoiets als een kweekplaats voor start-ups (kleine beginnende bedrijfjes) bestond. Een plaats waar jongeren de tijd krijgen om hun ideeën eerst maar eens te ontwikkelen en uit te proberen, van gedachten te wisselen met experts, investeerders te ontmoeten, vóór ze met hun bedrijfjes de markt op gaan. In Italië had je zo'n plaats niet en ook nergens anders. En dus richtte Riccardo Donadon hem zelf op. Hij zocht en vond partners en riep de H-Farm in het leven, met de H van 'human'. Het was de eerste start-upbroedplaats, de eerste venture-kweekkamer ter wereld, en die ontstond nu eens niet in Amerika, in Silicon Valley, maar in het achterland van Venetië – in het vrije veld. Het logo: een tractor.

'Ik wilde een plek waar mensen kunnen dromen', zegt Donadon, 'en daarbij met beide benen op de grond blijven staan'.

Toen hij hier in 2005 aankwam was er alleen een boerderij van het soort dat typerend is voor deze streek. Een hoofdgebouw met meerdere verdiepingen, met onbepleisterde bakstenen muren en een open galerij, daarnaast een schuur, een stal en een ronde silo van golfplaat, en dat alles nogal vervallen. Het oudere echtpaar dat hier woonde werkte allang niet meer op het veld, dat meteen achter het erf begon en zich uitstrekte tot aan de horizon, doorsneden door populierenlanen. In de jaren negentig had deze plek de laatste ronde bereikt als mogelijke lokatie voor Euro-Disney. Het vliegveld van Venetië is niet ver weg en het idee om die oude sprookjesstad in de zee een moderne tegenhanger op het land te geven sprak de Amerikanen erg aan, maar toen gaven ze toch de voorkeur aan Parijs – en kwam Donadon.

‘Pas in mijn tuin begreep ik dat er eeuwige cycli bestaan’, zegt Donadon, ‘en dat je daar volledig vrede mee kunt hebben zonder je erop dood te staren.’

Riccardo Donadon, H-Farm

In de dertien jaren daarna schiep hij met zijn H-Farm een plek die nu tegelijk broeikas, denktank en campus is. Eigenlijk is het een schoolvoorbeeld van digitale ontginning. Inmiddels werden bijna honderd start-ups opgericht. Grote bedrijven en concerns verstrekken hier opdrachten. Internationale ontwikkelaars en business angels ontmoeten elkaar hier op meetings en in summer camps. Er is een eigen Engelstalige school en masteropleiding in robotica, digitaal ondernemerschap en kunstmatige intelligentie. Inmiddels heeft AKQA, een van de wereldwijd leidende bureaus op het gebied van digitale communicatie, hier een filiaal gevestigd en op een steenworp afstand staat Big Rock, een school voor 3D-animatie waarvan de alumni tegenwoordig in alle belangrijke animatiestudio’s te vinden zijn. Van een simpel stuk bouwland heeft Riccardo Donadon een land van verbeelding gemaakt, waar nu ideeën groeien zoals voorheen tarwe en mais.

Hij liet het hoofdgebouw opknappen, maakte kantoren voor de administratie en in de schuur kwam een grote zaal. Op het erf bouwde hij de broeikas waar we hem spreken en die nu als kantine fungeert voor de meer dan vijfhonderd mensen die inmiddels op de H-Farm werkzaam zijn. Rechts en links daarvan staan de kantoren van de starters van nieuwe bedrijven. Elegante, uit één verdieping bestaande langgevelhuizen aan de ene zijde, houten kantoorkubussen aan de andere, en dan nog een ruimte met een brede gevel vol vensters, met de naam van de betreffende start-up erop vermeld. Alles maakt een eenvoudige indruk, helder en zonder overbodige details.

‘De ruimte waarin we werken heeft invloed op onze manier van werken en op de resultaten die we bereiken’, zegt Donadon. ‘Dat is mijn vaste overtuiging.’

In de kantoren vind je een mix van open ruimtes en kleine werkplekken. Jonge mannen met baarden en gedecideerde jonge vrouwen lopen van het ene beeldscherm naar het andere. Grote agenda’s met een bontgekleurd mozaïek aan post-its markeren wanneer de volgende meeting bijeengeroepen moet worden, de eerstvolgende feedback moet worden gegeven, de volgende stap in het productieproces moet worden gezet. Citaten van Steve Jobs herinneren aan het feit dat je maar één leven hebt en er iets van maken moet. De werksfeer doet denken aan een coöperatie waarin de start-ups elkaar inspireren en niet verdringen, want Donadon stelt ze zo samen dat ze altijd zowel snelle als wat langzamer opererende leden bevatten. Wat ze gemeen hebben is de concentratie die ze hier vinden, de stilte die ruimte biedt voor nieuwe ideeën. Als ze door de grote ramen naar buiten kijken zien ze velden, landschap, natuur, de jaargetijden.

Als de starters en studenten met een van de driehonderd fietsen en golfkarretjes tussen de werkplekken pendelen, als ze met een van de twintig shuttlebussen uit hun werkvilla’s in de omgeving naar hier komen of als ze van de kantoorkubussen naar de kantine lopen: ze zien steeds weer dit duidelijke verschil.

‘In Silicon Valley geloven ze dat de mens zijn omgeving vorm moet geven, ’ zegt Donadon, ‘maar ik geloof dat de omgeving ook de mens moet vormen.’

Het is een inzicht waar hij pas later toe gekomen is. Want natuurlijk dacht hij toen hij – begin twintig – voor het modeconcern Benetton een virtueel marktplein opzette en daarmee de eerste onlinezaak van Italië creëerde, aanvankelijk nog dat de nieuwe technologie zou zorgen voor een revolutie in de oude wereld . En dat dacht hij ook nog toen hij een eigen bedrijf stichtte en de Italiaanse bedrijfselite naar hem toe kwam om met zijn hulp een plaats op internet te veroveren. Dat was eind jaren negentig, de tijd van de eerste grote internetboom. Hij zat in zijn kantoor en werkte 24 uur per dag. Als hij honger had bestelde hij een pizza, in een bepaald jaar waren dat er meer dan duizend. Af en toe kwam er een masseur en als het laat werd stond er een stretcher achter zijn bureau. Hij wilde de wereld veranderen, maar de wereld ging volledig langs hem heen.

‘Pas in mijn tuin begreep ik dat er eeuwige cycli bestaan,’ zegt Donadon, ‘en dat je daar volledig vrede mee kunt hebben zonder je er dood op te staren.’ In de beginjaren van de H-Farm was het niet eenvoudig talenten, klanten en investeerders naar hier te halen, want deze streek leek op de digitale landkaart niet alleen ver van de bewoonde wereld, het was gewoon een witte vlek. Maar als iemand eenmaal hier was dan besefte hij al gauw dat dit een plek was waar mens en technologie een ideale combinatie vormen, en dan kwam hij terug. Elk jaar investeerde Donadon twee tot drie miljoen euro in start-ups, die dan vier

Studenten op de campus behalen hun master in digitaal ondernemerschap, robotica en kunstmatige intelligentie. Experimenten met VR-brillen en dromen over de digitale toekomst horen daarbij, net als het wonen tussen oude boerengebouwen en nieuwe campusarchitectuur. — Het idee voor het logo van de farm, een tractor, kreeg Riccardo Donadon tijdens het tuinieren. De H in de naam staat voor 'human'.

Volgende dubbele pagina:
De nieuwe campusarchitectuur midden tussen het groen biedt de jongeren ook ruimte voor ontspanning.

maanden de tijd kregen om in een broeikas te rijpen, met steun van ervaren starters en experts, totdat het idee zover ontwikkeld was dat het aan een groot bedrijf kon worden verkocht. 'Exit' heet dat in de branche. Zo ging dat in Silicon Valley en zo ging het aanvankelijk ook op de H-Farm, totdat dat Donadon niet meer beviel en hij de H-Farm met een eigen school en hogeschool uitbreidde. Hij was intussen vader geworden en vaders denken altijd aan de volgende generatie.

'Mensen opleiden is zoiets als zaaien,' zegt Donadon, 'je plant een nieuw bewustzijn.' Over een paar weken zullen hier op het veld achter de broeikas, op de plaats waar de grond nu nog lichtbruin aan je schoenen plakt, bouwmachines bezig gaan. De markeringen voor Donadons volgende project zijn al gezet. Samen met zijn partners zal hij al met al honderd miljoen euro in een campus investeren waar alle onderwijsvoorzieningen van de H-Farm gebundeld zullen worden – van kleuterschool en lagere school tot en met gymnasium en universiteit. Dan zullen vierduizend kinderen, jongeren, docenten en starters planten zijn van de H-Farm en van zijn filosofie.

De jaargetijden zien passeren. Het opkomen en weer vergaan. En dat de natuur cyclisch van aard is. De verandering van vormen. Het eeuwige van dat alles. De verrukking van een simpele oplossing. Proportionaliteit. Schoonheid.

'Maak simpele dingen. Concentreer je op een concrete toepasbaarheid. Maak effectief gebruik van je hulpbronnen. Daar komt het uiteindelijk op neer', zegt Donadon.

Op de huidige plattegronden en luchtfoto's doet de Farm nog altijd denken aan de boerderij waaruit hij ooit is voortgekomen: de zes nieuwe gebouwencomplexen van glas en beton zouden van boven af bekeken evenzogoed plantenbedden kunnen zijn, met een groot veld in het midden, waaronder zich een bibliotheek bevindt. Ze zijn ontworpen door Richard Rogers, die in Parijs het Centre Pompidou ontwierp en in Londen de Millennium Dome. En die bouwt nu dus hier, op een veld in het achterland van Venetië, dat ooit in een verre uithoek lag en nu in de moderne, digitale tijd is opgestoten. Maar inderdaad: niets overtuigt méér dan een idee waar de tijd rijp voor is.

Tekst: *Marcus Jauer*
Foto's: *Roberta Ridolfi, buitenopnamen: H-Farm*

Leren voelen

Twee derde kijken, één derde voelen: zo keurt Waltraud Riemer de kwaliteit van de bulthaup keukens

Van dichtbij bekeken heeft elk vlak diepte. Voor Waltraud Riemer zijn daarom de oppervlakken van keukens speurzones, voelgebieden, schouwplaatsen. Want het gaat om de miniemste afwijkingen, om lichtbreking die blijkbaar zo bedoeld is en over verrassingen – die vooral vermeden moeten worden.

Elke bulthaup keuken moet de ogen, de handen, de neus, ja de totale ervaring van de kwaliteitskeurster bevallen. Pas dan mag de keuken de deur uit.

Wat is eigenlijk kwaliteit? Vóór de keukens van bulthaup naar Bangkok, Los Angeles, Middlesex (Engeland) of naar de rest van de wereld worden verscheept, beslist Waltraud Riemer in onze fabriek in het Neder-Beierse Aich of een keukenfront ook werkelijk voldoet aan de bulthaup-kwaliteitsnormen en de wensen van de klant. Bij elke keuken opnieuw; bij oppervlakken van lak, echt hout of leer. Een taak die geen computer ter wereld van haar kan overnemen.

Een ochtend in de productiehal waar de toplagen worden bewerkt. Het licht van boven en de afzonderlijke productie-eilanden verspreiden een melkachtige helderheid, die lijkt op het licht van de vroege lente buiten. Een van die eilanden is het centrum van Riemers werkzaamheden.

Meestal ontdekt de kwaliteitskeurster een fout al bij de allereerste aanblik. En gaan haar ogen dan toch nog op zoek, dan tast ze meteen ook de randen en toplagen voorzichtig met haar handen af. Kijken en voelen, die twee zintuigen zijn voor Riemer onontbeerlijk. Daar komt dan haar ervaring nog bij. Ze weet welke kleurafwijkingen bij de verschillende houtsoorten en lakbehandelingen veroorloofd zijn. Wanneer een rand fraai genoeg is en zorgvuldig verlijmd. Waar men nog iets kan bijwerken en welke oppervlakafwijkingen te verwijderen zijn zonder sporen achter te laten. Zoals op het front met matlak, dat ze nu behendig heen en weer beweegt:

'Hier bijvoorbeeld is zo'n sluier te zien.' Ze wijst naar een paar strepen op de rand van het front. 'Die worden met een speciaal lakbehandelingsmiddel verwijderd.' Ze pakt een ander deel van de keukenfronten. 'En hier, dit is een onregelmatigheid in het oppervlak. Afhankelijk van welke laktechnologie de klant kiest, zijn ook de haptische en optische eisen voor elk oppervlak afzonderlijk vastgelegd. We hebben hier de bijbehorende vergelijkingsmonsters, die ik als dat nodig is naast de frontdelen kan leggen. Een onregelmatig oppervlak noemen we hier 'sinaasappelhuid'.

Riemer lacht en loopt naar een rek waarop de afzonderlijke delen van een andere keuken al keurig zijn gerangschikt. Ze neemt een ervan in haar handen en onderzoekt voor- en achterkant:

'Dit detail bijvoorbeeld ziet er op het eerste gezicht uit als een fijn scheurtje, maar het is toegestaan. Vooral omdat dit ruwgezaagd hout is.'

