



designer

Ulrich Dahm-Wachsmann [1]

De kookboot als  
sfeerschepper [2]



[2]

ALNO EN DE MARECUCINA

# Overdracht van een aura

**Reneé de Haan** Achter het keurige pak en de stropdas schuilt een schuchtere Ulrich Dahm-Wachsmann die vuur krijgt als hij eenmaal in zijn onderwerp zit. Dan wijkt de verlegenheid, vertelt hij gedreven wat hem bezielt en hoe hij als huisontwerper tussen allerlei kades laveert met model Marecucina als buitenkans.

“Toen ik tien jaar geleden met mijn studio hier in stapte, zat Alno voor de consumenten in de middenmoot, dus wel toonzettend maar met de prijs als graadmeter. Als merk raakte het steeds verder in een spagaat. Het wilde zich meten met Poggenpohl, maar had Wellmann en Pino in het kielzog, de duidelijk goedkopere divisies. Ik kreeg de opdracht om iets bijzonders neer te zetten met Alno, maar het moest direct realiseerbaar zijn. Dan begint een gevecht, over

de laatste zeventig centimeter van Marecucina, de voorsteven die louter illustratief blijft. Die wilde ik er per se bij hebben voor het oermodel, want dat geeft

## Het grote schip krijgt vele volgbootjes

het ruime dekgevoel, zeker met die aflopende rand. Dat maakt dat iedereen er bijna ongemerkt met de hand overheen strijkt. Precies daar dus!”

Tijdens de Eurocucina 2010 legde een verborgen camera al die reacties vast. Voor Ulrich Dahm-Wachsmann leverde juist dat een zee aan complimenten op. Nu komt het achterliggende gevoel los, ook in zijn gezicht.

---

**Uiterlijk is niet te zien dat Ulrich Dahm-Wachsmann het spraakmakendste keukenontwerp maakte van de afgelopen jaren, namelijk een keuken in de vorm van een boot. Marecucina is inmiddels van een superjacht een zeilbootje geworden. Als hoofd van de designafdeling van Alno weet Dahm-Wachsmann wat de mensen willen: opvallend maar niet te gek.**

---

[1]





[1]

“Dagenlang heb ik in havens gezeten met de vraag wat ik bijzonder vind aan een viskottar of juist een groot jacht. Dus ik heb niet zomaar een boot bedacht, even afgekapt, de hoogglansfronten van Alno erop geplakt en klaar. Het gevoel van luxe en avontuur, dat groeide bij het kijken naar al die schepen. Daarbij had ik de marketing van de scheepvaart geanalyseerd en ik begreep dat het goed zou aanslaan, omdat iedereen wel een positieve associatie met de zee heeft. Uiteindelijk leidde dat tot een grondig onderzoek van een schip op het IJsselmeer en een jacht in een dure haven. Net als een vliegtuig roept het een bepaalde sensatie op die je iedereen thuis gunt.”

**KOOKKANJER** De Marecucina bleek een idee dat als vanzelf ontwerp werd na de eerste schetsen. Het verbaast de bedenker nu nog steeds. “Het was september 2009 toen ik begon te tekenen. In vier weken stond het erop, er kwamen direct positieve reacties dus het prototype volgde vanzelf. Ik dacht: dit ga ik dus heel groot neerzetten, ook al moet het misschien voor tachtig procent worden aangepast. Dus de drie stappen om het plaatsbaar te maken voor een kleine keukenruimte zaten toen al in mijn hoofd. Je kunt deze kookkanjer niet kwijt tegen een wandje van twee meter veertig. Bij een keuken geldt per definitie dat je nooit meer dan een

derde van de ruimte mag vullen, dus mijn slagschip heeft als klantenkring vooral extreem rijken, zoals de sjeiks in Saoedi-Arabië. Overigens is het oermodel niet eens exorbitant duur, circa 40.000 euro.”

