



Linkes Bild: Sven Volkers und Maren Matz-Volkers betreiben das „1899“ in Wittmar.
Rechtes Bild: Küchenprofi Ralf Richter leitet hier ab sofort regelmäßige Kochabende für selbstorganisierte Gruppen.
Fotos: André Pause

Das „1899“ in Wittmar: Ferienhaus, temporärer Arbeitsplatz und Kochwerkstatt in einem

Ein Ort zum Erholen und Entschleunigen, einer für neue Impulse und Kreativität und einer für gemeinsames Kochen und Speisen – das war die Idee von Sven Volkers und Maren Matz-Volkers. 2017 erwarben sie in Wittmar bei Wolfenbüttel ein altes Beamtenhaus für den Bergbaubetrieb. Sorgsam und mit viel Liebe zum Detail kernsaniert vermieten sie das Kleinod nun seit rund drei Jahren für verschiedenste Formen der Zusammenkunft. Der Clou: Mit Selfmade-Küchenprofi Ralf Richter kooperiert das Paar seit neuestem für exklusive Kochevents. Mitarbeiter der IHK Braunschweig haben die rührigen Betreiber und Veranstalter des „1899“, so der Firmen- und Markenname des Ferienhauses, zum Vor-Ort-Termin getroffen.

Ein kleines Wagnis sei man mit dem Kauf der Immobilie schon eingegangen, denn zumindest für Urlauber galt das nördliche Harzvorland bisher nicht gerade als unangefochtener „Place to be“. „Es ist eine total schöne Gegend, aber sie ist touristisch nicht gerade oberentdeckt“, sagt Volkers mit leichtem Augenzwinkern. „Zunächst hatten wir überlegt, in den Harz zu gehen, waren dann aber doch froh, hier etwas gefunden zu haben.“ Ein Zwischenfazit lasse sich bereits ziehen: die Entscheidung war goldrichtig, und dass nicht nur, weil man auf der anderen Seite der Asse wohne und dadurch jederzeit sehr nah am Objekt sei.

„Wir sind hier natürlich nicht an der Nordsee und nicht in den Alpen, aber dass vor allem verlängerte Wochenenden und Ferien hier sehr gut funktionieren, hat sich schon jetzt gezeigt. Was das Ferienhausgeschäft anbelangt, sind wir ungefähr da, wo wir hinwollen. Da gibt es jetzt eine Buchungsdichte, die uns freut.“

Stimmig arrangierte Räumlichkeiten

Gäste, die das „1899“ begehen – die IHK-Delegation kommt in den Genuss einer Führung durch die Hausherren – entdecken in jedem Winkel des zweigeschossigen Hauses perfekt arrangiertes Interieur. Das Gesamtbild: hochwertig und absolut

stimmig. Wer von beiden die Räumlichkeiten mit dieser Hingabe und Liebe zum Detail hergerichtet habe, möchte Sabrina Eska, bei der IHK Braunschweig Assistentin der Abteilung Verwaltung & Finanzen, wissen. Maren Matz-Volkers gibt sich bescheiden, den größeren Teil habe sicher ihr Mann gemacht, der als hauptberuflicher Leiter des Dezernats für Bauen, Umwelt und Betriebe im Landkreis Wolfenbüttel auch eine Ader für Bau Themen habe. Allerdings habe sich das Haus im Laufe der Zeit im Grunde auch selbst entwickelt. „Klar hat man Ideen, aber manchmal hat uns das Haus auch den Weg gezeigt. Die Balken im Obergeschoss traten zufällig zutage, die haben wir dann offengelassen.“ Auch ein Zierfenster im Eingangsbereich wurde erst sichtbar, nachdem die Zwischendecke entfernt worden ist.

An vielen Stellen wurden raffinierte Speziallösungen gefunden: die Treppenleiter zum Dachboden ist das Werk eines Tischlermeisters und das Gemälde an der Kopfseite des Esstischs entpuppt sich als Computerscreen respektive Fernsehgerät. Perfekte Illusion. Und die Kabel? „Haben wir in einem in die Wand eingelassenen Rohr versteckt“, erzählt Sven Volkers strahlend.

