



designer

Herbert Schultes [1]

Totaalopstelling in grijs [2]



[2]

HERBERT SCHULTES EN HET HIJSKRAANTJESIDEE

Graaien, hangen en aanpassen

Reneé de Haan

Of hij wil of niet, Herbert Schultes geldt een beetje als de opvolger van Otl Aicher, de vaste keukenfilosoof van oprichter Gerd Bulthaup. Na Margarete Schütte-Lihotzky met haar Frankfurter Küche kan Aicher worden beschouwd als denker over de keuken na de Tweede Wereldoorlog. Even opmerkelijk en origineel als Lihotzky, maar met een heel eigen signatuur. Hij had een filosofie van werken en koken die aan Bulthaup direct meerwaarde gaf.

Het nieuws van Bulthaup zit dit jaar meer verstopt in een denkwijze dan in een nieuw model. Herbert Schultes, voorheen huisontwerper van Siemens, heeft zich met systeem20 en b3 snel ontwikkeld tot de nieuwe vaste designer van Bulthaup. Hij sluit aan bij alles wat het merk eerder neerzette.

Na Aichers dood kwam de nu 74-jarige Herbert Schultes in de Bulthaup-familie. De Duitser is een levensgenieter bij wie iedereen graag aan tafel schuift om het door hem ontworpen bestek van WMF te bewonderen. En om zich te laven aan zijn intelligente, kindelijke levenshouding. Met sterretjes in zijn ogen noemt hij het toverwoord voor de keuken van de toekomst: mobiliteit. Het kookdomein mag telkens opnieuw ge-

rangschikt worden, bij voorbeeld in zomer en winter. Met de komst van nieuwe attributen, gezinsuitbreiding of andere verschuivingen kan alles anders worden. Op dat intro volgt een vlammend betoog.

“Jaren geleden zette ik met systeem20 een mobiele keuken neer in aluminium. Hierin kon je ook buiten koken, net als in de mediterrane wereld. We waren de tijd vooruit. Met b3 ging ik opnieuw de strijd aan, door de inbouwkeuken gedeeltelijk samen te voegen met systeem20. Dat hield concreet in dat de tijd voorbij was om elk bergplekje te benutten, de ondersokkel, de hoge plint, vol te proppen. Dat was zinloos want niemand gebruikte het, net zomin als de allerbovenste kasten. Dus: weglaten was het devies.”

“Daarmee begon het spel van bewust dingen laten zien en andere zaken aan het oog onttrekken. Zoiets wilde ik ook voor die bovenkasten, maar het inbrengen van

[1]

De kooktafel
uit b2-serie [1]

Schets van de kooktafel
uit de b2-serie [2]

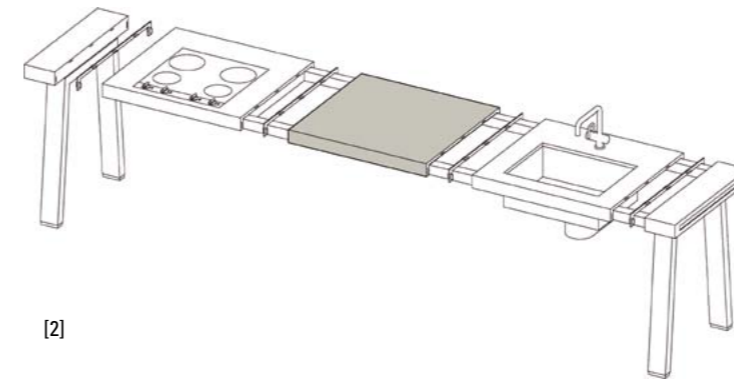
Horizontale belijning
voor opbergen [3]

Pannen weer voor het
grijpen [4]

Kruidenpotjes zoals in de
Frankfurter Küche [5]



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]

open vakken bleek daarbij destijds te lastig. Als ik iets nieuws maak, moet het niet zomaar anders zijn maar wezenlijk een verbetering betekenen.”

GEVOEL “Je moet ook weten wanneer er niets meer te vervolmaken valt. Met het naadloze monoblok van b3 zat ik op dat punt aan mijn tax. Beter kon niet, qua minimalisme. Daarom ben ik de tegengestelde weg ingeslagen: laat de functies weer zien. Breng de gretigheid om te willen koken terug! Tot dan was Bulthaup perfect, maar uiterst koel en dus afgebakend voor een publiek dat zoiets waardeert. Ik miste het gevoel en besefte dat met het tonen van kookelementen de emotie aangloeit.”

“In eerste instantie hebben we veertien jaar geleden losse elementen geïntroduceerd die uitwisselbaar waren qua opstelling en indeling. Toen al stuitte ik op een groot probleem: lade-indelingen. Het wordt al gauw

een doos in een doos met afgepaste vakken. Maar krijg je een mooie Japanse vaas met de kerst, dan kan die nergens in. Dat hield me bezig; terwijl de meeste ontwerpers om mij heen gefixeerd waren op materialen als leer of glas, dreunde het bij mij door: maar een la blijft een la. Hoe leg ik het bestek erin? Wat te doen?”

