

# Landelijke winterkeuken



**Winterstyling** Accessoires in paars en lila geven de keuken een warme winterse uitstraling. M.m.v. Ikea (placemat, servies, bestek, wijnglas), Studio Bazar (waterglas), Loods 5 (tafelopper).

Eigenlijk kunnen ze het nog altijd niet geloven: zo'n mooie keuken in hún ruim 300 jaar oude boerderij. Gerda Kleinjan, haar man Wim en kinderen Jean-Paul, Wilfred en Marjolein genieten er dan ook de hele dag, vanaf het ontbijt aan de bar tot het slaapmutsje aan tafel.

**Vanwaar een nieuwe keuken?**

Gerda: "Twaalf jaar geleden kochten we deze boerderij uit 1696. De landelijke keuken die we toen plaatsten, was eigenlijk gewoon op. In de tussentijd realiseerden we een uitbouw aan de achterzijde van de boerderij. Daarin zat tot voor kort een kantoor aan huis. Het bleek dé perfecte plek voor een mooie grote keuken; een keuken om in te wonen."

**Wat waren jullie wensen?**

"Onze vorige keuken was voorzien van een fineerlaag die al heel snel losliet. Dat wilden we in elk geval niet meer. We gingen voor kwaliteit en wilden een eiken keuken. Een groot fornuis van Boretti was een andere wens. Ik hou van koken en vind het prettig als

ik veel pannen tegelijkertijd op het vuur kan zetten. Het leek ons ook leuk om een soort bar te maken waaraan je gezellig kunt zitten en eventueel een hapje kunt eten. Daarnaast gingen we voor een grote dubbeldeurs koelkast – mét ijsblokjesmachine – en een diepzwart granieten werkblad, gepolijst dus nagenoeg onderhoudsvrij."

**En welke stijl werd het?**

"Opnieuw de landhuisstijl, die vinden we mooi en past bij het huis. Maar we wilden het dit keer wat minder zwaar; iets strakker dan we voorheen hadden. Minder tierelantijnen, gladde deurtjes en een paar schappen in plaats van zware bovenkastjes. Uitgevoerd in eiken heeft de keuken toch ook een landelijk karakter. En de grote >



**Ontbijt aan de bar** Het wit van de keuken (vergelijkbaar met RAL 9010) steekt warm af tegen het antraciet op de muur. De consoles werden op maat gemaakt door Jan Diepeveen Keukens. De greepjes zijn van Kerkhof. Het gepolijste, granieten aanrechtblad (Belfast New) heeft één van de diepste kleuren zwart die mogelijk zijn. M.m.v. Ikea (barkrukken, paarse mokken), Loods 5 (flessenmand).



## 4 vragen aan Gijsbert Diepeveen van Jan Diepeveen Keukens

**1. Wat zijn opvallende details in deze keuken?** “De koelkast is voor mij toch wel bijzonder. Hij is mooi weggewerkt achter dubbele deuren en heeft een luxe uitvoering. In de brede lade eronder zit het vriesvak. De legplanken zijn elektrisch in hoogte verstelbaar. Ook bijzonder is de keukenbank die wij op maat maakten, en de lambrisering; het maakt de keuken helemaal af.”

**2. Wat is in deze keuken karakteristiek voor Jan Diepeveen Keukens?** “Het gebruik van natuurlijke materialen, zoals het eikenhout en het graniet van het werkblad. Daarnaast het maatwerk, dat zie je hier bijvoorbeeld terug in de schouw en wandborden.”

**3. Welke keukentrends signaleren jullie?** “Er is veel vraag naar strakkere keukens maar wel met klassieke, nostalgische details. Deze keuken is daar een goed voorbeeld van. Hij heeft strakke en tijdloze frontjes, maar tegelijkertijd een klassieke handgemaakte schouw en wandborden. Zo ontstaat toch die warme nostalgische uitstraling. Maar we zien het ook andersom: drukke fronten in combinatie met een strakke styling, zodat het accent ligt op de moderne keuken. In het kader van die stijlmix bedachten wij een speciale lijn, *Art by Diepeveen*. Een concept waarbij we drie keukenstijlen combineren tot één kunst: klassiek kersen of wengéhout voor de kasten met een modern kookgedeelte en nostalgisch spoelgedeelte.”