Afhankelijk van de soort en de afwerking vertoont hout fijne of grovere structuren en poriën, die elke keuken iets unieks geven.

Dit hier lijkt een klein streepje. Kan dat van een eerdere stap in het productieproces komen? 'Dat is goed zo, het hoort bij de natuurlijke tekening van het hout, die door de natuur is gemaakt.'

Hoe weet u nu wat een echte fout is en wat karakteristiek is voor het materiaal? 'Ik ken de verschillende houtsoorten. De hoedanigheid van een oppervlak, ook bij de lakvarianten. Een minimale hoeveelheid afwijkingen van de norm tolereren we ook, daarvoor hebben we de bulthaup kwaliteitsnorm: een minuscule, vlakke zwarte stip bijvoorbeeld; maar een "puistje" – dus een verhevenheid – weer niet.

Bij twijfel ga ik op mijn eigen oordeel af: zit zo'n stip op een deel van het keukenfront dat niet direct zichtbaar is, bijvoorbeeld aan de achterkant van een deurtje, dan geef ik dat deel vrij voor verdere afwerking. Maar het mag nooit in het oog springen.'

Linker pagina:
Met zijdelings slaglicht keurt Waltraud Riemer oppervlak en kleur van de keukenfronten. Regelmatig bekijkt ze een onderdeel nogmaals in de openlucht. Voor alle zekerheid.

Volgende dubbele pagina:
Als Waltraud Riemer houten lakoppervlakken aftast, zouden handschoenen alleen maar storend werken.

Hoe gaat u te werk? 'Ik sorteer de keukenfronten op een rek op precies dezelfde manier als ze later in het huis van de klant te zien zullen zijn. Er mag geen enkel deel ontbreken. Bij hout kijk ik dan naar het nervenpatroon: loopt het patroon mooi door, sluiten alle kastdeuren en frontstukken goed op elkaar aan? Of de overgangen: zijn de bovenkasten lichter dan de kasten beneden, dan kan dat aan het groeipatroon van het hout liggen, aan de beitsbehandeling of aan het verlakken, omdat bepaalde houtsoorten door het aanbrengen van lak pas hun uiteindelijke oppervlaktekleur krijgen. En bovendien is geen enkel stuk hout hetzelfde. Soms valt een keukenfront grijzer uit dan op mijn voorbeeldmonsters. Ik ga zo'n geval dan goed na: is het van nature zo? Of is het oppervlak niet correct behandeld?

Hoe belangrijk is daarbij het haptische, de gevoelsfactor? 'Twee derde kijken, één derde voelen, is mijn devies. De oppervlakken inspecteer ik trouwens liever met mijn blote vingers dan met handschoenen, omdat ik dan veel meer voel.'

Ze onderzoekt nu op een controlewand een frontdeel in het van opzij invallende, extreem sterke 'slaglicht'. Daardoor worden ook nog minieme schaduwen zichtbaar. 'Op die manier zie ik "puistjes" en oneffenheden die ik eerder over het hoofd heb gezien of waar ik met mijn vinger overheen ben gegaan zonder ze op te merken.'

Bij de volgende stap simuleren geelachtige en blauwe buizen (een combinatie van warm en koud licht) het daglicht in een keuken met ramen. 'Weet ik het erna nog steeds niet zeker, dan ga ik onder de bovenvensters hier in de hal staan. Pas als me daar niets opvalt, is het stuk voor mij foutloos.'

Hoeveel keukenonderdelen doet u per dag? 'Misschien tweehonderd, tweehonderdvijftig. Maar voor zulke aantallen moet je je vak wel goed verstaan.'

En u kunt dan toch nog op elk detail letten? 'Als ik op een dag acht uur lang alleen witte keukens beoordeel, komt er een moment dat ik helemaal niets meer zie. Dan beginnen de dingen voor mijn ogen "door te lopen" en zie ik stippen die er helemaal niet zijn. Wit verblindt ook heel erg. Dan ga ik halverwege eerst met een donker houtoppervlak bezig. Of iets geheel anders: een leren, of een zacht softtouch-front. Dan kunnen de zintuigen even bijkomen.'

U doet de laatste controle voordat de keukenfronten aan de kast gemonteerd en verstuurd worden. Vindt er in een eerder stadium ook controle plaats? 'Hout wordt al bij het selecteren gecontroleerd; dan worden de fineren bij elkaar gelegd en op de lichttafel op een gesloten voegbeeld onderzocht. Vervolgens worden de fineren op de dragerplaat gelijmd, die worden volgens de specificaties op maat gesneden en van randen voorzien – en na elke stap in het productieproces bekijkt de bewerker alles nog eens nauwkeurig. Pas na de complexe fasen van slijpen en lakken krijg ik de keukenfronten hier. Voldoet dan een onderdeel niet aan de specificaties, dan gaat het terug naar de betreffende bewerkingsfase.'

Ontgaat u wel eens iets?
'Dat gebeurt, maar zelden.'

En zijn er wel eens fronten die u geheel afkeurt of terugstuurt? 'Niet veel vaker dan zes keer per jaar. We behandelen onze keukens tenslotte als rauwe eieren.'

'Wat zijn er toch weinig mensen die wat ze doen volledig doen', zei de Spaanse mystica Theresia van Ávila ooit. Dat het woord ´kwaliteit´ zou afstammen van ´kwaal´, daar lijkt Riemer in ieder geval niet veel van te hebben gemerkt. Het lijkt bijna of ze het volgende werkonderdeel amper af kan wachten, zo snelt ze tussen de controlewanden heen en weer.

´Als kind gedroeg ik me al meer als een jongen. Bij mij moet er beweging in zitten. Daarom is het alleen maar goed dat ik bij mijn werk niet stil hoef te zitten.

Dit beroep is mijn leven; en mijn roeping. Ik heb verantwoordelijkheid en afwisseling, want er zijn steeds weer nieuwe criteria. En ik werk met mensen, coördineer dingen met ze en maak afspraken met ze.'

Hoe word je eigenlijk kwaliteitskeurder?
'In de jaren zeventig was men wanhopig op zoek naar mensen. Ook ik heb toen – terwijl ik eigenlijk winkelierster ben – bij bulthaup gesolliciteerd. Ik werd aangenomen en kreeg deze taak toebedeeld. Al mijn vakkennis heb ik gaandeweg opgedaan.'

Is er een eigenschap die u bijzonder heeft geholpen? 'Gezond verstand. Wie wil er een keuken waarin alleen maar knoestgaten of te veel strepen te zien zijn? Niemand toch. Ik verlaat me ook nooit alleen maar op een plan, ik ga altijd nog eens na of de regels op papier en de aanblik van de keuken voor mij overeenstemmen.

Soms ook stuurt een klant heel bijzondere fineren naar ons op. Of hij wil zelf de oppervlakken bewerken en bestelt een keuken van ruw hout. Daar mag dan geen etiket aan te pas komen! Het volgende probleem is dan dat ik niet weet of hij een lichte of een donkere lak gaat gebruiken. Ik ga er dan van uit dat hij blanke lak gebruikt en inspecteer de keuken met dat idee in het achterhoofd. Je moet dan naar beste kunnen te werk gaan. Een computer kan dat niet voor je doen.'

Zijn u wel eens absurde dingen overkomen?
'Absurde misschien niet. Maar op weg van de fineerafdeling naar hier zijn er wel eens uit een kwastige eik losse knoesten gevallen. En er waren fronten in oranje met een gifgroene kast in het midden. Of heel bontgekleurde. En ook bestelde een Amerikaanse klant eens een keuken die zich over drie vertrekken uitstrekte.'

Neemt u uw werk bij wijze van spreken mee naar huis? Ziet u soms nog wel eens houtnerven voorbijkomen als u 's avonds in bed uw ogen dichtdoet? 'Dat niet.' Ze lacht weer. 'De meubels van mijn vrienden bekijk ik onwillekeurig wel altijd heel nauwgezet. En verder regelt het zich na veertig jaar allemaal vanzelf: keukens die in orde waren vergeet je weer, terwijl ik me de foute heel precies herinner. Ook na vier weken nog. Maar eigenlijk laat ik na werktijd het achtergrondlawaai van de productiehal achter me en geniet op lange wandeltochten van het zachte geruis in de bossen.'

Tekst: *Larissa Beham*
Foto's: *Heji Shin*

Rechter pagina:
Voortdurend sluit Waltraud Riemer dingen kort met de fineer- of 'toplaagmeester'. Ook wanneer ze bij de eindcontrole nog fouten ontdekt, moet de keuken precies op tijd de plaats van bestemming bereiken. — Wie voortdurend zo geconcentreerd moet kijken, heeft mentale pauzes nodig. 'Veel processen verlopen bijna mechanisch', zegt Waltraud Riemer. 'De fouten zie ik sowieso vaak meteen, daar ben ik na veertig jaar heel gevoelig voor geworden.'

Op bezoek bij de chef

Eten moet heerlijk smaken, gezond zijn en in de keuken genuttigd worden, vindt David Bouley

Linker pagina:
Zelfs zijn jasje is al anders dan anders: David Bouley voor zijn nieuwste eetlaboratorium, het Bouley at Home in het Flatiron District in Manhattan.

Het ziet er zo simpel uit, als de chef met een elegante roestvrijstalen tang de kort gesauteerde paddestoelen op een bord plaatst en er een heerlijk geurend tableau van maakt: enoki, eikhaas, oesterzwam en doodstrompet, shiitake en als bekroning nog een goudstelige cantharel. Zijn assistent dompelt ondertussen de staafmixer kort in de kokosnoot-knoflook-bouillon en maakt met het opgeschuimde mengsel het voorgerecht af, dat ze dan een paar seconden later direct over de bar hun gasten toeschuiven.

In Bouley at Home, het nieuwe restaurant van David Bouley, ziet men koken als uitnodiging tot een gesprek over de lievelingsonderwerpen van de eigenaar: eten moet heerlijk smaken, gezond zijn en gezamenlijk aan grote tafels genuttigd worden. Dat laatste komt tot uitdrukking in het meubilair. Drie bars met royale kookplaatsen en voor elk acht barkrukken werden voor het restaurant op Bouley's aanwijzingen op maat gemaakt. Hier kunnen vierentwintig gasten de geheimen van de ultieme mise-en-place op de voet volgen. En aansluitend meteen vragen welke kruiden er zitten in het paddestoelengerecht, waar nu voor hun ogen ook nog gekaramelliseerde tonijnbuik aan wordt toegevoegd: gember, kardemom, kruidnagel, jeneverbes en koriander.

'Voor mij is het essentieel de grote verscheidenheid van de ingrediënten en het kookproces zo interactief mogelijk voor het voetlicht te brengen', zegt David Bouley, die er sinds het midden van de jaren tachtig met restaurants als 'Bouley' voor gezorgd heeft dat New York lange tijd op zo veel Michelinsterren prat kon gaan. En dat het beoogde publiek geniet: een doorsnee van welgestelde mensen, die de toprestaurants bezoeken omdat ze prijs stellen op een combinatie van entertainment en optisch zeer gevarieerde ingrediënten. De man die vanwege zijn 150%-inzet door de critici al eens 'half kok, half heelmeester, half magiër' genoemd is, was in deze stad altijd al in zijn element.

'Interactief' betekent dat hij in zijn nieuwste arbeidsveld zoveel mogelijk afziet van een bepaald type medeplichtigen. Obers? Die zijn hier niet. Per kookplaats leggen steeds twee koks de laatste hand aan de gerechten, die in de keuken in de kelder van het gebouw worden voorbereid. Aan de muren achter de kookplaatsen bevinden zich hele rijen koel- en kruidenlades, stoomovens en wijn- en gereedschapskasten. De sommelier en zijn assistenten zorgen voor de drankjes. Schoon bestek pakt de gast zelf uit een kleine lade die voor elke zitplaats onopvallend in de kookeilanden geïntegreerd is.

Naast grote schermen waarop video's over kooktechnieken en interviews met producenten van de ingrediënten gestreamd worden, hoort voor Bouley bij interactiviteit nu eenmaal de directe communicatie tussen zijn gasten en zijn koks – en dus niet alleen als iemand eens een rondje maakt en vraagt of het wel gesmaakt heeft: hij wil de foody's duidelijk maken dat ze hun lot in eigen hand hebben. 'Ze kunnen kiezen: ze gaan er alleen maar op vooruit als ze eten wat goed voor hen is. En ze moeten kunnen zien dat ze in hun eigen keuken veel meer kunnen realiseren dan ze ooit voor mogelijk hielden.'

Weetgierig en nieuwsgierig heeft de 65-jarige voedingsleer bovenaan in zijn agenda gezet, zonder daarbij ook maar een greintje

Linker pagina:
Kok Leo Alvarez raspt als finishing touch Parmezaanse kaas over een gerecht. — Bamboescheuten worden in de dashi-bouillon met kombu-wier gekookt en dan bij het Colorado-lam opgediend — De ingredienten voor de Forager's Treasure of Wild Mushrooms worden opgeslagen in speciale koellades voor paddestoelen. — Sinds de jaren zeventig verzamelt David Bouley koperen pannen van E. Dehillerin in Parijs. Ze worden allemaal nog gebruikt.

