

# The Ingredient

EDITIE N°1



DE KEUKEN

WELKOM OP DE  
MOOISTE PLEK TER  
WERELD

– 1 –

## NIEUWE GENERATIE

Over de nieuwe vanzelf-  
sprekendheid in de keuken

– 2 –

## THE JAMES

Een combinatie van  
ongedwongen design en  
groots genieten

– 3 –

## KEUKENTECHNIEKEN

Hemelse gerechten uit de  
oven

DE  
KEUKEN  
ALS  
HEILIGDOM:  
EEN  
PLEK OM  
CREATIEF  
TE  
ZIJN EN  
TE  
GENIETEN

De keuken was altijd al de centrale plek in huis. Een moderne vuurplaats waar niet alleen wordt gegeten, maar waar ook de gebeurtenissen van de dag met elkaar worden besproken. Als fabrikant van inbouwapparatuur houden wij ons daarom niet alleen bezig met het creëren van apparatuur van hoge kwaliteit, maar ook met de vraag hoe wij hiermee het leven van mensen nog leuker kunnen maken. Creatiever, praktischer en tijd- en ruimtebesparend. Tijdens de lockdown was de keuken voor velen van ons een plek om ons terug te trekken, maar ook een ruimte waar we over het leven konden nadenken: wat is belangrijk voor ons? Wat is zinvol en duurzaam? Hoe kunnen wij beter en gezonder eten? Hoe kunnen wij met onze eetgewoonten onszelf en onze leefomgeving verbeteren? De keuken is een plaats van verandering geworden.

Dit is ook het thema van onze nieuwe uitgave. Wij hebben vier mensen voor een rondetafelgesprek uitgenodigd die meedenken over hoe de keuken als leefruimte kan worden vormgegeven en wat de essentiële zaken zijn die daarbij horen. Conclusie? De toekomst ligt inderdaad in het laten herleven van talloze oude waarden: duidelijke herkomst, slim vakmanschap en creativiteit. Wij presenteren een wetenschapster die uit zwammen biologische bouwstoffen maakt en hiermee een duurzaam architectuurontwerp wil stimuleren. Een Italiaans-Britse tuinarchitect legt uit waarom creativiteit alleen op basis van innerlijke rust en tijd kan ontstaan. Wij nodigen je uit om samen met ons een nieuwsgierige blik in de keuken de werpen. En zoals altijd bevat deze uitgave ook een geselecteerde verzameling van creatieve recepten.

## INHOUD

PAGINA 2 — 3

## REDACTIE

PAGINA 4

## STARTERS

PAGINA 5 — 7

## RONDETAfelGESPREK

PAGINA 8

DE PERFECTE  
BAKPLAAT

PAGINA 9 — 10

## RECEPTEN

PAGINA 11

## AROMA UPGRADE

PAGINA 12 — 13

TUINARCHITECT  
Luciano Giubbilei

PAGINA 14

## MANI KERAMIEK

PAGINA 15

DE KUNST VAN  
REPAREREN

## IMPRESSUM

## WERKBLADEN - DE HARDE FEITEN!

Zeven verschillende materialen worden het meest voor keukenwerkbladen gebruikt. Ze moeten niet alleen een aantrekkelijk uiterlijk hebben, maar vooral robuust en hittebestendig zijn. Hout is erg populair. Het heeft een warme uitstraling en is zeer duurzaam als het goed wordt onderhouden. Natuursteen, zoals graniet en marmer, ziet er niet alleen prachtig uit, maar is ook zeer robuust. Ook beton is esthetisch en slijtvast. Steeds vaker worden ook HLP-materialen gebruikt die bestaan uit talloze in speciaal hars gedrenkte en verzegelde papierlagen. Glas, kwarts en keramiek completeren het aanbod.

GOURMET GARDENING luidt de actuele trend.

De gedwongen lockdown vorig jaar bood veel tijd voor doe-het-zelfen – ook in de tuin. En zo werden op balkons, op vensterbanken en in volkstuinen venkel, tomaten en komkommers geteeld in plaats van tulpen en geraniums. De behoefte aan een eigen klein “lapje grond” is geen ouderwetse backflash, maar juist hip.

Ook dit jaar.

WATERVERBRUIK moderne vaatwassers verbruiken minder dan 10 liter water per spoelbeurt. Zodoende zijn spoelbeurten goed voor ongeveer 5 tot 10 procent van het totale waterverbruik binnen een huishouden per jaar. Ook op de energierekening wordt de aanschaf van een efficiënte vaatwasser merkbaar.

Overigens: wie met de hand afwast, verhoogt zijn waterverbruik met 50 procent.

AANSCHAFKOSTEN van technische innovaties en duurzaamheid – dat geven Duitsers gemiddeld uit voor hun belangrijkste leefruimte. Hieruit blijkt dat de keuken als emotionele woonruimte in de afgelopen jaren aan betekenis wint.

## VERS &amp; BIOLOGISCH

De vraag naar vers fruit en verse groente is in coronatijd fors toegenomen. Vooral bezorgdiensten voor biologische voedingsmiddelen realiseerden omzetstijgingen van tot wel 60 procent. Veel consumenten hechten waarde aan evenwichtige en gevarieerde voeding en gerechten die veel groenten en peulvruchten bevatten.

THE  
INGREDIENT  
ONLINE

Spannende verhalen van producenten,  
die hun eigen weg los van de mainstream volgen,  
creatieve recepten en veel tips en tricks  
op het gebied van koken vind je hier.



15 %  
is bewuster

gaan letten

op voeding

tijdens corona

Dat bleek uit een onderzoek van het Voedingscentrum. Vooral mannen

zijn vaker bewust gaan letten op hun voeding. Maar tegelijkertijd

is 22% van alle respondenten meer gaan snoepen en snacken.

NIEUWE GENERATIE

# WAT ECHT BELANGRIJK IS

WAT IS ZINVOL EN DUURZAAM? HOE WIL IK LEVEN?  
EEN RONDETAFFELGESPREK OVER DE KEUKEN VAN DE TOEKOMST.

TEKST – FRANZISKA WISCHMANN  
FOTO'S – KATHARINA BOHM

Met name in moeilijke tijden zoals tijdens de corona-lockdown bezinnen wij ons op de essentie en vragen wij ons af wat in het leven echt belangrijk is. Wij zijn op zoek naar authenticiteit, naar echte (kook)belevingen in een wereld die haar grenzen steeds sneller lijkt te bereiken.

De behoefte groeit om de geglobaliseerde willekeur tegen te gaan met een onmiskenbaar eigen handschrift. Met een duurzame en regionale teelt, met een authentieke kookkunst en een op de persoonlijke behoeften afgestemd keukenontwerp wil de nieuwe generatie de ontwerpautonomie in de keuken terug veroveren. Hun mantra luidt: goede voeding heeft niets met luxe te maken. Statussymbolen leiden alleen maar af van eerlijk eten en een goede smaak. Het gaat om een duidelijke herkomst, slim vakmanschap en creativiteit. Want koken in zijn oorspronkelijke vorm is het tegendeel van consumeren. Het is puur creëren. En hierbij komen emoties vrij, zodat er een verbinding tussen mensen ontstaat.

