

Vakantiewoning Ruebenau

Juni 2009

E-mailnieuwsbrief

Jaargang 1, nummer 3

Wij hebben de streek in 2004 leren kennen. Op zoek naar een kampeerplaats in een streek die dicht bij Tsjechië lag, kwamen we na wat e-mailcontact in contact met de familie Schneidereit.

"Kamperen op aanvraag mogelijk" stond er in de folder van het Duits Verkeersbureau. Uiteindelijk kwamen we terecht in de tuin van de familie..



Vanaf dat moment zijn we ieder jaar wel één of meerdere keren teruggegaan naar ons geliefde Erzgebirge. De caravan lieten we echter thuis, want we konden gebruik maken van de vakantiewoning.

Vanaf maart 2008 is die vakantiewoning ons eigendom en hebben we besloten het grondig te verbouwen en met name de inrichting te veranderen. Die verbouwing heeft plaatsgevonden tussen oktober 2008 en april 2009.

In april en mei van dit jaar is door ons de laatste hand gelegd aan met name de inrichting van de woning.

Zakelijk?

Een nieuwsbrief hoort in eerste instantie zakelijk te zijn. In sommige gevallen ontkom je er echter niet aan om daar van af te wijken en een persoonlijke noot toe te voegen. In deze nieuwsbrief daarom naast tips voor "het uit eten gaan" veel artikelen waar de persoonlijke noten niet zullen ontbreken.

Persoonlijk!

Allereerst een bedankje aan alle vrienden die hebben meegeholpen om van het vakantie huis te maken wat het nu is. Het gaat te ver om iedereen bij naam te noemen, maar voor Ton en Wesselina maken we een uitzondering. Zonder hun bijdrage, die start bij de eerste ontwerpen van de inrichting en (voorlopig) eindigt op 9 mei jl. was het allemaal niet gelukt. Ton en Wes en alle andere vrienden: bedankt!

De eerste gasten, maar dan op de "camping"

Nog een persoonlijke noot. Ieder jaar gingen we met z'n vieren kamperen. Tot vorig jaar. Toen kwam het er niet van. Kamperen zou wat ons betreft dit jaar, door de verkoop van de caravan, niet meer kunnen, maar een paar dagen samen doorbrengen in ons nieuwe huisje moest toch lukken. Om een lang verhaal kort te maken; Henk en Ingrid wilden graag met ons op vakantie, maar dan wel op de manier zoals wij in 2004 met de streek hebben kennism gemaakt; met de caravan in de voortuin. Opmerking van Henk aan het eind: ik kom zeker terug, maar dan zonder caravan, kl...wegen hier. (Noot red.: door de zware winter zijn de wegen nogal beschadigd.)



De eerste huurders

De eerste huurders zijn terug van een (koude) week Ruebenau. Zij vinden het huis "top" en geven complimenten voor de afwerking. Natuurlijk blijven er nog wat zaken over. Op ons verzoek hebben ze een lijstje bijgehouden met op- en aanmerkingen. Zo vielen de zachte kussens op. Iets dat we reeds verwacht hadden; er is namelijk een verschil in "kussenbeleving" tussen Nederland en Duitsland. In Nederland in de regel stevig en hoog en in Duitsland zacht en laag. Om niet gelijk alle kussenslopen te moeten vervangen is er nog een uitdaging: de kussenmaat in Duitsland is 80 x 80 cm, in Nederland 60 x 80 cm. Kussens uit Nederland meenemen geeft een hoop ruimte in de bestaande slopen. Alle wensen, op- en aanmerkingen worden, ook voor wat betreft de kussens, zeker ter harte genomen.

Het laatste deel van de verbouwing

Na de verbouwing in de wintermaanden, zijn we samen met Ton en Wesselina van 24 april tot en met 8 mei bezig geweest met het leggen van de laatste hand. Muren schilderen, laminaat leggen, keuken plaatsen en de kamers inrichten.

Vrijdag 24 april om 14.00 uur stonden we voor de deur van ons huis. Ton liet er geen gras over groeien. "t Was maar het beste om meteen nog even naar de bouwmarkt te gaan en de nodige spullen in te slaan." 's Avonds zette hij meteen al de eerste streken met een kwast, zodat hij de volgende dag zonder treuzelen verder kon gaan met de keuken. Verder lagen er toen al 14 pakken laminaat klaar, gekocht bij diezelfde bouwmarkt.

