



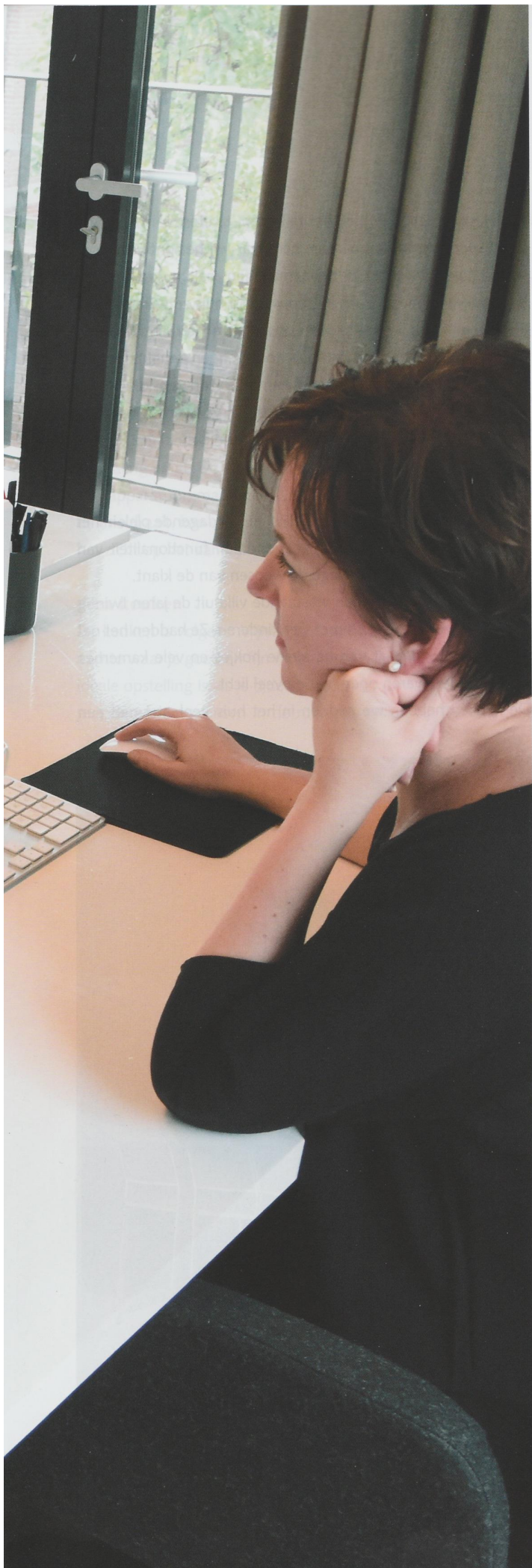
Studio KAP+BERK:

“Geen poespas in de keuken”

Ze vullen elkaar aan en zijn twee handen op één buik. Marjolein Kap en Mijntje van den Berk kennen elkaar al sinds hun opleiding aan de Hogeschool voor de Kunsten in Utrecht en werken nu twee jaar samen. Het liefst voeren ze grote verbouwingen uit en nemen ze complete huizen onder handen. Ze maken meubels, verlichting en niet te vergeten keukens.

TEKST: RUUD DILLING / FOTOGRAFIE: CAPAZ/MIRANDA KOOPMAN EN RUUD DILLING





De keukenarchitect

“De keuken is de centrale, vaak de grootste en misschien wel de mooiste plek in het huis”, aldus Marjolein Kap en Mijntje van den Berk van studio KAP+BERK in het Gelderse Puiflijk. Voor nieuwe opdrachtgevers maken zij doorgaans drie ontwerpen.

“We tekenen één variant die aansluit bij de wensen van de klant, één extreme versie en een tussenvariant. We helpen bij de keuze en adviseren, maar de klant kiest uiteindelijk”, vertelt Kap.

“Onze stijl is tijdloos. Dat klinkt vrij obligaant, maar ontwerpen van jaren geleden staan nog altijd op onze website en vinden we nog steeds mooi. Tijdloos heeft met zichtlijnen en routing te maken en niet persé alleen met materialen of kleuren.

De plattegrond en de opstelling van een keuken moeten dertig tot veertig jaar meegaan. We kiezen in de regel voor duurzame, pure en echte materialen. Hout, natuursteen, Hi-Macs, Corian, beton en roestvrijstaal, producten met een lange levensduur en tijdloze uitstraling.”

Luxe soberheid

In de keukenontwerpen van de dames tref je geen overbodige luxe, opsmuk of tierelantijntjes aan. Geen lijstjes, glimmers, goud of een kakafonie aan kleuren. Slechts af en toe een bescheiden accent. Luxe soberheid, zoals Marjolein Kap het noemt.

“Onze ontwerpen vormen een heldere basis met daarin vaste elementen, zoals keuken en maatwerk. Een basis waar een bewoner vervolgens zijn eigen identiteit aan kan geven met meubels, verlichting en persoonlijke items. Dit zijn elementen waarmee een bewoner letterlijk kleur en uitstraling kan geven aan z'n huis en de keuken.”