Ein Haus, viele Möglichkeiten

Inzwischen ist das „1899“ auf allen denkbaren Portalen buchbar. Der Tourismusverband bietet diese Form der Sichtbarkeit über einen Channel-Manager, so Volkers. Die Feriendomizilbetreiber müssen die Daten nur noch einmal über die Feratel-Seite pflegen und schon fließen die Infos weiter an Airbnb, Booking.com und andere Portale. Während das Ferienhausangebot von



IHK VOR ORT

Bei zwei Städten und vier Landkreisen mit insgesamt rund 43 000 Mitgliedsunternehmen sind die Wege manchmal lang. Um die Interessen unserer Mitgliedsunternehmen gut vertreten zu können, ist es wichtig zu wissen, was konkret in den Unternehmen passiert und was sie bewegt. „IHK vor Ort“ beinhaltet Austausch und Diskussion zu aktuellen Fragestellungen, den Blick in den Maschinenraum und den direkten Austausch vor Ort in Betrieben des IHK-Bezirks. Das Ziel: „Einfach näher dran sein.“

Leuten aus ganz Deutschland und dem angrenzenden Ausland angenommen wird, kommen die Seminarhaus-Gäste eher aus der Region. Hier gebe es insgesamt noch Luft nach oben. Die Bedingungen seien derweil aber wie gemacht für Remote Work: Seminarraum für bis zu zehn Personen, zwei kleine Räume für Gruppenarbeit, ein zusätzlicher Arbeitsbereich auf der überdachten Terrasse, Flipchart und Whiteboard, kostenfreies WLAN, Lademöglichkeit für Elektroautos und vieles mehr wird geboten.

„Zwei Leute von MAN aus München beispielsweise, die für ein Projekt nach Salzgitter abgeordnet wurden, haben hier gewohnt und sind dann teilweise zum Arbeiten gar nicht ins Werk gefahren, son-

dern gleich hiergeblieben“, berichtet der Gastgeber nicht ohne Stolz. „Es ist alles komfortabel eingerichtet, aber eben nicht wie im Hotel und nach Feierabend hatten sie die Sauna gleich vor Ort.“

Ob sich der Bekanntheitsgrad in diesem Segment oder generell durch Social-Media-Aktivitäten noch erhöhen ließe, fragt Leane Fleer, die bei der IHK für den Aufgabenbereich Recht zuständig ist. „Wir haben einen Google-Businessaccount. Auch den Homepagebau mache ich total gerne. Social Media ist hingegen nicht unsere geliebte Realität und das Posten einfach nicht meine Welt“, sagt Volkers und seine Frau ergänzt: „Wir haben zwar die Kanäle, aber man muss gucken, wo man sich zuhause fühlt. Da wir uns in den Portalen nur selten bewegen, wäre es also wirklich Arbeit, die obendrauf käme – und wir haben auch so schon keine 40-Stunden-Woche.“

Ansonsten bekämen sie den Arbeitsaufwand jedoch gut unter einen Hut, berichtet das Paar. Sogar die Reinigung erledigen sie selbst: sie oben, er unten. „Ein schöner körperlich fordernder Ausgleich zum regulären Berufsalltag“, findet Sven Volkers, der im Businessbereich künftig auch auf die weitere Entwicklung der Region setzt: „Die Entwicklung in der Region könnte ein Faktor sein. Ob Batteriefertigung in Salzgitter, Trinity-Werk in Wolfsburg oder Chipherstellung in Magdeburg, die Ecke brummt ja. Wir sind die größte Forschungsregion in Niedersachsen. Für uns stellt sich die Frage, wie wir den Kontakt zu diesen Menschen noch besser hinkriegen, die out of the box arbeiten, sich hier mal zurückziehen oder Teambuilding machen möchten.“ Die Bedarfe seien da, daran glaubt er fest.

Küche und Kochwerkstatt mit Ralf Richter als herausragender USP

Die vom Tourismusverband verliehene Fünf-Sterne-Rezertifizierung für die 1899 GbR könnte dabei helfen, das Angebot noch zielgenauer unter die Interessenten zu bekommen. Der beeindruckendste USP sei allerdings die Küche, betont Volkers: „Eine 21 Quadratmeter große Profiküche mit sämtlichen High-Tech-Vorrichtungen, das gibt es wohl in keinem anderen Ferienhaus. Ich wollte meine Hobbykochleidenschaft gerne mit einbringen und so haben wir die Kochwerkstatt von Anfang an mit bedacht.“ Diese biete nun den Rahmen für verschiedenste Formate, die zu interessanten und inspirierenden Begegnungen in Verbindung mit dem Kochen und Essen führen.

Um diesen Hardware-Vorteil künftig noch besser ausspielen zu können, haben Sven Volkers und Maren Matz-Volkers Küchenprofi Ralf Richter ins Boot geholt. Richter ist ein echter Tausendsassa: im Hauptberuf verantwortet er als Industriemeister und technischer Betriebswirt die Abteilungsleitung der 20 Mann starken Produktionsplanung Stahl- und Warmwalzwerk im Salzgitter-Konzern, im privaten Rahmen hingegen befasst sich der 59-Jährige beinahe sein gesamtes Leben bevorzugt mit der Zubereitung von Speisen. „Ich musste für meine drei kleineren Brüder früher das Essen warm machen, das meine Mama gekocht hat. Als ich zwölf oder 13 war, hatte ich einmal gedacht: schon wieder Kartoffelbrei, ich koche jetzt einfach mal selbst“, lacht der Selfmademan. Auch wenn die Initialzündung damals fast darin mündete, dass „die ganze Küche abgefackelt ist“: die Begeisterung blieb, steigerte sich und wurde zur Lei-



