



designer

Makio Hasuike:
verstoppen en onthullen [1]

Totale setting voor
Merlonigroep [2]



[2]

MAKIO HASUIKE TUSSEN INBOUW EN VRIJSTAAND

Designer van twee meesters

Reneé de Haan

Makio Hasuike zwaait de deur open voor een exclusief interview waar hij zichtbaar zin in heeft. Zijn ideologie over keukens begint frappant. “Alles bij elkaar genomen is de keuken een gecompliceerde zaak en zelfs gevaarlijk. Daar gebeuren de meeste huishoudelijke ongelukken! Dus wordt er veel aan veiligheid en gebruiksgemak gedaan. Daar ben ik wat de apparatuur betreft dus in eerste instantie technisch ontwerper. Niemand gaat die koelkast de hele dag bewonderen, dus ik moet optimaliseren en fouten wegwerken. Maar wat is een keuken in essentie? Een werkplaats, het hart van de woning, een mogelijkheid om creatief privérestaurant te mogen zijn? Dat antwoord zoek ik gaandeweg vanuit mijn ervaring.”

Hoe ziet een Japanse designer onderweg naar Milaan de keuken? Makio Hasuike zit na dertig jaar als topdesigner nog steeds met een dilemma: de vrijstaande apparaten die hij al decennia lang als huisdesigner ontwerpt voor Merloni, zouden niet ingebouwd moeten worden.

“Vanaf de jaren tachtig werd de keuken een ruimte die we gingen indelen, gevoed door de meubelindustrie. Waar eerder een haardvuur genoeg was, werden apparaten een wezenlijk onderdeel. De discussie over vrij-

staand en inbouw blijft sindsdien op fifty-fifty hangen, zeker qua omzet. Nog steeds verbaas ik me daarover, want de uitstraling van vrijstaand is totaal anders dan die van inbouw. De mensen willen verhullen wat er eigenlijk in die keukens gebeurt, dus inbouw wint terrein. Maar het is veel duurder, de afmetingen luisteren nauw, en dat apparaat wordt eerder vervangen dan het kastje eromheen. Ertegenin ging de stroming die wil laten zien hoe mooi en groot jouw koelkast of fornuis is en wat hij kan! De machine zelf kreeg status en werd een neutrale of zelfs stoere factor temidden van het keukenmeubilair.”

GOED ADRES “Die tweespalt speelt dus al decennialang en vanaf die jaren tachtig komt daar nog iets heel anders bij. Producenten gaan een merk neerzetten met een eigen gezicht en kwaliteit, om het vertrouwen van de consument te winnen. De apparatenfabrikan-

[1]

**Kap voor
Hotpoint-Ariston** [1]

**Plana voor Del Tongo
nu in aluminium** [2]

**Kookplaat voor
Scholtès** [3]

Schets van model Plana [4]

Messenset Gourmet [5]

ten doen dat op hun manier, zodat je trots bent als je kunt laten zien wat je in huis hebt. De meubelmakers roepen daar dwars tegenin dat het om de uitstraling en het design gaat.”

“Als ik een apparaat ontwerp, weet ik dat het na tien jaar vervangen wordt, al was het maar omdat de nieuwe versie zuiniger is. Een keukenlijn moet voor mij eigenlijk vijftig jaar meegaan, gewoon als mooie kastpartij met voldoende bergruimte of zelfs als verzamelobject. Waar gaat die klant op bekribbelen of veel aan uitgeven? Een wijnkast móet gezien worden. Maar een vaatwasser... de kastjes zijn zestig bij zestig en met de fronten en wangen kun je daar een apparaat in kwijt van 51 bij 51, ruimteverlies dus. Trouwens, vrijstaand is veel makkelijker in het gebruik, geen zware tweede deur, maar fraaie voorbeelden zijn er niet. Vrij recent heb ik dus een voorstel gedaan bij de Merlonigroep voor design in vrijstaand dat zo bijzonder is dat het inbouw kan overtreffen. Goed uitziende technische apparatuur die je niet wilt wegstoppen. Het voorstel ligt er en ik wacht af.”

VISKOKER Zijn ogen knippen tegen binnenvallend zonlicht in de Milanese studio. Hij zucht om de adem van de tijd terug te krijgen. “Er is zoveel onbegrijpelijk geworden terwijl we het ooit in de hand dachten te hebben. Voor Del Tongo mocht ik bijzondere dingen

doen, dus een keuken ontwerpen geïnspireerd op de voorkant van een auto. Het was hot news op de Eurocucina tien jaar geleden. Daar kon ik apparatuur kwijt in fronten die ongeveer met koplampen naar je toe kwamen en uitnodigden: ga mij gebruiken. Mijn model verkocht nauwelijks. Het ergste is dat het hele merk weggezonden is terwijl Del Tongo spraakmakend was

‘Het mooiste wat ik bedacht was een visplaats’

in de jaren zestig. Naast Snaidero stond het op de kaart van Italië als een familiebedrijf dat de nek uitstak. Van oudsher hadden ze vooraanstaande designers, maar het lukte altijd net niet om de juiste toon te vinden. Dus ik mocht dat opnieuw proberen en kreeg een ongekende vrijheid. Ik deed vijf voorstellen en het mooiste wat ik bedacht was de visplaats. Een dikke steen met een wastrog en een aflegplaats waar altijd water op kon stromen om de vis te wassen, te snijden, een grote plek waar het altijd schoon werd door dat water. Als Japanner ben ik een viskoker. In Italië kocht ik een huis aan zee in Luseria, eigenlijk puur vanwege die vis. Enfin, het was een schitterende keuken die aan alle kanten uitnodigde om direct te koken, los van die vis... en dat natuursteen was zo mooi, ik word er nu nog blij van als ik eraan denk. Dat was mijn keuken!”