Volgende dubbele pagina:
De Spanjaard Daniel Chavez-Bello is directeur Research en Development in alle Bouley-ondernemingen. Zijn nieuwste gerechten presenteert hij op Instagram: @Dani_chavezbello.

van de zinnelijkheid van zijn creaties op te offeren. Dat is zeker niet zomaar een gril, benadrukt hij, maar een zeer organisch, bij wijze van spreken bio-dynamisch gegroeid proces.

Een logische volgende stap in de ontwikkelingsgang van de man die in de omgeving van het universiteitsstadje Storrs in Connecticut opgroeide, als een van de negen kinderen van ouders van Franse komaf. 'Het is niet zo dat ik op een goede dag wakker werd en gezegd heb dat ik van nu af aan gezond wil koken.'

In tegenstelling tot zo veel Amerikaanse jongeren werd Bouley door zijn moeder verwend met verse ingrediënten – toen hij en een van zijn broers in de schoolbus eindelijk eens junkfood te eten kregen, vertelt de meesterkok nu, werden ze zo misselijk dat ze het nooit weer geprobeerd hebben. Ook de boerderij van zijn grootouders in Rhode Island, immigranten uit Frankrijk, maakte een blijvende indruk op hem. Na een korte studie aan de Sorbonne leerde hij het handwerk bij gerenommeerde chef-koks als Roger Vergé, Paul Bocuse, Joël Robuchon en Fredy Girardet. Zijn eerste eigen restaurant, 'Bouley', begon hij in 1987. Het bleek als een magneet op supermodellen te werken. 'Ze voelden zich veilig bij mij, wat de calorieën betreft', zegt hij nu, waar hij aan toevoegt dat hij – met uitzondering van aardappelpuree – nooit meer met boter of room kookt.

Dat bij Bouley at Home ook heerlijk huisbakken brood met sublieme korst en boter uit Bretagne wordt geserveerd, beschouwt hij als een service aan de klant. De gasten hadden het de afgelopen tien jaar steeds vaker over allergieën en auto-immuunziektes. Extra wensen – niets van dit, niets van dat en al helemaal geen gluten – eisten te veel van de obers als ze de bestelling kwamen opnemen. 'Dat werd echt een probleem.'

Maar niet voor iemand die zijn hele leven culinaire trends gezet heeft. Bouley wordt beschouwd als de restaurateur aan wie de verwende New Yorkers veel te danken hebben, zoals het probeermenu, een kleine smakelijke aardappel met de naam Fingerling en de jakobsschelp, en hij maakte van het ooit verloederde stadsdeel TriBeCa een culinair reisdoel. 'Ik ben me al vroeg beginnen te interesseren voor de chemische processen die bepaalde levensmiddelen in het lichaam opwekken. Sinds dertig jaar experimenteer ik daarmee en nu doen we het systematisch.'

Maar iets wat al jaren door zijn hoofd gonsde, werd pas realiteit nadat hij een showroom van bulthaup bezocht, zo verklapte hij aan de New York Times: 'Ze maken alles op maat, individueel en anatomisch verantwoord, aangepast aan je lengte en de spanwijdte van je armen. Er is daar niets wat je als standaard kunt bestempelen.'

Zijn vlaggenschip 'Bouley' heeft hij na meerdere verhuizingen vorig jaar gesloten. Maar het concept is niet dood. Eind 2019, ook weer in TriBeCa, zal het met maar 30 zitplaatsen op uiterst kleine schaal herrijzen. Tot het zover is wil hij zijn tijd nuttig besteden. Hij schreef zich in voor het vak voedingsleer aan de New York University en is van plan een intensief masterprogramma aan de Harvard Business School te volgen. Onlangs was hij drie weken in Japan, waar de tv-zender NHK een documentaire over hem maakt, en bezocht hij traditionele productieplaatsen voor koji (gefermenteerde rijst), sake, miso, sojasaus en kudzu, een wortel die hij gebruikt voor het

Linker pagina:
Jamon ibérico is, naast organische kip-essence en oregano-olie, een van de ingrediënten van de heldere bouillon 'Immune Booster'.

Rechts:
Leo Alvarez met de Porcini Flan, die met krab of gerookte wilde steur en dashi van zwarte truffels wordt geserveerd.

binden van sauzen en in gedroogde vorm, als chips, als basis voor zijn amuses. Bouley onderhoudt contacten met wetenschappers die zich bezighouden met fermentatie van diverse ingrediënten en de invloed daarvan op het microbioom in de darmen. En bezoekt experts als Paul Stamets, een over de hele wereld geacht mycoloog, die in de staat Washington aan de Amerikaanse westkust de firma 'Fungi Perfecti' runt. 'Paddestoelen', zegt Bouley, 'behoren tot het gezondste wat je kunt eten.'

Ontstekingsprocessen in het lichaam, zo weet hij inmiddels, kun je door goed voedsel aanzienlijk beïnvloeden. Darmbacteriën en haute cuisine – een spagaat? Niet voor Bouley, die zelfs een Director of Research and Development bij Bouley at Home in dienst heeft. Daniel Chavez-Bello heeft onder andere in het legendarische 'elBulli' aan de Costa Brava gekookt. 'De moleculaire keuken vertrouwt te veel op chemische reacties', zegt hij. 'Wij maken dezelfde dingen met natuurlijke ingrediënten. Met zeewier, agaragar, chia en kudzu, want die helpen ons daarbij. Wij gebruiken enzymen en aminozuren ongeveer net als zij, maar dan veel speelser. Het geheim van Bouley's keuken zijn ook de verschillende consistenties waarmee hij experimenteert.'

Maar ook de hoge kwaliteit van de ingrediënten zorgt ervoor dat de probeermenu's steeds opnieuw verrassend uitvallen. New Yorkers hebben daar veel geld voor over: 's avonds kost het Tasting Menu van tien gangen 225 dollar, de bijbehorende wijnproeverij komt je op 125 dollar extra te staan.

Deze prijzen zijn zelfs voor het financiële centrum Manhattan relatief hoog, maar er is een reden voor. Bouley woont met zijn vrouw Nicole niet alleen in de stad maar ook in het noordwesten van Connecticut, waar hij op zijn eigen farm groenten verbouwt, en hij is voortdurend op zoek naar de meest intense smaken. Hij legt heel wat mijlen af om ter plekke te gaan proeven – op zijn Harley Davidson of een van zijn Ducati's, als de tijd en het weer het maar even toelaten.

Voor de vele honderden, vermoedelijk zelfs meer dan duizend leveranciers neemt hij vaak zelf nieuw zaaigoed mee. En de tonijn voor het paddestoelenvoorgerecht koopt Bouley at Home zeker niet – zoals andere restaurants – op de New Yorkse vismarkt, maar vers, in de haven van Cape Cod in Massachusetts: elke keer als er een bijzonder fraai exemplaar wordt gevangen, krijgt hij bericht en koopt de hele vis. Die wordt getrancheerd, in biologisch afbreekbaar plastic verpakt en in een speciale diepvrieskast uit Japan opgeslagen – want lage temperaturen voorkomen dat er ijskristallen ontstaan.

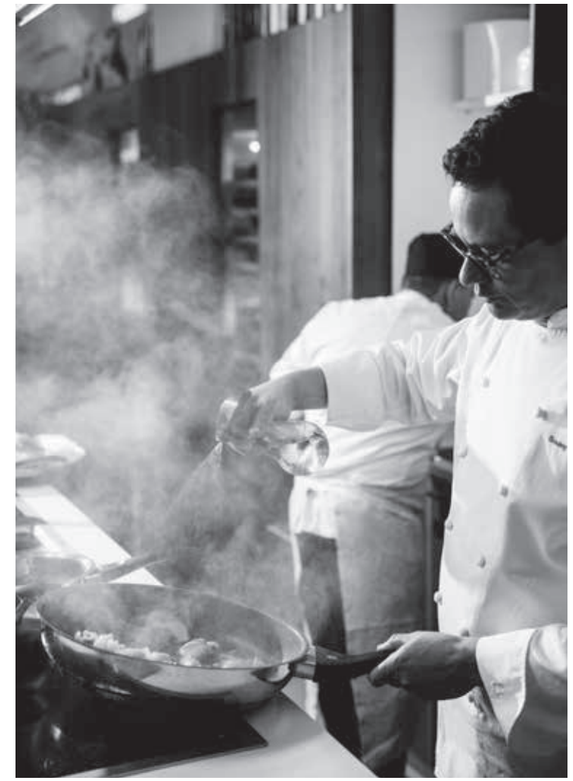
Bouley at Home werd ingericht met elementen van bulthaup. Het is geen commerciële keuken, maar een die men ook thuis zou kunnen inbouwen, met optimaal korte looproutes en barhoogtes op maat. Samen met de aangrenzende 'Bouley TK' (Test Kitchen), waar ook events tot 120 personen kunnen plaatsvinden en waarvan het interieur doet denken aan een simpele burgerhuiskamer, doen de vertrekken het 'at home' in de restaurantnaam alle eer aan.

Maar ondernemerszoon Bouley was nooit tevreden met slechts één etablissement. Hij heeft in New York ook nog de 'Brushstroke', een kaiseki-keuken waar wekelijks wisselende Japanse seizoenslekkernijen worden geserveerd, en 'Bouley Botanical', dat hij een 'Urban Farm Event Space' noemt en waar hij

Links:
De door New Yorkers felgebeerde zitplaatsen aan de drie bars in Bouley at Home.

Rechter pagina:
De tonijnbuik krijgt David Bouley direct uit de haven van Cape Cod. — Daniel Chavez-Bello sauteert de paddestoelen voor de Forager's Treasure met pain d'épices, een zelfgemaakte groentemix. — Ondertussen houdt de chef zich persoonlijk bezig met de finesses. — De oesters komen uit Bretagne.

Volgende dubbele pagina:
Oesters worden met kiwi's en bergamot gecombineerd. — Leo Alvarez dient zijn paddestoelenschotel op. — De koks in de dessertkeuken kijken uit op 21 Street West. — De gasten aan de bar kunnen meekijken als de paddestoelen in de pan worden gesauteerd. En meeruiken! — In het pannetje staat de kokosnoot-knoflookbouillon voor het paddestoelengerecht al klaar.



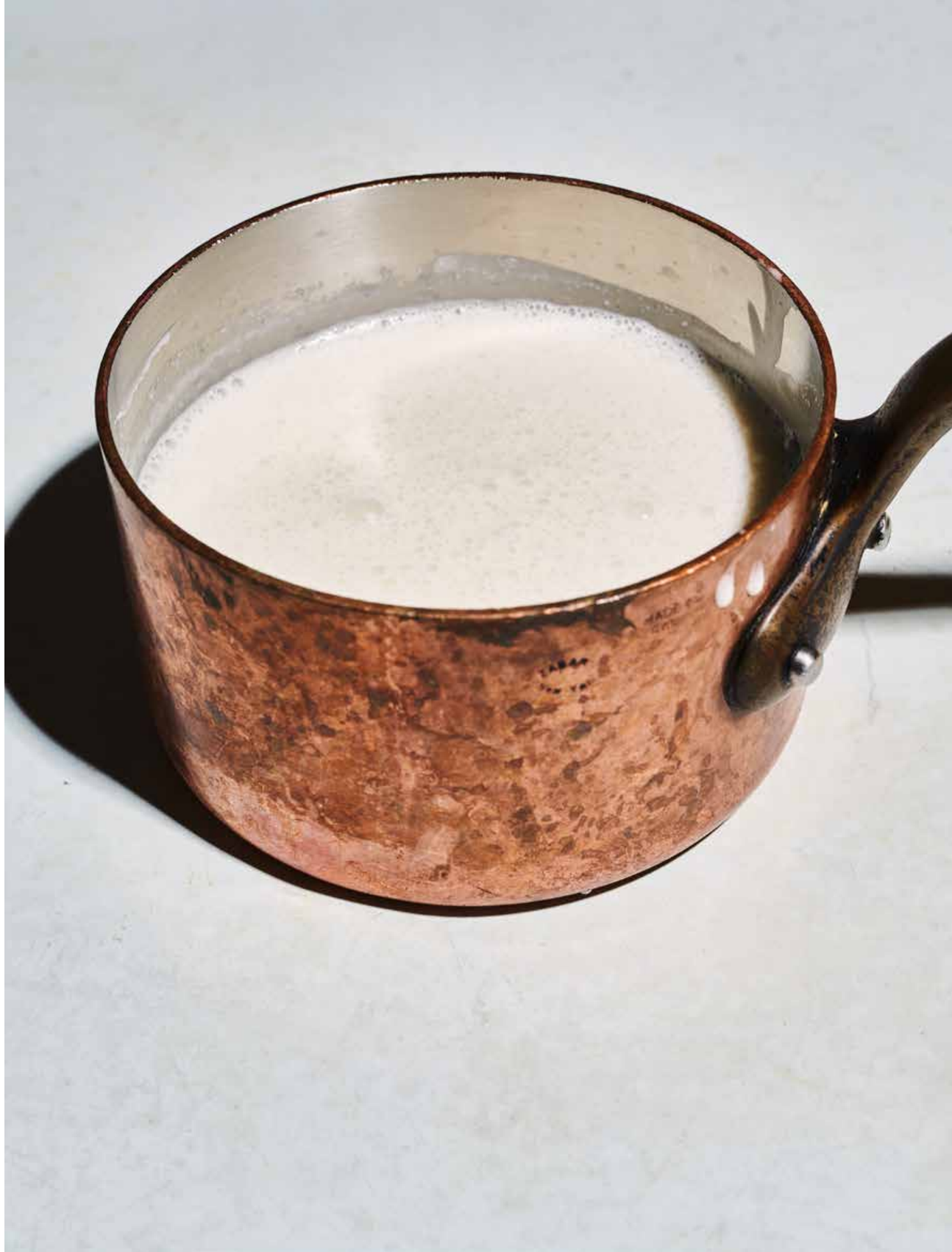
onder andere de lezingencyclus 'The Chef and the Doctor' verzorgt. 'Veel van die dokters hadden zelf gezondheidsproblemen. Ze gebruiken hun voeding om hun gezondheidstoestand te verbeteren. Ze willen voor zover dat mogelijk is de bijwerkingen van geneesmiddelen beperken.'

