

## Checkliste: Grundausstattung Küche

### Kochen und Essen ist Lebenslust!

Urlaub in Ferienwohnungen und Ferienhäusern bedeutet für Ihre Gäste vor allem eins: Flexibilität und Freiheit.

Gerade in der Küche sind das Aspekte, die Ihren Gast sich Zuhause fühlen lassen. Schaffen Sie ein Ambiente, in dem sich Ihr Gast wohlfühlt. Denn gerade gutes Essen im Urlaub zählt für die meisten Gäste zu den wichtigsten Aspekten. Wie ginge das besser, als selbst zubereiten, was man so sehr liebt?!

Und das in einer Küche, in der das Kochen so richtig Spaß macht. Wir geben Ihnen eine Checkliste der wichtigsten Ausstattungsmerkmale, die Sie in der Küche haben sollten.

### Grundausstattung Küche - Geräte

- 4-Platten-Herd mit integriertem Backofen (selbst, wenn man als Paar verreist, sind 2 Platten für eine tolle Mahlzeit zu wenig)
- Kühlschrank mit Tiefkühler
- Geschirrspüler
- Kaffeemaschine (Filter oder Pads)
- Mikrowelle
- Toaster
- Wasserkocher
- Extras: Eierkocher, Pürierstab, Mixer

### Zum Kochen

- Verschieden große Töpfe und Pfannen (es müssen nicht die teuren sein aber regelmäßig kontrollieren und austauschen ist sehr zu empfehlen)
- Auflaufform
- Nudelsieb
- Schneidebretter
- Messbecher
- Topflappen
- Backblech

### Alles rund ums Geschirr

- Besteck (scharfe Schneidmesser, Messerschärfer, Messer, Gabeln, Löffel, Teelöffel, Kuchengabeln, Kochlöffel, Pfannenheber, Schere, Salatbesteck, Kelle, Schneebesen)
- flache und tiefe Teller

- Schüsseln
- große und kleine Tassen
- Gläser, Weingläser
- Schäler, Eierbecher, Brotkorb
- Obstschale, Salatschüssel, Käseibe
- Korkenzieher, Flaschenöffner, Dosenöffner
- Tablett
- Tupperdosen

### Extras

- kleine Gewürzauswahl
- Kaffeefilter, Kaffeepulver oder Kaffeepads
- Backpapier, Frischhaltefolie
- Mülleimer und Müllbeutel
- Küchentücher, Schwamm, Lappen
- Spülmittel, Geschirrspültabs
- Küchenrolle
- Kochbuch regionale Küche
- Begrüßungsgeschenk für den Gast: z.B. regionaler Wein oder regionale Süßigkeit

Wichtig ist auch, dass Sie genügend Sitzgelegenheiten anbieten. Eine Ferienunterkunft, die für 6 Personen ausgelegt ist, sollte auch einen entsprechenden Esstisch mit 6 Stühlen haben. Ebenso wie im Bad gilt auch für die Küche: Sauberkeit ist oberste Priorität. Achten Sie bei der Endabnahme Ihrer Ferienunterkunft darauf. Prüfen Sie regelmäßig die Qualität Ihres Kücheninventars. Es müssen nicht die teuren WMF-Pfannen sein. Günstigere Varianten, die man nach 1-2 Jahren austauscht, sind genauso gut. Prüfen Sie auch regelmäßig, ob Besteckkasten und Gläser/Tassen vollständig oder beschädigt sind und ersetzen sie diese gegebenenfalls.

Und nun viel Freude beim Einrichten oder Erneuern Ihrer Ferienunterkunftsküche.