



Culimaat 's-Hertogenbosch

Meer dan high end keukens

De keukenontwerpen van Culimaat zijn veelal te bewonderen op beurzen als The Art of Living Event en Masters. Maar nu heeft het bedrijf in 's-Hertogenbosch een nieuwe showroom geopend, met onder andere een keur aan high end keukenontwerpen, gecombineerd met interieurideeën. Met veel toepassingen van natuursteen en Dekton. Tim Schoot van LSN en Eddie Donkers van FORS Tegelwijsheid vertellen over hun werk voor de nieuwe showroom. Mede-eigenaar Herman Ossenblok van Culimaat geeft een rondleiding.

TEKST WILBERT LEISTRA FOTO'S PETER BAAS

“De nadruk ligt uiteraard op onze keukenontwerpen, maar onze nieuwe showroom is geen traditionele showroom. Het is een zorgvuldig ontworpen omgeving, waarin keuken- en interieurarchitectuur, beleving en connectie samenkomen.” Aan het woord is Herman Ossenblok, samen met de broers Davy en Twan Swanenberg is hij eigenaar van Culimaat. Het bedrijf staat al jaren bekend om het ontwerpen en realiseren van exceptionele maatwerkkeukens, waarin design, functionaliteit en kwaliteit hand in hand gaan, verduidelijkt Herman. “Elk concept wordt volledig afgestemd op het leven van de gebruiker en vormt een harmonieus geheel waarin elk detail klopt. Met onze nieuwe showroom vertalen wij onze visie naar een ruimtelijke ervaring.”

Bossche School

Links naast de ingang van de nieuwe showroom op Het Sterrenbeeld staat het eerste, bijzondere keukenontwerp. “Dit ontwerp heet Vetrae, een keuken die rust en

◀ In de nieuwe showroom van Culimaat zijn onder andere high end keukenontwerpen te zien.



▲ Het keukenconcept Vetrea bestaat onder andere uit een keukenblad van white edelquartz (zie detailfoto), in combinatie met een achterwand van travertin.

verfijning ademt. Het ontwerp is geïnspireerd door de principes van de Bossche School. Travertin met een zil-vergrijze nuance en halfedelsteen Crystal Quartz zorgen samen voor diepte en een kalm geheel, dat overdag fris oogt en 's avonds warmte uitstraalt”, legt Herman uit. Tim Schoot van LSN uit Oss vertelt hoe de keuze voor de halfedelsteen Crystal Quartz tot stand is gekomen. “Wij hadden er een plaat van in de werkplaats staan”, begint hij de uitleg. “Het bestaat uit edelstenen uit Madagascars die als een puzzel aan elkaar worden gelegd. Vervolgens wordt het opgevuld met stukjes steen en met epoxy aan elkaar gelijmd. De plaat die daardoor ontstaat, wordt gepolijst. En als laatste hebben we de achterkant van de plaat geverfd, waardoor een enorme diepte ontstaat. We hadden het materiaal op een jacht toegepast. Davy was direct enthousiast toen hij de plaat zag staan. De uiteindelijke selectie van white edelquartz voor het keukenblad hebben we in Mauritius gemaakt. Juist de combinatie met de travertin komt goed uit de verf. De keuken is verkocht en die gaan we nu dus voor een klant maken. Gaaf!”

Afgeronde vormen

Voorbij Vetrea de hoek om is het volgende keukenontwerp te zien, Alune genoemd. “In deze keuken komen zachtheid, verfijning en architectuur samen”, vertelt Herman. “De afgeronde vormen en uitgebalanceerde verhoudingen creëren een rustige, bijna sculpturale uitstraling waarin luxe subtiel voelbaar is. De bronskleurige kastenwand vormt een krachtig decor voor het lichte eiland van zijn verfijnd afgeschuinde blad.

De natuursteen en de maatwerkdetails versterken het gelaagde karakter van het ontwerp en geven de ruimte warmte en diepte.”

Tim weet nog een anekdote te vertellen over het keukenblad. “Die is van Cristallo, een Braziliaanse kwartsiet, met mooie ronde kanten. Die hebben wij in opdracht van een klant gemaakt. Hij ging verbouwen en die verbouwing liep iedere keer uit. Het blad was af, dat hebben we bij ons vooraan gezet om te kunnen plaatsen. En toen kwam het telefoontje dat de klant het huis had verkocht en dus geen nieuwe keuken hoefde. We hebben de keuken in de oude showroom van Culimaat afgebouwd en nu in de nieuwe showroom weer opgebouwd. En uiteindelijk gaat de keuken toch nog naar de klant die hem oorspronkelijk had besteld”, lacht hij.

