

# K & D

KEUKEN & DESIGN

## Overleven in bladenmarkt

- Honderd jaar Franke ▪ Alluance, dak boven vier topmerken ▪ Opmars van voelbare structuren
- Eerst het huis, dan de keuken ▪ Koken in de kou is 'hot'









# Koken in de kou is 'hot'

Buiten koken is van alle tijden. Aanvankelijk bleef die bezigheid voornamelijk beperkt tot zomerse dagen; aan de weersvoorspelling viel het koopgedrag voor een barbecue-sessie tamelijk nauwkeurig te voorspellen. In menig opzicht heeft het in de open lucht kokkerellen de laatste jaren een ingrijpende ontwikkeling doorgemaakt. Niet alleen is de eenvoudige barbecue met een hamburgertje, worstje en een stukje kip uitgedijd tot de bereiding van complete maaltijden, ook de klimatologische omstandigheden vormen niet langer een belemmering om buiten culinair flink uit te pakken. Er is zelfs sprake van een heuse trend, waarbij het op winterse dagen 'hot' is om de kou te trotseren en buiten te koken voor vrienden en familie, compleet met glühwein, terrasverwarmers en vuurkorven.

TEKST: DICK VERSTEEG / FOTOGRAFIE: ERNEST SELLEGER

## WOO

Ontwerper Piet-Jan van den Kommer in Stompvoren zag die trend al een tijdje hangen en introduceerde vorig jaar een spectaculaire noviteit op het gebied van buitenkeukens. De basis van de 'WOO' bestaat uit een compleet uit beton opgetrokken wand van vijf palen met daartussen geschoven wandstukken, losse aanrechtbladen en betonnen planken. Bij de basisuitvoering wordt een Big Green Egg- of Weber barbecue geleverd plus een uitneembare RVS vuurbak en RVS wasbak met kraan. Deze als een schutting ogende buitenkeuken is naar wens in te delen en uit te breiden. Elk vak in de wand is 1,5 meter breed en ongeveer 2 meter hoog, maar kan desgewenst ook in een lagere maat worden geleverd.

## Workshops

Om te laten zien hoe zo'n WOO-opstelling in de praktijk kan worden gebruikt, organiseert het bedrijf van Piet-Jan van den Kommer op gezette tijden kookworkshops. Zoals medio januari, toen de deelnemers aan de winterse demonstratie werden getraakteerd op ideale winterse weersomstandigheden. Terwijl de glühwein in een gietijzeren pan boven open vuur warm werd, ging barbecue-chef Mike Meinema met enthousiaste deelnemers aan de slag. Daarbij werd gebruik gemaakt van de Big Green Egg en de Weber, hoogwaardige barbecue-toestellen waarin vrijwel elk gerecht perfect kan worden bereid. Voor die toestellen worden in de WOO-

opstelling speciale uitsparingen gemaakt, zodat deze stevig op hun plek blijven.

De WOO-buitenkeukens zijn uitgevoerd in de originele betonkleur, maar intussen wordt volop geëxperimenteerd met andere kleuren. Zo heeft het exemplaar dat tijdens deze kookworkshop werd ingezet, een stijlvolle anthracietkleur. Volgens Jelle Thomas, de speciaal voor het WOO-project aangetrokken PR-manager, is het de bedoeling om een compleet kleurengamma neer te zetten. Hij benadrukt









dat niet alleen de keuze van de kleur, maar ook de opbouw van de WWOO volledig is gebaseerd op flexibiliteit. "Je kunt alles helemaal op maat laten maken. Zo leveren wij standaard een Big Green Egg en een Weber, maar als je die apparaten thuis al hebt, kun je die zelf in de door ons uitgesneden openingen plaatsen. En misschien hebben consumenten wel voorkeuren voor andere apparaten dan de Weber en de Big Green Egg. Elke gewenster variant is mogelijk. In principe willen we de accessoirelijn zo uitbreiden dat men ook de buitenmeubelen kan bestellen. Het maakt dan niet uit of die zijn gemaakt door Piet-Jan van den Kommer of worden geleverd door andere buitenmeubelmerken. De WWOO kan een plek krijgen onder of naast de veranda en voor mensen met een grote tuin is een solitaire opstelling mogelijk. Daarbij kan de WWOO dan ook als windvanger fungeren.