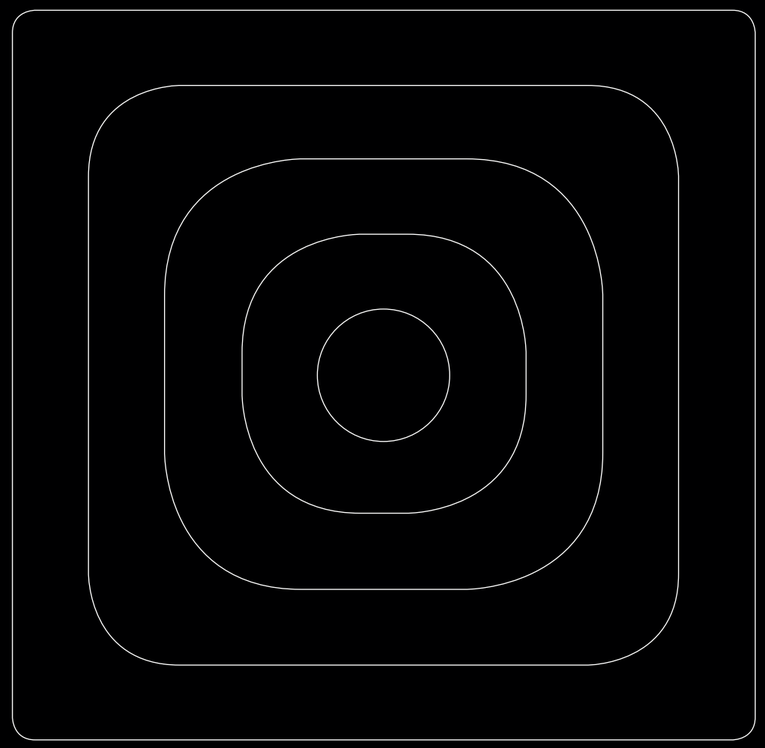
Hij heeft er echter ook groot plezier in om zelf ongewone wisselwerkingen te ontdekken en ze qua smaak te optimaliseren. Bij Bouley at Home staan 'Maine-belon-oesters met kiwi en bergamot' op de kaart. Daar kwam hij op na het lezen van een wetenschappelijk boek. 'In oesters en kiwi's zitten dezelfde achttien mineralen. Samen geven ze meer smaak dan ik me ooit had kunnen voorstellen.' Eerst was hij bang dat zijn klanten hem voor gek zouden verklaren. Maar dat deden ze niet. 'Oesters bevatten zout, vet en proteïne, kiwi's zuur en suiker. Dat klopt met de vijf basisprincipes bij het koken van een perfect gerecht.'

Als David Bouley al eens snackt, dan is het met zelfgemaakte popcorn, liefst met curry of miso. Of pure chocolade, liefst met een zo laag mogelijk suikergehalte natuurlijk. Ruwe cacao bevat veel vitamines, spoorelementen en antioxidanten, vertelt hij enthousiast. Zijn nichtje Sarah Bouley, geschoold meester-chocolatier en een van de weinige vrouwen in het team ('toeval!'), geeft net als de andere koks kookles aan de bar van Bouley at Home. Voor de desserts staan drie chocoladecreaties en petitfours op het menu, waarbij overigens het suikergehalte zo laag mogelijk wordt gehouden.

Bij alle gerechten worden bijpassende wijnen geschonken, niet alleen 's avonds maar ook 's middags. 'Wijn met mate is gezond', zegt de meester. En: 'Het is hier geen kliniek. Ik vier het leven.' Hier horen we de Fransman uit Connecticut.

Tekst: Doris Chevron
Foto's: Peden + Munk





In harmonie met de wereld

Wat is nodig om je open te stellen – en je tegelijk veilig te voelen. Een artikel van Dominic Veken

In de oudheid hadden de Grieken een vreedzame kijk op de kosmos. Voor hen was alles met alles in een hogere harmonie verbonden, en in het allerkleinste en allergrootste, in het zichtbare en onzichtbare golden dezelfde eeuwige wetten. Ze stelden zich daarom voor dat er, als de ontelbare planeten in hun tegengestelde banen klanken zouden voortbrengen, ongelofelijk mooie muziek te horen zou zijn, een universele, bovenaardse muziek – en dat degene die ernaar luisterde een kosmisch gevoel zou krijgen, een gevoel van geborgenheid en één-zijn met de wereld.

Deze kosmische voorstelling van de antieken maakt duidelijk dat de ruimte rondom ons en onze relatie tot die ruimte van enorme invloed is op hoe we ons tot onszelf verhouden. Onze verhouding tot onszelf en die tot de wereld zijn onderling afhankelijk. Maar hoe werkt die verhouding? Hoe kan een ruimte rondom ons iets in ons losmaken en iets anders onderdrukken? Hoe lukt het onze omgeving een bepaalde kant van ons tot klinken te brengen en ons een gevoel van harmonie te bezorgen? Een eerste antwoord: doordat die omgeving een bepaalde stemming teweegbrengt. De stemming van de omgeving spreekt als het ware tot ons, en in haar komt een bepaalde *stem* naar boven, die tot ons spreekt, die ons aanspreekt en ons zodoende iets vertelt wat iets in ons losmaakt. Dat is bij de uitgelaten stemming op een feestje al net zo als bij de overweldigende stemming van een kathedraal. Die stemming heeft een klank, die iets in ons in trilling brengt. We worden erdoor beroerd, gegrepen, gevangen, gestreeld of totaal alleen gelaten. In het beste geval zijn we ergens en voelen ons daar meteen thuis. We merken dat we in die omgeving kunnen zijn wie we zijn (of graag willen zijn). Het geeft ons een levendig gevoel en we komen op heel natuurlijke wijze tot een uitwisseling met de mensen, de voorwerpen, de wereld om ons heen. Eigenlijk is er niets, en toch zijn we juist daar en juist op dat moment gelukkig – geheel terloops, moeiteloos. Het gebeurt, en doet iets met ons. Het voltrekt zich. Simpel. En mooi.

‘Als je twee stemvorken in elkaars fysieke nabijheid brengt en een ervan aanslaat, dan klinkt de andere dankzij het resonantie-effect mee’, zo beschrijft sociologe Hartmut Rosa de mogelijke harmonieverhouding tussen de wereld en onszelf. De resonantiebron brengt een trilling teweeg en het resonantielichaam reageert hierop congeniaal, als een klankkast. Ze zijn op elkaar afgestemd in een gemeenschappelijke stemming. Die stemming moet daarbij worden gezien als een akoestische metafoor voor ons leven, voor wederzijds begrip, voor een gevoel van eigenwaarde, voor geluk. Het gaat hier om het gestemd-zijn, als bij een muziekinstrument. En het gaat om resonantie, die aan de stemming ruimte geeft, haar een zeker bereik geeft en daarbij de tijd een rol toebedeelt. Rosa heeft onlangs een baanbrekend boek gepresenteerd over het thema resonantie, waarin ze onze verhouding tot de wereld en de ziekte waaraan die lijdt met de akoestische metaforiek probeert te ontraadselen. In een tijd waarin wij alle dingen in de eerste plaats proberen te controleren, ze niet meer nemen zoals ze zijn en ze beschouwen als nuttige objecten, hebben we het contact met de wereld verloren. De resonantie blijft steeds vaker achterwege, trilling en stemming zijn verstoord. Oorzaak: we houden de wereld op afstand, zien haar als een stomme opeenhoping van dingen die los van ons staan, als conglomeraat van elementen die ons niets te zeggen hebben. De dingen worden op die manier een soort hulpbronnen, waar we een beroep op doen als ons dat nuttig lijkt. Ze zijn er voor onze status en vooruitgang, als werktuig of gewoon als middel tot een doel. Hoe meer van die hulpbronnen we kunnen bemachtigen, hoe veiliger we onze positie in de wereld en in de samenleving beoordelen. Het probleem zit hem volgens Hartmut Rosa in het gegeven dat er door de objectivering van alles en iedereen niets meer is dat vanuit zichzelf tot ons kan spreken. We zien in alle dingen alleen dat wat we ons ten nutte kunnen maken. Daardoor verliezen we onze natuurlijke, onschuldige betrekking tot de wereld, een onzichtbare verbinding, het mogelijke gevoel van univer-

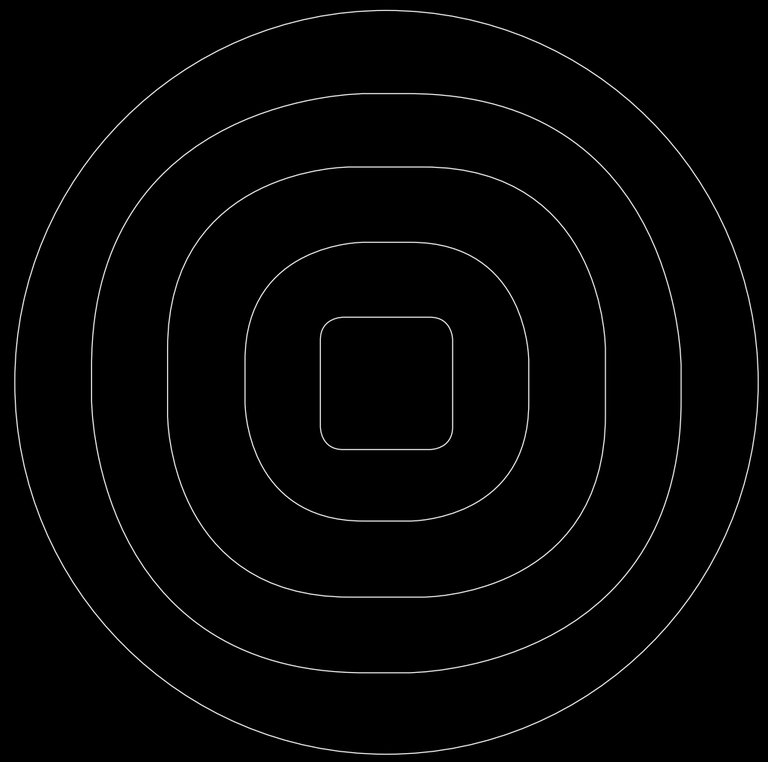
sele verbondenheid. Het verband tussen resonantiebron en resonantielichaam is duurzaam verstoord. We willen helemaal niet meer horen wat complexe onderwerpen of concrete omgevingselementen zoals een tapijt, een kast of een mes ons te zeggen hebben. We willen dat alles alleen nog gebruiken voor onze eigen doeleinden, het aan ons onderwerpen of ze gebruiken als decoratief element aan de rand van ons levenspad. Het zijn dan alleen nog maar dingen, gereedschappen. Dat is alles. Daardoor ontnemen we onszelf de mogelijkheid de sferenmuziek om ons heen waar te nemen. Onze verhouding tot de wereld schiet tekort.

Marina Abramović heeft een paar jaar geleden een performance in het MOMA gedaan met de titel 'The Artist Is Present'. Daarbij ging het juist wél om een volwaardige verhouding tot de wereld, om het op elkaar afgestemd zijn, het tot stand brengen van echte resonantie. Ze ging zelf op een stoel midden in het museum zitten en plaatste een lege stoel voor zich, waarop de bezoekers een voor een konden plaatsnemen. Vervolgens liet ze alles op zich afkomen. Ze deed niets anders dan daar uren-, dagen-, wekenlang ononderbroken zitten, terwijl de mensen die tegenover haar zaten niets anders deden dan plaatsnemen en de kunstenares aankijken. Verder is er niets gebeurd, en toch hebben zich werelden geopend: de totale concentratie op de bezoeker tegenover haar, hem/haar simpelweg minutenlang recht in het gezicht kijkend, zonder praten, geheel open staand, waargenomen worden en zelf waarnemen, nieuwsgierig luisterend naar de luchtbeweging. De daardoor ontstane 'pure presentie' van de mensen, de geconcentreerde aanwezigheid, leidde sterk en onvermijdelijk tot glimlachen, lachen, tot tranen, tot diepgang. De bezoekers hadden het er later met elkaar over hoe deze minieme periode in hun bestaan hun leven veranderd had en merkten dat ze de wereld opeens anders tegemoet traden.