Hierbij wordt graag teruggerepen op oude technieken, zoals fermenteren, roken en inmaken. Voor deze technieken is vooral iets nodig dat wij al heel lang niet meer lijken te hebben: heel veel tijd. Tegen deze achtergrond hebben wij mensen bijeen gebracht die nadenken over welke rol zij willen spelen om de wereld een heel klein beetje beter, bonter, mooier, duurzamer en menselijker te maken.

WAT VERBINDEN WIJ TEGENWOORDIG MET DE KEUKEN EN KOKEN?

HOLGER SCHARDT Een integrale benadering staat voor veel mensen tegenwoordig duidelijk centraal. Met name voor mensen die doorgaans hoge eisen aan zichzelf, hun werk en hun gezin stellen. Zij zijn op zoek naar integrale oplossingen, naar een andere manier van leven. In harmonie met de natuur leven is een centraal thema dat in de keuken wordt weerspiegeld. Alle andere ruimten hebben een vaste functie en zijn meer of minder gepersonaliseerd, maar de keuken weerspiegelt iemands leefwijze. Hoe wil ik eten? Waar koop ik mijn voedingsmiddelen? Hoe duurzaam wil ik leven? De keuken is traditioneel gezien een ruimte met veel techniek en doorgaans met hoge investeringen verbonden. Wij hebben gemerkt hoe belangrijk het voor mensen is om hier een perfecte ruimte te creëren, de perfecte werkplaats, een centrale ontmoetingsplek voor het gezin waarmee tegelijkertijd de persoonlijke visie kan worden uitgedragen. De keuken moet dit niet alleen technisch kunnen bieden, maar ook optisch. En ook zo aanvoelen.

IS OP HET GEBIED VAN DUURZAAMHEID EEN PARADIGMAVERSCHUIVING MERKBAAR?

NEELE GRÜNBERG Zeer zeker! Dat komt ook in ons foodconcept terug. Wij weten waar onze producten vandaan komen. Daar zit menig oud familiebedrijf tussen dat traditioneel biologisch produceert, maar waarvoor het te duur zou zijn om een biologische certificatie aan te vragen. Voor meer duurzaamheid is niet per se een keurmerk nodig. Wij laten zien dat ook regionale producten een belangrijke rol kunnen spelen. Dat er oude aardappel- en groentesoorten en geweldige oude fruitsoorten zijn. Zoiets vind je anders niet. Dat zijn bijzondere producten die ons in contact brengen met bijzondere mensen waar wij persoonlijk naartoe gaan en waarmee wij een intensief contact onderhouden.

GIUSEPPE MESSINA Ik ben het er helemaal mee eens. Wij zien tegenwoordig de terugkeer naar regionale producten alsof het iets baanbrekends is. Ik heb een oudere collega gesproken die kok was in een klein restaurant in de regio Abruzzo. Zij heeft

zelf linzen geteeld die zelfs in het presidium voor peulvruchten van de slow food-beweging van Carlo Petrini terecht zijn gekomen. Voor haar was biologisch geen nieuwe beweging. Zij heeft deze linzen haar hele leven zonder chemische toevoegingen geteeld. Het bestond allemaal, maar we hebben het overboord gegooid, omdat we ineens een ander soort leven gingen nastreven. Uit tijdgebrek is de kookkunst verdwenen en heeft de convenience-trend zijn opmars gemaakt. De voedingsindustrie heeft ons gebombardeerd met boodschappen zoals “Kies voor gemak, zodat je meer tijd hebt voor jezelf”.

IS ER NU EEN OMMEKEER MERKBAAR WAARBIJ NIET MEER PURE TIJDWINST, MAAR ANDERE WAARDEN CENTRAAL STAAN?

JOOST BECKEN De interesse op dit gebied groeit in elk geval. Mijn zakenpartner Marco en ik richten ons al lange tijd op duurzaam telen en handelen. Al tijdens onze studie, overigens met de focus op sustainability, hebben wij ons voor foodsharing ingezet. Het is duurzaam, maar redelijk arbeidsintensief, dus het levert geen gegarandeerde tijdwinst op. Je moet de voedingsmiddelen op een vast afgesproken tijdstip ophalen. Wij hebben hiermee onze woongroepen voorzien. Soms lagen er wel 10 stengels prei in de keuken. Wij hebben de voedingsmiddelen vaak met onze burens gedeeld in plaats van ze weg te gooien. Dat zit diep in ons verankerd. Het optimaal gebruiken van voedingsmiddelen.

EN DAT IS TEGENWOORDIG OOK DE BASIS VOOR JULLIE BEDRIJFSMODEL..

JOOST Precies. Wij komen beide uit de wereld van de vishandel en waren op de visbeurs in Bremen. Daar stond tussen alle grote spelers uit de visindustrie een Nederlands stel te midden van zakken oesters. Zijn stand zag er niet uit, maar zijn filosofie heeft ons volledig overtuigd. Die twee oogsten de Japanse oester aan de Nederlandse Noordzeekust. De oester heeft daar ideale groeiomstandigheden, want ze eet plankton en daarvan is in de Waddenzee genoeg te vinden. Wij halen de oesters een paar keer per week op en verkopen ze rechtstreeks op regionale weekmarkten

en aan restaurants die een bestelling hebben geplaatst. Duurzamer kan niet.

WAS ER TIJDENS CORONA NOG EEN KEER SPRAKE VAN EEN SHIFT NAAR MEER AANDACHT?

NEELE Ja, meer aandacht en meer samenhang. Toen de lockdown kwam, hebben wij de markthal na kort beraad open gehouden. Achter ons staan veel producenten die blij en opgelucht waren dat wij hun producten kochten, want zij konden deze niet meer aan restaurants kwijt. Veel klanten hebben onze inspanningen gesteund. En er zijn nieuwe ideeën door de nog intensievere samenwerking met onze handelaren ontstaan: wij hebben met producenten uit de Vierlanden-regio tomatensaus gemaakt en eigen bolognesesaus met een producent aan de grens met Mecklenburg-Vorpommern. En wij hebben heel veel ingemaakt: rode biet, rode kool, boerenkool, koolrabi zijn slechts enkele voorbeelden.

GIUSEPPE Wat momenteel wordt herontdekt zijn inderdaad oude methoden zoals fermenteren, roken en inmaken. Misschien keer je in zulke tijden terug naar je wortels. Dat zorgt voor hetzelfde fijne gevoel dat je had als je bij je oma je favoriete gerecht kreeg voorgeschoteld. Wie heeft tegenwoordig nog een lievelingsgerecht? Dat heeft met de perfecte wereld te maken die je als kind hebt gevoeld en die je in zulke tijden extra mist. Eten is een enorme indicator voor liefde, genegenheid en waardering.

