



[1]

Altijd praktisch blijven

MARCEL WOLTERINCK KOOKT Z'N EIGEN KEUKENS

Marcel Wolterinck:
**'Geen Belgisch
hardsteen' [1]**

**Optische ruimte
en verbinding
met buiten [2]**



[2]

Erik van den Berg

Ik heb me er zelf ook schuldig aan gemaakt, maar eigenlijk heb ik een hekel aan keukenbladen van Belgisch hardsteen”, bekent Marcel Wolterinck als we hem ontmoeten in zijn showroom in Laren. “Het ziet er super uit. Maar vanuit praktisch oogpunt zijn het ondingen. Als je een klontje boter laat vallen of een schijfje citroen op je aanrechtblad legt, zitten er vlekken op. Dat kan onmogelijk de bedoeling zijn.”

Het blijkt slechts een voorzet om zijn filosofie op keukendesign uiteen te zetten: “De keuken is niet langer een plaats om alleen te koken, maar steeds meer mensen wonen in hun keukens. Het logische gevolg is dat klanten de laatste decennia hogere eisen stellen aan esthetiek. Maar als we die zoeken in iets onpraktisch als Belgisch hardsteen, slaan we door. Een keuken blijft een ruimte waar praktische zaken de boventoon moeten voeren. Anders is de balans zoek.”

Dat wil overigens niet zeggen dat Wolterinck geen natuursteen meer gebruikt: “Ik werk graag met natuurlijke producten. Na lang zoeken vond ik labrador brun, een steensoort die tegen graniet aanzit. Het bleek bijna onmogelijk om hier in het alledaagse gebruik vlekken op te maken.”

Hij begon als bloemist, maar tegenwoordig ontwerpt autodidact Marcel Wolterinck alles. Van verlichting tot badkamers en van tuinen tot complete woningen. Als fanatiek hobbykok geeft hij de keukens een speciale plek binnen zijn werk.

AMBASSADE Het zijn wijsheden die Marcel Wolterinck onmogelijk uit studieboeken kan hebben gehaald. Sterker nog, hij deed nooit een opleiding tot designer. Hij begon zijn carrière als bloemist en decoreerde in die hoe-

danigheid prestigieuze evenementen, waaronder die van de Nederlandse ambassade in de Verenigde Staten. Pas na zijn dertigste maakte hij de switch naar interieurontwerp. Later kwamen daar exterieurs, tuinen, producten en complete woningen bij.

Het resulteerde in een showroom vol lampen, meubels, vazen en keukens. “De wereld van Wolterinck”, noemt hij het zelfgebouwde complex liefkozend. Binnen al die expertises neemt de keuken een bijzondere plaats in. Want hoewel hij een groep van twintig mensen aanstuurt, zorgt hij voor voldoende vrije tijd om uitgebreid te koken. Soms voor zijn medewerkers, vaker nog voor vrienden of de mannen van de eetclub.

GASPITTEN “Door zelf veel te koken loop je tegen bepaalde zaken aan. Die dingen probeer ik mee te nemen in de ontwerpen voor klanten.” Als voorbeeld noemt hij het standaardmodel gaspitten: “Ik kook graag samen met anderen. Dus leek het me thuis beter om de pitten naast elkaar, in plaats van achter elkaar te plaatsen. Dat werkt een stuk prettiger. Bovendien is het soms een uitkomst in lange, smalle keukens. Als ik geen hobbykok was geweest, was ik daar nooit op gekomen.”

Als hij een boek uit de kast pakt om wat van zijn werk te laten zien, valt het op dat veel van zijn klanten een bijkeuken hebben. Wederom het gevolg van eigen behoefte: “Een bijkeuken is voor mij in de praktijk onmisbaar omdat ik vaak visite heb. Daar kun je je mise en place en de

'Ik werk nog altijd met een velletje papier en wat viltstiften'



Mooi gebruik van de beschikbare hoogte [1]

Veel ruimte om samen te koken [2]

Uitzicht op het licht [3]

Slimme plaatsing van kookpitten [4]

vaat tijdelijk kwijt. En het is ook een uitkomst als je rond oud en nieuw zelf olieballen wilt frituren.” Hij combineert deze praktische kennis met algemene stijlkenmerken als rust, ritme en symmetrie. Ook probeert hij de keuken waar mogelijk met buiten te verbinden: “Dat zorgt naast optische ruimte voor een verbinding met de tuin, en dus met de natuur en de seizoenen”, licht hij toe. “Daarom hebben veel van mijn klanten een keuken met grote openslaande deuren of glas tot aan de grond. Ook probeer ik zoveel mogelijk natuurlijk licht te creëren, bijvoorbeeld via lichtstroken in het plafond.” Verder speelt hij met herhaling, subtiele contrasten en mixt hij een moderne stijl doorgaans met oude details. “Ingetogen luxe”, noemt hij dat.

EEN-TWEETJE Al zijn producten komen tot stand in een een-tweetje met zijn medewerkers. Hij ontfermt zich over de eerste schets, maar laat de uitwerking over aan anderen: “Dat kan niet anders”, verklaart hij zijn werkwijze. “Niet alleen heb ik daar geen tijd voor, ik kan ook niet overweg met computers. Ik werk nog altijd met een velletje papier en wat viltstiften. Maar gelukkig heb ik me omringd met goede mensen. In de praktijk blijkt vijf procent van mijn tijd als inbreng voldoende om samen tot een typisch Wolterinck-product te komen.” Als we hem vragen naar een toekomstprognose, aarzelt hij even. Dan voorspelt hij dat keukens nog praktischer zullen worden: “Niet qua ruimtegebruik, maar vooral voor de eindgebruiker. In luxe keukens komen apparaten

hoger te zitten, zodat je niet hoeft te bukken als je iets in de oven schuift of de vaatwasser leegruimt. Het lijkt een simpele oplossing, maar het heeft verregaande gevolgen voor het design. Want hierdoor worden we gedwongen om nieuwe functies te bedenken voor de plaatsen waar vroeger apparaten stonden. In mijn optiek wordt dat een van de belangrijkste uitdagingen voor hedendaagse ontwerpers. En,” besluit hij met een glimlach, “Belgisch hardsteen lijkt langzaam uit te raken. Zoals je weet juich ik dat van harte toe.”
www.wolterinck.com