



Nog mooier dan je dacht

PIET-JAN VAN DEN KOMMER KOOKT HET LIEFST IN DE SNEEUW



Piet-Jan van den Kommer
...openstaan voor
samenwerking... [1]

Pronkstuk: twee
eilanden [2]

Erik van den Berg

De eerste jaren stond er alleen een vervallen boerderij. Met de schuur was het nog erger gesteld. Maar beetje bij beetje groeide het terrein aan de Noordervaart in Stompetoren uit tot een interessante omgeving. Het is de thuisbasis van Piet-Jan van den Kommer. In de gerenoveerde boerderij toont hij zijn meubels en keukens. In het naastgelegen kantoor worden ze ontworpen, in de aangrenzende werkplaats gemaakt. Op de grasvelden rondom de gebouwen hangen enorme zwart-witfoto's van Bastiaan Woudt. Het zijn de restanten van de jaarlijkse expositie. Tijdens deze dagen houdt Piet-Jan van den Kommer samen met de andere ambachtelijke partners op het terrein open huis. Het is een jaarlijkse stok achter de deur om zijn bescheiden showroom te vernieuwen, al heeft hij dit jaar wel erg uitgepakt. De complete boerderij is onder handen genomen. Pronkstuk is de nieuwe keuken aan de voorkant, bestaande uit twee losse eilanden en een grote achterwand. Op twee plaatsen kunnen de houten deuren van de achterwand ingeklapt worden, zodat er marmeren nissen ontstaan. Het vooraanzicht van de eilanden heeft iets weg van een dressoir, met voor Van den Kom-

mer kenmerkende deuren. Ze hebben een kleur die ook voorkomt in de marmeren werkbladen. Iets dat hij vaker toepast, omdat het rust geeft.

SCHUIN OOR “We hebben hier de ruimte dus we konden zowel een kookeiland als een speleiland kwijt”, vertelt de ontwerper terwijl hij opstaat en naar de keuken loopt. “Maar als je moet kiezen, zou ik een speleiland nemen; een bareiland waaraan je kunt borrelen en eten en waaraan je eventueel groenten kunt snijden. Koken zou ik dan tegen de achterwand doen. Dat spettert en geeft veel lawaai, zodat het lastig is om gesprekken te volgen. Dan kun je je als je kookt beter even afzonderen en met een schuin oor meeluisteren naar wat de gasten tegen elkaar zeggen.” “De nis met inklapbare deuren maak ik ook steeds vaker”, vervolgt de Van den Kommer, als hij een van de twee grote deuren naar achter duwt. “De nis met drankvoorraden kun je 'sochtends dichtlaten, die wil je dan niet zien. Maar met het koffiezetapparaat is het precies andersom. Die wil ik 'savonds juist weg hebben als er gasten komen eten.”

Hij begon twintig jaar geleden in een schuurtje in zijn achtertuin, inmiddels geeft Piet-Jan van den Kommer leiding aan twintig man personeel. Keukens spelen een hoofdrol in zijn bedrijf in het hart van Noord-Holland. Met veel aandacht voor het buitenwerk.

'Eigenlijk moet je alles buiten doen wat je binnen niet wilt'

KADERS Ook de twee keukens aan de andere kant van de boerderij zijn nieuw. Ze zijn kleiner en wat minder imposant, maar geven wel een goed beeld van zijn vakmanschap. De fronten hebben brede, strakke, maar speelse kaders. Of ze bestaan uit kleine stukjes hout, die in een soort visgraatmotief tegen elkaar zijn gelijmd zodat er Escher-achtige figuren ontstaan. "Erg arbeidsintensief", zegt hij er zelf over. "Maar daardoor wel erg mooi."

Na het hout- en meubileringscollege en een paar stages begon Piet-Jan een slordige twintig jaar geleden als meubelmaker. In eerste instantie ontwierp en maakte hij alles zelf in het schuurtje achter zijn huis. Inmiddels werken er vijftien mensen in de werkplaats, en nog eens vijf op kantoor. Zijn rol is daardoor sterk veranderd.

"Toen ik vijf mensen in dienst had, was ik vooral aan het bestellen en de administratie aan het doen. Bij tien man kon ik iemand in dienst nemen die zich daarmee bezighield en kon ik mij volledig focussen op het ontwerpen. Nu ik twintig mensen in dienst heb, ligt de focus op het managen, het optimaliseren van de processen en uitbreiden van onze bedrijfstakken. De bedrijfsleider runt het kantoor en de chef runt de werkplaats. Of ik het timmeren mis? Nee hoor. Het is vooral gaaf om iets te bedenken dat in de praktijk nog mooier wordt dan je vooraf dacht. Dat gevoel heb ik nog steeds."

IDEE Mensen komen vaak binnen voor een keuken, maar de meeste projecten beslaan hele interieurs, tot de slaapkamerkasten en vloeren aan toe. Dat heeft ook zijn voorkeur: "Maar als mensen alleen een bijzettafel willen, stuur ik ze echt niet weg. Al hoop ik dan wel dat ze iets bijzonders willen. Als je zegt: 'doe maar iets', dan kan ik daar niet zoveel mee. Omdat we alles zelf doen, kunnen we ook alles maken. Daarom werk ik het liefste met gepassioneerde mensen die zelf een idee hebben, een vertrekpunt, waarna we samen kijken hoe we dat tot een maximum kunnen brengen."

