

deArchiitect

interieur

Ten Hagen & Stam by, december 2003, nummer 12



Lute Restaurant, Ouderkerk aan de Amstel

Harm Tilman Foto's Teo Krijgsman

Op het terrein van de voormalige Koninklijke Nederlandse Springstoffenfabriek in Ouderkerk aan de Amstel staat een koeienstal die eind vorig jaar op basis van een ontwerpconcept van Eline Strijkers en Winy Maas is verbouwd tot restaurant. Enkele aanvullende functies, zoals de aperitiefruimte, de toiletten en de personeelsruimte, zijn ondergebracht in aparte volumes die tegen de stal zijn aangebouwd. Daardoor bleef het gehele interieur van de stal beschikbaar voor het restaurant dat door de ontwerpers is opgevat als plein.

Op last van de Dienst Monumentenzorg zijn

de uitbouwen aan de achterzijde van het gebouw gerealiseerd. De aperitiefruimte is ondergebracht in een glazen kas onder het gerestaureerde dak van de hooiberg. De toiletten bevinden zich in een volume dat is bekleed met golfplaten. De personeelsruimte en spoelkeuken zijn in een houten volume met grote openslaande buitendeuren gesitueerd. De drie aanbouwsels zijn consequent losgelaten van het gebouw, zodat vanuit het interieur de buitenruimte erfahrbaar is. In het interieur heeft Eline Strijkers een onderscheid gemaakt tussen vaste en losse onderdelen. Doordat de vaste onderdelen zo minimaal mogelijk zijn gehouden, is het karakter van de koeienstal geïncorporeerd in

het restaurant. De isolatiewanden van gips zijn voorzien van een glimmende coating, om te benadrukken dat het gaat om een toevoeging. Verder zijn de dakconstructie en de drinkbak voor de koeien in het interieur geïntegreerd. Tot slot zijn de installaties niet weggewerkt, maar samen met de bestaande stalen kolommen en de nieuwe lampen in het zicht gelaten.

Omdat aan de voorzijde geen uitbouw gemaakt mocht worden, is hier het volume midden in het restaurant geplaatst. De hierin gesitueerde entree is afgeschermd met een stalen, met kopergeas beklede constructie, die het restaurant in twee delen verdeelt.

Voorts is hier de garderobe opgenomen, die naarmate de avond vordert, het zicht op de binnenkomende gasten blokkeert. In de wand die de in de wagenshuur ondergebrachte keuken scheidt van het restaurant, is het wijnrek opgenomen.

In het nog jonge oeuvre van Eline Strijkers zijn materialisering en ruimtelijke organisatie van het interieur onlosmakelijk met elkaar verbonden. Volgens René Erven gaat Strijkers bij het Lute Restaurant nog een stap verder door ook de omgeving ervan te betrekken bij de organisatie en de materialisatie van het interieur¹. Jammer genoeg is dit nog steeds niet ingevuld. Voor de emancipatie van de interieurarchitectuur zou het een goede zaak zijn, als dit alsnog zijn beslag krijgt.

¹ Dit project is uitvoerig gepubliceerd in: *de Architect*, juni 2003, p 81-85.



LUTE RESTAURANT, OUDERKERK AAN DE AMSTEL

Opdrachtgever Peter Lute

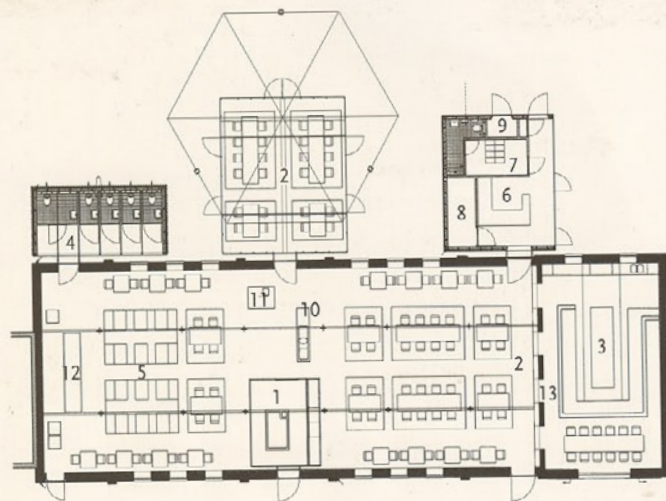
Concept STRIJKERS, Rotterdam (Eline Strijkers i.s.m. Annemarie Boot en Paul Schurink) en MVRDV, Rotterdam (Winy Maas, Jacob van Rijs en Nathalie de Vries i.s.m. Renske van der Stoep)

Aanbouwen en interieur STRIJKERS, Rotterdam (Eline Strijkers i.s.m. Annemarie Boot)

Meubilair STRIJKERS, Rotterdam (Eline Strijkers i.s.m. Annemarie Boot)

Buitenterrein STRIJKERS, Rotterdam (Eline Strijkers)
 Restauratie boerderij Braaksma en Roos Architecten,
 Den Haag

Oplevering december 2002



linkerpagina

linksonder Lute Restaurant ontworpen door Eline Strijkers op basis van een ontwerpconcept dat ze met Winy Maas ontwikkelde. Onder de historische hooimijt bevindt zich de aperitiefruimte.

links **Plattegrond Lute Restaurant** 1 entree 2 restaurant 3 keuken 4 toiletruimte 5 aperitiefruimte 6 spoelkeuken 7 personeelsruimte 8 installaties 9 meterkast 10 champagne-meubel 11 kassameubel 12 verrijdbare bar 13 wijnopslag onder De entree wordt gecamoufleerd door een rechthoekige stalen constructie die is bekleed met kopergeas.