Iedereen die mediteert oefent zich geheel alleen in 'pure presentie'. Het zoemen of zelfs alleen maar denken van een langgerekt 'Ummmm...' is als een stemproces, het aanslaan van een stemvork, het inzetten van de resonantiebron zelf – en daarmee het onderdrukken van het bewuste Ik als controlerende en kritische instantie, om puur en oprecht met de omgeving als resonantielichaam harmonie te ervaren: over niets oordelen, geen banden voelen, moeiteloos zwemmen in de levensstroom, ongedwongen in een fluïde verhouding tot de wereld – dat is het idee van de zen. Van dit alles krijg je een goede indruk als je eens vijf minuten lang iemand intensief in de ogen, in het gezicht kijkt, zonder te spreken. Door de pure presentie van degene tegenover je ontstaat sterke resonantie, een verbinding tussen jou en hem, een gevoel van bevrijding, alsof je samen op een gemeenschappelijke golf drijft. En door de sterke resonantie ontstaat de pure presentie van jezelf – je bestaat alleen in het moment, je gedachten en aandacht gaan niet naar elders maar zijn helemaal hier, de plaats waar je nu bent: een uiterst intense tegenwoordigheid. Pure presentie en sterke resonantie kunnen niet zonder elkaar en versterken elkaar: 'Als je twee stemvorken in elkaars fysieke nabijheid brengt en een ervan aanslaat, dan klinkt de andere dankzij het resonantie-effect mee.'

Ook ruimtes kunnen als stemvorken voor ons zijn. Ze kunnen een stemming teweegbrengen. Ze kunnen ons openen. Zulke ruimtes fungeren dan daadwerkelijk als resonantieruimtes. Het zijn geen imponerende kathedralen waarin we ons klein en passief voelen, ze doen meer denken aan een huiselijk toneeltje waarop we de hoofdrol mogen spelen en dat ons vrij, open en actief maakt. Zulke ruimtes maken een ongedwongen en vanzelfsprekende indruk, ze dagen ons uit maar overweldigen ons niet. Hun schoonheid volgt uit hun functie, zonder dat dat in puur utilisme ontaardt. Ze laten ons in onze waarde en dat is precies hun charme. Het vormgeven van zulke ruimtes is een ware kunst. Het hebben van zo'n ruimte in je eigen huis is een waar genoegen. Want zorgeloosheid en vormgeving gaan hier hand in hand. Geen wanorde, maar ook geen strenge regels. Zulke ruimtes zijn als een open plek in het bos, omringd door bomen die je een gevoel van veiligheid geven en beschenen door warme, heldere zonnestralen. Hier gaan we even zitten, we stellen ons open maar voelen ons veilig. En dan ontstaat dat gevoel van geborgenheid en vrijheid. We zijn er klaar voor. En dan kan er zoiets ontstaan als wat Hartmut Rosa beschrijft als 'de vibrerende draad tussen ons en de wereld'.

Illustraties: Gerwin Schmidt



Als lichaam, ziel en gereedschap versmelten

Tohru Nakamura over hoe men in Japan een mes gebruikt

Linker en volgende dubbele pagina: Tohru Nakamura heeft een heel bijzondere relatie met zijn messen. Hij ziet ze als een deel van zichzelf. — Bijzonder dierbaar is hem het fileermes deba bocho, een geschenk van Akiyama-san in wiens Tokio's restaurant hij stage liep. In het lemmet zijn de woorden 'Tsukiji Masamoto' ingegraveerd, de naam van de messenwinkel aan de Tokiose vismarkt.

De manier waarop ik mij tot mijn messen verhoudt, dus als mens tot levenloze voorwerpen, wordt bepaald door kennis, vakkundigheid en waardering. Het begint al met de aankoop ervan, dat mag nooit terloops of emotieloos gebeuren. Een van mijn belangrijkste messen kreeg ik cadeau van een chefkok in Japan nadat ik daar een tijdlang achter de schermen de Japanse klassieke keuken bestudeerd had. Die kok is chirurg aan de universiteitskliniek in Tokio; daarnaast runt hij een klein en spannend restaurant voor maximaal zes gasten, dat alleen open is als er voor zes mensen besproken is. Daarnaast werkt hij voor het Japanse keizerlijk hof, bij speciale gelegenheden, als er echt iets bijzonders moet komen. Kort voor mijn vertrek daar gaf hij me een traditioneel Japans mes cadeau. Ik voelde me bijzonder vereerd toen.

Hier in het Westen hebben we een duidelijk andere messencultuur dan in het oosten. De onze is gevormd door ons beeld van de ridder die met zijn imposante zwaard zijn tegenstander doodslaat, en niet in stukken snijdt: hij had net zo goed met een knots kunnen slaan. In de cultuur van de samoerai ging dat anders: met hun lichte, messcherpe zwaarden sneden ze met een welgemikte hauw haarscherp een arm af. Daarom heeft het mes voor Japanse koks een totaal andere betekenis – in hun band met het instrument weerspiegelt zich hun ziel. Daarom kun je het ook als een grote eer beschouwen als je van een Japanse kok een mes meekrijgt voor op je verdere levenspad, in Europa, om hier het beroep van kok op een andere manier te praktiseren.

Neem bijvoorbeeld het fileren van vis. In een Duitse keuken kun je bij acht verschillende koks soms wel vijf verschillende methodes waarnemen. In Japan doen acht koks het alle acht op precies dezelfde manier. Kok zijn in Europa is iets heel anders. Het moet allemaal snel en er moeten lijstjes worden afgewerkt, want we serveren graag complexe gerechten met sauzen, jus, verschillende smaken en texturen, die in combinatie iets extra's moeten opleveren.

In Japan gaat het om het presenteren van het pure product. Een Japanse kok beschouwt zichzelf heel lang als leerling en gedraagt zich daarnaar. Misschien denkt hij vanaf ongeveer zijn 45ste pas over een volgende stap in zijn carrière. Dat langzame groeien-in-je-vak gaat gepaard met een grote achting voor het werk, de messen en de levensmiddelen. Deze bescheiden en tegelijk uiterst respectvolle instelling is typerend. En dat is misschien nog wel het best waar te nemen bij de manier waarop men met vis omgaat, van visser en vishandelaar tot visvervoerder en kok.

Ze leggen allemaal de vis altijd op precies dezelfde manier neer: de kop naar links, de staart naar rechts en de buik naar de kok of de klant – altijd! Reden: het filet, dat beneden zit, heeft meer contact met het ijs. Daarom moet het bovenste filet als eerste aangesneden worden, omdat het een heel klein beetje minder vers is. Zodra ik de vis omgedraaid heb, ga ik bezig met de kant die het dichtst bij de ingewanden en de buikholte zit. Dat deel is het weekst, daar moet ik altijd beginnen met snijden – altijd! De grote kunst is dus eigenlijk dat je je nooit in je hoofd haalt iets nieuws te doen. En dat je, wát je ook doet, altijd met de grootste nauwgezetheid en perfectie te werk gaat.

Daarom zijn er in Japan veel restaurants die zich specialiseren in één bepaald gerecht: alleen ramen (soort noedels), alleen schnitzel, alleen yakitori of gegrilde paling. Omdat concentratie leidt tot hogere kwaliteit. Stel je dat eens voor, dat er in Beieren een restaurant zou zijn waar uitsluitend braadvarken met knoedels zou worden geserveerd met als enige extra sensatie de keuze tussen wittekool en rodekool. Alleen al bij braadvarken is er een tijdsspanne van dertig minuten waarbinnen het perfect gebraden is, daarvóór is het niet gaar, erna wordt het steeds droger. Met het specialiseren op maar één gerecht zou ik veel meer klandizie hebben en zou ik het ideale moment veel beter kunnen plannen. Maar goed, zo'n restaurant is hier vrijwel ondenkbaar.

Bij ons, in de keuken van Geisels Werneckhof, hebben we een heel emotionele band met

Linker pagina en boven:
Tohru Nakamura tijdens het snijden van hamachi, de Japanse seriola lalandi, die hij voor het bereiden van sashimi gebruikt. Elke snede beïnvloedt de smaak en dient perfect uitgevoerd te worden. — Alle Japanse koks leggen een vis op dezelfde manier neer.

onze messen. We worden al enorm ongelukkig als een mes niet goed snijdt. Niet omdat je meer kracht moet zetten als een mes niet scherp is, maar omdat je niet een echt zuivere snee meer kunt maken. Een mes wordt pas echt 'mijn mes' als alles klopt: handzaamheid, patina en karakter. Meteen na aanschaf is elk mes scherp, maar het gaat erom hoe het zich bij het slijpen gedraagt. Gaandeweg slijt het lemmet en wordt het smaller, de hoek verandert door het slijpen op een heel specifieke manier. Op zeker moment kan ik blind een mes pakken en vaststellen of het wel of niet het mijne is. Het mes wordt een verlengstuk van mijn arm – het voegt zich helemaal naar de manier waarop ik het gebruik.

Het snijden van het product heeft invloed op de smaak. Alle compromissen en slordigheden hebben invloed op het eindresultaat. Het is essentieel dat je heel precies en bewust snijdt, want dat bepaalt uiteindelijk de aanblik, de smaak, de presentie en de compositie van wat er op het bord ligt. Gesneden is gesneden, je kunt het niet overdoen. Elke snee die je maakt is dus een mengeling van compromisloosheid en waardering. Denk maar aan een monnik, die eerst mediteert en dan pas de eerste snede maakt.

Niettemin heerst er in de Japanse keuken, waar de koks met deze instelling hun werk doen, meestal een ontspannen en vrolijke sfeer. Vaak lachen ze om zichzelf. Hun compromisloze houding leidt nooit tot verkramping, nauwkeurigheid en perfectie zijn geen doel op zichzelf.

Elk mes is weer anders. Voor elke bezigheid heb je weer een ander mes nodig. Elke kok heeft zijn favoriete mes waar hij de hele dag mee wil werken – bij mij is dat het mes dat ik van die Japanse kok heb gekregen. Alle andere messen zijn voor de voorbereidingswerkzaamheden. Met het ene fileer ik. Met het steekmes doe ik één dingetje en vervolgens raakt het weer zoek. Met het sashimimes snij ik moten van rauwe vis waarbij het echt gaat om die ene, gladde snede.

Hoe scherper het mes is, hoe minder het oppervlak van het product wordt opengehaald. Dat is trouwens heel goed te zien onder een microscoop. Bij sushi of sashimi wil je niet dat een vis de sojasaus als een spons opzuigt en daardoor zijn specifieke, eigen smaak verliest. Bij een echt glad oppervlak loopt de saus er gewoon af en zorgt voor de bedoelde subtiele kruiding. Japanse messen zijn als de gouden standaard, een benchmark.

In ons restaurant leggen alle koks voordat het werk begint hun gereedschap op hun werkplek klaar – als chirurgen in een operatiezaal. Als ze nodig zijn worden de messen even uit hun koffer of tas gehaald en meteen na gebruik weer opgeborgen, zodat er niets mee gebeurt, en er niet een op de grond valt en de punt afbreekt. Aan het eind van de dag worden ze verzorgd, we drogen ze af en wrijven ze in met wat olie.

Dat ritueel werkt onthaastend, het leidt ertoe dat werken met het mes als iets supergeconcentreerds wordt ervaren, als werken aan de essentie. Zo ontstaat een versmelting van lichaam en ziel – in het hier en nu. Ik wil dat mijn messen scherp blijven. Ik slijp deze messen. Dat is dan altijd enorm meditatief, een moment van onthaasting. Ik besteed er een halfuur aan, dan is het alleen: ik, het mes, de slijpsteen en water – dat is alles. Het focussen op wie of wat zich tegenover je be-

Boven:
'Keukenmessen' staat in Japanse karakters op de doos. Waar een mes ook voor bestemd is, het vraagt compromisloosheid bij het gebruik en bij het onderhoud. – Het slijpen van de messen is een meditatieve oefening, gekenmerkt door diep respect en concentratie: een onthaastingsrituee l.

Rechter pagina:
Ook ongedwongenheid hoort bij de levenshouding van Japanse koks. Heel vaak lachen ze om zichzelf.

vindt, in dit geval mijn mes, is de basisvoorwaarde voor resonantie, voor een bijzondere relatie tussen mij, de dingen en vooral andere mensen.

Feitelijk gaat het altijd om de combinatie van discipline en losheid. Bij een goed restaurant is het belangrijk dat je al bij binnenkomst een levendige sfeer proeft, interessante gesprekken, gelach, een positieve energie in de lucht. Pas als dat samenkomt, als we dat kunnen creëren door de optische presentatie, het eten, de dranken, het individueel en ongecompliceerd benaderen van de gasten, krijg je een bijzondere sfeer die een positieve invloed heeft op hoe personeel en gasten, gasten onderling en personeel onderling met elkaar omgaan.