“Ik begon maar weer bij het begin, ergonomisch denken, grijpt een mens zó of juist zó? Hier ontstond het hijskraantjesidee, een grijper met groot prisma. Dus ik wilde laden waarin je alles kwijt kunt en wie orde wil, zet er een stalen houder tussen. Zoiets valt te verschuiven of te verwijderen dus de gebruiker gaat actief nadenken over de indeling. Daarmee is meteen het punt van links- of rechtshandig opgelost.”

SAHARA “Eigenlijk komt er dus minder bergruimte, maar die wordt heel anders benut. Dat dwingt mensen om na te denken over wat ze echt nodig hebben,

wat ze vaak gebruiken en wat juist meer voor de sier is. Veel in de keuken is overigens totaal nutteloos en daarmee komen we bij de kunst van het weglaten. We hebben maar weinig nodig, zo ontdekte ik tijdens een tocht door de Sahara. Zes weken heb ik met acht aluminium kisten geleefd. Alles zat erin: van medicijnen en kleding tot conserven, en het ontbrak aan niets. Zo wilde ik blijven leven! Na een paar maanden sluipt de gewoonte erin om alles weer bij het oude te brengen, maar de heimwee naar die kisten bleef. Hieruit zijn de nieuwe lade-indelingen bedacht, volgens het oude idee dat je slechts een lange lijn neerzet en daarin alles opneemt van spoelen, koken en bergen. Het liefst moet het verschuifbaar zijn, zodat je een element ook naar het terras kunt verplaatsen of op hoogte van een kleinere gebruiker kunt stellen.”

“Dit is voor mij veel meer dan een bergingstruc. Het vergt van binnenhuisarchitecten en keukenadviseurs

een nieuwe aanpak van ruimtelijk denken. Dus niet langer van grond tot wand, maar als een kind dat houtblokken krijgt en in eerste instantie gaat graaien, een toren bouwt tot hij omvalt en dan moet bedenken hoe het beter kan. Die vorm van plastisch denken raken we kwijt door alle lessen in geometrie en wiskunde. Beeldhouwers hebben dat natuurlijke instinct meestal behouden, het spontaan creatief omgaan met materiaal en ruimte.”

“Picasso zei op zijn tachtigste dat hij hoopte ooit nog te kunnen schilderen als een kind. Tot iets dergelijks daag ik uit. Je loopt met een koffiekop in de keuken en ziet ineens een haakje waar hij telkens in het zicht op je wacht. Maar houd je niet van koffie dan zet je hem weg. Nadenken over de eigen invulling en gewoonten, daar wordt in de speciaalzaak al op doorgevraagd, maar het raamwerk waarbinnen blijft aldoor hetzelfde. Het kan veel creatiever en dat wil ik stimuleren.”

“Stimuleren, dat wilde Otl Aicher ook en helaas hebben we nooit samengewerkt. Dat zouden we met een logo voor de Olympische Spelen in München, maar toen ik hem belde, vond hij zichzelf te oud. Hij had tijd nodig voor betere dingen. Maar net als hij vraag ik altijd naar het doel van een ontwerp: wat kan ik verbeteren? Soms komt daar onzin uit, maar altijd onderscheid ik me, ook van Aicher trouwens omdat ik meer aan de emotiekant zit. Otl kookte veel en goed maar was veel strikter in de leer. Ik ben een niet-dogmatische Zuiderling, met een huis in Frankrijk en een loopbaan met de gekste uitwassen, tot het ontwerpen van skischoenen aan toe.”

RUIMER “Voor de toekomst wil ik met alles wat ik heb beleefd en nu weet nog ruimer denken over keukens. Nou ja, ruimer... voor koken heb je niet meer nodig dan een vlak van én meter twintig breed. Het materiaal moet logisch en natuurlijk zijn, dus niet gekweld

worden omdat het ongeschikt is voor kookactiviteiten. Gebruik de dingen volgens hun bestemming, benut de materialen die erbij horen, maak het niet groter dan nodig en kijk elke keer opnieuw naar wat je hebt en wat er ontbreekt, anders kan of bij moet. Durf weer te graaien in die la, duw dat rekje opzij, hang die pan op en verander het als het niet meer werkt.”

“Ik lijk wel een predikant als ik mezelf zo hoor praten. Het wonderlijke is dat ik in mijn zoektocht naar verdere stappen ook terugga naar het begin: gewoon meubels maken met deze handen. Samen met Friedrich Reich. Dus ja, weer dat voelen, de zaak in de klauw hebben en hopen dat het object de kans krijgt een heel eigen leven te gaan leiden, liefst een dat ik nog niet ken.”

www.bulthaup.com