HOLGER Dat wordt ook in de keuken duidelijk. Het was altijd al zo dat de keuken de plek is waar het leven zich afspeelt. Maar tegenwoordig is het niet meer puur het domein van de huisvrouw en moeder. Het wordt steeds meer een plek waar gezamenlijke dingen ontstaan. En intussen heeft hier ook de digitale wereld zijn intocht gehouden. Ook als de keuken in zijn geheel meer tot het meubilair is gaan behoren: de techniek is zichtbaar en zal dat ook blijven. De keukentechniek wordt echter steeds menselijker, beter en eenvoudiger te bedienen en dus een perfecte partner. Zij is de helper die veel dingen vereenvoudigt en nog meer mensen in staat stelt om lekker te koken.

GIUSEPPE Onze hele ontwikkeling heeft in de keuken plaatsgevonden, bij het vuur. Hieruit is de kookkunst ontstaan. Koks hebben hierbij ons huidige

HOLGER SCHARDT

WWW.MARKETSTUDIOS.DE



De ontwerper van Market-studios denkt na over hoe design (in de keuken) voor nog meer duurzaamheid zorgt.

NEELE GRÜNBERG

WWW.HOBENKOEOK.DE



Neele heeft met twee partners een spannend, integraal concept ontwikkeld: een markthal voor regionaal en seizoensgebonden genieten.

JOOST BECKEN

WWW.AUSTERREGION.DE



Een van twee oestervissers die duurzaam geoogste, verse oesters uit de Waddenzee op weekmarkten aanbieden.

GIUSEPPE MESSINA

WWW.GIUSEPPEMESSINA.DE



De Duits-Italiaanse kok heeft voor de bewuste keuken gekozen en wil met zijn gerechten verhalen vertellen en mensen raken.

FOTOCREDITS - KLEINE FOTO'S (4) PRIVÉ

»Eten is een enorme indicator voor liefde, genegenheid en waardering.«

GIUSEPPE MESSINA, KOK



»Het zit diep in ons. Het verlangen om dingen te gebruiken.«

JOOST BECKEN, AUSTERREGION



»Aan de keuken kun je het karakter van de bewoners aflezen.«

HOLGER SCHARDT, MARKETSTUDIOS



»Wij laten zien dat ook regionale producten een belangrijke rol kunnen spelen.«

NEELE GRÜNBERG, HOBENKÖÖK



leven doorslaggevend beïnvloed. Hieruit is de civilisatie ontstaan, zodat niet meer iedereen behoefde te jagen of te verzamelen.

JOOST Dat doen wij nog steeds: verzamelen. De regionale inkoop is echter lastig. Wij proberen al onze producten in het weekend te verkopen. We hebben geen eigen magazijn waar wij onze goederen tussentijds kunnen opslaan. Misschien hebben wij daarom geen concurrentie. Wie heeft er nou zin in zo'n stress? Het is voor 95 procent keihard werken en voor vijf procent romantiek. Wij hebben echter gemerkt dat mensen een speciaalzaak leuk vinden. Een specialisatie op één ding dat perfect is, dat is de toekomst.

**WAT IS VOOR DE ANDEREN EEN DRIVE? WAAR GAAT DE REIS NAARTOE?**

HOLGER Er is sprake van een nieuwe bezinning op de essentie. Wat kan ik zelf creëren? Wat zou ik met mijn vaardigheden zelf kunnen doen? Welke drie dingen heb ik nodig om te kunnen koken? Deze innerlijke visie vertaalt zich ook naar het keukenontwerp. Als ik vegan ben, mag dat in de keuken zichtbaar zijn. Als ik van vlees houd, mag de grillplaat een centraal thema zijn. De identificatie heeft een diepere betekenis dan vroeger. Niet meer het

oppervlakkige – dus het goede servies voor bijzondere gelegenheden – staat centraal maar echte aandacht in het dagelijks leven. Er worden bewuste beslissingen genomen en die moeten authentiek zijn. Je moet jezelf kunnen herkennen.

GIUSEPPE Ik wil voor mijn gasten het beste product op de mooiste en meest creatieve manier bereiden. Ik wil als kok met aroma's en texturen spelen. Met bereidingsvormen en consistenties. Maar ik houd bijvoorbeeld ook van klassieke recepten van mijn oma, zoals haar gnocchi. Dat is voeding voor de ziel. Dat zou ik nooit willen veranderen. Emoties hebben mij gevormd. Er is geen mooier compliment dan dat iemand tegen me zegt: "Het gerecht deed mij aan mijn jeugd denken." Ik zou het goed vinden als er meer streetfood zou worden aangeboden. En het zou prettig zijn als er meer kwaliteit voor minder geld zou worden aangeboden. Het moet eerlijk zijn, gewoon goed, eerlijk en betaalbaar eten, zoals je dat ook in mijn geboortestreek Sicilië vindt.

NEELE Het is geweldig om iets in beweging te zetten dat zich verder ontwikkelt. Op dat vlak gebeurt er veel. Wij zijn bezig met eigen kassen die we zelf willen exploiteren. Bij ons in Oberhafen zijn veel creatievelingen

te vinden die alle gebieden van de creatieve economie afdekken. Wij leven het pure leven. Ons Oberhafen Urban Gardening-project zal voor iedereen openstaan. Het is een geweldig terrein, een voormalig spoor met de grootste overdekte hal van Hamburg. Hier zal in de komende jaren nog heel veel gebeuren.

JOOST Het duurde lang, voordat er geld in het laatje kwam. Wij vonden het zo leuk dat we dat allemaal voor lief hebben genomen. Nu krijgen we steeds meer zekerheid en een stabielere omzet. Wij zouden ons concept graag naar heel Duitsland willen uitbreiden. Wat de goederen en beschikbaarheid betreft, zouden we heel Duitsland kunnen beleveren. Maar hoe regionaal is het nog als de mensen in München onze oesters eten?

# DE PERFECTE BAKPLAAT



**BAKKEN, STOVEN, STOMEN, GRILLEN – GEEN ENKEL KEUKENAPPARAAT IS ZO VEELZIJDIG INZETBAAR ALS EEN MODERNE OVEN. WAT ZO PRAKTISCH IS: IN HET HIGH TECH-APPARAAT WORDEN HEERLIJKE GERECHTEN QUASI VANZELF GAAR. WELKE BEREIDINGSTECHNIEK HIERACHTER SCHUIL GAAT, LEES JE HIER. PLUS VIER HEERLIJKE RECEPTEN OM UIT TE PROBEREN.**

TEKST – INGA PAULSEN  
FOTO'S – KATHARINA BOHM

**GAREN MET HETE LUCHT** Turbulent, maar zeer veelzijdig: bij het uiterst slimme CircoTherm®-systeem wordt de lucht direct in ringvormige verwarmingselementen van de ventilator verwarmd en hierna extra snel en gelijkmatig in de ovenruimte verdeeld. Voor deze techniek zijn lagere temperaturen vereist om voedsel te garen dan bij de instelling boven- en onderwarmte. Maar niet alleen hierdoor wordt deze bereidingswijze als zeer energiezuinig beschouwd. Door de circulerende hete lucht kunnen namelijk tegelijkertijd op verschillende niveaus tot wel vier gerechten worden bereid of opgewarmd zonder dat de aroma's zich met elkaar vermengen. Een ander bij-effect: door de hete lucht drogen oppervlakken sneller. Zo krijgt een doorregen stuk varkensnek, een gans of een hertenbout zeer snel een aromatische korst en blijft de kern toch sappig. Niet alleen daarom wordt deze bereidingswijze ook graag met andere gaarmethoden, bijvoorbeeld stomen, vacuümgaan of ook grillen gecombineerd.

