

Herzlich Willkommen

Herzlich willkommen auf unserer Ferienhof



Hier finden Sie einige Regeln und Informationen, damit Sie Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich genießen können. Wir bitten Sie, uns so schnell wie möglich zu informieren, falls Sie Mängel oder Unstimmigkeiten feststellen. So können wir diese beheben.

Die maximale Belegung ist in Ihren Reiseunterlagen angegeben und darf nicht überschritten werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt,

Familie De Milliano / Brugge

Wichtige Informationen

A

Ankunft & Abreise **Check-in:**
Freitag zwischen 16:00 und 18:00 Uhr

Check-out:

- Montag oder Freitag um 10:00 Uhr
- Sonntags können Sie einen späten Check-out genießen. Bitte verlassen Sie die Unterkunft spätestens um 20:00 Uhr. Andere Zeiten sind nach Absprache möglich.
- Bitte hinterlassen Sie die Unterkunft besenrein und stellen Sie das Geschirr in die Spülmaschine und schalten Sie diese ein. Ausräumen ist nicht erforderlich
- Leeren Sie die Mülleimer in der Unterkunft und entsorgen Sie den Müll in den entsprechenden Containern.
- Lassen Sie die Spülmaschine laufen.
- Räumen Sie den Kühlschrank leer.
- Hinterlassen Sie Herd, Mikrowelle, BBQ und Backofen sauber.

Bitte beachten Sie vor Ihrer Abreise ob Sie persönliche Gegenstände wie Ladegeräte, Bücher, Spielzeug usw. mitgenommen haben.

Apotheke	Es gibt Apotheken in Oostburg und Maldegem.
Abfall	Restmüll Grauer Container sowie grauer Container mit rotem Deckel – nur in verschlossenen Müllsäcken. Grünabfall Grüner Container. Papier Container mit blauem Deckel. PMD (Plastik, Metall und Getränkekartons) In den PMD-Säcken in der Holzkiste entsorgen.
Ausflüge	Folgende Orte sind schnell erreichbar: • Brugge • Damme • Gent • Knokke-Heist • Oostende In der näheren Umgebung sind ebenfalls einen Besuch wert: • Sluis • Cadzand • Breskens Sie können außerdem direkt vom Hof aus sehr gut durch das Kreken- und Grenzgebiet radfahren.
B	
BBQ	Alle Wohnungen verfügen über einen Kamado BBQ. Siehe die beiliegende Anleitung für: • Nutzung, • Anzünden, • Reinigung.
B	
Bettwäsche	Bitte benutzen Sie immer Bettwäsche auf den Betten. Sollten Sie dies nicht tun, können Reinigungskosten für Kissen, Decken und Matratzen berechnet werden. Haben Sie Bettwäsche vergessen? Sie können bei uns ein Paket mieten.
Betriebsgebäude & Obstgarten	Das Betreten der Betriebsflächen, Wiesen, Obstgärten und Gebäude ist aus Sicherheitsgründen strengstens verboten. Wir übernehmen daher keine Haftung für Vorfälle in diesen Bereichen.

E

Einkauf	Für Supermärkte siehe Supermarkt . Sluis bietet viele schöne Geschäfte und Restaurants und ist auf jeden Fall einen Besuch wert.
---------	--

Elektrizität	Da der Stromverbrauch im Mietpreis enthalten ist, bitten wir Sie, sparsam mit Strom umzugehen. Bitte beachten Sie besonders in den Wintermonaten: • Fenster geschlossen halten, • Licht ausschalten, wenn es nicht benötigt wird, • Licht und Geräte ausschalten, wenn Sie die Unterkunft verlassen.
--------------	---

Elektroauto	Aus Versicherungs- und Brandschutzgründen ist das Laden Ihres Elektroautos nicht erlaubt. Bitte nutzen Sie dafür offizielle Ladestationen in der Umgebung.
-------------	---

F

Feuer	Bei Feuer bitte 112 anrufen. Ein Feuerlöscher befindet sich im Flur. Alle Unterkünfte sind mit Rauchmeldern ausgestattet.
-------	---

Fahrradrouten	Es gibt verschiedene Fahrradrouten in Zeeuws-Vlaanderen (Knotenpunktrouten) und direkt hinter der belgischen Grenze im Meetjesland: • Zwinroute • Panoramaroute • Schmuggelroute • Krekenroute St. Laureins
---------------	---

G

Geschichte

Der Hof befindet sich seit Anfang des 19. Jahrhunderts im Familienbesitz und war bis zum Jahr 2000 ein Ackerbaubetrieb.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurde der Hof von der nächsten Generation übernommen und inmitten unserer (Birnen-) Obstgärten entstand ein Ferienhof.