Vanaf een bepaald tijdstip trekken we ons geheel terug en ontstaat er ruimte. En in die ruimte ontstaan emoties, en die sfeer. Het geheim zit in de eenheid van compromisloosheid en ongedwongenheid. Daarbij is doorslaggevend dat het gaat om een ongedwongen compromisloosheid en niet om een compromisloze ongedwongenheid. De essentie is nooit een moeten, ook niet een 'ontspannen moeten zijn', maar altijd het in stand houden van betrekkingen. En voor mij begint dat met mijn relatie met mijn messen.

Tohru Nakamura heeft een Japanse vader en een Duitse moeder en is daardoor een uitmuntend kenner van beide culturen, ook en vooral als het om koken gaat – en dus om het gebruik en onderhoud van messen. Als chef-kok van restaurant Geisels Werneckhof in München werd hij in 2015 door het magazine Der Feinschmecker met de titel 'Kok van het jaar' onderscheiden. Het restaurant kreeg 18 punten van Gault-Millau en heeft twee Michelin-sterren.

Tekst: Dominic Veken
Foto's: Matthias Ziegler

Puur genot

Welkom in het Inakaya! Het restaurant is ruimte, ritueel, portaal – naar een wereld waarin de keuken zichzelf terugvindt

Linker pagina:
In het Inakaya in Tokio worden spijzen uit bos, zee en van het land zo bereid, dat je bij het eten ervan nog hun plaats van herkomst kunt proeven.

Volgende dubbele pagina:
Als op een podium liggen de verse ingrediënten tussen de gasten en de twee yakikata's, de grillmeesters. Die bereiden niet alleen de gerechten, ze regisseren ook uiterst geconcentreerd alles wat in het restaurant gebeurt.

'Irashaimase – Welkom, kom binnen!': met die woorden wordt iedereen begroet die Inakaya's drempel betreedt. Eerst door de man die vanavond uitsluitend de begroetingen voor zijn rekening neemt, vervolgens klinkt het uit elke hoek van dit legendarische Tokiose restaurant. Acht keer, uit acht kelen: obers, assistenten, koks ... iedereen staat erop elke gast persoonlijk welkom te heten. Irashaimase!

Al bij het aanschuiven aan de bar, de enige zitmogelijkheid, wordt de nieuwe gast door de bezoekers om hem heen toegedronken, de ober staat klaar voor de bestelling, 'sake!' wordt er besloten en 'sake!' roept de ober vervolgens luid het vertrek in en 'sake!' echoot het acht maal terug. Op een houten bakkersplank wordt een vierhoekige beker van cederhout met onderzetter door het vertrek getild, tot vlak voor de neus van de verblufte nieuwkomer. De yakikata, de grillmeester, heeft de beker tot de rand met rijstwijn gevuld, die gedeeltelijk in de onderzetter terecht komt. 'Hai!', roept de yakikata, 'Jazeker!', en die kreet komt ook weer terug uit de rest van het vertrek. Van de stemming tot de rijstwijn, er lijkt hier een overvloed aan alles te zijn.

Welkom in het Inakaya. Ruimte, ritueel, portaal – naar een wereld die je terugvoert naar de authentieke keuken. Een restaurant dat zo krankzinnig en levendig is als de beroemde vismarkt van Tsukiji en zo helder en vastberaden als een boeddhistische ceremonie. Een plaats waar alles draait om koken en communicatie, om ruimte en resonantie, waar de gasten proeven en beleven – en er bij elke hap verder ingetrokken worden, in een wereld van onopgesmukte zinnelijkheid.

Het Inakaya celebreert het authentieke en oprechte, het is een herfst in het eeuwige voorjaar waartoe onze tijd verworden is. Naar men zegt troffen de eerste mensen van het Aziatische vasteland die naar de eilandenketen trokken daar een hoorn des overvloeds aan van paddestoelen, wieren en vissen en dan ook nog helder water, wortelen, zaden en wilde planten. Shinrabanshō – het woud dat alles bedekt en daarin de tienduizend dingen. De eerste vertrekken in Japan die niet dienden als behuizing en beschutting tegen wind en weer, waren de shinto-schrijnen: hier vereerde men de natuur. Zo'n plek had geen haag of hekwerk maar werd gemarkeerd door een rode deur, waar men eerst doorheen moest. Wie over de drempel stapt is er. Dit is de plek, al het andere is buiten en ver weg.

Zo is het ook in Tokio, een stad met meer dimensies dan andere metropolen. Het lijkt haast of iemand een normale grote stad heeft gepakt en die vervolgens gecomprimeerd, gevouwen tot een origami-werkje, waarin de meest verschillende werelden elkaar op ongewone wijze tegenkomen. Elk moment kun je hier worden verrast door het gevoel over een onzichtbare drempel te zijn gestapt. Plotseling liggen er dingen naast elkaar die gewoonlijk conceptueel ver van elkaar gescheiden zijn. Er openen zich ruimtes op plaatsen waar je ze absoluut niet verwacht.

Zo is het ook met het Inakaya. Vertaald betekent het 'het huis op het land' en het ligt verstopt in een zijstraat van Roppongi, de wilde uitgaanswijk in het centrum van de stad, waar neoreclames schitteren in de sterrenloze nacht en de autosnelweg boven de huizen de verte in kronkelt. Alleen een noren, een traditioneel gordijn, scheidt het Inakaya van de rest van de stad.

Groot is het niet, het Inakaya. Het heeft iets van twee schoenendozen die met de lange zijde ietwat verschoven aan elkaar gelijmd zijn. Misschien is het dit beperkte ruimtegevoel dat het zo'n authentiek gezellige uitstraling geeft: als mensen dicht bij elkaar gaan zitten ontstaat er ruimte voor communicatie. De beide kamers zijn maar een aantal vierkante meters groot en bij beide is het grootste deel gegund aan een licht verhoogde vloer, de twee tonelen voor de hoofdacteurs van de avond: de rauwe spijzen, die gepresenteerd worden alsof de beheerders van het Inakaya de rijkdom van de Japanse natuur één op één wil laten zien. Van de paddestoelen: shiitake, enoki, eringi, shimeji, maitake. Van de bomen: ginnan, zaden van de ginkgo, glanzend goudgeel, op een houten stok gespiest. Verder: rettich, aubergines, courgettes, kleine paprika's, uien, okra, edamama en de dikke soramame-bonen. Pennen met Kobe-rundvlees, eendenvlees, pennen met garnalen. En twee bakken met ijs, daarbovenop de zeevruchten:

筍炊合せ
筍焼
鯖平
鯖棒刺

Linker pagina:
De yakikata bereidt takenoko. Deze bamboescheut is alleen in het voorjaar vers verkrijgbaar. — Op een bakkersplank worden de gerechten geserveerd. Borden en glazen zijn uiterst simpel, het eten staat centraal.

Rechts:
Sake wordt in een cederhouten beker uitgeschonken. — Bij het garnalenpellen kijken de gasten toe. — Zelfs het ijs komt van een topleverancier. — Vroeger grilden de yakikata's met houtskool, tegenwoordig helpt het (doseerbare) gas hen om een oogje op het restaurant te houden.

vissen, grote en kleine, mosselen, inktvis, roodwier, groenwier, krulwier.

Dat alles wordt hier, in het centrum van het gebeuren, door de grillmeesters bereid, de yakikata's. Bij elk toneel horen twee van deze mannen, een jongere en een oudere ervaren man, gekleed in indigokleurige werkkleding. Op een kleine verhoging knielen ze achter hun grills, die als een ruimteverdeler tussen de bereidingsplaats en de weelderige uitstalling staan. Bestelt een gast iets, dan pakken de grillmeesters hun natuurproducten, waarbij ze zich over de hete roosters moeten buigen. Op een houten snijplank vol meskerven worden ze met olie bestreken of in folie gewikkeld en vervolgens op de grill gelegd. Er stijgt stoom op uit een pan met zoete aardappels, een andere verspreidt de geur van rijst. Alles zonder omhaal of aanstellerij. Eenvoud op het hoogste niveau. Op een rij naast elkaar, aan een U-vormige bar die dit alles omsluit, genieten de gasten van het spektakel en worden er deel van.

'Is dit een restaurant van vroeger?', wil een westerse bezoekster weten. De ober antwoordt, een beetje nors bijna: 'Niet van vroeger – het is traditioneel.' De vrouw begrijpt het verschil niet helemaal, maar dat is groot: de karakters voor 'traditioneel' hebben in Japan de betekenissen 'iets doorgeven' en 'betrekking'. Als iets van vroeger is dan heeft het tegenwoordig geen betekenis meer, het is voorbij. Maar iets traditioneels slaat een brug naar het verleden, omdat het door een levend persoon aan de volgende doorgegeven wordt en zich vandaag net zo sterk en present manifesteert als aan het begin van de keten.

Het principe van de traditie, iets doorgeven, het levend houden, is hier in het Inakaya in elk gerecht terug te vinden, van paddestoel tot zee-egel, het zit in de aanvoerketen, van de telers tot de yakikata, het is de oorsprong van het restaurant zelf. Dat restaurant werd in de jaren zeventig door een familiebedrijf opgericht en behoort tot de categorie der robotayaki, een concept uit Noord-Japan. Robata was de naam van een in de vloer verzonken stookplaats die het centrum van het huiselijk leven was. Als de mensen uit het noorden eens een voorname gast uit de gecultiveerde hoofdstad wilden onthalen, dan konden ze door het kopiëren van de gekookte, gestoomde, gekruide, in fraai gearrangeerde porties geserveerde gerechten van de hoofdstad alleen maar het onderspit delven. In plaats daarvan pakten ze uit met wat ze te bieden hadden: producten uit de bossen, de bergen, de zee, alles uit de nabije omgeving, en stalden dat alles uit.

De geest van het Inakaya wordt het best beschreven met de term 'iki'. Die beschrijft een eenvoudig, ongecompliceerd, spontaan en origineel karakter. Iets is iki als het direct, gepast, moedig, slim en onbevooroordeeld is.

Waarschijnlijk is het Inakaya daarom zo geliefd onder buitenlandse gasten. Amerikaanse presidenten en Hollywood-acteurs worden graag mee uit genomen naar het restaurant. Het staat voor de fijnste keuken, zonder dat het verfijnde kennis vereist of van een waslijst aan dos en don'ts hoeft te worden voorzien, zoals dat bij de kwalitatief hoogstaande kaiseki-restaurants het geval is. Daar dienen muurschilderingen, bloemstukken, theekoppen, geurstokjes en achtergrondmuziek als esthetische codes, waarmee de gastheer niet alleen een bepaalde sfeer wil overbrengen maar ook heel concrete boodschappen en ideeën. Dat klinkt heel mooi en diepzinnig maar is helaas ook erg gecompliceerd en vereist een grote toewijding van zowel gast als gastheer. In het Inakaya is de code echter simpel: alles is zoals het is. Uit het eten wordt alleen maar de essentie losgepeuterd. Niets meer en niets minder. Dat is voor iedereen te begrijpen. Iki!

Er gebeurt veel op zo'n avond in het Inakaya. Vooraan bij de hoek van de bar zitten vier Japanse businessmannen en een corpulente zakenman uit het Westen, met dikke vingers met nog dikkere ringen. Ze drinken om de beurt iedereen toe, bestellen dan bier voor zichzelf en voor de beide yakikata's. Die bestelling wordt weer luidkeels doorgegeven en deze keer houdt de yakikata als hij ze komt brengen heel vaardig vijf bierflesjes op zijn bakkersplank in balans. De eer om op de yakikata's te mogen toosten komt echter alleen de weldoeners toe. Kampai! wordt er daarom uit de hoek geroepen, de yakikata's beantwoorden de toost en legen hun flesje in één teug. De concentratie blijft bij de grill.

Links:
De gasten zitten aan een lange bar, rond de plaats waar de ingrediënten liggen. Zo kan iedereen alles van nabij meemaken.

Rechter pagina:
Elke dag verandert het menu, seizoen en weer bepalen het aanbod. De namen van de gerechten hangen zonder prijsvermelding aan de muur. — Alleen een gordijn scheidt het Inakaya, het 'huis op het land', van de Tokiose nacht. Het restaurant bestaat veertig jaar en staat in het westen van het stadsdeel Roppongi. Daarnaast is er een dependance in New York en sinds mei is er een tweede vestiging in Tokio, in Oost-Roppongi.

Steeds meer bestellingen komen van alle kanten op hen af. De vis moet ingewikkeld worden, de garnalenpen gedraaid, de courgettes mogen niet verbranden. Het wordt luider en levendiger in het vertrek. Het is een toneelstuk, waarin de gasten de hoofdrollen spelen. Je raakt er niet op uitgekeken.

Aan de lange zijde van de bar zit een man die gekleed is als een dandy uit de jaren zestig, uit zijn pak steekt een rose doek, zorgvuldig opgevouwen. Zijn bovenlip is versierd met een snorretje dat almaar vrolijk opkrult, alsof hij elk moment iets formidabels verwacht. Dan verschijnt zijn date: een Japanse met weelderige vormen en een neus als van een ukiyoe-schone. Ze bestellen een paar gegrilde jakobsschelpen – 'Jakobsschelpen!' schalt de echo – ze eten, genieten en verdwijnen weer, naar buiten, het nachtelijke Tokio in.