**BAKKEN MET BOVEN- EN ONDERWARMTE** Als de keuken wordt gevuld met de geur van verse cake, is uw oven vrijwel zeker ingesteld op boven- en onderwarmte. Deze bereidingswijze is ideaal om te bakken, braden en stoven, omdat een gelijkmatige hitte van boven en onder op het gaargood straalt. Zo blijft de binnenkant sappig, terwijl aan het oppervlak een knapperige korst ontstaat. Afhankelijk van waar het bakwerk in de oven is geplaatst, kan de intensiteit van de hitte gericht worden gestuurd. Tip: apparaten met een speciale broodbakfunctie bieden met een druk op de knop de ideale temperatuur en bereidingsvoorwaarden voor brood, baguette en broodjes.

**STOMEN IN DE OVEN** Als ingrediënten bij temperaturen tot 100°C graden in hun eigen sap gaar worden, is het resultaat niet alleen zeer aromatisch, maar ook licht en makkelijk verteerbaar. Stomen is voor veel voedingsmiddelen een ideale bereidingswijze. Groenten, aardappelen, rijst, gevulde pasta, vis, zeevruchten, gevogelte of ook fruit worden in de hete stoom zonder veel moeite gaar. Belangrijk om te weten: wie in de oven wil stomen, heeft een "verpakking" voor het gerecht nodig, zoals bakpapier, aluminiumfolie of bijvoorbeeld groenteblederen. Nog veelzijdiger inzetbaar is een oven met stoomfunctie. Er zijn modellen met een volledig stoomvermogen, de FullSteam-oven van NEFF of met stoomondersteuning zoals de VarioSteam-oven van NEFF. Of je nu kiest voor een volledig stoomvermogen of stoomondersteuning: beide functies kunnen met andere bereidingswijzen worden gecombineerd (zie het recept voor gegratineerde oesters). Eveneens praktisch: stomen is ook ideaal voor restjes, want tijdens het opwarmen met stoom worden gerechten van de dag ervoor voorzichtig verwarmd zonder uit te drogen.

**GRILLEN EN GRATINEREN** Knapperig, goud-bruin geroosterd en vol smaak – als een sterke warmtestraling vlees, kaas en dergelijke treft en de timing klopt, is het resultaat een feest voor de zintuigen. Wat fijn dat in de oven los van het seizoen en bij elk weer kan worden gegrild. Belangrijk hierbij: terwijl dunne plakken grillvlees, hamburgers of groenten in het bovenste deel van de oven snel gaar worden, raden wij je aan om grotere braadstukken, schenkels of poten en bouten met een mildere bereidingswijze zoals stomen, vacuümgaan of stoven voor te garen en pas net voor het einde van de bereidingstijd voor een hete finish naar de grillfunctie over te stappen. Tip: omdat de hitte in tegenstelling tot een houtskoolbarbecue door de grillspiraal van boven komt, kun je gerechten gratineren en desserts binnen enkele minuten laten karameliseren.



600 g hokkaido-pompoen

2 el olijfolie

2 tl zeezout



1 mespunt gedroogde chili

400 g tarwebloem

1 el suiker

1 zakje gist

RECEPT

POMPOENBROOD MET CHILI

VOOR 1 BROOD

BEREIDING:

Halveer de pompoen en verwijder de pitten. Snijd het vruchtvlees in blokjes en doe deze met een eetlepel olie in een ovenschaal. Kruid de pompoen en laat deze op 180°C CircoTherm® hete lucht in 30 minuten gaar worden. Meng de pompoenpitten met de resterende olie en wat zeezout en verdeel ze over een bakblik. Zet ze circa 6 minuten in de oven en rooster ze. Haal beide uit de oven en laat even afkoelen. Pureer het vruchtvlees.

Selecteer de deegrijpsstand 1 van je oven voor het rijzen; vul het waterreservoir met koud water. Kneed de pompoenmoes met de resterende ingrediënten tot een elastisch deeg en laat het in de oven 30 minuten rijzen.

Vorm het deeg tot een brood, plaats het op een van bakpapier voorzien bakblik (nog beter is de NEFF baksteen) en knoop er een aantal keer een stuk baktouw omheen (als een cadeau). Laat afgedekt nog eens 30 minuten rijzen. Door de insnoeringen ontstaat zo een soort pompoenlook.

Bestrijk het brood met water, verdeel de geroosterde pompoenpitten erover en bak het brood op de broodbakstand op 220°C gedurende circa 35 minuten. Wij serveren hier een paprika-amandel-dip bij. Het recept hiervoor is te vinden via de QR-code!

RECEPT

GEGRATINEERDE OESTERS

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING:

Snijd de tomaten in zeer kleine blokjes, meng ze met de slagroom en de vers gehakte kervel en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oven voor op 60°C stoomfunctie.

Stoom de ongeopende oesters op de stoomplaat gedurende 4 minuten op exact 60 graden, schrih ze even onder koud water af en open ze direct met een oestermes. Tip: houd hierbij de gewelfde kant omlaag, open de oester bij het scharnier en schuif het mes langs de rand.

Veeg de oven van binnen droog en stel deze in op de grillfunctie. Giet het oesterwater af en leg de geopende oesters zonder bovenkant op een bakblik, doe er de tomaten-slagroom-mix en Gruyère-kaas op en gratineer ze op de hoogste stand van de oven gedurende 6 minuten op 220°C van de grillfunctie. Tip: wie geen stoomoven heeft, kan de oesters ook even in een gesloten pan met een zeef 3-4 minuten stomen en daarna in de oven gratineren.



12 verse oesters

200 g honingtomaten

100 ml slagroom

zeezout, versgemalen peper



1 el geschaafde amandelen

wat verse kervel, fijngehakt

zeezout, peper

100 g Gruyère

RECEPT

PULLED KALKOENBURGER

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING:

Meng de kruiden, mosterd, Worcestersaus, appelsap, ahornsiroop en raapzaadolie. Trek de huid van het vlees en wrijf het zorgvuldig met de marinade in. Laat het vlees eventueel een nacht in de koelkast marineren.