Die große landwirtschaftliche Scheune besitzt einen kulturhistorischen Wert und stammt aus etwa dem Jahr 1830. Während der Befreiung im Jahr 1945 fanden schwere Kämpfe statt.

Der Leopoldkanal an der Grenze zu Belgien wurde absichtlich durchstoßen, wodurch der Polder überflutet wurde. Außerdem wurde stark bombardiert, um die Besatzer zu vertreiben, und der Hof musste evakuiert werden.

Das Wohnhaus des Hofes wurde 1945 neu aufgebaut und die Scheunen wurden repariert.

H

Heizung

Wir bitten Sie, sorgfältig mit der Heizung umzugehen.

Bitte beachten Sie in den Wintermonaten:

- Fenster und Türen geschlossen halten.
 - Licht und Heizung ausschalten, wenn sie nicht benötigt werden.
 - Heizung ausschalten, wenn Sie die Unterkunft verlassen.
-

Hunde

- Bitte halten Sie Hunde auf dem Grundstück wegen anderer Gäste an der Leine.
 - Lassen Sie Hunde nicht alleine im Wohnhaus oder Apartment zurück.
-

I

Insekten

Unsere Unterkunft befindet sich auf dem Land. Bei warmem Wetter besteht daher eine größere Wahrscheinlichkeit für Insekten.

N

Nachtruhe

Bitte nehmen Sie jederzeit Rücksicht aufeinander und auf unsere Nachbarn.

Ab 22:00 Uhr gilt Nachtruhe.

Bitte:

- schalten Sie Musikanlagen aus,
 - reduzieren Sie die Lautstärke von Gesprächen.
-

Gespräche sind erlaubt, aber beachten Sie bitte, dass Geräusche abends und nachts weiter tragen.

Bitte achten Sie darauf:

- dass Hunde nicht bellen,
- dass Kinder nicht mehr in der Nähe anderer Unterkünfte herumrennen oder spielen.

Wenn Sie eine Störung erleben, sprechen Sie die andere Person freundlich darauf an. Wenn Sie selbst eine Störung verursachen, passen Sie Ihr Verhalten bitte sofort an.

Überlegen Sie auch vorher, ob Ihr Verhalten andere Gäste stören könnte.

Respektieren Sie die wohlverdiente Erholung und Nachtruhe der anderen Gäste.

Wenn Sie eine unsichere Situation bemerken, kontaktieren Sie uns bitte sofort.

P

Parken	Ihre Autos müssen neben der Ferienunterkunft so geparkt werden, dass die Zufahrt zu den Scheunen und Wiesen frei bleibt
--------	---

R

Rauchmelder	Alle Unterkünfte verfügen über Rauchmelder. Es kann vorkommen, dass diese durch Staubpartikel versehentlich ausgelöst werden. Meistens hilft es, den Rauchmelder mit dem Staubsauger vorsichtig zu reinigen.
-------------	---

Rauchen	Rauchen ist im Innenbereich verboten. Bitte rauchen Sie auf der Terrasse oder vor dem Wohnhaus bzw. Apartment.
---------	---

Restaurants	In Sluis, Breskens, Groede und an der Küste gibt es viele Restaurants und Strandpavillons.
-------------	--

Siehe unter anderem:

- Gastvrij Zeeuws-Vlaanderen
- Tripadvisor
- Google
-

In Eede / Aardenburg:

Restaurant de Grens

Rijksweg 18-A, Eede, Niederlande

Website: www.restaurantdegrens.nl

Öffnungszeiten:

- Donnerstag 11:00–20:00 Uhr
- Freitag–Sonntag 11:00–21:00 Uhr
- Montag 11:00–20:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Frituur-Steakhuis Tom

Rijksweg 19-A, Eede

Geöffnet:

Mittwoch–Sonntag 10:00–23:00 Uhr

In den Wijngaard

Smedekensbrugge 34, Aardenburg

Öffnungszeiten:

- Mittwoch 11:00–23:00 Uhr
- Donnerstag 11:00–17:00 Uhr
- Freitag–Sonntag 11:00–23:00 Uhr

Website: www.indenwijngaard.eu

Bitte prüfen Sie die Website wegen geschlossener Gesellschaften.

S

Schaden

Niemand beschädigt absichtlich etwas in der Unterkunft, aber es kann jedem passieren, dass etwas kaputtgeht.

Wir würden es sehr schätzen, wenn Sie uns eventuelle Schäden schnell melden, damit wir diese so schnell wie möglich für die nächsten Gäste ersetzen können.