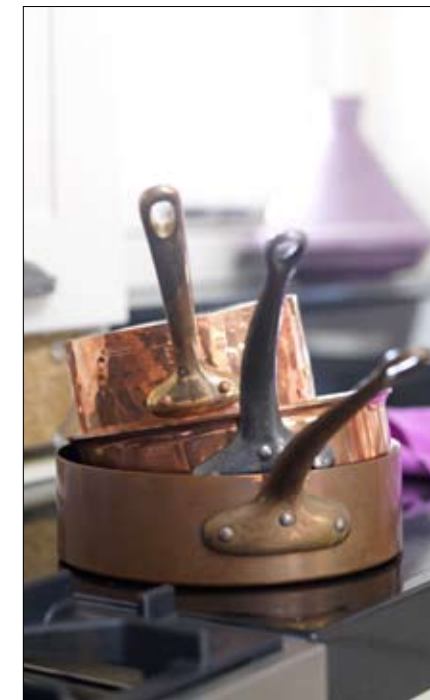
**4. Favoriet wintergerecht?** “Boerenkool met worst en jus, uiteraard kokend heet! En daarna uitbuiken met een goed glas whisky bij de haard.”

### Fornuis als middelpunt

De keuken is opgebouwd rondom de zespijter van Boretti. Het fornuis heeft een *frytop* (vlakke bakplaat) en een dubbele oven. De achterwand is betegeld met replica witjes van Keraselect. De schouw is handgemaakt van eikenhout. Op de vloer liggen eiken, geoliede planken.  
M.m.v. Loods 5 (lila olie- en azijnstel, bordenrek, tajine, kookboek, boekstandaard), Studio Bazar (borden, paarse theedoek, pepermolen, fruitmand).

Kijk voor meer informatie en voorbeelden van Jan Diepeveen Keukens op [www.diepeveen.nl](http://www.diepeveen.nl).

**Koken in koper** Dankzij een optimale warmtespreiding langs bodem en wanden vragen gerechten in koperen pannen een kortere bereidingstijd en smaken wintergerechten als stoofpotjes, draadjesvlees en coq au vin nog lekkerder.  
M.m.v. Studio Bazar (koperen pannen).



Binnenkijken

schouw geeft een nostalgisch sfeertje. De kleuren hielden we bewust rustig. Het wit van de keuken combineert mooi met het antracietgrijs op de wanden en het eikenhout op de vloer.”

### Gouden tip van de keukenbouwer?

“Bij Jan Diepeveen Keukens adviseerden ze ons om te kiezen voor een lambrisering. Zo loopt de keuken heel mooi door en krijg je een strak en ruimtelijk effect. Samen ontwierpen we een zitbank, die vervolgens door de keukenbouwer is gemaakt. We zijn er ontzettend blij mee; het is een leuke zithoek geworden met uitzicht op de tuin.”

### Blij mee?

“Eigenlijk met de hele keuken. We kunnen het eigenlijk nog niet geloven; zo’n mooie keuken in óns

huis. Het is een fijne plek om te zijn. Het leven in huis heeft zich inmiddels min of meer verplaatst naar de achterkant; we zitten hier echt de hele dag. Wim schuift ’s avonds na het werk met een borreltje aan de bar terwijl ik sta te koken. De kinderen komen er gezellig kletsen of een spelletje spelen. Ook ’s avonds blijven we hier vaak hangen. Als de kinderen in bed liggen, duiken wij weer de keuken in voor een wijntje of glas bier. Of we zetten de openslaande deuren open en schuiven door naar onze verwarmde veranda.”

### Wie is de kok in huis?

“Ik! Ik hou van koken en uitproberen en vind het leuk veel tijd te besteden aan de dagelijkse maaltijd. We maken heel veel gebruik van de frytop van ons fornuis. Ideaal om groentes te roerbakken.

Of een lekker biefstukje met champignons, uitjes, paprika en gebakken aardappels.”

### Welke keuken is favoriet?

“De Hollandse. Wat dat betreft verheugen we ons altijd op de winter. Dan komt er lekker stampot op tafel. Andijvie met spekjes, boerenkool of een grote pan zelfgemaakte erwtensoep.” <



“Het wit combineert mooi met de antracietgrijze wanden en eikenhouten vloer”

**Volop zitplek** Een fijne zitplek in de keuken was een wens van de familie. De keukenbouwer timmerde een lange hoekbank met daaronder opbergvakken. De tafel en stoelen kochten de bewoners bij De Bongerd.  
M.m.v. Loods 5 (kussens paars en lila, tafeloplers, peper- en zoutstel), Ikea (witte kussens, plaid, placemats, borden, wijnglazen, servetten, bestek, kaarsenhouder, kaarsen), Studio Bazar (waterglazen, waterkan).

**Verborgen vernuft** In de kastenwand zit een luxe dubbeldeurs koelkast van Gaggenau verstopt. De lades van het grote vriesvak eronder zijn elektrisch in hoogte verstelbaar. Links in de kast zit een combimagnetron, rechts een koffiecentrum, beide van Atag.  
M.m.v. Loods 5 (trapje, rieten tas).