



Een cocktail van culturen

KonneKt is het nieuwe restaurant van conferentiehotel Kontakt der Kontinenten in Soesterberg. In het comfortabele, intieme restaurant komen de wereldculturen verrassend samen. Het interieur werd ontworpen door TenBrasWestinga.

Conferentiehotel Kontakt der Kontinenten is gehuisvest in een voormalig klooster en missiehuis. De twee panden liggen in de bossen bij Soesterberg, op het voormalige buiten Eikenbosch. Na de Tweede Wereldoorlog verdween het religieuze

karakter geleidelijk naar de achtergrond. De congregatie stichtte in 1961 het vormings- en ontmoetingscentrum Kontakt der Kontinenten, waaruit een conferentiehotel met 25 vergaderzalen, 3 conferentiezalen en 130 hotelkamers groeide. Maatschappelijke betrokkenheid

zit daarom in het DNA van het hotel dat veel ngo's ontvangt, waaronder Artsen zonder Grenzen. De laatste verbouwing vond plaats in 1993. Er was dringend behoefte aan een nieuw restaurant om het groeiende aantal conferentiegangers passend te kunnen bedienen. In 2018



Opdrachtgever **Conferentiehôtel Kontakt der Kontinenten**
Interieurarchitect **TenBrasWestinga**
Architect nieuwbouw paviljoen **Boparai Associates Architecten**
Directievoering **PM04HOSPITALITY**
Interieurbouw **Heri Interieur Projecten**
Los meubilair **Lensen Projectinrichters; Johanson Design (Cobra, Classic, Venus), Satelliet, (bank Flash), De Arend (Mood, Malmö, Kuadra), Arper (Saya), Odesi (Solid)**
Verlichting **Schadow Lighting Designers**
Gietvloer **DRT Gietvloeren**
Vloerbedekking **IVC (tapijttegel Metagalactic)**
Kleden **Brintons Carpets (Quickweave)**
Groenvoorziening **Van Ginkelgroep**
Glas **IGS**
Staal **Vic Obdam**
W-installatie **Van Galen**
E-installatie **Klaver Giant**
Aannemer **Vios Bouwgroep**
Oppervlakte **890 m²**

begon een meerjarige verbouwing, die uitmondde in het nieuwe restaurant 'KonneKt'. Het restaurant ligt in het hart van het complex, in een door Boparai Associates Architecten ontworpen minimalistische aanbouw van staal en glas achter het vroegere missiehuis. De oude bakstenen muren daarvan verrijken het transparante paviljoen, dat overall een prachtig uitzicht op de grote tuin biedt.

Roel Ten Bras en Maaïke Westinga ontwierpen het interieur van KonneKt. Zij wonnen de pitch door hun originele interpretatie van het pakket van eisen. Maaïke Westinga: "De naam Kontakt der Kontinenten verwijst naar het verleden. Missionarissen werden hier opgeleid en uitgezonden. Er was een rijk intercontinentaal contact en de namen van veel zalen verwijzen daar nog naar. Wij zijn gaan zoeken naar de overeenkomsten tussen

al die verschillende culturen. We ontdekten onverwachte gelijkenissen tussen batikstoffen en de zogeheten Staphorster stippen. Tussen klederdracht uit Marken en Zuid-Amerika, porselein uit China en Delft en tussen tribale kunst uit Afrika en de vroeg-twintigste eeuwse Westerse avant-garde. Deze linken hebben we tot uitgangspunt van ons ontwerp gemaakt en ondergebracht in een aantal thema's. Zo ontstond ook de naam KonneKt."



FOTO LINKS
Zicht op het restaurant vanuit het atrium. Rechts ligt de één meter brede gang die het personeel gebruikt om vanuit de keuken ongezien de gasten van het hotel te bedienen.

FOTO BOVEN
De leestafel in de zogeheten 'human zone'. De stalen vakkenkast bevat tribale, Afrikaanse sculpturen, manden, souvenirs en planten die het thema visualiseren.

FOTO ONDER
Restaurant KonneKt, het hart van het conferentiehôtel Kontakt der Kontinenten, is gehuisvest in een minimalistische aanbouw van staal en glas achter het vroegere missiehuis.
(Foto: Marcel van der Burg)



Picasso en Afrika

Allereerst deed TenBrasWestinga de herinrichting van de toiletten in het souterrain van de oudbouw. Zij ontwierpen een fonkelende blauwe ruimte, inclusief een douche, en combineerden Chinees, Portugees en Delfts porselein in de vloer, de wasbekkens en accessoires. De verscheidenheid aan motieven sorteert een rijk en luxueus effect: zij blijken elkaar te versterken. Het restaurant pakten zij op dezelfde manier aan. In het uitgestrekte paviljoen moesten een Food Court met 'front cooking', een sapstation, een centrale bar, 264 zitplaatsen en een afgescheiden loungeruimte voor dagconferenties komen. Het diende een centrale ontmoetingsplek te worden, waarin conferentiebezoekers en gasten zich vrij en ongehinderd zouden kunnen bewegen. Mobiliteit was daarom belangrijk, maar ook comfort, huiselijkheid, een goede akoestiek en uitgekende routing. Het hoge atrium bij de overgang van de oudbouw naar het restaurant lieten zij open, om de fraaie lichtval te behouden. Het bevat veel groen en wat informele zijtes. Westinga: "Om het grote, glazen paviljoen van het restaurant warmer en intiemer te maken, hebben we er een houten plafond in aangebracht. Dit lamellen plafond doet veel voor de akoestiek en verbergt de installaties. Vervolgens ontwierpen we een neutrale ruimte met verschillende zones, waarin gasten hun eigen plekje kunnen zoeken. Alleen of in groepjes. In deze zones verwerkten we onze gekozen thema's." Langs de achterwanden en de keuken kwamen op maat gemaakte, stalen vakkenkasten. Rank en open zodat de fraaie



FOTO BOVEN

Het hoge atrium vormt de overgang van de oudbouw naar het restaurant. De fraaie bakstenen muren verrijken het transparante paviljoen en worden 's avonds extra uitgelicht.