Esthetiek en functionaliteit

Terug naar het centrale looppad bij binnenkomst. “Dit is Ombra, een exclusieve maatwerkkeuken waarin esthetiek en functionaliteit naadloos samenkomen. De combinatie van het verfijnd marmer en liquid metal maakt dat de keuken voelt als een architectonisch statement”, vertelt Herman. Centraal in het ontwerp staat het royale kookeiland. “Dit heeft wat wij de Culimaat-signatuur noemen: een geïntegreerde lift in het keukeneiland en de voorraadkast”, vertelt hij, terwijl hij de lift demonstreert. Met een druk op de knop komt een deel van het marmeren blad omhoog. Hier blijken de kruiden en oliën te staan die voor het koken nodig zijn. “Het marmer is een eigenlijk geen marmer, maar



- ▲ De exclusieve maatwerkkeuken Ombra heeft wat Herman Ossenblok de Culimaat-signatuur noemt: een geïntegreerde lift in het keukeneiland en de voorraadkast.
- LSN heeft drie travertin crouteplaten geplaatst, die de uitstraling van een bergwand hebben. Foto Wilbert Leistra

een Dolomiet uit Australië”, verduidelijkt Tim. “Het heet Dolce Vita. Het is iets harder dan een marmer en iets minder hard dan een kwarts.”

Op weg naar de achterzijde van de showroom is een soort onderdoorgang. Het plafond ziet eruit als roestvrijstaal. De linkerkant heeft de uitstraling van een bergwand. Tim: “Hier hebben we drie verschillende soorten travertin geplaatst. De bergachtige uitstraling komt omdat we crouteplaten hebben gebruikt. Dit is een idee van de broers Davy en Twan. Zij hebben iets voor ogen, in dit geval wilden ze ‘iets Italiaans’ en dan ga ik op zoek.” “Ah, daar is de man van de natuur-





steen”, zegt Davy tegen een klant. “Heb jij nog platen Patagonia staan”, vraagt hij aan Tim. “Nu niet, maar wel een alternatief”, zegt Tim, terwijl hij met het voorstel naar de klant gaat.

Milaan

De broers Davy en Twan doen overal inspiratie op voor exclusieve keukenontwerpen. Zo zagen ze voor het keukenconcept Brute in Milaan robuuste elementen van natuursteen. Herman vertelt tijdens de rondleiding over dit concept. “Hier staat pure materialiteit en architectonische eenvoud centraal. Het ontwerp wordt gekenmerkt door krachtige contrasten; een strak werkblad – dit keer niet van natuursteen, maar van Corian, een materiaal van acrylpolymeer en natuurlijke mineralen – dat rust op robuuste elementen van grof natuursteen.”

De grove natuursteen is Ceppo di Gré, vertelt Tim. “Nadat Davy en Twan een voorbeeld in Milaan hadden gezien, appten ze mij een foto. ‘Dit willen we’, luidde de begeleidende tekst. ‘Dan maken wij dat’, was mijn antwoord. We hebben met een waterjet de weke delen uit de steen gesleten, waardoor je een ruw oppervlak krijgt”, legt hij uit.

Meubelmakerij

Tegenover Brute staat de jubileumkeuken Stricto, die Culimaat vorig jaar op The Art of Living Event presenteerde. “Deze keuken is ontworpen ter gelegenheid van het veertig jarig bestaan van Culimaat, nu drie jaar geleden. In 1983 werd de basis voor het bedrijf gelegd toen Jan Swanenberg – de vader van Davy en Twan – een meubelmakerij begon. Hij richtte zich in

eerste instantie op het vervaardigen van hoogwaardig maatwerk meubels, maar door de jaren heen verschoof de focus meer en meer naar het ontwerpen en vervaardigen van luxe keukenconcepten. In 1994 start Culimaat als eerste in Nederland met de verkoop van keukens van het Italiaanse merk Valcucine. Ondertussen werkte Jan ook hard aan het eigen merk Culimaat, dat steeds bekender werd in de wereld van exclusieve interieurs en lifestyle. Dit succes leidde ertoe dat Culimaat zich sinds die tijd volledig richt op exclusieve keukens onder de eigen merknaam. In 2007 werden Davy en Twan eigenaar en in 2017 sloot ik mij bij de broers aan”, schetst Herman de geschiedenis van het bedrijf. Terug naar Stricto, een keuken waarin volgens Herman precisie en verfijning samenkomen tot een krachtig, tijdloos ontwerp. Heldere lijnen en een uitgebalanceerde compositie zorgen voor rust en een vanzelfsprekende elegantie, terwijl elk detail getuigt van vakmanschap en doordachte keuzes.” Een van die details is het keukenblad dat lijkt te zweven. Verantwoordelijk hiervoor is FORS Tegelwijsheid uit Someren. Eigenaar Eddie Donkers legt uit hoe dit effect is verkregen. “We hebben aan de ene kant van het Dekton-blad in de kleur Mamorio een zogenoemde stollenwand aangebracht. Dit is een verticale afwerking die in verstek wordt gezaagd en gemonteerd, waardoor het lijkt dat het blad doorloopt tot op de grond. Door een schaduwlijn aan te brengen en dan pas het blad te monteren, lijkt het alsof het blad zweeft.”