Onzichtbaar

Als een opdrachtgever hele specifieke wensen heeft, kiest hij of zij zelf de apparatuur. Als dat niet zo is, overlegt KAP+BERK met de meubelmaker en zorgt voor een goed advies. In de ontwerpen is veel apparatuur van bijvoorbeeld Miele, Liebherr of Gaggenau onzichtbaar weggewerkt.

“Voor zover dit logisch en praktisch is. De techniek moet wel in een keuken zitten, maar je hoeft niet alles te zien,” aldus Van den Berk. “Een zichtbare wijnkast bijvoorbeeld past niet in elk ontwerp, in dat geval zullen we deze liever achter een

Marjolein Kap (links) en Mijntje van den Berk van studio KAP+BERK.

gesloten deur plaatsen. Het meest belangrijke is het gevoel dat de keuken oproept. Veel van onze klanten willen liever geen keukens vol gadgets en technische hoogstandjes."

No-nonsens

Hoe de keuken er over pak 'm beet tien jaar uitziet is ook voor de dames gissen. "Koelkasten en ovens die met een touchknop automatisch open gaan zijn er al, maar passen niet in elk project of bij elke opdrachtgever. Het zijn apparaten die veel worden gebruikt en die je snel open moet kunnen trekken. In een gezin met veel kinderen is een greep dan gewoon veel handiger.

Ook domotica zal ongetwijfeld een nog grotere rol gaan spelen, maar voor ons niet teveel poespas in de keuken, no-nonsens. We horen weleens van opdrachtgevers met een superluxe keuken dat ze de volgende keer minder gadgets willen, want in de praktijk blijkt dat niet iedereen alles gebruikt en er gaat nog wel eens wat stuk.

Waarschijnlijk worden keukens in de toekomst nog multifuncti-

oneler, nog meer een plek om te koken, te eten, te werken en te ontspannen. In een pilotproject waar wij het ontwerp voor seriematige woningbouw hebben mogen maken, kunnen toekomstige bewoners straks kiezen waar in huis ze willen koken, aan de voorkant, in het midden of aan de achterkant. We zien dat vrouwen vaker meer tijd thuis doorbrengen dan mannen en merken dat opdrachtgevers, met name de vrouwen, het prettig vinden om met ons om de tafel te zitten. Voor ons is beleving net zo belangrijk als functionaliteit en techniek."

Keuken van leer

De keuken is voor Studio KAP+BERK een uitdagende plek in het huis. Niet alleen vanwege de toegenomen functionaliteit van de ruimte, maar ook vanwege de wensen van de klant.

"In Bussum hebben we een vrijstaande villa uit de jaren twintig verbouwd voor een gezin met vier kinderen. Ze hadden het net gekocht en wilden af van de kleine hokjes en vele kamertjes. Kernwoorden waren open, wit en veel licht.

De keuken hebben we midden in het huis geplaatst met een



kookeiland en een grote kastenwand. Op verzoek zijn de frontjes met donker Alphenberg leer afgewerkt. Ruig, stug en dik leer met een stoere uitstraling. Voor ons een nieuwe toepassing waarvoor we een gespecialiseerd bedrijf in de arm hebben genomen. Bovenop en op de wangen zit een vier millimeter dik geborstelde rvs werkblad met PITT cooking en een wokbrander. Het binnenwerk van de kastjes is uitgevoerd met Egger-HPL in een kleur die past bij het leer zodat de keuken een nog chiquere uitstraling krijgt. De keuken heeft geen overdaad aan apparatuur, maar wel twee vaatwassers. Als de ene draait, kan de vuile vaat in de andere en hoeft dit niet in het zicht op het aanrecht te staan."

Ikea keuken

De keuken is volgens Mijntje van den Berk en Kap een sociale ruimte waar je goed en fijn moet kunnen leven en werken. "De ideale opstelling is als je tijdens het koken contact kunt hebben met de andere mensen in de ruimte", stellen zij. De voorkeur

gaat dan ook vaak uit naar een kookeiland, tenminste als de ruimte het toelaat.

"Als je een hoekkeuken hebt, zijn de mogelijkheden beperkt. Zelfs in een klein en smal huis kan veel meer dan de standaard oplossingen. Combineer je het eiland met bijvoorbeeld een eettafel dan creëer je een stoer element waardoor de ruimte groter lijkt. In Utrecht hebben we het uitgevoerd in een arbeiderswoning van slechts viermeter breed.

Waar het om gaat is de ruimtelijke opzet en indeling. Als het budget het niet toelaat om meteen een maatwerk keuken te plaatsen, kiezen wij in eerste instantie voor de juiste plattegrond en indeling. Ons advies: Stop daar je geld in.

De maatwerk keuken kan later. Plaats in eerste instantie een goedkope keuken, die je later kunt vervangen. Bij mij thuis heb ik het ook zo gedaan," lacht Van den Berk. "Eerst had ik een Ikea-opstelling en sinds kort een 'grote mensen' keuken oftewel een maatwerk keuken." ■

'Beleving net zo belangrijk als functionaliteit'

