

FILMISCH ONTWERPER ROGIER BOSCH

'Mens, durf je te onderscheiden'



**Zelfs de saaiste keuken
wordt spannend
met zo'n tafel [1]**

Rogier Bosch [2]



[2]

Matthijs Pronker

In een schitterend hoekpand in een gewilde buurt van Haarlem straalt de keukenspecialzaak *Forme Cucine* vooral toegankelijkheid uit. Een nieuwe 'bakkersfiets' in de etalage, uitnodigende tafels en stoelen, de nieuwste fornuizen maar ook hebbedingetjes van *Alpes Inox*, rustige opstellingen van *Modulnova*, het getuigt van een losse aanpak. De loop komt er lekker in en daar zit nu het probleem, zo bekent Rogier Bosch.

"Het idee om met meer mensen het beheer van de winkel te doen, blijkt in mijn geval niet haalbaar. De klanten willen allemaal direct met mij over hun keuken spreken. Ik moet dus overal tegelijk zijn: in de winkel, bij de mensen thuis en achter mijn tekentafel. Dat laatste komt zo in het gedrang dat ik de zaak liever zou verkopen."

Voor de zoon van een architect lag een carrière als ontwerper in het verschiet. Het werd de Rietveldacademie met specialisatie binnenhuisarchitectuur. Als hobby kwam daar het maken van reclamefilms bij en uiteindelijk belandde Bosch in een vooruitstrevende *Smeg*-winkel. Hier ontstond de samensmelting van ontwerpen en verkopen, met een verrassende kijk op keukens.

"De Nederlandse bouwstijlen zijn mij met de papelel ingegoten, dus ongezien weet ik meestal veel van de binnenkant van het huis, de borstwering, de hoogte van de ramen, het soort plafonds. Vooral de jaren dertig worden gekenmerkt door veel universele elementen. Dat betekent ook dat er meestal van oorsprong geen ruimte voor een grote keuken is. Maar de mensen willen dat wel en zelfs als verkoper die daar wel bij vaart, praat ik dat uit hun hoofd. Alleen al de loopruimte komt in het gedrang. Hoe soberder hoe beter de kwaliteitselementen tot hun recht

komen. Dat is de kracht van minimalisme: de schoonheid straalt er blank en helder van af, met materialen die dat verdienen. Zomaar een wit blok met een zwart blad, blijft ronduit saai. Als ontwerper moet je bij die smaak aansluiten. Ze willen geen Rogier Boschkeuken, maar hún idee vertolkt zien door mijn meedenken. Daar begint de lol in het vak, want je schuift zo dat er net iets anders gebeurt, iets waar zij zelf niet op waren gekomen."

STIEKEM Een kernprobleem bij de meeste opdrachten zit ook in de standaardisering van architecten, vooral waar het de keukenruimte betreft. Die blijkt bijna altijd te klein voor de huidige invulling met eilanden en apparaatwanden. Bosch haalt wat voorbeelden aan.

"Onlangs nog hier in de Amsterdamse buurt in Haarlem was een smalle woning uit ongeveer 1850 geheel onder architectuur verbouwd. Daarna kwam ik met de keuken van *Modulnova* die ze in gedachten hadden en een tafel van 1 x 3,5 m. Dat werd veel te vol! Uiteindelijk hebben we gekozen voor een alles-in-één kookblok van *Alpes Inox* en een houten bank onder het raam waar ze spullen in konden doen, zodat die tafel er wel heel goed in paste. Hoe compacter en tijdlozer de invulling, hoe groter de keuken oogt. Minimalisme is werkelijk de kunst van het weglaten. Leer de mensen kiezen en voorkom dat er letterlijk veel in het beeld staat!"

