



Alfredo Häberli

hervond zijn jeugd

HERINNERINGEN IN PLAATSTAAL EN ROOD KOPER

Renée de Haan

We zitten tegenover een mooie man, met vrolijke inslag, zoals dat ook terug valt te zien in zijn ontwerp. Hij straalt enthousiasme uit in elk woord, ook nu er een deel van zijn creatieve uitbarsting op praktische bezwaren is gestrand. De voorlopige realisatie zoals die productrijp gemaakt wordt, valt in mei te zien op de ICFF in New York en tijdens komende Salone del Mobile in Milaan bij Schiffini's showroom. De materialen zijn hetzelfde gebleven; de dimensies worden meer afgestemd op normale keukenruimten. Gewerkt wordt aan nieuwe afwerkingen, andere kleuren en er komen compleet nieuw ontworpen deurgrepen. Los van deze intense bezigheden komt Häberli onder meer met een nieuwe sofa voor Moroso.

"Het was uniek dat ik voor Schiffini een voorstel mocht doen zonder dat er direct een productie aan vast zat. Dus heb ik eerst stevig mijn bedoeling laten zien en ook de materiaalkeuze vrij rigoureus neergezet. Plaatstaal en rood koper vormden de basis."

Häberli tekent gedachtenloos op een servetje als hij iets over het gevoel achter deze keuken laat zien: "Ik ging terug naar mijn jeugd, waar je als jochie onder de keukentafel kroop of van een attriboot in huis speelgoed maakte, zoals een goederenliftje bijvoorbeeld. Mijn ouders hadden een restaurant, dus ik was altijd in de keuken te vinden. Dat is de ziel van het huis, daar gebeurt het. Ik zie mijn moeder nog met haar schort voor! Mijn ouders hebben gehuild toen ze deze

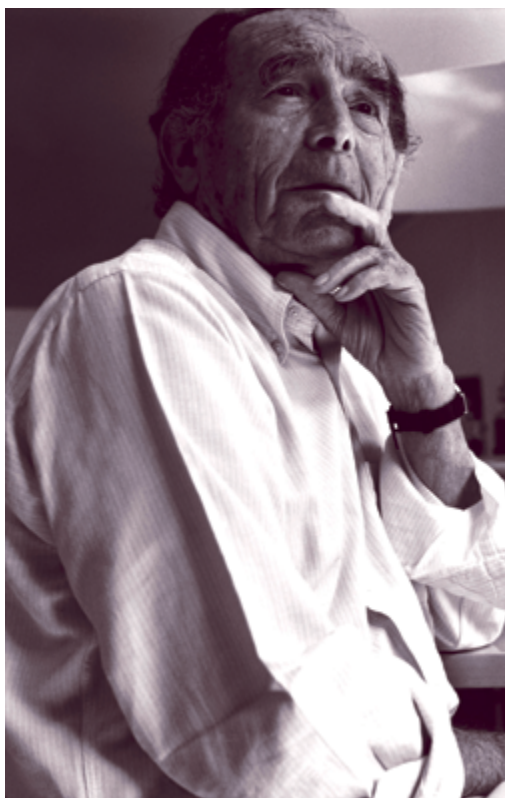
Schiffinikeuken voor het eerst zagen. Ze herken- den ook hun verleden. Ik beschouwde hun werk- plaats als een atelier voor kookkunst, met geuren en zweet, die ik er natuurlijk bij denk."

BANKSCHROEF Hij ging uit van een grote tafel met stoelen en banken die met een uitsparing onder de tafel schuiven. De open haard werkt als een scheidingspunt naar een zitje. In de werk- bank, voorzien van gleuven voor de messen, is een robuuste bankschroef opgenomen. Die blijft in het huidige ontwerp overeind, maar de pater- noster als kast sneuvelde op praktische bezwa- ren. Häberli probeerde om deze echt draaiend te maken en als een carrouselkast ook van een front te voorzien. In het eindmodel komt hij voorlopig met een 'gewone' berging.