Verwarm de oven voor op 130°C boven- en onderwarmte. Snijd de uien in ringen. Bestrijk een braadslede met boter. Verdeel de uienringen over de braadslede en leg het vlees op de uien. Sluit de braadslede en laat het vlees circa 4 uur op 130°C boven- en onderwarmte sudderen. Het vlees is gaar als het makkelijk van het bot loslaat.

Was de sla, schud hem droog en pluk er hapklare stukjes van. Snijd de rode ui in zeer fijne ringen. Haal de braadslede uit de oven. Houd de uien in een extra pan warm. Verwijder het vlees van de botten en trek het vervolgens met twee vorken uit elkaar.

Rooster de helften van de broodjes aan de binnenkant gedurende 1 minuut. Bestrijk de onderste helft met mayonaise en leg hier de sla, de gebakken uitjes en de pulled kalkoen op. Het vlees met de uien en de cranberry-chutney decoreren en direct serveren. Tip: wij bereiden de cranberry-chutney ook in de oven. Hoe dat moet, is via de QR-code te vinden.



RECEPT

DUMPLINGS MET PETERSELIEBOTER

VOOR 4 PERSONEN

BEREIDING:

Snijd de droge broodjes in hapklare blokjes en doe ze in een grote schaal. Hak de ui zeer fijn. Was de peterselie, schud zorgvuldig droog en hak fijn.

Verhit 1 el boter in de pan. Fruit de ui hierin 5 minuten. Voeg 2 el peterselie en de melk toe. Haal de pan van het vuur en giet het mengsel over de broodjes. Laat even intrekken. Voeg de eieren toe en kneed de massa zolang totdat het deeg vormbaar is.

Vorm het deeg tot een rol met een diameter van circa 7 cm, leg in het midden van een stoffen servet en rol deze strak op. Fixeer de uiteinden met keukengaren en leg op een ingevette stoomplaat. Stoom de deegrol gedurende 30 minuten in de stoomoven op 100°C van het stoom-programma. De dumpling is gaar als de deegrol kan worden gesneden.

Verwarm de resterende boter in een pan. Snijd de dumplings in duimdikke plakken en bak ze aan beide kanten 2 minuten aan. Leg de dumplings op een bord en bestrooi met de resterende peterselie. Tip: smaakt heerlijk in combinatie met cantharellenragout. Het recept hiervoor is te vinden via de QR-code!

# AROMA UPGRADE

TEKST - INGA PAULSEN

**OUDE CONSERVERINGSMETHODEN WORDEN TEGENWOORDIG QUA SMAAK NIEUW GEÏNTERPRETEERD. ZO ONTSTAAN BIJZONDERE AROMA'S, ESSENCES EN KRUIDEN OP VOORRAAD.**

## INDIKKEN

Bij deze conserveringsmethode worden fruit en groenten met vloeistof, suiker of zout verhit en op deze manier voor meer dan 6 maanden houdbaar gemaakt. Rodewijn-peren met kaneel, uienrelish met gember, romige tomatensaus, bessenjam met lavendel - wat de kruiden en specerijen betreft kun je je creativiteit de vrije loop laten. Verschillende geleermiddelen geven het gaargood de gewenste textuur. Belangrijk voor de houdbaarheid: de weckpotten moeten steriel zijn!



## INMAKEN

Mediterrane flair ontstaat bij het inmaken van gegaarde groenten, knoflook of chili in olijf- of raapzaadolie. De olie omsluit de ingrediënten en conserveert ze gedurende ongeveer twee weken. Tegelijkertijd versmelten de aroma's tot een intensieve smaak. Kruiden zoals tijm, citroenmelisse of rozemarijn zorgen voor een bijzondere aroma-upgrade. Tip: door de toevoeging van suiker of zout wordt de houdbaarheid verlengd.

## FERMENTEREN

De meest bekende vertegenwoordigers van deze bereidingswijze zijn zuurkool en kimchi. Tijdens het fermenteren wordt verse groente onbehandeld klein gesneden en in pekels gelegd. Daarna beginnen de aanwezige melkzuurbacteriën aan de fermentatie. Het eindproduct smaakt zuur, hartig en is op grond van de prebiotische bacteriën zeer gezond. De heerlijke, aromatische groenten kunnen zo tot wel 6 maanden goed worden gehouden. Tip: beginners kunnen het beste kiezen voor vochtarme groentesoorten zoals kool of wortelen.



## PEKELEN

Pekelen is vooral voor verse vis geschikt, zoals zalm of makreel. Door een droog mengsel van zout en kruiden wordt vocht aan de verse vis onttrokken en denatureren de eiwitten. De etherische oliën van kruiden, anijs, venkel, dille, geraspte citroenschil of gember en chili dringen diep in de textuur. De vis kan door het traditionele pekelen meerdere dagen in de koelkast worden bewaard. Tip: wild gevangen vis moet voor consumptie worden ingevroren om parasieten te doden.



# ALLES HEEFT ZIJN EIGEN PLEK

TEKST - HELEN JAHN

**EEN SLIM VOORRAADBEHEER BIEDT VEEL VOORDELEN, DAT IS NIET PAS SINDS CORONA ZO. HOE INKOPEN HET BESTE WORDEN OPGEBORGEN ZODAT ZE LANG GOED BLIJVEN, LEES JE HIER.**

Naast de keuken van mijn oma bevond zich een enorme voorraadkamer boordevol weckpotten, kruiden, aardappelen en een paar producten die ik als kind nog niet kon uitspreken. Altijd als mijn oma in deze kamer verdween, wist ik dat ze met de ingrediënten later een heerlijk gerecht zou maken – want menig ingemaakte lekkernij werd door het verblijf op de schappen in de koele ruimte extra aromatisch. Vele jaren later herinnert de coronapandemie ons eraan dat een slim voorraadbeheer alles behalve ouderwets is. Het gaat dan niet over het verzamelen en opbergen van onnodige gehamsterde boodschappen. Een efficiënte opslag van voedingsmiddelen is veeleer duurzaam, economisch en erg voordelig als je zin hebt in een spontane kooksessie.

Overigens: hiervoor is niet per se een voorraadkamer nodig, want moderne bewaardozen en -systemen kunnen in open kasten tegenwoordig zelfs als blikvanger worden gebruikt. Het wordt dus tijd dat elke culinaire schat eindelijk zijn eigen plek in de keuken krijgt. Deze kleine *storage guide* fungeert hiervoor als leidraad.

## KOELKAST

De koelkast staat centraal bij het moderne voorraadbeheer. Speciale koude- en klimaatzones zorgen voor een optimale opslag, voor zover de verse voedingsmiddelen correct worden geplaatst. De temperatuur stijgt geleidelijk vanaf het onderste naar de bovenste niveau.

Beperkt houdbare voedingsmiddelen zoals verse vis en vers vlees, en beleg en harde kaas kunnen daarom het beste in het koudste gedeelte van de koelkast worden bewaard. Daarboven staan melkproducten zoals yoghurt, slagroom en zachte kaas. Minder gevoelige voedingsmiddelen kunnen verder boven worden bewaard: jam, mosterd, geopende sauzen en restjes vinden hier een koele plek.

