



Topchef Sergio Herman op zijn 'werkbank' samen met Obumexvakman Mark Paesbrugge. 'Vergelijk deze keukens met de assemblage van een Bentley vroeger.'

'DIT IS GEEN JEANETTEKEUKENTJE'

Foodies, opgelet: Sergio Herman en Obumex ontwierpen samen een designkeuken voor hobbykoks. Een wereldprimeur, want geen enkele sterrenchef deed hem dat voor. 'Ik haat onpraktische keukens.'

TEKST: THIJS DEMEULEMEESTER FOTO: FREDERIK VERCRUYSE

'Sergio heeft niet zomaar zijn naam op dit project geplakt. Er zijn echt wel verhitte discussies aan voorafgegaan', vertelt Geert Ostyn, topman van het West-Vlaamse interieurbedrijf Obumex. 'We kwamen bijna elke maand samen. Soms 's morgens zeer vroeg, omdat onze agenda's zo vol zaten.' De chef van Oud Sluis knikt bevestigend: 'Ik wou er per se een ronier en een rotisseur in. Maar die toestellen sneuvelden in het compromis: het prijskaartje liep te hoog op. Als alle apparatuur erin moest die ik wou, dan moest iedereen zijn keukens verbouwen. Om het toegankelijk te houden bestaat er dus zowel een light- als een luxeversie. Maar een Jeanettekeukentje is het nooit, wees gerust.' De Sergio Herman-keuken is het eerste wapenfeit van Thomas Ostyn, zoon van, bevolgen hobbykok en lekkerbek. Koken voor vrienden ('liefst de klassieke keuken, geen moleculair gegoochel') is zijn passie, op restaurant gaan zijn hobby. 'Mijn ouders namen me als kind vaak mee naar goede adresjes en lieten me van alles

proeven. Op mijn zestiende apprecieerde ik al die culinaire hoogstandjes nog niet echt. Nu des te meer. Al tien jaar verzamel ik de menukaarten van alle goede restaurants waar ik ga eten. Ik kader ze allemaal in en hang ze op aan de muur. Ik ben ook zo'n ettertje dat altijd aan de chef vraagt of ik eens de keuken mag zien. Meestal krijg ik, zelfs in volle shift, een rondleiding. En in het beste geval krijg ik een tafeltje in de keuken zelf.'

Vader-zoondiscussie

Thomas Ostyn studeerde geen koksschool, maar handelswetenschappen in Brussel en luxury brand marketing en internationaal management in Parijs. Omdat hij voor die laatste opleiding opnieuw een eindverhandeling moest schrijven, zocht hij naar een boeiend onderwerp. Tijdens een gezonde vader-zoondiscussie over de toekomst van de keuken vond Thomas op een zondagmiddag dat Obumex nood had aan een nieuw keukensconcept.



Obumex-topman Geert Ostyn, ontwerpers Tom Sileghem en Xavier Gadeyne, Sergio Herman en initiatiefnemer Thomas Ostyn. Herman: 'Ik ben al bij genoeg mensen thuis gaan koken om te weten wat een slecht ingerichte keuken is.'

'Oké', daagde vader Geert hem uit, 'werk het businessmodel uit en maak er je eindwerk over.' Als goede hobbykok had Thomas natuurlijk zelf wel enkele vereisten voor een keukenconcept in zijn hoofd. Maar hij wou toch liever advies vragen aan topchefs over hun ideale thuiskeuken. Dus schreef hij brieven naar sterrenchefs als Michel Bras, Thomas Keller, Pierre Wynants, Sergio Herman, Ferran Adrià, Peter Goossens, noem maar op. 'Van één kreeg ik nooit respons: Peter Goossens. Sergio Herman en Ferran Adrià waren de eersten die antwoorden: ik werd meteen uitgenodigd voor een gesprek. Verrassend genoeg nam elke kok ruim de tijd om wilde ideeën te spuwen over hun perfecte thuiskeuken. Bij de meesten mocht ik ook blijven eten. Ideaal voor mijn verzameling menukaarten. Kortom, de lekkerste eindverhandeling ever. En het resultaat: grote onderscheiding.'

'Toen Thomas me bezocht, kende ik Obumex alleen van naam. Zijn eindverhandeling vond ik interessant, dus wilde ik hem wel helpen. Drie jaar later ontmoette ik hem - 30 kilo magerder - toevallig weer op mijn verjaardagsfeestje in Ibiza. Toen we aan de praat raakten, klikte het snel weer. Misschien hadden de drank en de sfeer er ook mee te maken', blikt Sergio Herman terug. 'We zagen allebei het keukenconcept nog zitten en besloten het te realiseren. De ontwikkeling van de Sergio Herman-keuken, een spin-off van mijn eindverhandeling, kon beginnen', aldus Thomas.

Bentley

Stoer, sexy en functioneel. Dat waren Sergio Hermans kernwoorden waaraan zijn Obumex-keuken moest voldoen. Stoer is het bovenblad in roestvrij staal en gezandstraalde eik. Sexy zijn de wandpanelen in hoogglanslak. En func-



tioneel is de techniciteit die erachter schuilgaat. 'Pas op, de versie in onze Antwerpse showroom geeft maar één look van onze Sergioken. Alles kan perfect worden afgewerkt volgens de smaak van de klant. Wie alles liever witgelakt wil, houden we niet tegen', zegt Geert Ostyn. 'De Sergioken bestaat uit een frame in roestvrij staal waarop panelen worden gemonteerd. Die kan je gemakkelijk vervangen als je de look beu bent', vult Thomas aan. 'Vergelijk het met de assemblage van een Bentley vroeger: toen je naar de garage ging, kreeg je gewoon een chassis met een motorblok en vier wielen. Daarna ging je naar de koetswerkspecialist, die alles personaliseerde voor de klant.'

