





Plusmodo,
een van de eerste
'horizontale' keukens

JORGE PENSI EN POGGENPOHL:

'Vertrouwen, daarmee begint het'

Renée de Haan

In zijn studio in Barcelona ontvangt de grote meester zijn opdrachtgevers, met een tafel waar dagelijks aan geluncht wordt door hem en zijn drie volgelingen, of wie er ook maar binnenstapt. Deze week was dat een Amerikaan met Nederlandse voorouders. Hij wilde een speciale stoel van Pensi en kende diens hele oeuvre, met de Toledo als meest gelauwerde zetel.

"Als iemand met zoveel liefde hier komt, zit het goed. Amerikanen gaan misschien minder diep dan wij, maar ze tonen respect. Dat gold ook voor Poggenpohl. Ze kozen mij omdat ik nog nooit een keuken had ontworpen en ze gaven me vrij spel."

"Je houdt rekening met wat een bedrijf aan kan en zet daar je eigen wijsheid tegenover. Ik had alleen ervaring met de country kitchen die we thuis hebben gemaakt. Groot, een prominente tafel, direct naar buiten kunnen lopen en heel veel licht van buitenaf."

DUWERTJE Licht blijkt een ijkpunt, ook in zijn eigen kantoor. Hij kocht dit pand bij de haven van Barcelona drie jaar terug, op basis van een foto met planten en een groot raam.

Typisch de impulsieve Pensi die precies weet wat hij wil. Hij vertelt veel maar vraagt ook van alles. Zelfs een gespannen veer wordt een elastiekje in zijn aanwezigheid. Hij lacht met bruine ogen, die opflikkeren of wegdromen:

"Dat relaxte komt met de jaren. Eerst was ik een duwertje. Na mijn schooltijd in mijn geboortestad Buenos Aires ben ik drie maanden in de States geweest. Dat heeft mijn leven veranderd omdat ik de muziek ontdekte, een nieuwe ader in mijn bestaan. Ik zing. Wat ik als ontwerper verdienen, gaat als investering naar muziek."

Zijn cd *Life is a Short Eternity* ligt als cadeautje op tafel. Maar we moeten het over keukens hebben, zo beseft hij. "Het centrale punt in huis, dat zijn geen loze woorden. Ik heb mijn eigen keuken zo gesitueerd dat je dáár binnen-

Als een wijs kind weet hij levendigheid aan bezonkenheid te koppelen. Jorge Pensi maakte voor Poggenpohl vijf jaar terug Plusmodo. Inmiddels is dit spel van open en gesloten een klassieker, veel bekroond en goed verkocht.



Bekroonde Toledostoel
op kantoor **[R]**

Mooie details bij Poggenpohl-
keuken **[pagina 17]**

Mooiste licht hebt bij het ontbijten
 uitzicht. Qua indeling kan ieder-
 el neerploffen, op goede stoelen
 de hoogte van een tafel, de diepte
 van een werkblad, alles heeft effect op hoe je
 beweegt in een keuken. Sta je daar alleen of
 met meerdere koks? Design begint met naden-
 ken. Mijn vrouw en ik koken vaak samen en
 die plek hebben we daarop ingericht, maar dat
 is niet exemplarisch.”

NAADLOOS Hij laat foto's zien van een Spaans
 tijdschrift over zijn huis. De wandkast, een
 voorloper van Plusmodo, bevat nu glazen in
 plaats van boeken. Hij kijkt ernaar met een
 verbazing die hij jaren vasthield: “Die kast was
 geweldig maar heeft nooit succes bereikt. Wel
 bij mijzelf. Ik denk dat ik die hele wand alleen
 daarvoor heb laten bouwen. Dat was vóór ik
 wist dat ik keukendesigner ging worden. Van
 die samenwerking met Poggenpohl had ik

‘We leven met leugens en de designer is daar één van’

graag een vervolg gezien. De keuken werd voor
 mij een ontdekking omdat ik normaal gezien
 vooral losse objecten ontwerp.”

In zes maanden had hij tekeningen, technische
 feiten, materialen en esthetica voor elkaar,
 zichzelf opjagend ongeveer. Als een kind dook
 hij op de uitdaging, een artiest die zichzelf niet
 kon stoppen.

“Ik begon met alles wat niet direct met koken
 te maken heeft, weg te zetten in bovenkasten

of op andere plekken. Zo schep je een optimale
 werkplek. Daarna ga ik intuïtief in lijnen den-
 ken, maatvoeringen. Mijn denkbeeldige klant
 is de architect, die straks voor zijn bewoners
 iets pakkends moet maken. Ik ontwerp niet
 voor die mevrouw of meneer die dat gaat ge-
 bruiken. Dat weet de specialist wel in te vul-
 len.”

ANGEL Zijn ontwerp van Plusmodo volgt lij-
 nen uit de bouwkunde, met onthullen en ver-
 bergen, dikke en dunne strepen. Toch zou hij
 zichzelf geen architect noemen. Hij lacht: “Dat
 wordt geassocieerd met huizen bouwen. Indu-
 strieel ontwerper ben ik ook niet; dan denkt
 iedereen aan schroeven draaien. Designer dan
 maar, al zit dat weer aan mode vast. Het woord
 design wordt te pas en te onpas gebezigd, maar
 dat vind ik niet erg. Het voelt vertrouwd want
 er staat iemand met een visie achter het object.
 Daar zit wel een angel: jezelf onderscheiden is
 geen verdienste. Iets goeds maken, daar gaat
 het om. Het moet je verleiden, emotioneel grij-
 pen. Vroeger vond ik bijna niets mooi. Tegen-
 woordig wel. Dan denk ik zelfs bijna jaloers:
 waarom heb ik dat niet gemaakt?”