Iemand bestelt paddestoelen. 'Paddestoelen!' De yakikata werpt zich met zijn bovenlijf over de grill en grijpt de paddestoelen. Ze worden met zout geserveerd. En op onooglijke borden van aardewerk. De eerste hap paddestoelen, dat is aan het gezicht van de gast af te lezen, is een zinnelijke explosie. De yakikata's bedienen nu ongeveer twintig klanten tegelijk en hebben er hun handen vol aan. Maar ze laten zich nooit opjagen: niets ligt ook maar een seconde te lang of te kort op de grill. Nu dansen de vier Japanse 'salariman', de naam hier voor bureauwerkers en pakkendragers, gezamenlijk op het toilet, gooien hun handen in de lucht en zingen vrolijk 'Together, together!'

De volkskundige Yanagi Soetsu is vaak in het noorden van Japan geweest, bakermat van het Inakaya. Hij schreef: 'Als we iets goed willen zien, moeten we het goed gebruiken.' Als pendant van de gestileerde klassieke Japanse cultuur ontwierp Soetsu een tegencultuur, waarin niets verklaard kon worden, alleen maar doorvoeld. Zo bekeken is het Inakaya een feest van goed gezelschap, een celebrering van het hier en nu, een groot genot zonder hoogcultuur.

Het enige onbescheidene in het Inakaya zijn de prijzen. De gerechten zijn met de hand op papier geschreven, hun namen hangen als kalligrafische kunstwerken aan de wanden, maar nergens in het restaurant vind je concrete bedragen. Maar die onduidelijkheid heeft een traditie: de oudste geisha van Atami zei ooit dat ze nooit zou gaan eten in een restaurant waar de prijzen genoemd worden, omdat een goede kok gewoon elke dag naar de markt gaat en daar alleen koopt wat echt vers is. En dat kan niet altijd hetzelfde kosten. Altijd dezelfde prijs verwachten is een moderne gril.

Zo blijft ook het Inakaya tijdloos en spontaan. Het heeft de gezelligheid van een Beiers café zonder ooit vulgair te worden en vertoont de concentratie van een zen-klooster zonder stijf te zijn. Inmiddels zijn er nu ook Inakaya's in New York en Dubai, en ook daar is de sfeer licht, vrij, levendig. Het blijft een plek die in staat is mensen uit hun normale doen los te weken en naar binnen te katapulteren, in een bijna anarchistische stemming, een euforie, die aanvankelijk toeneemt en pas weer gaat liggen als de eerste gasten geleidelijk aan het vertrek weer verlaten – en met elke gast die vertrekt vertrekt er een stuk van de ziel van deze kookervaring. Het wordt rustiger, later zelfs stil. Als het restaurant bijna leeg is bekijken de yakikata's wat er van de ingrediënten over is, en lijken ze teleurgesteld over alles wat niet opgegeten is. Mottainai – absoluut nooit iets verkwisten. Ze doen alles in kleine kistjes en schalen, zelfs het ijs wordt bewaard. En dan schuift ook de laatste gast naar buiten. Of beter misschien: het nachtelijke Tokio in. Wat overblijft is een ruimte, een leeg omhulsel. En een haard die morgen weer aangestoken zal worden.

Tekst: *Michaela Vieser*
Foto's: *Hiroki Watanabe*

De dingen op hun beloop laten

Van hun passie voor eten en gasten maken de Rubells een bijna anarchistische kunst

Linker pagina:
Jennifer Rubell en haar moeder Mera Rubell bij het boodschappen doen in Miami. Koken en eten doen ze in deze familie samen.

Volgende dubbele pagina:
Zo ziet een kunstclan eruit: hotelhouder en kunstverzamelaar Jason Rubell, zijn zuster Jennifer, de ouders Mera en Don Rubell in 2008 bij het diner t.g.v. de tentoonstelling '30 Americans'. Op de Rubell Family Collection zijn werken uit hun verzamelling te zien van Afro-Amerikaanse kunstenaars; de expositie tourt nog steeds door de VS.

Op zekere dag werd er aangebeld bij de Rubells, die af en toe populaire diners voor hun vrienden uit de kunstwereld gaven, maar vandaag niet en er werden dus geen gasten verwacht. Jennifers moeder liep naar de intercom en wilde weten wie daar was. Beneden stond Jeff. 'Welke Jeff?', vroeg Mera Rubell. De aanbeller stelde zich als Jeff Koons voor. Hij reageerde op de uitnodiging voor een van hun beroemde etentjes. Maar Koons was een dag te laat. 'Mijn moeder zei dat hij toch maar boven moest komen en gewoon bij ons blijven eten', vertelt Jennifer Rubell. En dus ging de man van de intercomstem bij het gezin aan tafel zitten – zo ongedwongen en relaxed begon een hechte verzamelaars-kunstenaars-vriendschap. En voor Jennifer leverde deze onverwachte ontmoeting meteen de stage op die ze zocht: op haar negentiende werd ze Koons' assistente. Destijds nog om haar ouders te pleasen.

'Soms heb ik het gevoel dat ik kunstenares ben geworden omdat ik bij mijn ouders duizenden keren had gezien hoe ze verliefd werden op een kunstenaar', vertelde ze ooit in de New York Times.

Uit een heel gewone maaltijd, leerde de jeugdige Jennifer Rubell die avond weer eens, kunnen in een ontspannen sfeer zomaar de mooiste dingen ontstaan. Daarvoor heb je geen gecompliceerde organisatie of strenge etiquette nodig, een beetje openheid is genoeg, naast de bereidheid de dingen op hun beloop te laten. Het is een bijzondere magie, die op elke plaats en tijd kan ontstaan en die geen vastomlijnd plan nodig heeft – een magie die iedereen in de beste stemming brengt en van het hele gezelschap moeiteloos en geheel vanzelf een relaxed gesamtkunstwerk maakt. Dat is een heerlijk gevoel, dat Jennifer Rubell al vroeg fascineerde: op die manier, door het ontspannen samenkomen van mensen en eten, kon ze de wereld steeds opnieuw als iets nieuws ervaren en op een nieuwe manier benaderen. Het werd een missie voor haar, waarbij ze de grens tussen het gewone leven en de kunstenaarswereld deed vervagen en een van de bekendste moderne New Yorkse kunstenaressen werd.

'Als kind dacht ik altijd dat alles wat me interesseerde geschikt was om me tot huisvrouw te maken, maar dat was nu juist het laatste in de wereld wat ik worden wou', zegt de kunstenares, die bijvoorbeeld in het 'Brooklyn Museum' een installatie bouwde waarin haarföhns kaas doen smelten, die dan van boven af op een enorme berg crackers droop. Met haar werk wil ze perspectieven veranderen, perspectieven uitdagen, vragen plaatsen bij gewoontes. En zelf bereikt ze toch juist het hoogste stadium van contemplatie bij het groentesnijden in de keuken, de 'toestand van het denken terwijl je niets denkt'.

Al vroeg leerde ze van haar ouders dat een etentje niet meteen een etentje is en meer is dan het met meerdere personen tot zich nemen van voedsel. Don en Mera Rubell legden de basis voor de latere obsessie van hun dochter. De arts en lerares verzamelden al vroeg kunst en brachten de betovering van de dinner party's waar ze voor werden uitgenodigd mee naar huis. 'Ik wilde alles over de rituelen bij het diner weten. Hoe de tafels eruitzagen, wat er te eten was, waar de mensen op die party's het over hadden. Ik werkte mijn ouders enorm op de zenuwen.'

De Rubells nodigden ook zelf mensen uit. Na de opening van de eerste 'Whitney Biennale' in New York werden hun diners al gauw populair in de kunstwereld. Keith Haring, Julian Schnabel, Andy Warhol, Jean Michel Basquiat en Cindy Sherman waren te gast lang voordat ze beroemd werden. Hier zaten ze relaxed, zonder de strategische bedoelingen die men er tegenwoordig achter zou zoeken. De lichtheid van het bestaan was het simpele geheim van zo'n ontmoeting: 'Destijds waren kunstdiners totaal anders. Het was allemaal heel open. Mijn ouders vatten ons uitnodigingsbeleid ook heel luchtig op. Ze overlegden niet vooraf over het hele menu. Mijn moeder kookte een of andere pasta, een die ze op dat moment in de kast had. Mijn vader schoof

SONY

wat rode bieten in de oven. Het ging om het samenzijn, om het oproepen van de magie. Niet om luxe.'

Wat dat magische betreft kon Jennifer niet alleen van haar ouders leren, maar ook van haar oom Steve Rubell, die van zijn passie voor het gastheerschap zijn beroep had gemaakt: hij was de uitvinder en eigenaar van de legendarische 'Studio 54' in New York, de beroemdste disco ter wereld – een moderne versie van het Circus Maximus waar volop ruimte was voor wilde dromen en bruisende vrolijkheid. Zoveel glamour, extravagantie en enthousiaste decadentie had de society al lang niet meer meegemaakt, of misschien wel nooit, volgens sommigen. 'Hij wist dat bijzondere mensen zich graag door minder bijzondere mensen laten bekijken. En hij hield erg van mensen', zegt Jennifer. Oom Steve liet de negenjarige Jennifer zien hoe je elke avond moeiteloos een sociale plastiek creëert waar de mensen aan verslaafd raken. Op een benauwde zomeravond in 1979 nam Steve zijn toen nog behoorlijk jonge nichtje mee naar een diner bij de designer Halston. Jennifer liep de woonkamer binnen, die door de airco haast in een soort koelcel was veranderd. En vanwege die kou zaten Andy Warhol, Liza Minelli, Farrah Fawcett en Ryan O'Neal samen gezellig rond het haardvuur. Warhol kreeg zin Jennifer te tekenen en liet zich op een zilveren presenteerblad een zwarte stift brengen. Jennifer vertrok ten slotte met een servet waarop 'To J. R., Love Andy' geschreven stond.

Na die leerzame ervaring was de negenjarige Jennifer klaar om zelf als gastvrouw op te treden. De eerste gang? 'Tomatensap in een wijnglas met een schijfje citroen. Erg seventies', zegt Rubell nu. Het diner beviel de jonge gasten en de vader van een van haar vrienden, een diamanthandelaar en goede vriend van haar ouders, deed haar als dank zelfs een hartvormige diamanten ring cadeau. In haar herinnering speelt het kostbare geschenk niet een grote rol, maar de ervaring van het geslaagde samenzijn liet een onuitwisbare indruk op haar achter. Of het nu om kinderen of om volwassenen gaat, de sociale behoeftes verschillen in wezen niet zo erg en kunnen overal op vrijwel dezelfde manier bevredigd worden: 'Bij dinner-party's gaat het om het menselijk contact. Een eettafel en een party structureren dat contact en eten is er een onderdeel van, als er onderlinge communicatie is.' Het samen voedsel tot zich nemen is zo'n normaal en archaïsch ritueel en ook altijd een intieme ceremonie van behoeftebevrediging. Een gezamenlijk maal is ook altijd een ontmoeting, in het licht der evolutie zelfs een van de oer-ontmoetingen. Rond het vuur ontstond de mens.

Jennifer had nog wat tijd nodig voor ze zichzelf überhaupt kunstenares wilde noemen. Na haar Harvard-studie werkte ze voor haar broer, die in Miami een paar hotels voor de familie runde. Jennifer ontving haar gasten met mojito's en eten. Ze bezocht een kookopleiding en werkte als stagiaire bij tv-station 'Food Network'. Daar ontmoette ze de celebrities-kok Mario Batali, die haar later als 'vegetable butcher' in dienst nam in zijn restaurant 'Eataly'. Rubell publiceerde al gauw haar eerste boek, 'Real Life Entertaining', met simpele en praktische tips voor diners en party's. Motto: perfectie vermijden, geen keurig gestreken linnen tafellakens, geen perfect viergangenmenu. In plaats daarvan: wilde gesprekken, onverwachte ontmoetingen en natuurlijk: groente snijden.

Dankzij haar passie voor het gastvrouwschap kon ze de ontbijtkringen van haar ouders organiseren, bij gelegenheid van de Art Basel Miami. Die ochtendontmoetingen voor kunstenaars en vrienden van de familie hadden van begin af aan niets weg van de gebruikelijke koffie-met-broodjesbijeenkomsten. Jennifer bedacht 'conceptontbijten', spijkerde donuts aan de muur, begon met de beste koks samen te werken en van dat werk te genieten: 'Het is dan net of je samen een film draait.'