Je kunt hem ook gebruiken als erfafscheiding. Aan beide kanten van de betonnen wand kan een opbouw worden gemaakt."

### Hele jaar buiten

Thomas omschrijft het materiaal beton als 'een ideaal product'.

"Het is heel sterk en kan met behulp van een hoge drukspuit worden gereinigd. Deze opstelling kan ook het hele jaar moeiteloos buiten blijven staan. Houten buitenkeukens geven vooral in de natte seizoenen veel meer problemen." In dit verband wijst Thomas ook op de plannen voor de ontwikkeling van speciale parasols die bij regen boven de WWOO kunnen worden geplaatst. Deze parasols van drie bij vier meter kunnen worden verankerd in de grond of in een losse betonnen voet.

Het op een groot terrein gesitueerd bedrijf van Piet-Jan van den Kommer leent zich mooi voor het tonen van de WWOO en alle daarbij behorende accessoires. De kookworkshops zijn onderdeel van het PR-beleid, waarin ook de organisatie van allerlei andere evenementen past. Zowel bedrijven als particulieren kunnen hier niet alleen in de open lucht terecht, maar kunnen ook gebruik maken van horecafaciliteiten in de boerderij op het terrein. Elders in het land zijn inmiddels nog vijf testlocaties opgesteld.

### Mobiel

Wie een WWOO-buitenkeuken wil aanschaffen, hoeft zich geen zorgen te maken over de plaatsing. Alle onderdelen worden door het bedrijf afgeleverd én in elkaar gezet. Die letterlijk zware klus duurt bijna een dag en is bij de prijs inbegrepen. Doordat het bedrijf inmiddels al transportervaring

heeft opgedaan, zijn er ook plannen om met een speciale mobiele versie van de WWOO de weg op te gaan. Zo komt er deze zomer in de Noord-Hollandse gemeente Bergen een eigen opstelling tijdens het evenement 'Bourgondisch Bergen'. Ook wordt gewerkt aan plannen voor een presentatie tijdens de Interieursbeurs in het Belgische Kortrijk.

### Big Green Egg

Tijdens de kookworkshop in januari sneed het mes overigens aan twee kanten, want barbecue-chef Mike Meinema gaf de deelnemers uitgebreid inzicht in het werken met de Big Green Egg, als onderdeel van de WWOO. Meinema werkt er al geruime tijd mee en is bijzonder in zijn nopjes met deze hoogwaardige manier van buiten koken. "Het toestel

is eenvoudig te bedienen en geschikt voor de bereiding van elk gerecht dat je ook in de keukenoven kunt maken. Het op houtskool brandende toestel is opgebouwd uit hoogwaardige keramiek waardoor je veel controle hebt over de

temperatuur. Ook het vochtpercentage is goed te beheersen. Dat betekent dat je producten op een wat lagere temperatuur, zoals lamsbout, varkensschouder en een stuk vis - mooi zachtjes kunt laten garen zonder vochtverlies."

De Big Green Egg is in verschillende maten verkrijgbaar. De XL is het grootste exemplaar, daarna volgen Large, Medium en Mini. Het merk heeft z'n huidige populariteit mede te danken aan het gebruik door steeds meer bekende restaurantkoks, zoals Jonnie Boer, Herman den Blijker en Sergio Herman.

### Levensstijl

Mike Meinema toonde zich ter plekke enthousiast over het werken aan de WWOO. "Het ziet er niet alleen fantastisch uit, maar deze opstelling is ook heel praktisch. Bij het buiten koken kun je alle toebehoren vaak lastig kwijt. Op de WWOO kun je ingrediënten, kookgereedschap, servies en glazen met gemak een goede plaats geven. Verder is het natuurlijk een groot voordeel dat deze buitenkeuken het hele jaar buiten kan blijven staan. Dit past perfect in de huidige trend, waarin we onze levensstijl het hele jaar kunnen uitbreiden naar de open lucht." ■

"Opbouw gebaseerd op flexibiliteit"