Boter en eieren horen thuis in de bovenste zijdeur waar mildere temperaturen heersen. Dranken zoals sap of limonade worden daarentegen in het onderste deel van de deur koud gehouden.

Door de hoge luchtvochtigheid en temperaturen rond het vriespunt blijven fruit en groenten in de groentelade lang vers en de vitamines en mineralen blijven zo grotendeels behouden. Let op: zuid- en citrusvruchten, maar ook groenten die gevoelig zijn voor kou, zoals komkommer, tomaat en avocado, horen niet thuis in de koelkast. Ook aardappelen zijn hier niet op hun plaats, want door de kou gaan de smaak en het aroma verloren.

## KEUKENKASTEN

Vooral droge producten met een lange houdbaarheid die vaak worden gebruikt, moeten in de voorraadkast worden bewaard. Netjes gerangschikt, krijgen tarweproducten, gedroogde peulvruchten of pasta, koffie, cacao en thee, oliën en ongeopende conservenblikken een droge plek waar ze tegen zonnestralen zijn beschermd. Ook oliën die niet in lichtdichte houders zitten, moeten in een donkere kast worden bewaard, zodat ze hun aroma behouden. Tip: controleer je voorraad regelmatig, want ook deze voedingsmiddelen hebben een vervaldatum!

## VOORRAADKAMER, KELDER EN BALKON

Voordat de koelkast was uitgevonden, bewaarden mensen hun oogst onder de grond, want in de kelder was het koel. Ook vandaag de dag zijn een kelder, een onverwarmde voorraadkamer of een balkon (als het niet vriest!) voor de opslag van koolgroenten, wortelgroenten, aardappelen uien, knoflook, stevig fruit of zelfs weckpotten ideaal. Tip: gebruik hiervoor luchtdoorlatende, maar lichtdichte bewaardozen.



# HET GENOEGEN VAN GRACIEUS GROEN

TEKST – FRANZISKA WISCHMANN  
FOTO'S – SALVA LOPEZ, ANDREW MONTGOMERY

Luciano Giubbilei behoort tot de meest gerenommeerde landschaps- en tuinarchitecten ter wereld. Het geheim van zijn succes ligt in de poëtische esthetiek van zijn projecten, in de dialoog met mensen die hem inspireren. En in de ontdekking van traagheid.



GROTE KOLEN IN HET GROENTEBED



DE KUNSTENAAR IN HET MIDDAGLICHT



BUXUSHAGEN IN GEOMETRISCHE VORMEN



MONASTISCHE RIGOURVORMEN

Soms ontdekken ook de groten ware schoonheid in de kleine, simpele dingen. Bijvoorbeeld Luciano Giubbilei: “Een groentetuin kan een geheel eigen intensiteit ontwikkelen”, legt hij uit. “Tuinieren heeft een methodisch karakter en ook iets contemplatiefs. Er komt een diep gevoel van plezier, rust en stilte in je op.” De landschaps- en tuinarchitect beschouwt dit als het zoeken naar betekenis en een uitdrukking voor de stille melancholie die in zijn werk wordt weerspiegeld. Hij wordt aangetrokken door magische plekken. Een energie-uitwisseling op een subtiel niveau.

Zo'n magische plek is Toscane voor hem, zijn thuisland met ongeëvenaarde geuren, kleurnuances en tinten. Luciano is in Siena geboren. De architectuur en het lichtspel van de natuur hadden al sinds zijn vroegste jeugd een grote invloed op hem. En zijn grootmoeder waarbij hij opgroeit en die hem leert de eenvoud te waarderen en hem laat zien wat gratie is. Zij leert hem ook dat rituelen en herhalingen voor een rustige flow zorgen - een thema dat in zijn werk steeds weer terugkomt. In 2018 voltooid Luciano Giubbilei in de Val D'Orcia in Toscane een prachtig landschapsproject – een eenheid uit inheemse, traditionele en eigentijdse invloeden die op een harmonieuze wijze met het landschap worden gecombineerd. Het is een historische wijngaard met een grote groentetuin. Haagbeuken vormen de omkadering, een pergola van blauwereggen en rozen vormt de middenas, stromend water in een fontein voegt klank

en lichtreflecties toe. Daartussen groentebetten doorspekt met bloemen die zijn geïnspireerd op de traditie van Engelse groentetuinen en middeleeuwse kloostercomplexen.

Een spel van licht en schaduw, repeterende en afwisselende geografische structuren en een bewegingselement dat de tuin een persoonlijke noot geeft: voor Luciano Giubbilei is het ontstaan van een tuin een intensief proces dat aan het schilderen op doek doet denken of aan het creatieve schrijfproces van een sonnet. Als de ontwerper aan het ontwerp begint, brengt hij veel tijd op locatie door om alles op zich te laten inwerken. Welke vorm zal de ruimte innemen? Welke verbinding ontstaat en welke resonantie? “Het is een instinctief proces”, zegt hij, “een beetje alsof je een mens leert kennen.”

Maar de Italiaan die aan de InChbald School of Design in Londen studeerde en daar in 1997 zijn ontwerpstudio oprichtte, luistert niet alleen naar zijn innerlijke stem. Ook de dialoog met andere mensen, de uitwisseling met kunstenaars, schilders en dichters vormt voor hem een belangrijke inspiratiebron. Hij is naar eigen zeggen altijd op zoek naar nieuwe visies, nieuwe invloeden. Hij zegt hierover het volgende: “Ik heb de reflectie, de uitwisseling, het correctief nodig. Een groot deel van mijn creatieve proces ontstaat door de dialoog met andere mensen en met het landschap zelf.”

Tegen deze achtergrond moet ook zijn actuele project op Mallorca worden gezien, een project dat hem aan het hart ligt

en dat in 2017 is ontstaan. Luciano Giubbilei heeft in een voormalige pottenbakkerij in Son Servera een kunstenaarscollectief opgericht. “Het is een soort atelier om te experimenteren en om ideeën uit te wisselen”, aldus de kunstenaar. “Ik wil mensen met buitengewone vaardigheden samenbrengen en kunstenaars ondersteunen die nog niet zo bekend zijn.” Creatief denken en inspireren – dat is volgens Luciano de essentie waardoor design en tuinontwerp zich verder kunnen ontwikkelen en steeds weer naar een hoger niveau worden getild.

Hieruit kan een langdurige relatie ontstaan. Die geen echt einde kent. Het ontstaan van een tuin is voor Luciano Giubbilei namelijk een organisch proces dat groeit en verandert en dat steeds weer het begin van iets nieuws is. In principe is tuinieren werken met organische materie, zegt hij. Het leven dat boven de grond zichtbaar is, kent zijn oorsprong onder de grond. Het is zijn handelsmerk geworden om de perfectie van zijn tuinarchitectuur steeds weer door levendigheid, door beweging te doorbreken. Hij heeft talloze onderscheidingen en prijzen gewonnen doordat hij streng aangelegde heggen, struiken, planten en sculpturen met bloemen en zelfs met tuinkruiden tot een organisch geheel verbindt. Er ontstaan projecten op plaatsen waarmee Luciano een langdurige relatie onderhoudt. Een relatie voor altijd.