Toen Jennifer in 2009 het openingsdiner voor het kunstfestival 'Performa' organiseerde, maakte ze een grote stap voorwaarts. Ze serveerde gegrilde varkensribjes met appel. Dat was niet alleen maar een verrassende combinatie van levensmiddelen, het was een conceptuele uitbeelding van Adam en Eva. Haar behoefte om nieuwe vormen te creëren, haar originaliteit en haar stijl konden nu door niemand meer over het hoofd worden gezien. Het was dan ook geen wonder dat Roberta Smith, critica bij de New York Times, haar vroeg of ze zichzelf als kunstenares zou bestempelen. Maar officieel had ze zichzelf zo nog niet bekeken. Dat was niet zomaar een keerpunt, het was HET keerpunt. 'Vóór dat diner had ik die vraag niet kunnen beantwoorden. Ik moest zonder de openbaarheid te zoeken groeien, onzichtbaar, alleen met mezelf', zegt Jennifer. In die tijd bevrijdde ze zichzelf van wat ze bij Jeff Koons geleerd had

Rechter pagina:
Op de Red Party i.h.k.v. de New Yorkse 'Performa' presenteerde Jennifer Rubell in 2009 een gecapitonneerde cel van suikerspin. De acteur Alan Cumming proeft voor. — Perfectie kent het werk van Jennifer Rubell niet, in plaats daarvan acties als in 2010 in Brooklyn, waar ze een gigantische Andy-Warhol-piñata stuksloeg.

Volgende pagina's:
Kunst gaat door de maag: bij de maaltijd van de ouders i.h.k.v. de Whitney-Biennale in New York (1991), bij het conceptueel ontbijt op de Art Basel Miami (2007) met Deborah Needleman, hoofdredactrice van het Domino Magazine, en bij Jennifer Rubells Food-installatie 'Icons' (2010). — Pars pro toto: kunstfotograaf François Dischinger portretteerde Jennifer Rubell met een muffin.

en van de erfenis van Steve Rubell. Zo had Jennifer voor de 'Performa'-tentoonstelling van Koons glanzende stalen hazen in chocola gegoten en er een hamer naast gelegd. Als de dinergasten een dessert wilden, moesten ze de Koon-chocoladehaas kapotslaan. Een lustvolle, anarchistische daad, die kunst en eten op een bijzondere manier samenbracht. Een perfect Rubell-werk.

Het leek erop dat ze nu haar bijzondere kunstenaarschap had geaccepteerd. In 2011 organiseerde ze het huwelijksfeest voor kunstveilingmeester Simon de Pury en zijn vrouw Michaela. In de Saatchi Gallery arrangeerde ze negenenzestig bedden in plaats van eettafels, waarop pasta, ham en zeevruchten gepresenteerd werden. Jennifer maakte de gasten tot onderdeel van de huwelijksperformance. Bruid en bruidegom waren voor iedereen zichtbaar in twee grote glazen kubussen. Terwijl de bruidegom geknipt en geschoren werd, kreeg de bruid een geföhnd kapsel. Erna sloeg de bruidegom de glazen deur die naar zijn vrouw leidde in stukken, om haar naar de party te leiden. Van Rubells idee voor deze hoogst glamoureuze enscenering was zelfs haar Studio-54-oom Steve onder de indruk. Op zijn minst.

Gastvrouw, kunstenares, het zijn vloeiende grenzen, en steeds gaat het om inzicht, om openheid, om een nieuw perspectief op de wereld. Het leek of Jennifer Rubell met deze instelling rechtstreeks van de eettafel naar de galeries was verhuisd, maar dat klinkt al als een afbakening die aan haar creaties geen recht doet: of het nu gaat om expositiezalen of eetkamer, ze maakt van elke ruimte haar eigen ruimte. En bovendien, haar message luidt: eigenlijk kan iedereen het. Ze vindt beide soorten ruimtes even belangrijk. Soms is het vooral het geweldige van de routine wat haar inspireert. 'Ik kook elke dag voor mijn kinderen en ga vier keer per week naar de markt. Zo'n type ben ik', zegt ze.

Wie weet? Als ze dan met haar eigen gezin aan tafel zit, wordt haar kunst misschien aan de volgende generatie doorgegeven en zullen haar kinderen later haar uiterst individuele resonantie opwekken bij anderen, haar gedachten, het eten en alle andere prachtige en inspirerende dingen die op een goed geslaagde avond door het vertrek rondwaren en het tot kunstwerk maken.

Tekst: Anne Philippi
Foto's:
Pag. 56: Chris Terry/William Morrow, uit Jennifer Rubells boek 'Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom', William Morrow Cookbooks, 2016
Pag. 58/59: Nick Hunt/Patrick McMullan/Getty Images
Pag. 61: Amber De Vos/Patrick McMullan/Getty Images; Chris Terry/William Morrow, uit Jennifer Rubells boek 'Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom', William Morrow Cookbooks, 2016; Eugene Mim/Patrick McMullan/Getty Images
Pag. 62: Ivan Dalla Tana; John Parra/WireImages/Getty Images; Kevin Tachman (2)
Pag. 63: François Dischinger

Informatie verdiepen
Biografieën, colofon

Biografieën

David Bouley
komt – anders dan veel New Yorkse topkoks van de jaren negentig – niet uit Frankrijk, maar uit Connecticut. 's Zomers logeerde hij op de farm van zijn grootouders. Daar werden kippen gehouden, groenten verbouwd en deed men aan Farm-to-Table voordat dat mode werd. Hij werkte in Frankrijk, Zwitserland en in de klassieke New Yorkse restaurants, voor hij het Bouley oprichtte. Tegenwoordig is hij geïnteresseerd in het verband tussen voeding en gezondheid – zonder de zinnelijke kant uit het oog te verliezen. Bouley at Home is de naam van zijn nieuwe restaurant in het Flatiron District.

Riccardo Donadon
woont dicht bij Venetië en heeft al eerder op het juiste moment de juiste keuzes gemaakt. Toen hij achter in de twintig was zette hij voor Benetton Italiës eerste onlinewinkel op, begin dertig verkocht hij zijn bedrijf en was opeens multimiljonair. Midden dertig richtte hij de H-Farm op, de eerste start-up-kweekkamer – nog voordat er in Silicon Valley speciale plekken voor jonge starters van nieuwe bedrijfjes werden gecreëerd. De boerderij die Riccardo Donadon in 2005 voor dit doel liet verbouwen is nu een campus, een denkfarm voor de digitale toekomst.

Jennifer Rubell
begon als stagiaire bij Jeff Koons, maar stapte vervolgens over naar de catering-business. Toen ze in 2002 op de Art Basel Miami een ontbijt voor haar kunstverzamelende ouders organiseerde, bedacht ze de 'food performance', die haar op het lijf geschreven bleek. Eten als deel van een tentoonstellingsconcept. De afgelopen jaren creëerde ze haar unieke mix van eten, schilderkunst, performance en video en exposeerde in de Londense Saatchi Gallery, het Brooklyn Museum en de Fondation Beyeler. Rubell woont met haar twee kinderen in New York.

Michaela Vieser
studeerde Japanse taal en cultuur in Londen en schreef haar masterscriptie aan de universiteit van Sendai – in het Japans. Ze bleef zes jaar in Japan en maakte documentaires. In haar boek 'Tee mit Buddha' vertelt ze over kloosterlingen en ze maakte reportages voor Deutschlandfunk Kultur over het dagelijks leven in Japan, die tot de meest geliefde uitzendingen behoren. Op dit moment werkt ze voor ARTE aan een docu-serie over Japanse liefdesrituelen. Het Inakaya in Tokio was voor Michaela Vieser een regelrechte ontdekking: midden tussen de neonreclames ontdekte ze een 'huis op het land', waar de authentieke kunst van het grillen op uiterst hoog niveau wordt beoefend. Sinds 1970 ligt het kleine restaurant verscholen in een zijstraat. Inmiddels heeft het Inakaya een dependance in het New York Times Building in Manhattan en een nieuwe locatie in het nabijgelegen Tokiose stadsdeel Roppongi.

Dominic Veken
woont en werkt als bedrijfsfilosoof en strategie-expert in Hamburg en Berlijn. Hij publiceerde 'Der Sinn des Unternehmens' en 'Ab jetzt Begeisterung'. Als leider van het creatieve bureau Kolle Rebbe diende hij o.a. Angela Merkel en de CDU van advies. Sinds oktober 2018 leidt hij bij de Boston Consulting Group de afdeling Brighthouse, die zich specialiseert in ondernemersinitiatieven.

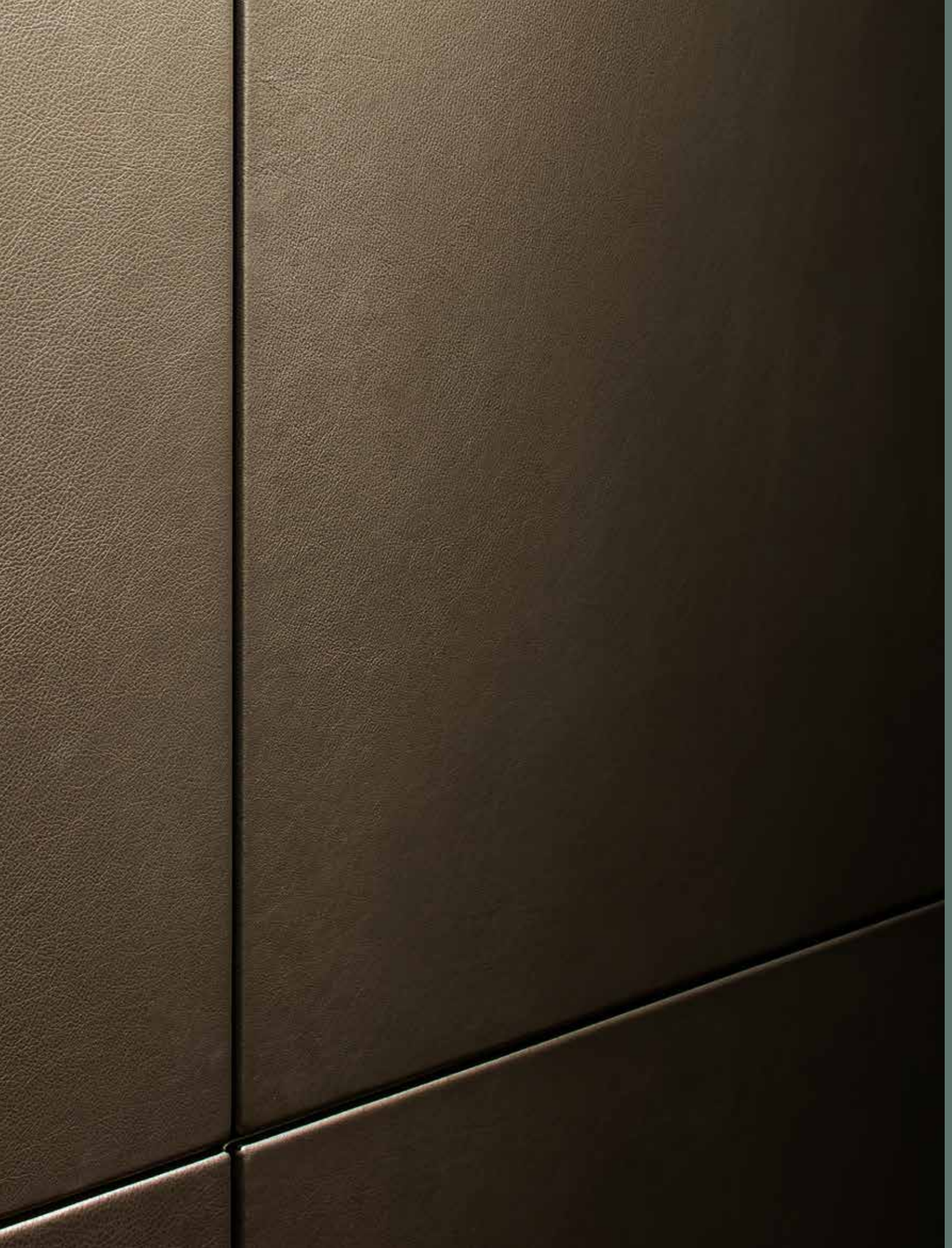
Tohru Nakamura
is de chef-kok van restaurant Werneckhof by Geisel in München, goed voor twee Michelinsterren en achttien Gault-Millau-punten. Daarvoor werkt hij acht jaren in sterren-restaurants in Duitsland en Nederland. Als zoon van een Japanse vader en een Duitse moeder is Tohru Nakamura een schakel tussen twee culinaire tradities. Dit persoonlijke aspect en zijn vervolgopleiding in Japan hebben ervoor gezorgd dat hij een bijzondere band heeft met, een een persoonlijke resonantie voelt bij de messencultuur.

Colofon

Uitgever en copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Beatrix Neulinger (v. i. S. d. P.)
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Deutschland
Tel. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redactie: Dominic Veken, Ralf Grauel,
kontakt@grauelpublishing.de
Vormgeving: Gerwin Schmidt,
mail@gerwin-schmidt.de
Beeldredactie: Studio Andreas Wellnitz
studio@andreaswellnitz.com
Lithografie en zetwerk:
Benkler & Benkler GmbH,
astrid@benkler.com

Alle rechten voorbehouden.
Nadruk van artikelen is uitsluitend na schriftelijke toestemming van bulthaup en met nauwkeurige bronvermelding toegestaan.



blog.bulthaup.nl

bulthaup