“Maar goed, hoe geweldig de impact ook was, ik moest met de omzet rekening houden, in die zin zit ik echt vast aan het bedrijf als direct medeverantwoordelijke. Het vergde veel aanpassingen zoals een draaideur in de boeg, maar tachtig procent van de basis bleef, dus dat viel mee. Het moeilijkste voor mij was het realiseren van een object op basis van een schets, die vertaling is lastig want al maak je de tekening op ware grootte, toch loert het gevaar dat het niet klopt. Ik heb bij de kunstacademie veel met beeldhouwers samengewerkt en gepraat over kunst en kitsch en die omzetting van papier naar driedimensionale beleving. Dat gaat vaak helemaal mis. Het moest geen echte boot worden, dus enige abstractie behouden en toch herkenbaar dat scheepsgevoel in de klauw houden. Daar is de meeste energie in gaan zitten wat mij betreft.”

### Het gevoel van luxe en avontuur groeide

In het laboratorium van Alno werd elke pas voorwaarts gecontroleerd qua vorm en materiaalkeuze. Ulrich

Dahm-Wachsmann vervolgt als een waterval: “Hout bleef de eerste optie, ondanks lastige eigenschappen voor de keuken. Het kan zich heel goed houden. Eigenlijk hadden we voor teak moeten kiezen, of noten, want daar zit de trend voor meubels en scheepsinterieurs. Toch pleit ik voor ahorn want wit is de klassieke neutrale kleur, net als in de textiel.”

**KLEINE VONDSTEN** De volgende stap was van het forse schip naar kleine volgbootjes die in elk interieur passen. Die stap had de ontwerper al in zijn hoofd toen hij begon. Net als het melamine, dat zich perfect leent voor een werkblad maar als het een beetje afloopt zoals een dek, glijden alle kopjes richting spoelbak. Vandaar de rvs stroken in het blad om die beweging te breken. Het klopte ook met de uitstraling van een echt dek. “Glanzend rvs staat voor spoelen, zoals chroom voor de kraan, en toch heb ik dat mat gehouden, puur uit esthetische motieven. Vilt als bodembekleding van de lades, iets dat al vijftien jaar terug in de binnenhuisarchitectuur werd toegepast, je ziet het niet meer terug. En toch ben ik met al die materialen opnieuw een strijd aangegaan. Deze keuze blijft de voorlopige verstaalslag van wat ik voorstel in de keuken. Ik heb nooit een kookboot willen maken, maar het aura van scheepvaart willen doorgeven naar de keuken, met alle kleine



[2]

[3]



[4]



**Volgbootje voor kleinbehuisden** [1]

**Middenstuk aangepast met downdraft** [2]

**Nieuwste versie van Marecucina in de Alno-showroom** [3]

**Enkele van de vele schetsen** [4 en 5]

vondsten om ruimte optimaal te benutten, binnen de schoonheid van de afgeronde hoeken. Ik liet die in een driedimensionale versie op de computer maken en het was direct frappant: dat pakt je dus. Net als bij auto's staat de functionaliteit voorop. In mijn keukens moet je direct aan het werk kunnen, maar er ook blij op aflopen: wat is die mooi!”

**MERCEDES** Hij lacht over de promotie van botenshows waar Marecucina staat, en over de vips die met hun Mercedes naar de keukenboot of bootkeuken rijden. Hij haalt de schouders op en relateert ineens: “Alno laat als merk zien dat het durf heeft. Ik met hen en zij met mij. Maar achter het geheel staat jarenlange research van het beste lakwerk, hoe we die ronde kanten kunnen maken, welke houtsoorten we in handen hebben. Zoiets bedenken je niet op een achternamiddag. Het is omgekeerd: met alles wat je weet, schep je die keer dat ene dat er bovenuit stijgt. Je durft voor het aura te gaan omdat je met beide benen op de vaste wal staat. En daarna kom je weer gewoon op de kant, met de vraag naar klein maar fijn. Al blijft het geweldig dat de oerversie in sommige gigakeukens er in volle vaart is ingezet. Als de echte droom die intussen is doorgesijpeld.”

www.alno.nl



[5]