



**‘Keukens onthoud ik
beter dan gezichten’**

Paul van de Kooi [1]

Beton op stalen profielen [2]

[2]



AANPAKKER PAUL VAN DE KOOI

Renée de Haan

Hij begon als een meubelmaker met werkervaring in Australië. Inmiddels staat er ‘niets is onmogelijk’ onder zijn naam. Paul van de Kooi gaat niet vertellen dat dus álles mogelijk is. Eigenlijk wil hij helemaal niets vertellen in zijn net gerealiseerde nieuwe toonzaal in Amersfoort.

“Een prater ben ik niet, meer een doener.” Het liefst zou hij het hierbij willen laten, nog een kop koffie inschenken en aan het werk gaan. Met een beetje duwen komt er een relaas over hoe hij de mensen adviseert in keukenindelingen. De buitenkant van de architect staat vaak ver van wat de klant als binnenkant wil zien.

“Dus laat ik ze altijd de bouwtekening meenemen en gaan we de zaak lekker opschudden. Een keuken aan de tuinkant is ideaal. Bij jaren-dertighuizen van twaalf meter diep ontstaat er altijd een leemte in het midden. De keukens achter en de zithoek voor, maar wat moeten we met die tussenkamer? Als designer begin je met een stukje advies. Het historische mag blijven, maar de indeling ligt helemaal open. Daar zijn wij voor, ook al noemt iedereen zich tegenwoordig binnenhuisarchitect.”

“Ruimtelijk inzicht, daar ben je mee geboren of je hebt het niet. Misschien is dat wel mijn grootste talent, dat ik aan den lijve ervaar dat je geen eiland in een kleine keuken kunt zetten. Als mensen het vragen, zeg ik: dat wordt dan een eilandje plus tafel. Ik ben eigenwijs en als klanten nog eigenwijzer willen zijn... ik houd ze niet tegen, maar vertel wel wat ze hadden kunnen hebben.

Trouwens, waaróm zijn die jaren-dertighuizen zo in zwang? Omdat ze meestal goed gelegen zijn.”

“Wat mij betreft gaan ook vinexwoningen van binnen totaal veranderen. Waar dat keukentje aan de voorkant zit, verplaatsen wij het naar achteren. Hou het zitgedeelte vóór, zodat je in de rest van de kamer meer plaats krijgt voor koken en eten en die doorloop naar de tuin. Als je dan ook nog kiest voor een keuken op maat in plaats van zo’n fabrieksproduct, begint de eigenheid van dat huis te groeien. Waarom moeten ze bij mij komen? Omdat ik van oorsprong alles zelf met de hand maakte, dus niemand in de werkplaats hoeft mij iets wijs te maken. Ik weet precies wat de materialen doen, hoe zwaar een lade belast kan worden en dat een lekkere greep vaak te verkiezen valt boven een greeploze deur.”

NAADLOOS Hiermee is de toon gezet en Paul van de Kooi gaat direct naar een van zijn keukens, de ontvangstruimte met robuuste betonnen bar, waarachter gekookt kan worden zonder dat iedereen direct met z’n neus in de pannen hangt. “Met gewoon een halfhoge bar ben je het zicht op eventuele rommel kwijt en kun je die even laten voor wat het is. Gebruiksgemak gaat voor show.”

Veel klanten vertrouwen hem blind en komen ook met eigen wensen. Die match wordt meestal in een paar uur gemaakt. “Eerst vertel ik ze dat vijf bij zeven meter ideaal is voor een keukenopstelling, voor koken plus tafel. Groot genoeg en niet te kolossaal. Eigenlijk moet hier

Paul van de Kooi staat aan de basis van veel samenwerkingen, onder meer met PITT Cooking. Wat er op zijn weg komt, bekijkt hij kritisch. In 1990 begon hij zijn eigen bedrijf in Amersfoort en een jaar geleden betrok hij een gigantisch pand even verderop. Een eigenzinnige en toch makkelijk wendbare creatieveling.



[1]

Centraal blok springt eruit [1]

Halfhoge bar ideaal [2]

Opvallende afzuiging [3]

Overal PITT Cooking [4]

Liever greep dan greeploos [5]

Kleuren worden langzaam warmer [6]

alles in zitten, ook PITT Cooking. Liefst opgenomen in een werkblad dat ter plekke gestort wordt, naadloos. Want die naad die gaat irriteren op den duur. Wij weten al tien jaar hoe je dat kunt voorkomen en we koesteren de echtheid van beton. Prefab leeft niet en je ziet er elke vlek op. Wij vlinderen het af, met een levendige structuur waardoor vlekken niet opvallen."

APPARATEN In de ideale keuken volgens het principe van Paul van de Kooi hoort ook een apparatenadvies. Zonder aarzeling schiet de waarheid eruit. "Bakken van rvs in een uitsparing, één ruime van 45 bij 55 is genoeg. Dan kies ik voor twee wokbranders van PITT Cooking, want dan kun je altijd alles koken. En een extra grote oven is ook ideaal. Voor een stoomoven moet je je oriënteren, proefondervindelijk, dan pas aanschaffen. Daar zit een heel andere denkwijze over koken achter. Het ingebouwde koffieapparaat in de panoramalijn... leuk bedacht, maar niet helemaal praktisch. Mooie losse apparaten kun je verplaatsen, vervangen. Voor de koeling ga ik uit van de Gaggenau-inbouw, wegens de vrijheid in maatvoering. Voor luxere keukens is 76cm met een apart vriesgedeelte ideaal. Een dergelijke koeler raad ik aan met een wijnkastje erbij. Over de Quooker hoef ik het niet eens te hebben, die gaat in negentig procent van mijn keukens mee."

Van de Kooi etaleert zonder gêne zijn beroepsgekte:

"Keukens die ik ontworpen heb, onthoud ik beter dan gezichten. Zit ik ook nog in de goede tijd omdat de kookzone zich uitbreidt en we steeds vaker ongeveer het hele huis mogen vormgeven. De buitenkeuken zie ik daarbij als een vlaag, los van de uitgebreide barbecue. Daar zal het bij blijven, je moet toch met van alles van binnen naar buiten sjuwen dus dat kan beter vanuit één duidelijke kookzone. Die spoelbak buiten levert eerder verwarring op. De stijl van dit alles blijft in ons land voorlopig nog wel in de zwart-, wit- en grijs tinten hangen, maar het iets warmere komt eraan, met natuurtinten en marmers voor de bladen."

Voordat hij een uitgebreide rondleiding door het fabriekspand uit de jaren vijftig geeft, komt de kok in hem boven. "Koken doe ik heel graag, ook voor veel mensen, altijd op intuïtie. Waar ik me het meest over verbaas: dat er geen brede vaatwassers bestaan. Waarom blijven die op zestig centimeter hangen? Alles mag breder in de keuken, behalve dat! Nou ja, er bestaat wel een brede, maar die is dan weer minder hoog. Als ik er een kon timmeren, zou ik dat zeker doen, al was het maar voor mijn eigen keuken."

www.kooikeukens.nl



[2]



[3]



[4]

[5]



[6]