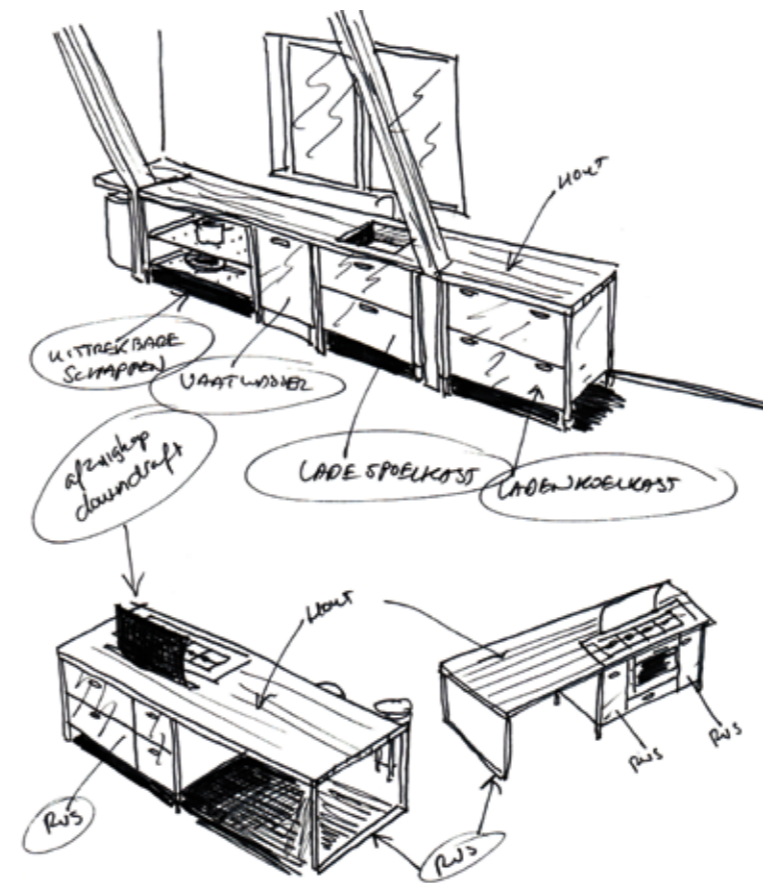
Hij spreekt met steeds meer stoom over hoe zijn vak ingevuld hoort te worden. Zoals alle ontwerpers wil hij er het liefst zo snel mogelijk bij geroepen worden.

"Als ik het adres heb, ga ik zelf stiekem kijken. Ik wil persoonlijk het huis op me laten inwerken, zonder de visie en

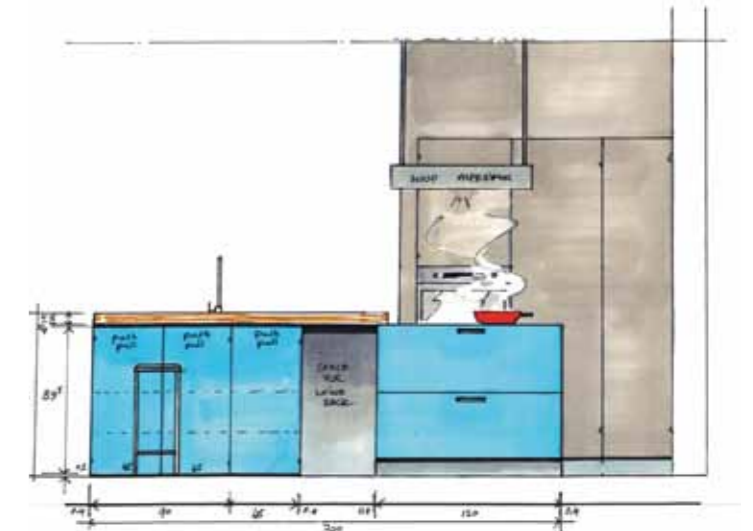
Het spanningsveld tussen ontwerpen en adviseren is belangrijk voor Rogier Bosch. Zijn creatieve en technische oplossingen voor keukens waren het begin van een eigen specialzaak. Daar kwam het agentschap van *Alpes Inox* en *Modulnova* bij, en die combinatie blijkt eigenlijk te veel.



