Die perfekte Ferienwohnung

Beim Urlaub auf dem Bauernhof möchten sich die Gäste wie zu Hause fühlen. Gerade bei der Küchenplanung gibt es einige Punkte zu beachten, um ein gemütliches und komfortables Ambiente zu schaffen.

Teil 2

Die perfekte Küche muss nicht nur schick sein, sondern vor allem praktisch.

Foto: Bruno Maul

Im Urlaub wünschen sich Gäste vor allem eins: Flexibilität und Freiheit. Und in der Ferienwohnung sollte das Kochen so richtig Spaß machen. Die Experten von MirAllgäuer verraten, was zur Küchenausstattung dazugehört und was auf keinen Fall fehlen darf.

Allgäuer Bauernblatt (AB): Wie sieht die perfekte Küche in einer Ferienwohnung aus?

Katharina Zinnecker: »Bei der Küche sollten die Vermieter immer die Reinigung im Kopf haben. Denn – zumindest bei uns – die Küche nimmt bei der Reinigung mit Abstand die meiste Zeit in Anspruch. Natürlich steht dieser Punkt in Konkurrenz mit schön und praktisch für die Gäste. Aber auch hier gibt es inzwischen tolle Sachen, die schön, langlebig und auch gut zu reinigen sind, als Beispiel hierfür möchte ich die mit einem Panoramabild bedruckte Alu-Dibond-Platte als Rückwand nennen.

Viele machen meiner Meinung nach auch den Fehler, eine zu große Küche in die Ferienwohnung zu stellen. Die Gäste möchten mal schnelle Gerichte machen können und kein mehrgängiges Dinner mit Gourmetkochen veranstalten. Auch eine Mikrowelle beispielsweise ist überflüssig. Wenn man etwas warm machen muss, dann kann man das auch auf dem Herd oder im Backofen. Hinterfragt bei der Planung jedes einzelne Gerät, ob es wirklich nötig ist bei einem einwöchigen oder zweiwöchigen Urlaub.«

Stefan Holzer: »Genauso würde ich da auch ran gehen. Die Küche muss praktisch sein, also frage ich mich, was die Gäste dort machen. Sie frühstücken gemeinsam, d.h. ich brauche einen guten Kühlschrank, der aber nicht zu groß sein muss. Idealerweise hat dieser noch ein kleines Gefrierfach für ein Eis oder die Fertigpizza. Mittags oder abends folgen dann die Nudeln mit Soße, also brauche ich noch eine Herdplatte und im Urlaub möchte natürlich keiner das dreckige Geschirr von Hand spülen. Eine schmale Spülmaschine mit 40 cm ist aber völlig ausreichend. Wichtig ist außerdem die Wahl der Arbeitsplatte. Diese sollte auch langlebig, gut zu reinigen und trotzdem schön sein. Hier sollte man auch immer etwas im Hinterkopf behalten, dass viele Leute mit fremden Sachen nicht ganz so gut umgehen, also z.B. mal schnell den Apfel auf der Arbeitsplatte schneiden etc. Deshalb würde ich bei der Arbeitsplatte Stein oder Keramik empfehlen, diese Materialien sind schnittfest und hitzebeständig – außerdem kann man damit das Kochfeld und das Spülbecken flächenbündig gestalten und lässt somit schon wieder Kanten und Ritzen verschwinden, in denen sich die Krümmel sammeln. Oft kommt man genau in diese Zwischenräume nicht rein und so entstehen über die Jahre hässliche Ränder, in denen sich der Dreck festgesetzt hat.

Die Küche in der Ferienwohnung wird deutlich öfter grundgereinigt als eine Küche im privaten Haushalt, daher sollte man es sich dort auch so einfach wie möglich machen. Von geraden Putzkanten, also keine unnötigen Sockel-Versprünge am Boden über eine Rückwand an der man jeden Spritzer und jedes Staubkörn sieht bis hin zu Töpfen und Geschirr, die nie genutzt werden kann man viele Fehler machen. In einer Wohnung, die für vier Personen ausgerichtet ist, brauche ich keine 15 Suppenteller und sechs Kochtöpfe in den unterschiedlichsten Größen. Natürlich muss die Mindestanzahl eingehalten werden, die die Klassifizierung vorgibt, aber alles darüber hinaus braucht es nicht. Ich habe tatsächlich noch nie eine zu kleine Küche in einer Ferienwohnung gesehen, aber schon unzählige Male eine viel zu große und unnötig überladene.«

Foto Hintergrund: svetlanais / stock.adobe.com; Fotos: privat

Angelika Soyer ist bei den UadB-Anbietern ein bekanntes Gesicht. Seit 2009 ist sie als erste Vorsitzende bei MirAllgäuer tätig. Sie ist Gastgeberin auf dem Bauern-Wellnesshof Soyer in Kranzegg mit Milchvieh, Nachzucht und einem Streichelzoo für die Gäste.