Deze keuken bootst eigenlijk de beste tafel in een restaurant na: die in de keuken. Aan de 'werkbank' is de kok interactief bezig met de gerechten én met de gasten. 'Deze keuken geeft je het gevoel dat je in het atelier van de kok bin-

Deze keuken bootst de beste tafel in een restaurant na: die in de keuken



nenkijkt en er ook mag blijven eten. Die totaalbeleving is belangrijk', zegt Herman.

Qua functionaliteit is de keuken geïnspireerd op Sergio Hermans fornuis in Oud Sluis. De chef legde aan het Obumexteam uit hoe hij zijn keuken het best inricht om zo efficiënt mogelijk te koken. 'In Oud Sluis is alles zo goed georganiseerd dat ik me bliksemsnel kan omdraaien om iets te snijden en dan op het vuur te zetten. Ik heb al genoeg bij mensen thuis gekookt om te weten wat een slecht ingerichte keuken is. Een oven op tien stappen afstand is onhandig ver. En eten serveren op een koud bord kan echt niet, vandaar de warmtekast in mijn ontwerp. Ik voorzag ook een handig bakje waar je een lepel of een mixer onmiddellijk in kan zetten: dat vermijdt een knoeiboel. En wie vlees of wild op een lage temperatuur wil garen, kan dat in de cook & hold-lade. Dat zijn kleine functionele ingrepen die een wereld van verschil maken.'

Power

Concreet bevat de 'werkbank' een warmhoudbrug, een kraan met koud, warm én kokend water, twee pottenlades, twee koellades, twee warmhoudlades, een Pacojet, een Thermomix, een combisteamer, een afvalverbrijzelaar, een wijnkoelkast, een Green Egg barbecue, een teppanyaki-bakplaat en twee professionele inductievelden. 'Geen speelgoedkookplaatjes, maar echte inductie met power', aldus Sergio Herman.

De full option-versie - met keukenblok van 2,80 meter op 1,10 meter - kost 48.500 euro. 'Handwerk heeft nu eenmaal een prijskaartje: alles is manueel afgewerkt en gepolierd. Dat bevesten de mensen meestal niet', aldus Xavier Gadeyne, het hoofd van het Obumexteam. Sergio Herman knikt: 'Ook in Oud Sluis is alles handwerk, maar dat vergeet men. In het restaurant ben ik de modeontwerper die de collectie voor het nieuwe seizoen bedenkt. Maar daarachter schuilt een team van zeventien vaklui die mijn ideeën perfect met de hand moeten uitvoeren. Van 7 uur 's morgens tot 2 uur 's nachts. Mocht je al die manuren doorrekenen zoals een loodgieter ze factureert, dan is ons menu onbetaalbaar.'

Of Obumex mensen wil doen geloven dat ze in

Pacojet,
Thermomix,
afvalverbrijzelaar,
teppanyakiplaat.
Het zit er
allemaal in

hun nieuwe keuken zullen kunnen koken als Sergio Herman? 'Op een koersfiets van Eddy Merckx rij je ook niet per se de Tour de France uit. Maar het zal wel stukken vlotter bollen', lacht Geert Ostyn. 'Koken blijft een talent apart, maar de bereiding zal vast een pak gestroomlijnder verlopen in onze keuken.'

Mosselman

Tijdens de samenwerking tussen Sergio Herman van Oud Sluis en Geert Ostyn van Obumex kwamen opvallende overeenkomsten aan het licht. Zowel Sergio Herman als Geert Ostyn moest onverwacht in de zaak inspringen toen hun vader ziek werd. Ostyn was amper 28 toen hij zijn vader moest opvolgen in 1984, na een inlooperperiode van vier jaar. Herman helpt al mee achter het fornuis sinds 1990. 'Na mijn schoolstage heb ik nooit gewerkt voor een andere chef dan mijn vader', zegt hij. 'Ik moest thuis meteen meedraaien. Achteraf bleek dat mijn kracht en ge-

luk: ik kon zo mijn eigen stijl ontwikkelen, zonder beïnvloed te zijn door een andere chef.'

Een andere parallel is dat zowel Herman als Ostyn van massaproduct naar topkwaliteit evolueerde. Obumex produceerde oorspronkelijk buismeubilair voor scholen en kerken, maar onder Geert Ostyn differentieerde het familiebedrijf naar maatwerk op topniveau. Ronnie Herman runde een bekend mosselrestaurant in Sluis, maar onder zoon Sergio evolueerde de zaak naar een driesterrenrestaurant van wereldklasse.

'Mijn hart ligt nog altijd in het pand van mijn ouders in Sluis. Ik zal mijn afkomst nooit verloochenen. Obumex trouwens ook niet. Toen ik voor het eerst naar hun hoofdkwartier in Staden reed, dacht ik: wat doet zo'n designbedrijf in godsnaam in dit dorp? Op de terugweg begreep ik waarom. Dat zo'n familiaal topmerk zijn roots niet vergeet, spreekt boekdelen.' 5

www.obumex.be