

**14 | Stefan Radinger**  
vleesloos keukendesign



**50 | Techniek**  
bijna onzichtbare afzuiging

**29 | Awards**  
de Red Dots op een rij



**20 | Showroom**  
Piet Boon op duizend vierkante meter

**Marco Verheijen | 40**  
de klant heeft smaak



- 3 VOORWOORD**
- 6 NIEUWS**
- 14 DESIGNER** Stefan Radinger maakte met Team7 een keuken voor vegetariërs. Zelf eet hij wel eens een biologisch biefstukje, maar nooit buiten de deur. Over zijn materiaalkeuze: "Hout is voor mij vanzelfsprekend. Ik kan niet anders."
- 19 BEURS** Nog even en iedereen stuift weer over de A30, van de ene prachtkeuken naar de andere. Een korte impressie van de komende Küchenmeile. En natuurlijk zit bij dit nummer weer die onmisbare kaart!
- 20 SHOWROOM** Al jaren geleden ontwierp Piet Boon keukens voor zijn rijke en exclusieve publiek. Nu heeft hij in Oostzaan een showroom waar je ook terecht kunt als je geen miljonair bent. Met hout, beton en meer.
- 24 FABRIKANT** Warendorf is in Amerikaanse handen. Maar ook in Nederlandse, want Manfred van Ginkel is er nu de baas en hij vecht voor zijn topmerk. Samen met Der Kreis, wat nieuwe vergezichten opent.
- 26 FABRIKANT** SieMatic had al een mooi aanbod voor de traditionele kopers van moderne keukens. Nu is er ook iets voor de young professionals: Urban. Een keukenprogramma waar best een geliefde oude schemerlamp in past.
- 29 AWARDS** Ze kwamen in het voetspoor van de iF Awards: de begeerde Red Dots voor productontwerp. Netjes verdeeld, dit jaar. Een kort beschouwend overzicht van de prijswinnaars op keukengebied.
- 36 PROFIEL** In een nieuwe rubriek zetten we telkens een van de grote merken in het zonnetje. Met het beknopte verhaal van toen tot nu. En de designers, want keukens zijn mensenwerk. Poggenpohl mag het spits afbijten.
- 40 ONTWERPEN** Een halve carrière lang leerde Marco Verheijen bij DMG hoe het werkt met keukens. Nu heeft hij zijn eigen Kitchen Concepts, een creatief bedrijf dat de consument op de eerste plaats zet. "Smaak is iets persoonlijks, dus uiteindelijk heeft iedereen smaak."
- 45 STAND VAN ZAKEN** Zonder laden en scharnieren bestonden er geen keukens. De techniek erachter is zo goed als onzichtbaar, maar hij is er wel en gaat ook steeds vooruit. De zes belangrijke fabrikanten met hun nieuwste aanbod.
- 50 TECHNIEK** Hoe mooi afzuigkappen soms ook zijn, eigenlijk wil je de kooklucht kwijt zonder dat er iets in het zicht hangt. We vertellen hoe dat werkt en wat daar belangrijk bij is. En maken meteen een eind aan de naamsverwarring.
- 54 OLGA KUIPER** ervoer op een mooie avond in de Chianti hoeveel herrie een keuken kan maken. Zeker als je zoon en zijn vriendin voor de maaltijd staan te zorgen.