Katharina Zinnecker ist 41 Jahre alt und wurde in Mittelfranken geboren. Während ihres Studiums hat sie ihren Mann kennen gelernt. Auf seinem Elternhof in Betzigau haben die beiden sich dann einen Traum erfüllt und das Standbein Tourismus ausgebaut. Hierbei entstanden eine 5-Sterne-Ferienwohnung im Bauernhaus, 4 Baumhäuser und 6 Landeier als Feriendomizile für die Gäste.

Stefan Holzer (47) aus Freidorf hat sich mit seiner Schreinerei auf Ferienhöfe spezialisiert, da er gerne mit authentischen Menschen pragmatische Lösungen findet. Der Schreinermeister liebt seinen kreativen, abwechslungsreichen und spannenden Beruf. Sein Fachwissen wird durch eine Fortbildung zum Raumgestalter und seine langjährige Erfahrung in diesem Bereich abgerundet. Seine Devise lautet dabei: Funktionalität und Schönheit werden im Rahmen des jeweiligen Budgets umgesetzt und das Beste aus allem herausgeholt!

Angelika Soyer: »Dem kann ich nur zustimmen. Achtet auf eine gerade Linie und haltet die Küche schlicht, das macht die Reinigung einfacher und die Küche auch ein stückweit zeitloser. Die Materialien sollten auch so sein, dass ich nicht fünf verschiedene Putzmittel brauche, sondern mit einem Mittel alle Teile sauber bekomme.
Auch über die E-Geräte kann man sich streiten. Hier muss man wieder überlegen, was die Zielgruppe braucht.«

Zinnecker: »Wer eine neue Küche kauft sollte sich im unteren Bereich für Schubladen anstatt Schränke entscheiden. Diese sind zwar etwas teurer, aber die Gäste sehen auf den ersten Blick, was drin ist, und wir bei der Reinigung somit auch. Man muss sich nicht auf den Boden setzen, und mit dem halben Oberkörper in den Schrank kriechen, sondern sieht die Krümel und Spritzer direkt von oben. Falls sich aufgrund der Gegebenheiten eine Ecke in der Küche ergibt, verzichtet unbedingt auf Eckschränke mit einer Drehplattform oder dergleichen – die sind zum Reinigen wirklich der Horror.«

Soyer: »Schwierig ist auch das Thema Kaffeemaschine. Der eine trinkt nur Filterkaffee, der nächste Kapseln, der dritte Pads und der vierte ärgert sich, dass kein Vollautomat vorzufinden ist. Wir haben uns für eine Kombimaschine entschieden, wo man sowohl Filter als auch Pads nutzen kann – somit haben wir zumindest zwei der vier Varianten abgedeckt. Im Aufenthaltsraum steht zudem ein Kaffeevollautomat an dem sich die Gäste jederzeit bedienen können.«

AB: Welche Verbrauchsmaterialien sollten in der Küche gestellt werden?

Zinnecker: »Geschirrtuch, Spüllappen oder -schwamm, Spülmaschinentabs, Spülmittel, Teebeutel, Kaffeepulver, Zuckersticks, Müllbeutel sowie kleine Portionen Essig und Öl gehören bei uns zur Grundausstattung. Was wir nicht haben, aber tatsächlich oft bemängelt wird, ist die Küchenrolle.«

Soyer: »Wir haben tatsächlich auch keine Küchenrollen drin. Wenn die Gäste bei der Abreise eine hinterlassen, dann lassen wir diese dort stehen, aber ich kaufe nicht selbst extra welche. Was wir noch zusätzlich haben, ist ein Gewürzrondell mit acht Grundgewürzen, also Salz, Pfeffer etc. Das finden die Gäste immer ganz toll und nutzen es auch gerne, da es sich bei einer Woche meist nicht lohnt, extra Gewürze zu kaufen. Die fülle ich dann beim Putzen einfach schnell wieder auf – ist aber natürlich auch mehr Arbeit und unterm Strich auch Kosten, da stellt sich wieder die Frage nach der Preisklasse der Ferienwohnungen.«

Das Interview führte Kathrin Wiedemann.
In Teil 3, der in vier Wochen erscheint, geht es um die Schlaf- und Kinderzimmer.

Nie wieder Fensterläden streichen!!

Aluminiumfensterläden in verschiedenen Modellen und Farben.
Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung.

■ Fenstersanierung ■ Aluminiumhaustüren ■ Fensterläden
Ganzglas-Türanlagen ■ Zimmertüren

Hermann Rehklau | Althardtweg 3 | 87784 Rummeltshausen | Tel. 0 83 93 / 74 08
www.rehklau-bauelemente.de