Supermarkt

In Oostburg (12 km) finden Sie verschiedene Supermärkte.

Öffnungszeiten ungefähr: 08:30–19:00/20:00 Uhr

Auch sonntags geöffnet (bis ca. 17:00 oder 18:00 Uhr).

- Jumbo
- Albert Heijn
- Aldi
- Lidl

In Maldegem (7 km): (Bitte prüfen Sie Google für aktuelle Öffnungszeiten.) Ungefähr 08:30–19:00/21:00 Uhr.

- Aldi
 - Lidl
 - Colruyt
 - Jumbo (auch sonntags geöffnet)
-

T

Taxi

Aardenburgse Taxicentrale (ATAX)

+31(0) 117 492 900

info@atax-aardenburg.nl

U

Umwelt Wir legen Wert auf Energieeinsparung, um die Umwelt zu schonen. Deshalb bitten wir Sie freundlich, sorgfältig mit Energie- und Wasserverbrauch umzugehen.

Tipps:

- Halten Sie Fenster und Türen geschlossen, wenn die Heizung eingeschaltet ist.
- Lüften Sie nur kurz.
- Stellen Sie die Heizung niedriger, wenn Sie sich längere Zeit nicht in einem Raum aufhalten.
- Tragen Sie wärmere Kleidung.
- Schalten Sie das Licht aus, wenn Sie einen Raum längere Zeit nicht nutzen.
- Nutzen Sie Eco-Programme bei Spül- und Waschmaschinen und wählen Sie niedrigere Temperaturen (30 Grad).
- Begrenzen Sie den Verbrauch von warmem Wasser (Dusche, Bad und Küche).

Abfalltrennung siehe **Abfall**.

V

Verbot Folgendes ist nicht erlaubt:

- Feuerwerk abzufeuern (wegen Ruhe und Sicherheit).
- Elektroautos über eine normale Steckdose aufzuladen. Es gibt eine elektrische Ladestation in Eede (Aers Energy und RoboCharge) am Dorfplatz.
- Kein offenes Feuer.
- Kerzen sind nur in den dafür vorgesehenen Glasbehältern erlaubt. Bitte kein Geschirr dafür verwenden.
- Keine Haustiere auf Sofas oder Betten.
- Das Betreten der Betriebsflächen, Wiesen, Obstgärten und Gebäude ist aus Sicherheitsgründen strengstens verboten. Wir übernehmen hierfür keine Haftung.

W

Wifi Unser Hof verfügt über WLAN.

Netzwerk	Passwort
Biezenpolder	vakantiehoeve
Biezenpolder1	hooizolder
Biezenpolder2	dorsvloer

KAMADO BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtige Sicherheitshinweise

- Dieses Produkt ist **NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET**.
- Lassen Sie ein brennendes Feuer **NIEMALS unbeaufsichtigt**.
- Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung – dieses Produkt niemals in kleinen geschlossenen Räumen benutzen oder dort abkühlen lassen.
- Füllen Sie das Gerät **NICHT** zu voll mit Brennstoff.
- **BRANDGEFAHR**: Während der Nutzung können heiße Kohlen herausfallen.
- **WARNUNG**: Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche chemische Stoffe zum Anzünden oder erneuten Anzünden.
- Verwenden Sie nur Anzünder gemäß EN1860-3.
- Es wird dringend empfohlen, Stückholzkohle für Ihren Kamado zu verwenden. Diese brennt länger und erzeugt weniger Asche, wodurch der Luftstrom weniger beeinträchtigt wird.

WICHTIG:

Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit Luft langsam und sicher einströmen kann. Dadurch werden Rückzündungen oder Stichflammen verhindert, die Verletzungen verursachen können.

Allgemeine Sicherheit

- Befolgen Sie immer die Kochanweisungen dieser Anleitung.
- Verwenden Sie den Kamado **NICHT** auf einer Terrasse oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder Rindenmulch.
- Stellen Sie den Kamado mindestens 2 Meter entfernt von brennbaren Gegenständen auf.
- Verwenden Sie den Kamado **NICHT** als Heizung.
- Berühren oder bewegen Sie den Kamado **NICHT** während er brennt – er ist sehr heiß.
- Verwenden Sie **IMMER** hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißen Keramikteilen oder Grillflächen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es bewegen oder lagern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während der Nutzung **IMMER** in sicherem Abstand.
- Prüfen Sie das Gerät vor jeder Nutzung auf Verschleiß oder Schäden und reparieren Sie diese gegebenenfalls.

