

ELLE NL ELLE DECORATION KEUKENS



NIEUWS • TRENDS • INSPIRATIE



De Garde Hvalsø-keuken van de Deense chef-kok René Redzepi



Outdoorkeuken van Kettal



Tafelmesje van Opinel

Onder Servies van Atelier NL, gemaakt met klei uit het Friese Sopsum



Kraan in Gunmetal Black van Piet Boon voor Cocoon



Zuurkoolpot van Oldenhof



KITCHEN WISHLIST

TERUG IN DE TIJD

tekst Elsbeth Grievink



Vintage Arabia
Ruska-theepot

'Hoe eenvoudiger de keuken, hoe liever ik het heb. Mijn oom heeft een spoorhuisje net boven Bordeaux, waar Bastiaan (Merels vriend, met wie ze ook Belén runt, red.) en ik regelmatig komen. De keuken daar bestaat uit twee gaspitten en een spoelbak, *that's it*. Ik ga enorm aan als ik daar ben. Er is niet eens een koelkast, wel een bewaarkelder. En dat volstaat dus gewoon, als je je voedsel niet ál te lang bewaart. Ook de keuken in ons huis in Rotterdam is vrij houtjetouwtje, en ook daar kan ik goed uit de voeten. Als ik mag dromen, zou ik mezelf niet allerlei fancy keukenapparatuur cadeau doen, maar wel heel veel ruimte. Mijn droomkeuken bestaat uit tal van klimaatkamers, waar m'n ingrediënten op een natuurlijke manier, dus zonder machines, allerlei processen kunnen doorlopen. Waar ik kan fermenteren en inmaken, kan drogen, roken en rijpen. Zoals ze het vroeger deden, zonder machines. Naast een koeltekamer en een warmtekamer moet er ook een buitenkeuken zijn met een mooie vuurplaats. Koken op open vuur is te gek: ik vind het tof om heel direct met temperatuur te vogelen en het eten krijgt meer smaak. De buitenkeuken mag heel simpel zijn. Het is voor mij vooral een plek om de groenten uit mijn moestuin – want die hoort ook bij mijn droomkeuken – schoon te maken voor ik ze mee naar binnen neem. Ik ben een wildplukker en trek veel de natuur in. De vondsten waar ik mee thuis kom, moeten eerst even flink uitgeschud worden. Fijn als dat buiten kan.

De werkkeuken, waar ik alle bereidingen doe, wordt er één met weinig poespas, maar is wel een warme, knusse plek met veel massief hout. Met van die strakke, kille keukens heb ik helemaal niks. In het midden zet ik een groot basaltblok neer, waar je goed op kunt hakken. De vloer vind ik ook heel belangrijk voor de sfeer. Wat je in landhuizen in Normandië op de vloer ziet, vind ik mooi: van die robuuste stenen blok-



MEREL BEELenkAMP

Merel Beelenkamp is eigenaresse van Belén, een Franse natuurbistro in Rotterdam-West. Om culinair tot grote hoogtes te komen heeft ze niet veel nodig. Het mag eenvoudig zijn, maar wel graag met veel ruimte.

ken, die er al honderden jaren liggen. Deze worden dan weer warm gehouden door de kelders eronder, heel ingenieus. Qua tools ga ik voor degelijk. Ik zweer bij mijn Bamix-staafmixer en bij de messen van Opinel. Ik kreeg mijn eerste Opinel toen ik twaalf was, dat is bij ons in de familie traditie. Het zijn heel simpele maar goede messen. Mijn favoriete pannen komen van tweedehands markten in Frankrijk. Het zijn pannen die al lang meegaan en mooi ingewerkt zijn. Het servies waar we mee werken in Belén is vintage Arabia Ruska, erg zwaar, maar het vormt een mooie neutrale en donkere achtergrond voor de gerechten die ik maak. Ik zou wel servies willen van Atelier NL. Dit ontwerpduo werkt met klei, die ze op verschillende plekken in Nederland uit de bodem halen. Hun verhaal sluit helemaal aan bij mijn kookfilosofie, waarbij ik zo veel mogelijk het landschap wil laten terugkomen op het bord. En ik vind het ook nog eens heel mooi. Verder heb ik veel glazen potten en keramieken potten nodig voor het fermenteren en inleggen. Dat is het. Dan kan ik álles!

KOOKMUZIEK 'Van italo tot Nederlandstalig. Als het maar niet uptempo is en ik het kan meezingen. Op dit moment luister ik veel naar Father John Misty.'

KNIVES OUT

Een mooie keuken vraagt om knap gerei. De Base-messenset die Piet Boon voor Serax ontwierp, past dan ook naadloos in

Piet Boons Brutal Kitchen. Het zachte beige van het Silk Georgette-marmer en het acacia houten messenblok vullen elkaar perfect aan. Maar Base is niet alleen mooi; de vier messen doet uitermate goed hun werk. *Base, € 248, serax.com, Brutal Kitchen, pietboon.com*





MARIMEKKO

VERKOOPADRESSEN

&klevering klevering.nl
Abimis abimis.com
Aesop aesop.com
Aga agaliving.nl
Alpes Inox alpesinox.com
Astier de Villatte astierdevillatte.com
Atelier NL atelier.nl
BBQ Experience Center bbqexperiencecenter.nl
Bisazza bisazza.it
Bulthaup bulthaup.com
Cesar cesar.it
Coocoo coocoo.se
Cosentino cosentino.com
Cuisinart cuisinart.com
Dedar dedar.com

Designers Guild designersguild.com
Dinesen dinesen.com
Doiy Design doiydesign.com
Dzek dzekdzekdzek.com
Eva Solo evasolo.com
Florentine Knives florentinekitchenknives.com
Fusionchef fusionchef.de
Garde Hvalsoe gardehvalsoe.dk
HKliving hkliving.nl
Iittala iittala.com
Kenwood kenwoodworld.com
Kettal kettal.com
Kvik kvik.nl
Lodder Keukens lodderkeukens.nl
Loods 5 loods5.nl

Madam Stoltz madamstoltz.nl
MaisonNL maisonnl.com
M-E-K m-e-k.nl
Oddcollectors oddcollectors.com
Oldenhof kookwinkel.nl
Opinel opinel.com
Piet Boon pietboon.com
Poliform poliform.it
Pols potten polspotten.nl
Quooker quooker.nl
Schott Ceran schott-ceran.com
Subzero Wolf subzero-wolf.nl
The Frozen Fountain frozenfountain.nl
Wilhelmine van Aerssen wva.nl
WMF wmf.nl