



[1]

Apparaten eerst

MICHIEL DE ZEEUW LEERT ROMMELEN EN SPELEN

Michiel de Zeeuw

...kan subtieler... [1]

Balans in de ruimte [2]



Erik van den Berg

Landgoed Oudegein wordt omringd door woonwijken, maar door de vele bomen zijn die nergens te zien. Als het hek zich net zo langzaam heeft gesloten als geopend, volgt de rust; een aangeharkt grindpad, bomen, vijvers, in de verte een tuinman op ophaalbrug, een kasteel. Daar werkt Michiel de Zeeuw en samen met zijn vriend woont hij in het koetshuis. Als hij de auto ziet aankomen, trekt de ontwerper zijn jas aan en daalt hij de trap af naar het voorplein.

Soapliefhoppers herkennen het gezicht van Tim d'Harencourt. Het personage dat hij tot de eeuwwisseling speelde in de televisieserie Goudkust. Maar de laatste jaren komt hij vooral op tv als interieurdeskundige van RTL Woonmagazine. Samen met Nance presenteert hij het woonprogramma waarin mensen een nieuwe woonkamer, slaapkamer of keuken cadeau krijgen. Daarnaast werkt hij buiten de camera's om nog aan zijn eigen ontwerpklussen. Meestal gaat het om grote renovatie- of interieurprojecten. Zowel in Nederland als over de landsgrenzen.

Hij leerde de kneepjes van het vak van Jan des Bouvrie en dat is merkbaar. Regelmatig praat De Zeeuw over zaken die DVK ruim een jaar geleden ook optekende na een interview met de bekende Nederlander. Het gaat vooral om het belang van balans in een ruimte, nog voordat er meubels staan. En de totale integratie van woonkamer en keuken: "De muren zijn neergehaald, maar de psychologische grens tussen de woonkamer en de keuken kunnen mensen maar moeilijk loslaten. Woonkamers zien er vaak uit alsof je ze met fluwelen handschoenen

moet schoonmaken, terwijl de keuken ontworpen wordt om er met een hogedrukreiniger aan de slag te kunnen. Dat kan subtieler."

Maar er zijn ook grote verschillen met zijn leermeester. Neem bijvoorbeeld de manier van schetsen. Waar Des Bouvrie al hoofdpijn krijgt als hij naar een computer kijkt, zweert De Zeeuw daar juist bij: "Al op de academie heb ik mezelf 3D-tekenen aangeleerd. Veel docenten waren daar geen fan van, maar ik kan niet zonder. Als je in een driedimensionale wereld schetst, woon je als het ware een paar dagen in het huis van je klanten. Het is dé manier om vooraf in te schatten hoe iemand gaat leven, hoe iemand zich door een ruimte beweegt. Hoe hij loopt, kookt, zit en slaapt."

SOUS-VIDE Als we specifieke vragen stellen over keukendesign, krijgen we een rondleiding over het landgoed. Via de trap en het voorplein bereiken we het koetshuis. De oude garage is verbouwd tot leefruimte zodat de vrij smalle keuken nu aan beide zijden geruisloos overgaat in zitruimtes. Het is een van de favoriete plekken van de ontwerper. Hij verwerkt er de groenten en kruiden uit de kassen en tuinen rondom het kasteel. Daarbij laat hij zich graag inspireren door vernieuwende koks en nieuwe kooktechnieken: "Heb je de Netflix-serie Chef's Table gezien? Dat was zo inspirerend. Sinds kort kan je nu ook zelf in je eigen keuken een vacumeerlade installeren en sous-vide koken. Als je daar een kipfilet vacumeert en die in de stoomoven laat garen op een lage temperatuur en dan kort bakt, weet je niet wat proeft."

Hij is vooral bekend van tv. Vroeger als soapacteur en nu in RTL Woonmagazine, waarin hij consumenten helpt bij het inrichten van hun woning. Dat is zijn vak en hij heeft er duidelijke ideeën over: "Mensen zouden wat meer uit hun comfortzone moeten komen."



[1]

Het valt hem op dat weinig mensen gebruiken maken van de nieuwe mogelijkheden die de techniek biedt. “Ik merk dat veel mensen blijven hangen in gewoontes en aannames, meestal gebaseerd op wat ze gewend zijn van hun moeder. Een soort vastgeroest DNA. Ik hoor zo vaak mensen zeggen dat ze alleen op gas willen koken, maar als ik vraag of ze weleens op inductie hebben gekookt, zeggen ze nee. Dat vind ik onbegrijpelijk. Hoe weet je dat het niks is, als je het nooit geprobeerd hebt? Elektrisch koken was verschrikkelijk, maar inductie is echt anders. Begrijp me niet verkeerd, ik kan me best voorstellen dat je liever op gas kookt. Maar probeer het eens, kom uit je comfortzone, stel je open. Experimenteer. Bedenk je dat een Quooker ook handig is als je nooit theedrinkt. Dat je hem ook kunt gebruiken om pasta en rijst te koken. Of voor het desinfecteren van snijplanken en messen als je vis of kipfilet hebt gesneden.”

OOGHOOGTE De interieurarchitect ziet daarin ook een belangrijker rol voor ontwerpers. En dan heeft hij het vooral over de ontwerpers die in keukenzaken werken: “Bijna iedere verkoper begint met de materiaalkeu-

ze van de kastjes. Ik begrijp het achterliggende verkoopconcept. Als de kastjes en het blad vaststaan, bepaalt het budget de apparatuur. Maar eigenlijk zou het precies andersom moeten.”

“De apparaten bepalen de mogelijkheden en beperkingen van een kok. Dus die moeten leidend zijn. Wil je een Quooker of een waterkoker? Een wijnkast? Wat voor koffiezetapparaat wil je? Waar ga je die plaatsen? Is zo'n grote oven echt nodig als je die alleen met kerst gebruikt? Of dan liever een kleine, met het gemak van ooghoogte? Hoe hoog moet de koelkast zijn? Wel of geen vriezer? En hoe verhouden al die apparaten zich tot elkaar? Pas als je dat weet, kun je aan de inrichting beginnen. En helemaal aan het eind zou het pas over materialen en uitstraling moeten gaan.”

‘Probeer het eens, kom uit je comfortzone, stel je open’

ROMMELEN “Maar het allerbelangrijkste van een keuken”, besluit De Zeeuw, “is dat hij uitnodigt om te koken. Ik wil het gevoel krijgen dat ik er mag rommelen, mag spelen. Ik wil gebruiksartikelen zien; lepels, pannen, snijplanken. Als je het stylen niet in de vingers hebt, sla dan vooral niet door. Neem geen open plankjes; want voor je het weet staan die vol met pakken rijst en andere rotzooi. Een magazijnopstelling-keuken met een open karakter moet wat dat betreft echt bij je passen. Maar je kunt dingen ook inkaderen. Zet potten met lepels op een dienblad, zodat het afgekaderd is en je het ook tijdelijk weg kan halen. Of zet een mooie pan op het fornuis. Dat kan al veel verschil maken. Maar alsjeblieft; voorkom dat het te klinisch wordt. In een keuken moet je werken.”

michieldezeeuw.com

Gas én inductie [1]

Keuken om in te rommelen [2]

Niet te klinisch [3]

Geen open plankjes [4]

Apparaten zijn bepalend [5]