Kamado vorbereiten

- Machen Sie ein Feuer, indem Sie zerknülltes Zeitungspapier zusammen mit mehreren Anzündwürfeln oder festen Feueranzündern auf die Kohleplatte am Boden des Kamados legen.
- Legen Sie anschließend 2–3 Hände voll Holzkohle auf das Papier.
- Verwenden Sie **KEIN** Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Luftzufuhr und zünden Sie das Papier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitszündhölzern an.
- Füllen Sie den Kamado **NICHT** zu voll mit Brennstoff. Ein zu starkes Feuer kann Schäden verursachen.
- Lassen Sie das Feuer brennen, bis der Brennstoff vollständig verbraucht und das Feuer erloschen ist.

- Sind die ersten Flammen zu hoch, kann die Filzdichtung beschädigt werden, bevor sie richtig befestigt ist.
- Prüfen Sie nach der ersten Nutzung, ob alle Verschlüsse fest sitzen. Der Metallring zwischen Deckel und Unterteil dehnt sich bei Hitze aus und kann sich lockern. Ziehen Sie ihn bei Bedarf mit einem Schlüssel nach.
- Ihr Kamado kann nun normal verwendet werden.

Löschen des Feuers

Um das Feuer zu löschen:

- Stoppen Sie die Brennstoffzufuhr.
- Schließen Sie alle Luftöffnungen und den Deckel, damit das Feuer auf natürliche Weise erlischt.

Verwenden Sie KEIN Wasser, um die Holzkohle zu löschen. Dadurch kann der keramische Kamado beschädigt werden.

Lagerung

- Wenn das Gerät nicht benutzt wird und draußen steht, lassen Sie den Kamado zuerst vollständig abkühlen und decken Sie ihn anschließend mit einer geeigneten Abdeckung gegen Regen ab.
- Der verchromte Grillrost ist **NICHT spülmaschinengeeignet**. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser.
- Drücken Sie bei der Nutzung des Kamados beide Radbremsen nach unten, damit er sich nicht bewegen kann.
- Es wird empfohlen, den Kamado im Winter überdacht zu lagern, z. B. in einer Garage oder Scheune.
- Lagern Sie ihn an einem frostfreien Ort.

Reinigung

- Der Kamado ist selbstreinigend. Erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 260 °C, dadurch werden Speisereste und Schmutz verbrannt.
- Verwenden Sie KEIN Wasser oder andere Reinigungsmittel im Inneren des Kamados. Die Wände sind porös und nehmen Flüssigkeit auf, wodurch der Kamado reißen kann.
- Wenn sich viel Ruß gebildet hat, können Sie eine Bürste oder das mitgelieferte Werkzeug verwenden, um Kohlereste vor der nächsten Nutzung zu entfernen.
- Reinigen Sie Grillflächen und Roste mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel, sobald das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie die Außenseite erst nach vollständigem Abkühlen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Wartung

Zweimal pro Jahr (oder häufiger bei Bedarf):

- Schrauben Sie die Ringe fest.
- Ölen Sie die Scharniere.

Anzünden, Nutzung & Sicherheit

- Stellen Sie den Kamado auf eine stabile, ebene, waagerechte, hitzebeständige und nicht brennbare Oberfläche.
- Halten Sie ihn fern von brennbaren Gegenständen.

- Stellen Sie sicher, dass mindestens 2 Meter Abstand nach oben und zu anderen Gegenständen vorhanden sind.
- Machen Sie ein Feuer wie beschrieben mit Zeitungspapier und Anzündern.
- Verwenden Sie KEINE chemischen Brennstoffe zum Anzünden.
- Öffnen Sie die untere Luftzufuhr und zünden Sie das Papier mit einem langen Feuerzeug oder Sicherheitszündhölzern an.
- Sobald das Feuer brennt, lassen Sie die untere Luftöffnung und den Deckel etwa 10 Minuten geöffnet, damit sich eine kleine Basis heißer Kohlen bildet.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten aufheizen und glühen, bevor Sie grillen.
- Grillen Sie NICHT, bevor sich eine Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat.
- Es wird empfohlen, die heißen Kohlen nicht umzurühren oder zu bewegen. Dadurch brennen sie gleichmäßiger und effizienter.
- Verwenden Sie bei heißen Keramikteilen oder Grillflächen IMMER hitzebeständige Handschuhe.

Anleitung zum Grillen bei niedriger Temperatur

- Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der obigen Anleitung an.
- Bewegen oder schüren Sie die glühende Holzkohle NICHT.
- Öffnen Sie die untere Luftzufuhr vollständig und lassen Sie den Deckel etwa 10 Minuten geöffnet, damit sich heiße Kohlen bilden.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die untere Luftzufuhr vollständig, um die Temperatur zu halten.
- Nun können Sie mit dem Kamado grillen.