FOTO MIDDEN

Een veld van laaghangende, sfeervolle armaturen geeft de glazen loungeruimte een vriendelijker karakter. De bar- en servicefaciliteiten zijn opgeborgen in zwarte kastmeubelen.

FOTO ONDER

Afrikaanse kleuren en patronen en houten meubelen bepalen de sfeer in de 'human' zone van het restaurant.



FOTO LINKSBOVEN
In het restaurant zijn veel planten. Rechts een detail van een verrijdbare, hergebruikte plantenbak

FOTO RECHTSBOVEN
De informele huiskamer met kleurrijk karpert, houtblokken en openhaard. In de achtergrond is de open keuken zichtbaar.

FOTO ONDER
De centrale bar heeft stalen displaykasten. Het thema 'divine' kreeg vorm in de marmer- en goudkleuren en de rituele beelden uit Zuid-Amerika die boven de flessen 'zweven'.

baksteengevel van de oudbouw, die 's avonds extra wordt uitgelicht, zichtbaar bleef. In de vakken prijken de accessoires en planten die de gekozen thema's visualiseren. Zo staan in de 'human zone' tribale Afrikaanse beelden, manden en souvenirs naast kopieën van kunstwerken van Picasso. De overeenkomsten zijn frappant. De vele planten ertussen zijn Olifantsoren. De meubelen en verlichting bevatten onderdelen van raffia en stro, en op de vloer ligt een tapijt met Afrikaanse patronen. Achter de vakkenkast kwam een één meter brede gang, zodat het personeel vanuit de keuken ongezien de gasten van het hotel kan bedienen.

Divine

Het staal van de vakkenkasten keert terug in de centrale bar van het restaurant. Hier was het thema 'divine' en daarom domineren marmer- en goudkleuren. Boven de flessen 'zweven' rituele, stenen beelden en voorwerpen uit onder meer Peru, Nieuw

Guinea en Afrika. In de bekleding van de banken en stoelen zijn batik-stoffen en Staphorster stippen verwerkt. Ook hier zijn de overeenkomsten verrassend. Om de hoek van de keuken nodigen zitbanken, schemerlampen en een open haard met houtblokken uit om te ontspannen. In de vakkenkast erachter hangt gebreide kleding uit Zuid-Amerika naast klederdracht uit Marken en hierin worden vrijwel identieke motieven gebruikt. Door het hele restaurant ligt een gietvloer, onderbroken door verdiepte tapijtvelden. Deze zorgen voor een duidelijke zonering en hun



uitgesproken dan wel terughoudende kleuren geven identiteit en intimiteit. De aparte Service Lounge was een lastige opgave. Het is een afgescheiden ruimte waar de bezoekers van een dagconferentie kunnen eten en borrelen, los van het restaurant. "Het vele glas maakte de ruimte hard zodat het niet eenvoudig was een aangename sfeer te creëren", zegt Westinga. "We hebben dit opgelost met een veld van laaghangende, sfeervolle armaturen. De bar en service-faciliteiten zijn in zwarte kastmeubelen ondergebracht." Een even ingenieuze als elegante oplossing.





Soepterrines

Duurzaamheid is belangrijk in KonneKt. Niet alleen in de klimaatbeheersing, ook in de keuken, het menu en de inrichting. De vele plantenbakken die het restaurant indelen en veraangenamen, zijn gemaakt van de tafels uit het oude restaurant. Zij zijn verzaagd en geschuurd en ogen fris modern. De open Food Court heeft een

zwart lamellen plafond en is volledig betegeld. De plectrum-vormige uitgiftebuffetten zijn gemaakt van bamboe en kunnen met een deksel worden afgesloten. Ze lijken stevig verankerd, maar blijken via een ingenieus mechanisme verrijdbaar. Net als de plantenbakken en vrijwel alle meubelen in dit interieur.

In de vakkenkast boven de keuken prijkt

FOTO BOVEN

De verrassende combinatie van Chinees, Portugees en Delfts porselein in de vloer, de wasbekkens en accessoires geven de nieuwe toiletten in de oudbouw een rijke, luxe sfeer.

ONDER

Plattegrond.

een unieke verzameling soepterrines van over de hele wereld. Ook hier zijn de overeenkomsten weer opvallend. Ze zijn enthousiast verzameld via Marktplaats door de directeur van Kontakt der Continenten, René Giel, die kort aanschuift. “Door KonneKt kunnen we onze zalencapaciteit veel beter exploiteren”, zegt hij. “Aanvankelijk was er een discrepantie tussen het zalen-aanbod en de te beperkte horecaruimtes. Die is nu opgelost, en we merken dat mensen veel vaker blijven eten. KonneKt past ook in onze aangepaste strategie sinds corona. Naast de zakelijke markt proberen we ook particulieren in huis te halen. Door het nieuwe restaurant kunnen we nu aantrekkelijke arrangementen aanbieden, ook in combinatie met de hierachter gelegen Thermen Soesterberg.”

www.tenbraswestinga.nl

www.boparai.nl