P U R E  
S C H O O N H E I D

ALS GEEN ANDER COMBINEERT DE KERAMIEKONTWERPSTER BRITTA HERRMANN  
NOORDS DESIGN MET ITALIAANS AMBACHT. OOK HAAR NIEUWE COLLECTIE “CIRCLE” WERD OP  
DEZE MANIER IN HET HART VAN TOSCANE GEPRODUCEERD.

TEKST – INGA PAULSEN

Een corpulente vaas wier vorm naar boven toe steeds smaller wordt, de felblauwe kruik met de geometrische greepvorm, eenvoudige schalen die qua structuur en kleur aan het eeuwige ijs doen denken – niemand zou denken dat de ontwerpen voor deze Scandinavisch aandoende keramische voorwerpen op een boerderij in Toscane zijn ontstaan. Precies hier, in de bergen van Pistoia, woont en werkt Britta Herrmann. In haar studio met uitzicht op haar olijfgaard en de rondartelende huisdieren zet de ontwerpster de eerste schetsen voor haar keramieklabel MANI op papier. Het resultaat weerspiegelt haar noordse herkomst en de levendige “arte di vivre” van Toscane. “Ik ben een erg opgeruimd en direct mens en hou van orde. Het gekke is dat ik hier onder omstandigheden woon en werk die het tegenovergestelde zijn van dat deel van mijn persoonlijkheid”, zegt ze. “Hier zijn het alledaagse leven en de mensen vaak op een sympathieke manier chaotisch. De mensen genieten van het leven en plannen niet ver vooruit. Hier voel ik minder druk en conventies. Ik geloof dat deze tevredenheid net zo inspirerend voor me is als de architectuur of de natuur waardoor ik hier in Italië wordt omgeven.”

TOSCAANS KERAMIEK IN  
EIGENTIJDSE ONTWERPEN

Net zo belangrijk als haar inspiratiebronnen, vindt de emigrante de ambachtelijke expertise van de regionale keramisten voor de realisering van haar projecten – dat blijkt ook uit de labelnaam MANI. De Italiaanse term betekent vertaald ‘handen’, want er is veel behendigheid voor nodig om uit de ideeën van de 49-jarige ontwerpster een complete keramiekcollectie voor de handel te laten ontstaan. “De productie van elk afzonderlijke MANI-product begint met een handmatige schets. Daarna werk ik samen met zeer ervaren mallenmakers aan de vervaardiging van een prototype”, legt Britta Herrmann uit en lacht, want precies op dat punt komen traditie en moderniteit bij elkaar. Dat kan een uitdaging voor beide partijen zijn. “Als ik mijn ontwerp aan een van de ervaren, oudere keramiekhandwerkers laat zien, schudden zij wel vaker hun hoofd. Daarna brainstormen

we samen en wijzigen het ontwerp soms ook terwijl wij aan het prototype werken. Als uiteindelijk een prachtig, eigentijds keramisch model voor ons staat, zie ik veelal ook de trots in de ogen van de sceptische medewerker”, vertelt ze. De zij-instroomster in de keramiekbranche heeft zeer grote waardering voor de kennis en de vaardigheden van de handwerkers. Vaak benoemt zij een product naar de man die het met zijn handen tot ‘leven’ heeft gewekt.

EIGENTIJD'S DESIGN VOOR  
DAGELIJKS GEBRUIK

“Voor mij was de inking in de keramiekwerkplaatsen en de uitwisseling met de handwerkers een beslissende belevenis aan het begin van mijn tijd in Toscane”, herinnert ze zich. Dat is niet zo gek, want handgemaakt keramiek heeft in de regio circa 50 km ten noorden en westen van Florence een eeuwenoude traditie. In de van de klei stoffige werkplaatsen in Montelupo bundelen zich ook vandaag de dag nog de kennis en de ambachtelijke vaardigheden van talloze generaties. “Ik heb hier veel over het materiaal, de bewerkingstechnieken en ontwerpmogelijkheden geleerd en besloten dat ik mijn ontwerpen op deze manier wil maken”, vertelt ze.

UNICAAT IN PLAATS VAN  
MASSAPRODUCTIE

Ook de nieuwe collectie ‘Circle’ werd met de hand en met veel liefde vervaardigd. Opnieuw ligt de focus op prettig aanvoelende oppervlakken, perfecte glazuren en een geometrische vorm. “Ik wilde aan de rechte lijnen van mijn collectie de cirkel toevoegen en een iets vrouwelijkere kant opgaan”, aldus Britta Herrmann. Zoals altijd zijn veel ontwerpen als complete productfamilies in verschillende maten beschikbaar.

Elk product is een puristisch unicaat en werkt ook apart als blikvanger, zowel in een moderne loft als op de eettafel in een boerderij. “MANI moet betaalbaar, tijdloos en tegelijkertijd kunstzinnig zijn. Als mijn ontwerpen het interieur mooier maken en ook in het dagelijks leven worden gebruikt, heb ik precies bereikt wat ik wil.

M U S T  
H A V E S



V A A S  
O T T O

Met de zachte natuurtinten, handgeschilderde filigrane strepen en het bijzondere silhouet, trekt de vaas ‘Otto’ ook zonder bloemen alle blikken naar zich toe.



V A A S  
P A G O D A

De zachte groefstructuur, het handgeschilderde kleurenverloop aan de binnenkant en de naar boven toe smaller wordende vorm doen denken aan eeuwenoude Birmaanse vazen.



C I R C L E  
B O W L

Decoreren, bewaren en zelfs serveren – de bosgroene schaal van MANI biedt met een diameter van 30 cm voldoende ruimte en is veelzijdig inzetbaar.

# DE KUNST

DE CULTUUR VAN HET REPAREREN IS AL LANGE TIJD GELEDEN VERLOREN  
GEGAAN. DAT IS NIET ALLEEN IN CULTUURHISTORISCH OPZICHT JAMMER,  
HET ZAL UITEINDELIJK OOK ONZE ONDERGANG BETEKENEN.

TEKST – PHILIPP KOHLHÖFER

Ik heb een keukentafel. Het is het beste meubelstuk dat ik heb. Hij is vervaardigd van kersenhout en iemand die ik niet ken, heeft hem lang geleden gemaakt. Vermoedelijk in een werkplaats, omdat hij volledig met de hand is gemaakt en hij uit circa 1880 afkomstig is – en omdat er toen nog geen meubelzaken waren.