[1]



[2]



[3]

droom van de klanten. Ik gluur naar binnen en mijn ogen noteren: de ongelukkige kelderruimte onder de trap, de grootte van de ramen, authentieke details. Ik maak foto's en ga fantaseren over de keuken en de badkamer, want ook die neem ik vaak voor mijn rekening. Met de rest van het interieur bemoei ik me doorgaans niet, hooguit een advies over de indeling, kleur en materiaalkeuze." "Op alles moet bespaard worden, vreselijk eigenlijk. Multiplex kasten voor 300 euro, dat doet bijna niemand meer. Echt hardsteen ook steeds minder, want composiet

'Met één lucifer kun je van een product iets heel bijzonders maken'

is goedkoper. Net als bij auto's gaat alles steeds meer op elkaar lijken. Dus het wordt tijd om een eigen keukenmodel te ontwerpen dat afwijkt van al het gangbare. Ik ben met een fabriek in onderhandeling. Het wordt asymmetrisch, schuin weglopend, maar wel zo dat de kasten normale ladegeleiders kunnen hebben, van het beste materiaal dat snap je. Hier in huis heb ik een meubeltje van volkern kunststof, gemaakt door Valcucine, dat staat al jaren in de badkamer... dat ziet er toch top uit!" Zijn binding met Valcucine dateert van jaren geleden, waarbij vooral het tegendraadse van dit merk hem aan-

sprak, samen met het uitgekende materiaalgebruik. Daar houdt hij zich als ontwerper nog altijd aan, maar hij ziet om zich heen hoe dat afneemt. "De keukens komen nog net niet uit China maar daar kost een plaat spaanplaat vijf euro en hier bij de bouwmarkt vijftig, dus via internet zit je zo in China. Het leven is op korte lijnen gebaseerd en daar ga ik graag tegenin. De materialen moeten kloppen bij het product, dus soms kan het voordeliger en in andere gevallen grijp ik naar iets uitzonderlijks. Daarmee roep ik in feite: 'Mens, durf je te onderscheiden!' Men denkt dat het huis onverkoopt zal zijn als er een speciale keuken in zit. Is dat wel zo? Vallen we soms niet juist op dat aparte?"

LICHT Het cirkeltje van specialist, ontwerper van keukenmodellen en binnenhuisarchitect vergt dus veel souplesse. Tonen wat er is en met alle smaken meeproeven, waarbij veel klanten overwegend bezig zijn met wat anderen ervan vinden. Vaak blijft Rogier Bosch dan doorvragen en verder denken. Alle zijpaden die hij in zijn carrière bewandeld heeft, helpen daarbij. Vol vuur concludeert hij: "Bij keukens zit je in een soort toegepaste kunst, dus grafisch en industriëel en architectonisch ontwerpen. Ik heb door het kennen van al die disciplines een brede blik. Door mijn filmachtergrond kijk ik hoe een keuken wordt

uitgelicht en betrek ik onmiddellijk de achterwanden erbij. Licht bepaalt alles. Zonder licht heb je niets, weinig licht maakt het interessant en met één lucifer kun je van een product iets heel bijzonders maken, zoals die heel kleine lichtjes voor die veter van Nike." "Niet al mijn klanten gaan daarin mee, ik bedoel met het avontuurlijke. Ze stoppen bij 20.000 euro, spelen op safe. Dat voor hetzelfde budget iets veel aantrekkelijks gemaakt had kunnen worden, daar willen ze niet aan. Tenzij je als ontwerper een naam hebt, want dan kun je het zo gek niet verzinnen of de mensen lopen ermee weg. Maar wie is nou Rogier Bosch? In zekere zin een zeikerd die gaat vertellen wat ze absoluut niet moeten doen. Ik doe dat mild, maar huil in stilte over fouten die vermeden hadden kunnen worden." "Zo kwam ik laatst in een fantastisch klassiek pand in Amsterdam. In die voorname ruimte staat, zeg maar misstaat, een doorsnee keuken en dat stomme blok volgde de hele wand, maar het huis was meters verzakt, dus zijn ze de schuinte gaan opvangen. Het plint liep helemaal weg. Het zag er niet uit. Dus vroegen ze mij: 'Kun je de keuken niet waterpas zetten?' Gekkenwerk. Ik heb ook dit keer een Alpes-eiland midden in een zaal geplaatst. De grandeur van die plek was terug. Dan juich ik!"

[4]



Het buitenleven binnengehaald als inspiratie [1]

Doorvragen leidt tot schetsen... [2]

...en uitwerkingen [3]

Modulnova als basis voor veel ontwerpen [4]