Deutsche Gründlichkeit: de keuken werd zaterdag 25 april om tien over twaalf in

Eet smakelijk

Natuurlijk kent de streek ook typische gerechten. Een kleine opsomming:

Grüne Kliess un Schwammebrüh = Een stoofpotje van ui en paddestoelen met aardappel-klösen. (Een soort aardappelballetjes)

Steak on four = Een varkenssteak, overbakken met ragout fin en kaas

Ragout fin = Een ragout die wordt bereid met zogenaamd Würzfleisch, ofwel extra gekruide vlees.

Kliitscher mit Apfelmus und Zucker = Een soort aardappelpannekoekje. Deze kan echter in veel variaties voorkomen: met uien, kwark, zuurkool of kummel.

Niet echt uit de streek, maar bijna overal op de kaart is de Soljanka. Deze soep is, zoals de naam al doet vermoeden, een Russisch gerecht, dat soms ook in Moskouer uitvoering verkrijgbaar is. Se Soljanka heeft als bijnaam "keukenopruimsoep". De ingrediënten zijn dus divers. Veelal is er veel worst in terug te vinden en, in het geval van de moskouer versie, ook zuurkool.

Tor slot de Speckbemme = een simpele bruine snee brood met kaantjes.

118 colli afgeleverd, precies zoals vooraf afgesproken en nog een keer die dag telefonisch bevestigd door de bemanning van de onderweg zijnde vrachtwagen. Ton kon dus inderdaad aan de slag. Zondagavond kon de koelkast al worden gebruikt. Op woensdag kwamen Jörg en Harald, onze Duitse vrienden, de oven, de keramische kookplaat en de aan- en afvoer aansluiten. De keuken was klaar op plinten en tegels na.

Ineke en Wesselina zijn na de kwaststreken van Ton verder gegaan. Totaal 143,75 m² muur twee keer in de verf gezet met circa 70 liter verf.

En ik? Sjouwen, kastjes in elkaar zetten, helpende hand bieden, boodschappen doen en niet te vergeten... de inwendige verzorging, hetzij op het campingstel, later op de kookplaat, maar ook gehaald bij het nieuw ontdekte dönerzaakje in Zöblitz.

Op donderdag 7 mei hadden we housewarmingparty. Een kleine officële opening in bijzijn van de burens en de werklui/vrienden. Vanaf dat moment staat er een mooi bord bij de voordeur, met dank aan vriend en buurman Bernd.



Uit eten!

Bij het uit eten gaan in de streek is het goed om het volgende te weten. Gesproken wordt over de "Mittagstisch" en het "Abendbrot". Dit geeft eigenlijk al aan, waar men rekening mee moet houden. Tijdens de middag wordt er overwegend warm gegeten en 's avonds een aangeklede boterham. Dit wil niet zeggen, dat u 's avonds niet warm kunt eten, maar u kunt wel geconfronteerd worden met een aangepaste kaart. Het is maar dat u het weet.

Een paar adressen die we al hebben uitgeprobeerd:

- De Bergschänke ligt in het dorp, op loopafstand van de woning. Een goede maaltijd (veracht geen culinaire hoogstandjes) voor weinig geld. (Duurste gerecht € 8,95)
- Gasthof Die Goldenen Sonne ligt in Ansprung op ca 6 km afstand van Ruebenau. Zelfde klasse als de Bergschänke, met een iets andere keus.
- Nog iets verder ligt de Dönerzaak in het dorp Zöblitz. Schotels en Pizza's zijn in groot en klein te krijgen. Grootste schotel ca €6,50.
- Gasthof Schwarzwassertal, op ca 3 kilometer van het dorp, maar dan de kant van Kühnhaide op, kent als extra een aantal streekgerechten. De prijs ligt iets (gemiddeld een euro) hoger dan de eerdergenoemde restaurants.
- Op het kruispunt van de wegen B101 en B174 (vanaf Marienberg richting Chemnitz) ook wel Heinzebank genoemd, ligt een restaurant met dezelfde naam. Voor € 14,00 een driegangenmenu gegeten. De kwaliteit is hier uitstekend.
- De kroon spant op dit moment het Forellenhof, langs de spoorlijn van Steinbach naar Jöhstadt, op ca 15 km van Ruebenau. De Forellen worden hier vers vanuit de vijver bereid en opgediend in vele variaties. Duurste forelgerecht ca €12,00

De website www.ruebenau.eu

zal pas na onze volgende vakantie in juli worden bijgewerkt met nieuwe foto's. Blijf echter af en toe kijken en laat een berichtje achter in het gastenboek.