

**'Hout, de geur van bos,
dat heeft iets magisch'**



[1]

Stefan Radinger

...hout is magisch... [1]

De Vooking-keuken: anders

en toch vertrouwd [2]



STEFAN RADINGER EN DE VEGETARISCHE WORKFLOW

Zonder vlees is het anders koken

Erik van den Berg [tekst]
Michael Liebert [fotografie]

Ik heb het altijd raar gevonden dat we thuis wel verse koffiebonen malen, maar geen granen”, vertelt Stefan Radinger in een hippe koffiebar in Berlijn. “Wat geldt voor koffie, geldt namelijk ook voor brood. Versgemalen granen geven veel meer smaak dan voorgemalen meel.” Daarom ontwierp hij een machine waarmee je thuis verschillende soorten granen kunt malen: “Op de gram nauwkeurig, zodat je exact genoeg hebt voor één pizza of brood.” Het is een van de uitkomsten van het project Vooking, dat de jonge Oostenrijker drie jaar geleden samen met designer Mario Zeppetzauer begon. Inmiddels hoort ook timmerman Gerhard Spitzbart bij het team. Evenals chef-kok Harald Hochettlinger, die voorheen in een Oostenrijks sterrenrestaurant werkte maar nu een eigen vegetarisch restaurant runt in Wenen. Samen met Team7 proberen ze de ideale keuken voor vegetariërs te ontwikkelen. Af is het nog niet, maar tijdens Living Kitchen gaf het viertal dit jaar alvast een voorproefje van wat ons te wachten staat. In totaal stonden daar zeven losse delen. De drie lage units kunnen we op het oog ook in een normale keuken tegenkomen: een fornuis, een spoeltafel en een werkbank. In de vier hoge kasten vinden we een

koelkast, een oven, een landbouw-unit en de eerder genoemde graanmaalmachine.

WORKFLOW “We hebben nooit de behoefte gevoeld om per definitie een hele nieuwe keuken te ontwikkelen”, verduidelijkt de 29-jarige Oostenrijker. “We hebben de bestaande keuken alleen opnieuw ter discussie gesteld vanuit het oogpunt van iemand die geen vlees eet. Dan zie je dat vegetariërs eigenlijk alles gebruiken wat in een bestaande keuken zit, maar ze koken wel andere dingen, volgens een andere workflow. Daaruit volgt dat ze van veel dingen net wat meer of minder nodig hebben. Die details hebben we verwerkt in ons concept.” Hij neemt de dubbele spoelbak als sprekend voorbeeld: “Vegetariërs wassen veel meer groenten. Daarom hebben we bakken ontwikkeld waarin je de snijplank onder precies de juiste hoek kunt laten zakken zodat het water niet spettert, maar rustig de bak insijpelt. Het klinkt als een minuscuul detail, maar stel je als niet-vegetariër eens voor hoeveel meer groenten je moet eten om dezelfde voedingsstoffen binnen te krijgen als iemand die een gebakken biefstukje eet.”

Hebben vegetariërs behoefte aan een andere keuken dan vleeseters? Dat vroeg de jonge Oostenrijkse ontwerper Stefan Radinger zich een paar jaar geleden af. Zijn antwoord was dit jaar te zien in Keulen. Maar zelf wil hij thuis wel een stukje vlees eten.



KRUIDEN Als tweede voorbeeld noemt hij de 'landbouw-unit': "Waar de doorsnee thuiskok gemiddeld zo'n twintig verschillende kruiden gebruikt, heeft een vegetarische kok er al snel vijftig nodig, waarvan een hoop vers. Daarom hebben we samen met een tuinman onderzocht hoe je het beste binnenshuis kruiden kunt verbouwen. Uiteindelijk zijn we uitgekomen op een kast waarin diverse kruiden op verschillende temperaturen kunnen groeien. Tijdens Living Kitchen hebben we de unit voor het eerst een volledige week aangezet en aan het eind van de beurs waren de meeste plantjes een paar centimeter gegroeid." Als we naar de vormgeving en materiaalkeuze kijken, springt het gebruik van massief eiken eruit. Niet zo verwonderlijk, voor wie het eerdere werk van de ontwerper kent. In vrijwel alles wat hij in zijn jonge carrière ontwierp, speelt hout de hoofdrol. Dat geldt voor zijn 'sidekick'-tafel voor Team7, die vorig jaar werd bekroond met een Red Dot Award. Maar ook voor zijn bedden en slaapkamermeubilair die hij maakt voor de nieuwe Oostenrijkse productlijn Walden.

MAGISCH "Het gebruik van hout is voor mij vanzelfsprekend", zegt hij er zelf over. "Ik kan niet anders.

Hout, de geur van bos, dat heeft iets magisch. Zo ervaar ik elke keer als ik mijn broer opzoek in de bossen bij de Donau. En dat magische zie je terug in hout. Het gevoel, de structuur. En misschien is het ook wel een beetje genetisch bepaald. Mijn vader was leraar houtbewerking en heeft me vaak verteld over de bijzondere eigenschappen van hout."

Zijn interesse voor het vegetarisme heeft hij van zijn moeder: "Zij is zelf vegetariër, ze heeft me geleerd om vraagtekens te zetten bij de bio-industrie en me de noodzaak van gezonde voeding bijgebracht. Zelf ben ik eerder een flexitariër: ik eet wel vlees, maar nooit buiten de deur. Ik wil zelf de controle hebben. Ik vind het te lekker om altijd te laten staan, maar neem genoeg met heel af en toe een bescheiden stukje, goed biologisch vlees." Zijn beweegredenen zijn divers. Enerzijds beschouwt hij het als asociaal om te veel beslag te leggen op onze aarde. Anderzijds speelt ook zijn eigen gezondheid een belangrijke rol. "Bovendien kun je prima zonder", vervolgt hij. "Tijdens mijn studie heb ik een half jaar een uitwisselingsproject gedaan aan een universiteit in Zuid-China. Daar ben ik verslingerd geraakt aan de wok. Dan merk je hoe lekker groenten kunnen zijn."

HOOPGEVEND "En ik sta daar echt niet alleen in", zegt hij, om dan zijn stelling te ondersteunen met cijfers: "Laats las ik dat het aantal Duitsers dat geen of minder vlees eet de laatste dertig jaar is vertienvoudigd. Dat is erg hoopgevend. Sterker nog; ik denk dat het de enige manier is. Zeker als je ziet hoeveel mensen er de komende decennia bij gaan komen." Op welke manier het Vooking-project daar een rol in gaat spelen, blijft nog even de vraag: "Misschien dat we uiteindelijk hele keukens gaan verkopen", rondt hij het gesprek af. "Maar het zou ook kunnen dat we uiteindelijk alleen losse onderdelen gaan maken, zoals de spoelbak. En momenteel werken we ook aan een veel kleiner model van de graan-unit, ongeveer zo groot als een oven. Ik kan me goed voorstellen dat die binnenkort als los apparaat op de markt komt."

vooking.at



[3]



[4]



[6]



[5]

Graanmachine [1]

**Groeikast met
levende plantjes** [2]

**Werkblad met
kruidenunit** [3]

**Spoelen en snijden
voor vegetariërs** [4]

**Kookeenheid
van Gaggenau** [5]

Bed voor Walden [6]

Sidekick-tafel [7]

[7]