Puurheid

Het laatste keukenconcept dat op de begane grond van de nieuwe showroom van Culimaat te zien is,



- ◀ Door met een waterjet de weke delen uit de elementen van Ceppo di Gré te slijten, wordt het robuuste oppervlak verkregen.
- ▲ Ter gelegenheid van het veertigjarig bestaan van Culimaat is het ontwerp Stricto gemaakt.
- ▼ Umami heeft Culimaat samen met Thomas Haarmann, een Duitse ontwerper van de ontwerpstudio Van Rossum uit Bergharen, ontwikkeld.

heet Umami. Herman: "In samenwerking met Thomas Haarmann, een Duitse ontwerper van de ontwerpstudio Van Rossum uit Bergharen hebben we Umami ontwikkeld, een keukenconcept waarin puurheid, functionaliteit en verfijnde materialiteit samenkomen. De combinatie van gezoet Belgische blauwe hardsteen en hout zorgt voor krachtige, tijdloze uitstraling. Het blad heeft rondom een ronding aan de onderkant, die mooi aansluit op de keuken. De spoelbak is uit een stuk hardsteen met inwendige ronde hoeken. Deze keuken kan overigens ook in diverse marmersoorten worden geleverd."

FORS Tegelwijsheid is ook verantwoordelijk voor de bekleding van de toiletgroepen. Opvallend daarbij zijn de fonteintjes bij de toiletten op de bovenverdiepingen. Eddie: "Deze hebben we uitgevoerd met Sensa van Cosentino in de kleur Vancouver. Het fonteintje heeft een ronde bodem, die we hebben uitgefreesd. Om de kom nog meer diepte te geven, hebben we tussen de bodem en het blad nog een ring natuursteen geplaatst."

Pièce de résistance

Herman gaat voor naar de eerste verdieping. Hij wijst naar de kunst op de muur. "Wij werken samen met twaalf verschillende kunstenaars. Hierdoor kunnen we een heel divers aanbod van artwork tentoonstellen", legt hij uit.

Pure kunst is de pièce de résistance van de keukenontwerpers uit 's-Hertogenbosch. Het betreft Equinox,





◀ Het keukenblad van de pièce de résistance van Culimaat – het concept Equinox – is van Rio de Soleil, een marmer-soort die afkomstig is uit een klein deel van de Carraragroeve dat nog niet lang open is.

een keukenconcept dat het bedrijf op de miljonairsbeurs Masters heeft gepresenteerd. “Hierin komen balans, beweging en verfijning samen. En letterlijk beweging, want de achterwand kan elektrisch in delen uit elkaar en weer in elkaar worden geschoven. Het concept is oorspronkelijk ontworpen voor een loft in New York, waar vanuit drie zijden daglicht binnenviel. Door de wanden naar elkaar toe te schuiven, heeft men geen schittering op het immense keukenblad. Hiervan kan overigens het rechtste eindstuk elektrisch naar rechts worden gedraaid. De kracht van deze keuken zit in de materialen: hoogglanslak met een subtiele dieptewerking, karaktervol moeraseden, massief messing met een warme gloed en zorgvuldig geselecteerd marmer.”

De marmersselectie heeft in Italië plaatsgevonden, vertelt Tim van LSN. “Deze marmer heet Rio de Soleil en is afkomstig uit een klein deel van de Carraragroeve dat nog niet lang open is. De kleur en het patroon is uniek, die combi heb ik nooit meer gevonden. Iedere plaat uit die groeve is volledig anders, bizar gewoon.”

Gelaagdheid

Op de bovenverdiepingen van het pand wordt duidelijk dat het meer dan een showroom van Culimaat is. “Wat deze locatie onderscheidt, is de gelaagdheid”, vertelt Herman. “Zo is er een auditorium voor lezingen en productlanceringen, kunstexposities, hoogwaardige vergader ruimtes, een Skylounge met bar en dakterras

voor events en ontmoetingen en een professionele kookstudio voor culinaire sessies en private dining.” Aan de kookstudio heeft FORS Tegelwijsheid ook meegewerkt. Eddie: “De kookstudio is volledig uitgevoerd in Dekton, in de kleur Adia Pietra Edition. De spoeldelen zijn als losse elementen naast het werkblad geplaatst. En interessant is ook invisible cooking, dat in een van de twee opstellingen is toegepast. Het is het resultaat van de samenwerking tussen Cosentino en Gaggenau, producent van keukenapparatuur. Gaaf om te zien! Voor ons ook een mooie showcase. Want de showroom van Culimaat is ook een beetje een showroom voor ons en onze producten. Wij kunnen klanten mee hiernaar toe nemen. En aanvragen van klanten van Culimaat komen rechtstreeks bij ons binnen. Een win-winsituatie dus.”

High end

Op de eerste verdieping komt uit een ruimte muziek, rustige jazz van een combo. Het is alsof je tussen het combo op het podium staat. “Dit is de demonstratie-/luisterruimte van een zaak die high end geluidsapparatuur verkoopt. Dat past prima in het totale plaatje. Mensen kunnen hier terecht voor meer dan alleen een keuken. Voor bijvoorbeeld een voetbalspel, pokertafel of pooltafel. Maar ook voor een wand- of vloerkleed of een thuisbioscoop. Gemene deler is dat de producten behoren tot het high end segment”, besluit Herman de rondleiding. ■