



[1]

# Uitstapje van een productontwerper

## RODERICK VOS OVERTREEDT EXPRES DE KEUKENWETTEN

ontwerpen

**Roderick Vos** [1]

**Koffiezetten onder de  
rauwe H-balken** [2]

**Erik van den Berg** [tekst]  
**Frank Tielemans** [foto]

Verstopt tussen glooiende weilanden en de groene heuvels van Bourgondië ligt Château de la Resle. In dit zeventiende-eeuwse kasteel slapen de gasten sinds kort tussen designmeubels, antieke kastjes en hedendaagse kunst. Een gewaagde combinatie van klassiek en modern, en dat geldt zeker voor de keuken in het eeuwenoude stenen schuurtje naast het buitenzwembad. Dat herbergt zwevende kastjes en flinterdunne werkbanken. Het water stroomt er uit speciaal ontwikkelde kranen en de potjes met kruiden zijn opgeborgen in verlichte stalen balken die normaal door bouwvakkers worden geplaatst om constructies staande te houden.

“Toen ik voor het eerst de deur van de schuur opendeed, schrok ik wel even”, blikt de Nederlandse industrieel ontwerper Roderick Vos terug. “Van buiten was het een prachtig schuurtje, maar binnen was alles bijna vergaan. Het houten plafond was zo goed als verdwenen en de constructie werd omhoog gehouden door zo’n lelijke H-balk.”

Veel mensen zouden zo’n schuur in oude staat hebben teruggebracht, maar daar waren Roderick Vos en de eigenaar geen voorstanders van. “Ik ben ontzettend fan van oude vloeren en plafonds”, legt de ontwerper uit. “Maar zodra je een plafond of een vloer renoveert, is hij eigenlijk nieuw. Nieuw oud lijkt op oud, maar is het niet. Dan kun je beter voor nieuw gaan.”

Daarom besloot hij om de bestaande, hedendaags stalen constructiebalk onder het plafond juist als inspiratiebron

**Normaal bedenkt Roderick Vos producten voor toonaangevende Nederlandse merken. Maar onlangs maakte de industrieel ontwerper een uitstapje naar de keukenbranche. Voor een Frans designhotel toverde hij een eeuwenoude schuur om tot sprookjeskeuken.**



[2]

te nemen in zijn ontwerp: “Die rauwe balk bleek juist het antwoord op de vraag wat we aanmoesten met dat vervallen gebouwtje. We hebben eerst een H-balk-achtige keukenverlichting uit dat materiaal gemaakt en dat zag er zo bijzonder uit, dat we dat staal overal in de keuken hebben laten terugkeren.” Zo doet de balk boven de wasbak dienst als kruidenrek en is ook de wasbak zelf vervaardigd uit constructiestaal.

**ALLES DOEN** Het zijn geen alledaagse oplossingen, maar dat is waarschijnlijk precies de reden waarom de hoteleigenaar Roderick Vos vroeg om de keuken te ontwerpen. In zijn showroom in Den Bosch drinken we koffie uit kopjes van de koffieleverancier, maar verder is hier niets dat Roderick Vos niet zelf heeft ontworpen. Of het nou gaat om de tafel waaraan we zitten, de lampen met plantenbakken die de showroom verlichten of de grote, witte wenteltrap die ons naar boven leidt.

“Wat dat betreft ben ik blij dat ik niet in de jaren vijftig leef”, zegt hij daar zelf over. “Tegenwoordig kijkt niemand je vreemd aan als je de ene dag een stoel ontwerpt en een dag later een huis inricht. Ontwerpers mogen tegenwoordig eigenlijk alles doen, zolang ze zich maar verdiepen in productieprocessen en materiaaleigenschappen. Ik juich dat toe, want ik denk dat het eindresultaat daarvoor beter wordt.”

Als voorbeeld geeft hij de keuken in Frankrijk: “Juist omdat de keukenbranche voor mij onbekend terrein is, kan



[1]



[2]



[4]



[3]

**'Doordachte details  
in Bourgondië' [1]**

**Ruimte en licht  
voor het koken [2]**

**Moderne kunst in  
eeuwenoude  
omgeving [3]**

**Slim gebruik van  
de H-balken [4]**

**Vos' Franse keuken  
in de volle breedte [5]**



[5]

ik zaken ter discussie stellen die voor veel keukendesigners vanzelfsprekend zijn. Neem nou zoiets als keukenkastjes. Die reiken in vrijwel iedere keuken tot de grond. Dat vind ik als buitenstaander onbegrijpelijk. Esthetisch is het al veel mooier als kastjes lijken te zweven. Maar het is ook veel praktischer. Als alles boven de grond hangt, kun je de vloer beter schoonhouden. Dat lijkt me erg belangrijk in een keuken waar hygiëne belangrijk is."

**RUIMTEVRETERS** Ook voor de apparatuur vond Vos een niet-alledaagse oplossing: "Ontwerpers die al jaren in de keukenbranche werken, zien de afmetingen van wasmachines en koelkasten waarschijnlijk als een vaststaand gegeven. Ik heb ze altijd als verschrikkelijke ruimtevreters gezien. Daarom hebben we in Frankrijk grote gaten in de tachtig centimeter dikke muur gehakt, zodat we de de apparaten voor de helft in de wand konden verstoppen. Dat geeft echt een geweldig effect. Ik weet dat dit niet in elk rijtjeshuis kan, maar ik ben ervan overtuigd dat veel keukenontwerpers het toch niet hadden gedaan als het wél had gekund. Natuurlijk heeft elke branche behoefte aan specialisten, maar het is goed als er af en toe mensen van buiten meekijken."

Zijn pleidooi impliceert dat hij nog meer onbekende terreinen gaat verkennen. En als het aan Roderick Vos zelf ligt, gebeurt dat ook. "Een fiets voor Batavus", antwoordt hij, als hem naar zijn ontwerpdrumen wordt gevraagd. "En er is ook nog steeds een groot Nederlands biermerk dat wel een goed imago heeft, maar geen iconische eigen bierfles. Die zou ik graag ontwerpen. Dat verdient zo'n merk ook. Neem nou de fles van Coca Cola. Het lijkt simpel, maar dat is echt een fantastisch beeldicoon. Bovendien is hij opnieuw ontworpen door mijn persoonlijke held Raymond Loewy."

**OPLAGEN** "En als ik heel eerlijk ben, is dat ook het leukste", vervolgt hij. "Die Franse keuken was natuurlijk uniek en daarmee een droomproject, maar ik blijf een industrieel ontwerper die het liefst voor grote oplagen ontwerpt. En wat kun je dan beter ontwerpen dan een bierfles?" Als het antwoord uitblijft, haast hij zich om te zeggen dat keukens ontwerpen ook z'n charmes heeft: "Maar misschien is het beter als ik de volgende keer een simpele inbouwkeuken maak." [www.roderickvos.nl](http://www.roderickvos.nl) | [www.chateaudelaresle.com](http://www.chateaudelaresle.com)