

Buitenkamers
ZITTEN, ETEN
ÉN KOKEN

5 x Vinex-wijk
ZIJ WONEN HIER
FANTASTISCH

Zelfmaakideeën
KAPSTOK, KUSSENS
& KRUIDENTAFEL

UITGAVE
VAN
De Telegraaf

women

nr. 09/april 2013

INTERIEURS VOL EXPRESSIE

TRENDS

THUIS BIJ ACTEUR

MARK

VAN EEUWEN

DOE EENS GEK!

KLEUREN, DESSINS, VORMEN



Het is lente!

Ga je mee
naar buiten?

ONTWERPTIP JACQUELINE VOLKER:

Zorg dat het uitzicht van binnen naar buiten u een maximaal genot geeft. Bedenk bij het indelen van een tuin waar u het liefste naar kijkt. Is dat een terras met meubels, een keuken of juist veel groen?

mee huiseigenaren een vakantiegevoel willen creëren." Thematuinen zijn leuk, maar de sfeer moet wel verbogen worden naar Nederlandse maatstaven. Volker: "Neem nou een Ibiza-tuin. Hier zit je toch met heel ander licht. Bovendien zijn de mediterrane tuinen wel een beetje uit; terracotta wil gewoon niet goed met grijze luchten." De landelijke buitenkeuken gemaakt van sloop-hout is nog altijd favoriet in Nederland. "Daarnaast zijn de gemetselde en al of niet met stucwerk beschilderde buitenkeukens in opkomst. Maar dan wel in een stijl en in kleuren die aansluiten bij de tuin," licht Volker toe. "Voor de eenheid is het ook mooi om buiten hetzelfde materiaal te gebruiken voor vloeren en wanden als binnen. Denk bijvoorbeeld aan houttinten die terugkomen in bekleding van de stoelen, kussens en beplanting."

PRIVACY, ÓÓK BUITEN

Jeanne Meijboom, ook deelneemster aan het Appeltern Tuinfeest, ziet het gebruik van harde, onderhoudsarme materialen als een trend. "Maar pas daarbij op dat de tuin niet arm wordt aan sfeer," benadrukt de tuinontwerpster. "Je moet beseffen dat er buiten meer contact is met de burens. De buitenruimte heeft daarom wanden nodig, want we hebben allemaal behoefte aan privacy, veiligheid en het afscheiden van mijn en dijn. Maar maak niet allemaal verschillende wanden en denk na over de hoogte. Hoge stenen wanden en stenen vloeren absorberen echter geen geluid en maken van je tuin een klankkast. Dat is niet uitnodigend voor een gesprek. Ook letterlijk kunnen horen wat de burens allemaal zeggen verstoort onze privacy. Geluid speelt daarom een grote rol in het beleven van de ruimte. Een betere akoestiek krijg je bijvoorbeeld met houten vlonders, zeker in kleine stadstuinen." Verder wijst Meijboom op de seizoenen: "Het weer, de lucht en het groen houden zich nooit aan de regels. Het weghalen van die dynamiek, zoals nu trend lijkt te zijn door het inrichten van buitenkamers, is mijns inziens niet wenselijk. Het is onnatuurlijk om buiten te zitten en de wind niet te voelen, geen contact te hebben met de elementen, de lucht niet te kunnen zien. Natuurlijk kunnen we buiten werken, eten, samenzijn, maar het is een wezenlijk ander gevoel om buiten op een bank te zitten dan binnen. Het verschil daartussen heeft juist meerwaarde. Een tuin laat zich dus niet stylen als een buitenkamer. Natuurlijk kunnen we overgangen maken van binnen naar buiten, vloeren en wanden door laten lopen en een overgang maken tussen het plafond en de hemel. Dat kan meerwaarde bieden, maar dat is wat anders dan buiten een kopie maken van binnen."

ONTWERPTIP JEANNE MELJBOOM:

Als er een hoge muur in de tuin staat is het van belang ervoor te zorgen dat die muur niet domineert. Met het plaatsen van een hoog element voor die muur of door het terras te verhogen kunt u dieptewerking creëren.



BUITENKEUKEN

Planning

- Wilt u ook buiten veel keukenwerk kunnen doen, zorg dan voor praktische opbergruimte, een stevig werkblad en een spoelbak.
- Eens wat anders dan dat eeuwige barbecueën? Met gas en elektriciteit kunt u ook wokken, bakken, roken en grillen.
- Wilt u de buitenkeuken van voor- tot najaar en van 's morgens tot 's avonds laat gebruiken, zorg dan voor licht en warmte.
- Voor lang tafelen hebt u gemakkelijke meubels nodig, waar je ook in kunt uitbuiken.

De inrichting

- Iedereen is geneigd de buitenkeuken tegen een wand te zetten, met als gevolg dat u altijd met uw rug naar uw gasten staat. Dat is natuurlijk jammer. Eten en koken is een sociaal gebeuren. Met een eiland- of baropstelling houdt u contact met de anderen en kijkt u ook bij het koken uw tuin in.
- De beste keukenopstelling is van links naar rechts: koelen en voorraad, spoelen, voorbereiden, koken. Dit geldt voor rechts-handigen. Voor linkshandigen is de opstelling precies andersom.
- Zorg voor goede verlichting. Werklicht moet naar beneden schijnen en mag niet verblinden. Sfeerlicht op tafel kan nog altijd het beste van kaarsen komen. Elektrische lampen op het terras moeten niet te fel zijn. Wat verderop in de tuin zijn lampen met lichtsensoren handig.
- Regen valt zelden loodrecht naar beneden, dus trek een eventueel dak wat verder door. Aan de voorkant kunnen openslaande deuren ook bescherming bieden of als windscherm dienen. (Te veel) wind is niet alleen onaangenaam voor de plaats waar je zit, maar zeker ook onhandig voor de plek waar je kookt.

Inbouwapparatuur

- In het luxere segment is steeds meer speciale apparatuur verkrijgbaar, zoals de Zuid-Afrikaanse braai. Een mooi verlengstuk voor de eigen keuken. U kunt hierop barbecueën, wokken, stoofschotels maken, soep bereiden en op een draaispit grotere stukken vlees roosteren.

Tuinfeest

- Voor een eenmalig tuinfeestje, kunt u een 'tijdelijke' loungehoek bouwen van oude pallets of sloophout en een mobiele buitenkeuken of speciale barbecueapparatuur huren. Informeer de burens over uw plannen en vergeet vooral niet hen bij het eerste kookfeestje uit te nodigen. De barbecue staat hoog in de ergernissen top 10.