

HUUR EENS EEN VELDKEUKEN

● De veldkeuken bestaat uit elf dinerunits voor twee personen, een kookunit met twee grote gaspitten, een werkunit, een afwasunit en een koelunit. Inclusief houten bestek, borden en dienbladen (optioneel). Verder een houten toilet en een aantal statafels.

● De keukens kan gehuurd worden via de plattelandscoöperatie Peel en Maas. Eén dag kost 750 euro; een heel weekeinde 1000 euro.
● De winst wordt geïnvesteerd in nieuwe projecten in Peel en Maas.



‘Voedsel verbindt mensen met elkaar’

„Mijn passie is verbinden. Mensen samenbrengen in de publieke ruimte. Die passie is naast voedsel een inspiratiebron geweest voor de veldkeuken. Voedsel verbindt. Samen eten en genieten brengt mensen bij elkaar. Daarom heb ik de dinerunits ook zo ontworpen dat je naast elkaar zit en kunt genieten van je omgeving.”

Ontwerpster Ardie van Bommel



Vanaf links met de klok mee: Ardies ideaalbeeld: dineren in een boomgaard. De kook-, was-, en werkunit. En de



dinerunits van opzij gezien.

foto's Stefan Koopmans

Keuken komt naar je toe

Een keuken die naar het agrarisch product komt in plaats van andersom. Dat idee werkte Ardie van Bommel uit Meijel uit als afstudeeropdracht voor de Design Academy in Eindhoven. Inmiddels is haar veldkeuken onder meer te zien op de Floriade.

door **Gertie Driessen**

Op de Floriade kom je niet zomaar met je product. Wie er een plekje wil bemachtigen, moet van goede huize komen en doorgaans een aardige duit neertellen. Zoniet de 27-jarige Ardie van Bommel uit Meijel. De Floriade-organisatie wilde de door haar ontworpen veldkeuken zo graag hebben, dat ze hem heeft gehuurd. In de 'Weekenden van de Smaak' is de veldkeuken te vinden in het vriendenbos, waar kookworkshops worden gehouden. De vuurdoop afgelopen weekeinde beviel zo goed dat de Floriade inmiddels een twintig-

**OP DE FLORIADEN
WORLD EXPO**

tal dinerunits bij Ardie heeft besteld. De Meijelse kan het allemaal nauwelijks bevatten, zo snel maakt haar creatie furore. Ardie bedacht de mobiele veldkeuken als afstudeerproject voor haar studie aan de Design Academy. Niet direct een gesproken ontwerp voor een designer, maar de Meijelse had zichzelf geen makkelijkke opdracht gegeven. „Ik wilde het voedselproces inzichtelijk maken.

Ik heb iets met voedsel. Heb als tiener alles gepoot en geogst wat je maar kunt verzinnen.” Gaan normaliter de producten van het land naar de keukens, de Meijelse wilde dat proces omdraaien. Haar keuken komt naar het product toe. Tussen de maïs, de asperges of in de fruitboomgaard. Zodat de dinergasten een kijkje achter de schermen krijgen. Ter plaatse zien hoe een gewas geteeld wordt. Zet het concept gelijk in haar hoofd, over de vormgeving dubte Van Bommel wat langer. Totdat ze een kijkje ging nemen in een boomgaard. „Daar zag ik van die houten kuubkisten. Toen viel het kwartje. Zo moest mijn keuken eruit zien. Als een on-

derdeel van de omgeving. En makkelijk te stapelen voor transport” Ardie ging aan de slag met schaalmodellen. Ontwierp een compleet buitenrestaurant met dinerunits, een kookunit met giga gaspitten, een werkunit met roestvrijstalen aanrecht en lades, een was- en koelunit. Inclusief houten borden en dito bestek. Er is zelfs een houten toilet, geïnspireerd op de ouderwetse poepdoos. Speciaal voor de dames. „Als je een sjiek dinertje in de buitenlucht hebt, kun je niet met je handtasje tussen de maïs gaan zitten”, vindt de Meijelse. Alle keukenunits zijn *unplugged*, want Ardie wil „geen gedoe met leidingen of ronkende aggregaten die de rust op het platteland verstoren. Het is allemaal *superbasic*. Met watertanks en slangen die in de houten kisten verborgen zitten.” Bestond de keukens tijdens haar afstuderen op twee zelf in elkaar getimmerde dinerunits na louter in miniformaat, sinds een paar weken is er een heus mobiel restaurant, dat de komende maanden nage-

noeg volgeboekt zit. Met dank aan een aantal (agrarische) ondernemers in Peel en Maas die zo enthousiast zijn over Van Bommels concept dat ze aandeelhouder zijn geworden. De veldkeukenfans zijn niet de minsten. Fruitteler Han Fleuren, Giel Hermans van de Herefordrunderen en de suikermaïs, Wil Teeuwen van aspergegegigant Teboza, de firma Görtz (varkens en

Houten toilet is speciaal voor de dames gemaakt

fruit), agrarisch reclamebureau Drops BV, Ria Joosten van het gelijknamige cateringbedrijf, Lozon dat voor transport zorgt en *last but not least* de gemeente Peel en Maas. Samen met Giel Hermans toog Van Bommel naar een kisten- en palletfabrikant in Woensdrecht die alle onderdelen van hout maakte. Zelf nam ze samen met haar vader de

technische kant voor haar rekening. Knutselde de watertanks, de slangen, het werkblad en de gaspitten in de houten blokken. Vrijdag 30 maart was de grote dag. In een kas bij aspergebedrijf Teboza in Helden werd haar ontwerp ten doop gehouden. Met een dinertje voor de aandeelhouders. Inmiddels is de keukens al voor aardig wat gelegenheden geboekt. Binnenkort neemt Giel Hermans het mobiele restaurant zelfs mee naar de Eiffel, waar topkoks gaan koken en het tijdschrift Navenant een reportage maakt. „En dat terwijl we nog helemaal niks aan pr hebben gedaan”, glundert Ardie. „We hebben niet eens tijd gehad om een folder te maken.” Ondertussen borrelt in haar hoofd alweer een nieuw plan. „Ik wil de veldkeuken uitbreiden met slaap- en douche-units. Zodat je ook bij de boer kunt logeren. Midden tussen de fruitbomen. Mooier kun je toch niet wakker worden.”

Info: www.ontwerpstudiobomm.nl