Der Garten des vielseitig nutzbaren Ferienhauses ist ein echtes Idyll.

denschaft. Ehrenamtlich engagiert sich Richter – aber auch Volkers – seit vielen Jahren als Schiffskoch auf der stiftungsgeführten Alexander von Humboldt II (dem Dreimaster mit den grünen Segeln), war insgesamt achtmal an Bord und besegelte unter anderem die Kapverdischen Inseln, die kleinen Antillen, Norwegen und Malta. Auf Landgang schaue er gerne in die Töpfe der Einheimischen, um sich inspirieren zu lassen.

Den Ausgangspunkt aller Koch-Aktivitäten markierte eine Teilnahme am ZDF-Fernsehgarten vor zehn Jahren, wo er mit Sternekoch Johann Lafer und zahlreichen weiteren Enthusiasten hinter den Herdplatten stand. Nachdem die heimische Presse groß über das Ereignis berichtete, wurde die Sache immer mehr zum Selbstläufer. Es folgten die ersten Aufträge von Bekannten, Freunden und Nachbarn, Gastkochauftritte bei Radio Okerwelle, TV38 und schließlich auch beim NDR, Kochkurse an Volkshochschulen und zwischenzeitlich sogar ein eigener Restaurantbetrieb mit der „Landliebe“ in Salzgitter-Bad. „Da sind viele aus den Kochkursen gekommen, und Leute, die mich über die Medien kannten und sagten: das gucken wir uns mal an. Fast alle, die ins Restaurant kamen, haben den Kontakt zu mir gesucht“, erzählt Richter, der aktuell auch die Grillnijas, eine bundesweit tätige gemeinnützige Initiative der freien Kinder- und Jugendhilfe für gesunde und nachhaltige Kinderernährung, unterstützt.

Eine Delegation der IHK Braunschweig hat das „1899“ besucht.
Fotos: André Pause

Die Gruppendynamik beim Kochabend

In der Küche des „1899“ in Wittmar ist die Zielgruppe sicherlich eine Nuance älter. Wie der genaue Ablauf der Events in der Kochwerkstatt aussehe, fragt Josip Karacic, bei der IHK für den Bereich Social Media verantwortlich. „Das typische Format ist ein Kochabend mit einem Drei-Gänge-Menü, der als Kochkurs gestaltet wird. Dieser beginnt in der Regel um 18 Uhr und hat eine Dauer von etwa vier Stunden. Ein solcher Kurs wird bei uns für selbstorganisierte Gruppen von idealerweise acht bis zehn Personen angeboten, die aus unterschiedlichsten Gründen zusammenkommen möchten, um einen abwechslungsreichen Abend ohne starre Sitzordnung zu erleben“, erklärt Richter, der die Events vom Einkauf der Speisen an begleitet. Ein paar Themen habe er bereits zusammengestellt, mindestens ein neues pro Monat soll es künftig geben. Auch für die Abende selbst gebe es eine Art Roten Faden. „Ich werde in der Regel schon eine Kleinigkeit zur Begrüßung vor-

bereiten. Dabei setzen wir uns kurz zusammen und ich erzähle ein bisschen über mich und über die Gerichte. Jeder kann dann überlegen, was er oder sie machen möchte, bevor das Geschnippel losgeht. Ich gucke parallel, dass die Zeitfenster eingehalten werden, weil am Ende alles so funktionieren muss, dass Vorspeise und Hauptspeise nicht nach dem Dessert kommen.“ Eine Gruppendynamik entstehe im Rahmen der Abende fast von allein, wenn sich die Leute gegenseitig unterstützen, weil der eine vielleicht gerade mit seinen ersten Arbeitsschritten durch sei, während beim anderen Hochbetrieb herrscht.

Aktuell werde überlegt, in welchem Rahmen ein Netzwerk mit regionalen Erzeugern funktionieren könnte. In diesem Jahr wurde bereits die Kooperation mit dem SpargelGUT Braunschweiger Land aus Uehrde gestartet. Bei diesem Thema möchte man am Ball bleiben. „Wir verfolgen den Ansatz, mit regionalen und gut hergestellten Produkten zu arbeiten und wenn möglich eine Geschichte zum Produkt zu erzählen. Auf diese Weise könnte das Kochen am Ende sogar für regionale Identitätsbildung sorgen, denn hier verwurzelte Gerichte gibt es wirklich kaum“, sagt Sven Volkers. Und selbst für traditionelle Rezepte müsse man ja beinahe in die Archive gehen. pau