De tafel ziet er gehavend uit. Ooit werd hij weggedaan, omdat hij niet meer modern was. Omdat het perceel van mijn grootouders erg groot was, een landbouwbedrijf met veel schuren, raakte de tafel in een of andere hoek van een gebouw in vergetelheid. Hij stond jarenlang weg te rotten. Hij heeft gaten van houtwormen en talloze gebruikssporen, iemand lijkt een vuurtje op het tafelblad te hebben gestookt, vermoedelijk per ongeluk. Na het overlijden van mijn oma werd de tafel herontdekt. Dat is ongeveer twintig jaar geleden.

En toen werd hij opgeknapt.

Voordat er misverstanden ontstaan: ik heb de tafel niet zelf opgeknapt. Ik weet namelijk niet hoe dat moet. En ik pleit er ook niet voor om alles zelf te maken. Maar deze vaardigheden zouden wel behouden moeten blijven.

Het is een misverstand dat het bij de waardering van oude spullen om de spullen zelf zou gaan. Oude voorwerpen zijn niet per se belangrijk, alleen maar omdat ze oud zijn. Veel oude troep kan gewoon weg. Repareren gaat over meer dan het materiële. Het gaat om de ervaringen, het respect en de levens van de mensen die er voor ons waren. En om de ervaringen die wij zelf opdoen als wij bezig zijn met het te repareren product. Dat klinkt wellicht zweverig, maar feit is: door de permanente consumptie worden grondstoffen verbruikt die we niet hebben, dat mag onderhand wel duidelijk zijn.

Los daarvan ontstaat er een wereldbeeld waarbij dingen en mensen uitsluitend naar waarde worden ingedeeld – en dat lijkt mij niet slim. Je kunt er namelijk ook zo naar kijken: repareren heeft niet alleen iets met handwerk te maken. Het is ook van essentieel belang voor de toekomstbestendigheid van een maatschappij. Als mensen niet meer in staat zijn om dingen te repareren, ontstaat automatisch een maatschappij van alleen maar advocaten en reclamemakers. Een maatschappij die zo postmodern is dat zij op de middellange termijn niet meer zal functioneren. Hoe moet iemand nu elektrotechniek studeren als hij of zij nog nooit een soldeerbout vast heeft gehad?

Zijn er architecten als niemand meer weet hoe specie aanvoelt? Dat dit geen ongegronde vrees is, weet iedereen die in de VS of Groot-Brittannië ooit eens een loodgieter nodig had.

Misschien gaat het bij het repareren ook om sociale aspecten. Ik heb het gevoel dat mijn oma aan mijn keukentafel zit. Samen met haar man, die in de oorlog is omgekomen. Mijn vader als kind, mijn tante, de familie uit Frankfurt. Natuurlijk zitten zij er niet echt. Ik geloof niet in geesten. Maar door de tafel blijft er een soort verbinding met hen bestaan. En dat voel ik niet bij andere spullen. Ik kan me alleen echt in een product verdiepen en het verhaal erachter begrijpen – in zijn geheel, en niet alleen de productgeschiedenis, maar het verhaal binnen een sociale context – als ik me hier intensief mee bezighoud. Als ik het repareer.

Nu zit ik samen met mijn dochter aan deze tafel. Wij bakken pizza, brood en koekjes, wij eten hier. Ik zou nooit op het idee komen dat de tafel alleen een gebruiksvoorwerp is. Dat is hij natuurlijk ook – maar hij is nog zoveel meer dan dat. Hij is iets dat ik aan mijn dochter wil doorgeven als zij de betekenis hiervan ontdekt.

Je hoeft het repareren niet meteen tot een cultuurkritische daad te verklaren of tot een guerrillastrijd tegen de economie van de geplande obsolescentie, en het repareren van dingen moet ook niet op een hipsterachtige manier op een voetstuk worden geplaatst. Als mensheid hebben wij duizenden jaren met succes volgens dit principe geleefd. Wij moeten alleen terug naar dat wat succesvol is gebleken. En dat betekent ergens toch wel dat het grondstofverbruik van fast fashion onze ondergang zal betekenen – en elk jaar een nieuwe smartphone kopen ook.

Vaak missen wij tegenwoordig niet alleen de gereedschappen en de kennis, maar wij missen ook het culturele begrip van de reparatie. Je doet het gewoon niet meer. Niemand heeft zin om zelfs iets te repareren, omdat dit binnen ons wereldbeeld niet past bij een ‘modern leven’. Dat begint al in het klein: ik kan de accu van mijn smartphone niet vervangen. Het is echter ook op grotere schaal geen uitzondering meer. Als student had ik meubels van geperst hout, zoals iedereen. Wil je dat zijn? Iemand die tussen meubels van geperst hout woont?

Geen idee ...

Ik ben in elk geval een liefhebber van kersenhouten tafels.

# REPARER

|                               |                                                                                                                                                        |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONCEPT EN REDACTIE           | Philipp und Keuntje GmbH, Bei St. Annen 2, 20457 Hamburg, Tel 0049 40 280070-0, <a href="http://www.philippundkeuntje.de">www.philippundkeuntje.de</a> |
| BEDRIJFSLEIDER                | Torben Hansen, Diether Kerner, Oliver Kielinski, Robert Müller, Johannes Buzási<br>Amtsgericht Hamburg, HRB 69344, USt.-IdNr. DE 812628667             |
| CHEFREDACTEUR                 | Oliver Zacharias-Tölle                                                                                                                                 |
| VERVANGENDE CHEFREDACTEUR     | Franziska Wischmann                                                                                                                                    |
| ART DIRECTOR                  | Maximiliane Schmid                                                                                                                                     |
| PRODUCTION/PROJECT MANAGEMENT | Anna Schröder, Anna Wiegel                                                                                                                             |
| REDACTIE                      | Inga Paulsen, Helen Jahn, Philipp Kohlhöfer, Malte Meyer                                                                                               |
| BEELDREDACTIE                 | Kerstin Richter                                                                                                                                        |
| FOOD STYLING                  | Christoph Himmel                                                                                                                                       |
| POST PRODUCTION               | Foag & Lemkau GmbH, Stahlgruberring 11a, 81829 München                                                                                                 |
| PROOFREADING                  | Kludia Rosen; Lektornet GmbH                                                                                                                           |
| PUBLISHER                     | BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, <a href="http://www.neff-home.com">www.neff-home.com</a>                                      |
| DRUKKERIJ                     | Möller Pro Media GmbH                                                                                                                                  |



# Ontdek ons nieuwe Graphite Grey design

## JE FAVORIETE KEUKENAPPARATEN HEBBEN EEN MAKE-OVER GEKREGEN.

Na het lanceren van zoveel unieke functies die je kookavonturen hebben veranderd, vonden we het tijd voor een make-over. Maar maak je geen zorgen; de geweldige kwaliteit is onveranderd. We hebben ons vooral gericht op de looks van je vertrouwde keukengenoeten: de ovens, warmhoudladen, vacumeerlade, afzuigkappen en koffiemachine. Met behulp van nieuw hoogwaardig materiaal en eigentijds Graphite Grey hebben we de uitstraling van onze apparaten geüpgraded. Zo passen onze keukenapparaten nóg beter in jouw keukenontwerp.