"Verse producten zetten mij aan tot koken, veel meer dan allemaal recepten. Eigenlijk wilde ik een soort draaiende groentenkraam maken, zo- dat je de tomaten en de spaghetti als in een film voorbij ziet komen. Niemand staat erbij stil wat- voor effect het zien van eten heeft. Ik denk alge- meen dat er te weinig nagedacht wordt over wat we doen; óf zoveel dat we doodgedacht raken."

HORECA Voor de werkbladen blijft rvs zijn voor- keur genieten, geheel in overeenstemming met de horeca waar hij vandaan komt. Daarop prijkt een marmeren spoelbak. Op tekening staat nog een omhooggeklapte strijkplank. Het silhouet blijft herkenbaar achter, in het front van de keuken-

De Zwitserse designer Alfredo Häberli bracht als eer- ste een keuken uit die vooral het idee liet zien, een jaar geleden tijdens de Meubelbeurs in Milaan. Een werkbank, paternosterkast en watertoren. Het com- mentaar was niet van de lucht. Inmiddels is de ver- taalslag van de oorsprong vergevorderd en wil de ont- werper graag iets kwijt over zijn uitgangspunten en materiaalkeuze. Häberli heeft een tentoonstelling van zijn werk in Zürich achter de rug, Surround Things, waar eveneens de kookinterpretatie voor Schiffini stond opgesteld. De keuken ging daarna door naar Londen waar hij als The Soul of the Home veel bekijks trok eind vorig jaar. Zelf noemt hij hem 'Cucina della Memoria'.



Dezelfde kansen als de leermeester

Schiffrini werd opgericht in 1925 als producent van scheepsinrichtingen. Na de Tweede Wereldoorlog werd met de productie van keukens begonnen. Het bedrijf in Ceparana, vlakbij La Spezia, heeft 150 werknemers. Bijna de helft van alle keukens is voor export bestemd. In Italië beschikt het over 30 eigen winkels en 210 andere verkooppunten, daarbuiten bestaan 12 Schiffrini-speciaalzaken en 62 andere showrooms waarin de keukens zijn opgenomen.

Met een zekere ontroering stelde Enrico Schiffrini zijn nieuwe huisdesigners voor aan de wereld, denkend aan zijn twee jaar terug overleden vriend Vico Magistretti. Alfredo Häberli kreeg dezelfde kans als de vermaarde ontwerper destijds, zo haalde Enrico Schiffrini aan. "Ook bij hem vond ik het spannender om zijn creatieve gedachten over keukens te zien dan om direct een productierijp model na te streven."

"Mijn broer Carlo en ik kwamen net van de middelbare school toen onze vader overleed. Zonder enige aarzeling doken wij in de firma, die door grootvader was opgericht. We waren jong en idealistisch, typische kinderen van de jaren zestig. We dachten dat hedendaags design het leven kon veranderen. We streefden de ideeën van het Bauhaus na, waarbij door besparing op de productiekosten design bereikbaar moest worden voor iedereen. Dat lukte niet, al heeft dat uitgangspunt de wijze van fabriceren wel beïnvloed, in positieve zin. Want we bleven zuinig met de middelen omgaan."

De ideologie die het bedrijf later uitstraalde, kwam eigenlijk geheel en al van hun leermeester Vico Magistretti. "Hij legde uit dat elk product aan een bepaalde logica en basisregels moest voldoen. Alles wat hij heeft uitgebracht kwam voort uit een idee, een concept en van daaruit



Het oorspronkelijke idee van Cucina della Memoria **[B1]**

Open haard partij als optie voor echte woonkeuken **[B2]**

Eén van de vele afwerkingen, hier getekend brons **[B3]**

De tafel met schuifbank blijft centraal staan **[B4]**

Speels ingedeelde kastenwand **[M]**

Cinqueterre blijft tot op vandaag een topper **[01]**

Vico Magistretti in zijn bloeiperiode **[02]**

De werkbank blijft in de uiteindelijke versie **[03]**

wand. Weer uitgekapt kan hij ook als bar dienst doen. Het idee komt uit de Frankfurter Küche, maar lijkt voorlopig even in de wacht gezet.