“Dan komt de economie om de hoek met apparaten van minder dure merken zonder aanzien. Dus hup, dan maar die kast ervoor om ze weg te stoppen. Ik was een van de eersten die dat bedacht, uit noodzaak. Vaak bleek ik pionier. De afzuigkap bijvoorbeeld, daar wil je toch niet tegenaan kijken? Ik maakte er een soort lamp van, om leefruimte te scheppen en het laboratoriumgevoel weg te nemen. Ik zag mezelf allemaal dingen doen die nu ineens in de mode schijnen te zijn. Alle harde en ruwe materialen gaven mij problemen, dus ik ging ze verstopten. Er kwam een schuiftafel, verzonken kranen en ik stond niet langer alleen. We vonden met een hele groep ontwerpers dat de keuken geen keukens meer mocht zijn. En ineens zit ik een tijdje terug bij Merloni en denk: ik wil geen apparaten meer bedenken die weggestopt moeten worden. Ik heb een dilemma.”

TEPPAN YAKI Hij is inmiddels zijn eigen interviewer geworden en glimlacht terwijl hij naar zijn handen tuurt: “Hoe ga ik dit oplossen? Als een apparaat niet het aanzien waard is, moet je het verhullen. Bij Merloni ligt een voorstel om ze zo te maken dat iedereen ze wil zien en ik ben intussen met Scholtès bezig om die twee wegen in één gedachte te bundelen. Mensen willen iets kopen dat waarde uitdrukt op lange termijn, iets dat ze nooit gaan verstopten. Scholtès heeft die overtuiging in huis en ik mag daar tegenwoordig meedenken.”



[1]



[2]

“Het opent nieuwe wegen. Ze verwachten veel van mij en dat mag ook, want ik zit helemaal in de startblokken om die discussie tussen vrijstaand en inbouw eindelijk tot de enig juiste conclusie te brengen. Niet meer ingebouwd, maar zo fantastisch uitgebouwd dat je er direct voor gaat. De Amerikaanse koelkast, maar dan nu over de hele linie, dat wordt heel goed.”

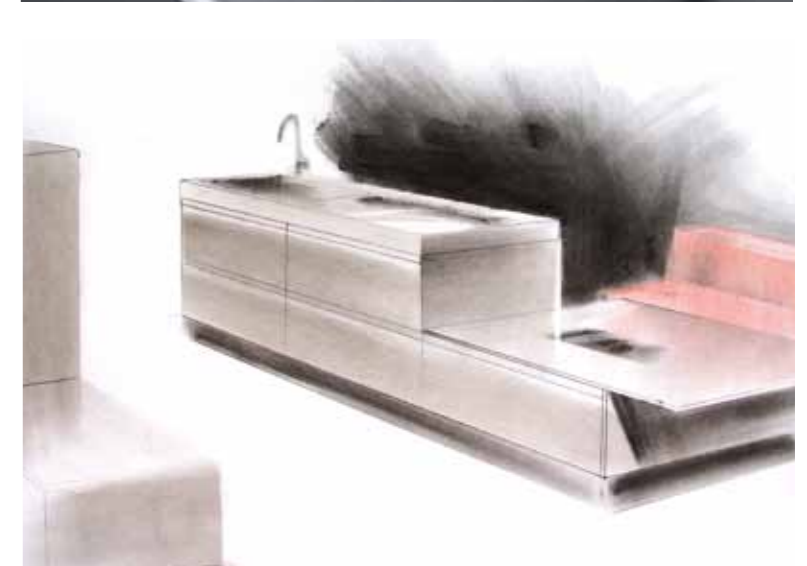
“We zouden het ook over de Japanse keukens hebben die nu met de teppan yaki en de sushicultuur ineens helemaal ingeburgerd raakt in het Westen. Is het humbug of echt een cultuuruitwisseling? De keukens in Japan stelt niet veel voor, als ruimte, maar het restaurant juist weer wel. Er bestaat een aparte uitwisseling tussen diegene die kookt en wie er eet. De meeste echte restaurantjes hebben maar plek voor tien of vijftien gasten. Koken en eten is daar interactie, de kok stemt zich af op de gasten en die horen op hun beurt wat het eetfeestje gaat worden gezien de visvangst of de markt.”

WOKGROENTEN “Een teppan yaki, dat heeft niemand in Japan, dat is echt van restaurants. Ik vind het wel bijzonder dat Europeanen dat gewoon opnemen in hun keukens. Nederlanders helemaal, die nemen een wok en veranderen hun eetgewoonten. Dat zal geen ander volk zo massaal doen, met wokgroenten in alle supermarkten. Een Japanner kan hier tegenwoordig alles kopen wat bij zijn eetcultuur hoort. Ongelofelijk!” Hij besluit: “In feite ben ik als designer een knecht van twee meesters: de keukens en de apparaten. Als mens blijven er stukjes verspreid als je emigreert, dus een deel bleef achter op het platteland van Japan, een andere emotie in Tokio. In Milaan voelen mijn vrouw en ik ons nu pas thuis, omdat we eindelijk een huis met een tuin bezitten. Af en toe moeten we ontsnappen naar zee: dat zal altijd een golvend gordijn van mijn jeugd blijven.”

www.makiohasuike.com



[3]



[4]



[5]