

'De keukenbranche zat muurvast.
Laten we alsjeblieft vooruitkijken'



[1]

Andrew Hays
...experimentele reis... [1]

Eethoek als deel
van de keuken [2]



[2]

De keukenen als toneel

ANDREW HAYS STELT ALLES TER DISCUSSIE

Erik van den Berg

Als de gordijnen achter ons sluiten, moeten de ogen even wennen aan de duisternis. Het lijkt glas, maar waar de muur voor dient is lastig te zeggen. Als het licht aangaat, zien we dat het een wand is van een glazen kubus, maar door het matte glas blijft het gissen naar de inhoud. Dit blijft zo, tot het touchscreen van de iPad opnieuw wordt aangeraakt en het matte glas transparant wordt. Ineens zien we broccoli's, wortels, blauwe bloemkolen, zaden, noten, potten met linzen, lades met brood. "De ideale voorraadkast", vertelt ontwerper Andrew Hays, terwijl hij de deur van de glazen kubus opent. "Zie het als een soort van bovengrondse kelder. Van alle planken kunnen we de temperatuur afzonderlijk regelen, zodat producten onder de juiste condities bewaard worden. En van de buitenkant kun je precies zien wat er ligt. Dat zorgt voor inspiratie voor de kok, maar belangrijker nog: nooit meer zul je een zak sla of een courgette hoeven weggooien omdat ze achterin de groentela zijn blijven liggen."

De P'7350 die Poggenpohl afgelopen voorjaar lanceerde, is high-end maar geen revolutie. Die werd intussen ergens anders voorbereid. In het diepste geheim werkte architect Andrew Hays in Londen aan de keukenen van de toekomst: The Fourth Wall.

In totaal telt de Fourth Wall-keukenen in de Poggenpohl-showroom drie van dit soort kubussen. De middelste is vergelijkbaar met de eerste, al zijn de condities hier toegespitst op wijn. De derde is wat Andrew de 'butler

room' noemt. Omdat de lade van twee kanten geopend kan worden, kunnen de desserts, kopjes koffie en vieze borden onzichtbaar van en naar de kubus worden gebracht. Zelfs als alle lampen in de showroom branden, is het nauwelijks zichtbaar dat er een kubus achter het ladenblok zit. Tussen de kubussen staan diverse werkbanken. Het blad voor de patisserie is altijd koud, maar de temperatuur van de andere bladen verandert mee naar gelang het product. Andrew Hays' visie op de moderne keukenen wordt gecomplementeerd door een eethoek, een open haard en een ruimte met planten: "Mensen die geen tuin hebben, hebben óók behoefte aan vers", zegt hij, wijzend naar een citroenboom en een pot met kruiden. Beide worden beschenen en verwarmd door groeilampen. Het overtollige water sijpelt weg via een drainagesysteem in de vloer.

EXTREEM De kans is groot dat we onderdelen uit deze keukenen binnenkort terugzien in de productlijn van Poggenpohl, maar waarschijnlijk niet tegelijkertijd en niet zo extreem als hier in de showroom in de buurt van London Bridge. "Dat was precies de bedoeling", zegt Hays, die een jaar lang de vrijheid kreeg om de



Verse ingrediënten
in het zicht [1]

Warmte vertaald
naar deze tijd [2]

Overvloed
aan werkruimte [3]

Eten bij knisperend
haardvuur [4]



'Iedereen lijkt met eten bezig, celebrate food'

naar gelang het uitkomt, onzichtbaar gemaakt kunnen worden.”

Licht speelt daarbij een belangrijke rol, zoals eigenlijk in het hele project: “Ieder moment van de dag vraagt om andere emoties en licht is daarbij erg belangrijk”, vertelt Hays, terwijl hij de samenstelling van de lichten verandert door op de presets op zijn iPad te tikken. “En niet alleen licht. Ook andere zintuigen, zoals horen, voelen en ruiken, worden steeds belangrijker in keukens. Daar gaan we in de nabije toekomst veel mee experimenteren.”

NEW WAVE En als het aan de architect ligt, liever vandaag dan morgen. Stiekem droomt hij al van tentoonstellingen in Shanghai en New York. “Het liefst zou ik morgen weer helemaal opnieuw beginnen. Opnieuw alles ter discussie stellen en een droomkeuken ontwerpen. En ik roep andere merken op om hetzelfde te doen. Het klinkt misschien arrogant, maar ik denk dat dit project aan de basis staat van de new wave in de keukenwereld. En dat was nodig ook, want de keukenbranche zat muurvast. Laten we alsjeblieft vooruitkijken.”

www.poggenpohl.com/en/products/the-fourth-wall



keuken van de toekomst te ontwikkelen. “We wilden out of the box denken. Bestaande denkbeelden loslaten en alles heroverwegen, zonder restricties.” Een beetje zoals dat regelmatig gebeurt bij autofabrikanten die op beurzen wagens tonen waarvan ze op voorhand weten dat ze nooit op de weg zullen verschijnen. “Het was een soort van experimentele reis”, vervolgt de architect als we zijn gaan zitten aan de tafel met een vijf eeuwen oud eiken blad. “Zowel het proces als het eindresultaat. Het begint bij het kweken van kruiden en fruit, dat we vervolgens moeten bewaren, bereiden en consumeren. En dat loopt hier allemaal langzaam in elkaar over, zoals we dat eigenlijk al kenden in de keukens uit de jaren twintig. Wat dat betreft is het vooral een herbeleving van oma’s keuken in de nieuwe tijd.” Hij pakt zijn iPad en laat een plaatje zien van een keuken uit begin vorige eeuw. Aan de muren hangen pannen, het haardvuur knispert, groenten rusten in kratjes, op de werkbank ligt een stuk brood. “Tegenwoordig is alles rechttoe rechtaan, met alle etenswaren en spullen opgeborgen in kastjes. Vroeger waren ze zichtbaar. Het was rommeliger, maar wel warmer. Dat idee ligt ten grondslag aan deze

ruimte, alleen hebben we het vertaald naar deze tijd, met de technische mogelijkheden van nu.” “En deze ruimte is ook een beetje een antwoord op de eetrevolutie, vervolgt Hays. “Chefkoks zijn popsterren geworden. Ze zijn vaker op tv dan onze popidolen. Iedereen lijkt met eten bezig, ‘celebrate food’. Wat dat betreft is deze keuken voor twee doelgroepen interessant. Voor de thuiskok die niets liever doet dan eten en het beste van het beste wil hebben. Maar ook voor de sterrenkok die zijn gesloten keuken wil verlaten en als een ster voor een klein gezelschap wil koken.”

THEATER Voor wie de achtergrond van Hays kent, is de titel van het project niet eens zo verrassend. De term ‘fourth wall’ is net als hijzelf afkomstig uit de theaterwereld. Voor hij aan de slag ging als designer, werkte hij als autonoom kunstenaar voor het theater en later als architect. “In de theaterwereld wordt de scheiding tussen acteurs en het publiek aangeduid als de vierde wand, een soort van denkbeeldige muur”, legt hij uit. “Dat komt op twee manieren terug. Het kan de denkbeeldige scheiding zijn tussen de kok en de gasten. Maar het slaat ook op de kubussen die,