"Het kan ook interessant zijn om met architecten te werken", vervolgt hij. "Die hebben ontzettend veel kennis. Maar ze moeten wel open staan voor samenwerking. Soms voelen architecten zich bedreigd, terwijl je bij een samenwerking juist alle kaarten op tafel moet gooien om het beste idee te kiezen, los van wie het ver-

zonden heeft. Dan mogen zij het vervolgens best ontwerpen, graag zelfs, want wij verdienen puur op het maken. Ontwerpen doen we kostendekkend. Wat dat betreft blijven we een productiebedrijf."

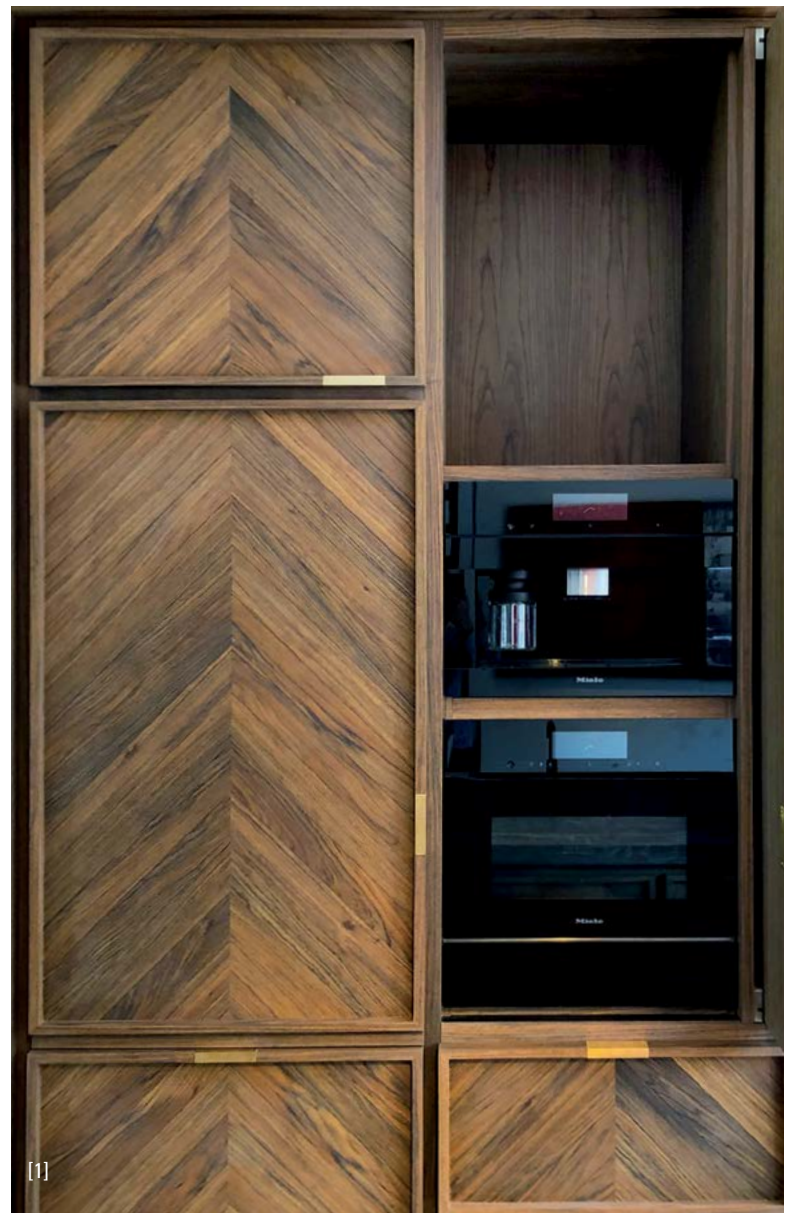
OUTDOOR Sinds een paar jaar zit Piet-Jan van den Kommer ook in de buitenkeukens. Hij is het creatieve brein achter WWOO concrete outdoor kitchen; een concept dat inmiddels verkocht wordt over de hele wereld. Het is gebaseerd op de betonnen buitenschutting die de klant kan personaliseren met verschillende betonnen elementen en accessoires. Ter promotie maakte hij barbecue-recepten met sterrenkok Ron Blaauw, voor wie hij ook een aantal restaurants inrichtte. Ook tijdens het interview laat hij niet na om zijn buitenkeukens te promoten.

"Buitenkeukens zijn echt een toevoeging voor je huis. Eigenlijk moet je alles buiten doen wat je binnen niet wilt;

barbecueën, bereidingen in de houtoven, grillen op een teppanyaki-plaat. Gelukkig wordt dat steeds meer omarmd, want een stuk vlees op houtskool smaakt zoveel lekkerder. Zelfs een slavinkje krijgt een nieuwe dimensie. Sinds ik een buitenkeuken heb, bereid ik al mijn vlees buiten, ook in de winter. Juist in de winter zelfs: dan is het eerder donker, dat zorgt voor een prachtige sfeer."

"Maar je moet wel een onverwoestbare buitenkeuken nemen. Die van mij zijn van beton en hebben geen deurtjes, maar kratten waar de wind doorheen kan waaien. Het is volkomen hufteerproof. Alle materialen en apparaten kun je in de winter buiten laten staan, zonder hoezen. Dat is een vereiste, anders mis je het doel. Het is heerlijk om op zondag, als het gesneeuwd heeft, een warme trui aan te trekken, de sneeuw van het buitenaanrecht weg te vegen en samen met je zoon de grill aan te zetten. Daar kan heel weinig tegenop."

vandenkommer.nl



Visgraatmotief [1]

**Ontwerp in
opdracht [2, 3]**

WWOO buitenkeuken [4]