De verlichting sloot hier op aan met een soort vrachtwagenkoplampen. Het geheel werd door een watertoren overheerst. Ook deze grootse vorm is gereduceerd tot een soort gieter boven het werkgedeelte. Daar is inmiddels ook een vrijhangend bovenrek verschenen, waar van alles aan kan hangen, zoals in de echte kokswereld. Zinken cirkels dienen als wijnrek. Dat raakt goed

gevuld in huize Häberli, want zijn echtgenote ontwerpt etiketten en krijgt in wijn uitbetaald.

BOEKEN “Zoiets herinnert ook aan goede oude tijden. Ik ben behoorlijk nostalgisch ingesteld, dat blijkt wel. Dus ik koos voor banken in plaats van stoelen en ik had nog wel honderd andere beelden in mijn kop. Die komen ook voort uit de duizenden boeken die ik heb gelezen, dus het is niet allemaal eigen historie of fantasie.”

Wat in de beeldvorming ontbreekt is een Ape,

zo’n Italiaans driewielertje, die als een boodschappenwagentje de keuken ingereden kon worden. Schiffrini vond dat te ver gaan. “Ik zag helemaal dat boerenleven voor me, met kisten tomaten en zo. Maar ja, het is niet echt handig in een gewone keuken en zeker niet als je op een verdieping woont. Voor de tentoonstellingen had ik het wel erg mooi gevonden om dat Italiëgevoel een beetje te versterken. Wie weet mag dat voor de grap straks in de showroom.”

ontstond het product. Nooit maakte hij iets omdat het mode was. Met die denkwijze heeft hij ons enthousiasme hoog gehouden en echt Italiaans design uitgebracht, onder meer bij ons.”

EXPOSITIE Vico Magistretti werd in 1920 in Milaan geboren en studeerde daar af in 1945. Hij begon als (binnenhuis)architect in de jaren vijftig en zou pas tien jaar later doorbreken met zelf ontworpen meubels. Later is hij altijd trouw gebleven aan de merken waarvoor hij werkte, zoals Kartell, Artemide en Rosenthal. Hij kreeg vele onderscheidingen en twaalf van zijn ontwerpen staan permanent opgesteld in het Museum Of Modern Art in New York. Schiffrini heeft in eigen huis een permanente expositie voor de grote meester ingericht, in het hoofdgebouw bij La Spezia. Wie toevallig in de buurt is, blijkt zelfs onaangekondigd van harte welkom om te komen kijken.

Het eerste model uit 1950 zou morgen opnieuw uitgebracht kunnen worden. Binnen het tiental creaties dat Magistretti door de jaren heen maakte, valt nu des te meer de vooruitstrevende denkwijze op. De Italiaanse keukenproducent onderscheidde zich meer dan veertig jaar met afwijkende en gedurfde modellen, die stevast van de hand van die ene meester kwamen. Het doet plezier om ze terug te zien, zeker als je weet dat een groot deel van dergelijke keukens nog in Italiaanse woningen staat omdat ze niet alleen mooi waren maar ook zeer duurzaam gemaakt.

SCHEEPSBOUW Magistretti greep meer malen terug op tradities en de scheepsbouw bleek een onuitputtelijke bron. Voor het eerst is dat te zien in de houten keuken Campiglia uit 1990. Het geruite glas herinnert aan zijn eerdere model Dama; wat in de kast stond mocht vaag zichtbaar zijn.

Hij zou zijn grootste erfenis achterlaten met Cinqueterre, vernoemd naar de vijf plaatsjes aan zee ten zuiden van La Spezia. Dit model met zijn geribbelde fronten werd al direct een klassieker. Elke vernieuwing die later uitgetest moest worden, kwam terecht in Cinqueterre. Schiffrini was de eerste die met meterslange lades werkte en die aluminium uitprobeerde als afwerking. Cinqueterre stond telkens model. Het kreeg ook succesvolle elementen uit andere modellen en door de patrijspoorten in apparatuur en bovenkasten werd het scheepsidee extra onderstreept.

In de showroom staat deze topper dan ook aan het begin en tevens eind. Hier staan ook de nog altijd lopende modellen, zoals zijn allerlaatste creatie Soviore in wit met lades van 180 cm en het oudere Solaro met houten fronten.

www.schiffrini.it (Engels en Italiaans)