Zijn naam is in ons land niet zo bekend als de
 internationale bekroningen die hem ten deel
 vielen. Ook voor Plusmodo. Hij ontdekte de
 schuifdeuren in bovenkasten, die heel soepel
 opengaan. Hij stond aan de voet van wat nu
 een zwevende keuken heet, met een hoge rand
 voor het werkvlak, die later door Poggenpohl
 werd ingevuld met een lade.

Pensi: “De fabrikant denkt aan berging. De



architect, sorry designer, is obsessief. De hoogte van het een moet stroken met het ander en de materialen bepalen een groot deel van de uitstraling. Ik koester aluminium, maar als een Scandinavisch merk hout wil, ga ik dat proberen. Iedereen denkt dat het mijn idee was, maar nee, het is een samenloop van wensen, wetten en beperkingen. Bij Poggenpohl hoefde ik niet voor mijn gelijk te strijden en daarom is het zo speciaal geworden.”

TOVENAAR Bij een volgend ontwerp zou zijn voorkeur uitgaan naar een compacte keuken, want die maakt bijna niemand in het hogere segment.

“Op kleine schaal het wonen en koken in elkaar laten vloeien, dat gaat gebeuren. Ook omdat de installatie ingewikkeld geworden is en dus veel plaats inneemt. Als ontwerper word je een soort technisch tovenaars als het om keukens gaat.”

Daar is verlichting als belangrijk element bij gekomen. In een combinatie van sfeer en functioneel, van ledjes en lampen. Hij was zielsblij dat er verlichting vast in ‘zijn’ keuken mocht komen en demonstreert dat bij het uitknippen daarvan de kookhoek eigenlijk doodgaat. Al dat licht staat natuurlijk haaks op de aandacht voor energiebesparing. Voor een deel lijkt de designer debet aan de verkwisting. Hij neemt een denkpauze.

“Als mens voel ik me verantwoordelijk voor het milieu, maar niet voor wat anderen verbruiken. De hele wereld is een leugen met meisjes van dertig of dertien die laten zien dat je geen

oude huid krijgt als je die crème gebruikt. De designer zit als een van die leugens in het geheel. Bedrijven die nu de ecologie promoten, doen dat louter omdat het wettelijk verplicht wordt. Ik doe mijn werk zo goed als ik kan en wil ethisch niets op mijn geweten hebben. Liever voel ik me schuldig over eigen domheid.”

RISICO'S Zijn personeel ontbreekt het aan niets. “Ik geef veel uit handen, vraag hun mening en vaak blijkt toch mijn idee het beste, puur vanuit ervaring. Dat wist ik wel, maar ik zeg dat niet, want ooit komt de dag dat hun visie de mijne heeft ingehaald. Ook dat is goed. Ik probeer zoveel mogelijk te genieten, neem risico's en vaak begrijp ik pas achteraf wát ik gemaakt hebt. Dat stukje toeval, samenloop, maakt ons vak spannend.”

Een aantal van zijn ontwerpen wordt direct herkend, een deel ervan blijft onderbelicht. Voor hem blijft wat hem lief was, toen hij het maakte, nog altijd speciaal. Hij verzucht:

“Zeggen dat je als designer je tijd vooruit bent, vind ik arrogant. Zo van ‘de mensen begrijpen me niet omdat ik beter weet wat zij willen en zij gaan daar nog achter komen.’ Ik geloof daar niet in. Een bevriende schrijver maakt stukken tekst; later vallen die in elkaar tot een boek. Zo is het met mij ook. Bij de keukens ben ik praktisch begonnen met de grepen, de grip op je keukens. Dan kom je bij schuivende deuren, dikke of dunne werkbladen en je puzzelt met hoge en lage kasten tot uiteindelijk de verbinding ontstaat als een chemie.”

Delen van de keukens vinden we terug in zijn

kantoor, met ook het hoge werkblad, gewoon in formica uitgevoerd want goed hoeft niet duur te zijn. De lange tafel waar we aan zitten heeft in het midden een verschuifbaar opzetje met boeken.

Hij verklapt: “Zo zie je de naad niet, tussen de twee tafels – ik haat de naad! – en kun je ze wel uit elkaar schuiven. Eten we met weinigen dan is dat de afbakening. Zitten we hier met velen, dan gaat het opzetje - roetsj - naar één kant. Ik vind het heerlijk om met iedereen samen te werken, maar als ze weg zijn, is die ruimte ineens helemaal van mij. Dát moet een keukens dus zijn: van iedereen, sociaal, met de uitnodiging om daarna solitair te genieten. Een feestzaal die ook glanst als er geen feest is, die dat ene instrument omklemt, dat naklinkt.”

VERTROUWEN Bij het vertrek houdt hij even stil. De Amerikaanse bezoeker wacht. Lichtvoetig zal hij erheen gaan. “Met zo'n opdrachtgever ben ik intens blij. Hij begrijpt me en ik weet wat hij wil. In China lukte dat niet. Bij een vooraanstaande keukensfirma kreeg ik een wurgcontract – in het Chinees! Elk ontwerp is een kwestie van vertrouwen, inzet en met elkaar meedenken. Even was ik heel boos. Al die moeite om naar China te gaan, contracten te laten vertalen en de droom om weer een keukens te mogen ontwerpen, spat uit elkaar. Daarna komt de wijsheid, de rust: Iedereen denkt aan dromen waarmaken, ik heb de mijne bewaakt.”

www.poggenpohl.com