WICHTIG:

Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit die Luft langsam einströmt und keine Rückzündungen oder Stichflammen entstehen.

- Lesen Sie IMMER die Informationen zur Lebensmitt zubereitung in dieser Anleitung.
- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe.

Anleitung zum Räuchern

- Gehen Sie genauso vor wie beim Grillen bei niedriger Temperatur.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Lassen Sie die untere Luftöffnung etwas geöffnet.
- Schließen Sie die obere Luftöffnung und prüfen Sie die Temperatur einige Minuten lang.
- Streuen Sie mit hitzebeständigen Handschuhen Holzchips auf die heiße Holzkohle.
- Nun können Sie mit dem Kamado räuchern.

Tipp:

Weichen Sie Holzchips oder Räucherbretter 15 Minuten in Wasser ein, um den Räuchervorgang zu verlängern.

WICHTIG:

Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit die Luft langsam und sicher einströmt.

- Lesen Sie IMMER die Informationen zur Lebensmitt zubereitung.

- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe.

Anleitung zum Grillen bei hoher Temperatur

- Zünden Sie die Holzkohle entsprechend der Anleitung an.
- Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie die Luftzufuhr oben und unten vollständig.
- Beobachten Sie den Kamado, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Schließen Sie die obere Luftzufuhr zur Hälfte und kontrollieren Sie die Temperatur einige Minuten lang.
- Nun können Sie mit dem Kamado grillen.

WICHTIG:

Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen den Deckel nur leicht anheben, damit Luft langsam und sicher einströmen kann. Dadurch werden Rückzündungen oder Stichflammen verhindert, die Verletzungen verursachen können.

- Lesen Sie IMMER die Informationen zur Lebensmittelzubereitung in dieser Anleitung.
- Verwenden Sie IMMER hitzebeständige Handschuhe beim Umgang mit heißer Keramik oder heißen Grillflächen.

Informationen zur Lebensmittelzubereitung

Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie sie beim Grillen mit dem Kamado.

- Waschen Sie immer Ihre Hände vor und nach der Zubereitung von rohem Fleisch sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer getrennt von gegartem Fleisch und anderen Lebensmitteln.
- Stellen Sie vor dem Grillen sicher, dass die Grillfläche und Küchenutensilien sauber und frei von Lebensmittelresten sind.
- Verwenden Sie NICHT dieselben Küchenutensilien für rohes und gegartes Essen.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch vollständig durchgegart ist, bevor Sie es essen.
- ACHTUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterien wie E. coli).
- Um das Risiko von nicht durchgegartem Fleisch zu verringern, können Sie das Fleisch aufschneiden und prüfen, ob es innen ausreichend gegart ist.
- ACHTUNG: Wenn Fleisch ausreichend gegart ist, sollte der austretende Saft klar sein und es dürfen keine rosa/roten Säfte oder Verfärbungen sichtbar sein.
- Es wird empfohlen, größere Fleischstücke vorzukochen bzw. vorzugaren, bevor sie auf dem Grill fertig gegart werden.
- Reinigen Sie nach jeder Nutzung des Kamados immer die Grillfläche und die Küchenutensilien.

Brennstoff nachfüllen

- Bei geschlossenen Luftöffnungen kann der Kamado mehrere Stunden eine hohe Temperatur halten.
- Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim langsamen Garen eines großen Fleischstücks oder beim längeren Räuchern), kann es notwendig sein, zusätzliche Holzkohle nachzufüllen.
- Fügen Sie neue Holzkohle hinzu und fahren Sie anschließend wie oben beschrieben fort.

HINWEISE ZU DEN GARTEMPERATUREN

Langsames Garen / Räuchern (110°C-135°C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Rinderbrust	2 Std. pro		
Pfund. Schweinefleisch	2 Std.		
Pfund Ganzes Huhn	pro 3 - 4		
Rippchen	Std.		
	3 - 5		
Braten	Std.		
	9+ Std.		
Grillen / Braten (160°C-180°C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Fisch	15-20 Min.		
Schweinefilet	15-30 Min.		
Hühnchenteile	30-45 Min.		
Ganzes Huhn	1-1,5 Std.		
Lammkeule	3-4 Std.		
Truthahn	2-4 Std.		
Schinken	2-5 Std.		
Anbraten (260°C-370°C)		Obere Belüftung	Untere Belüftung
Steak	5-8 Min.		
Schweinskotelett	6-10 Min.		
Burger	6-10 Min.		
Würstchen	6-10 Min.		

Öffnen 

Geschlossen 