



HOFGUT·HAFNERLEITEN
mediterrane lebensart



Hoch lebe die Kochschule

Das Hofgut Hafnerleiten lockt mit genussvollem Angebot zum zehnjährigen Geburtstagsjubiläum

BAD BIRNBACH/MÜNCHEN (zfl) – Schmackhafte Aussichten: Anlässlich des zehnjährigen Bestehens der Kochschule des Hofgut Hafnerleiten feiern die Besitzer Anja Horn und Erwin Rückerl mit ihren Gästen und entführen sie in die Welt der Gaumenfreuden. Von Januar bis März 2009 kommen kulinarisch Interessierte während ihres Aufenthalts jeden Mittwoch in den Genuss eines kostenlosen Kochkurses bei Hausherr und Kochschulleiter Erwin Rückerl. Bei einer Buchung von mindestens vier Nächten versüßt das Koch-Hörbuch „Cucina Casalinga“ den Abschied und lässt die Erinnerung an das Hofgut zu Hause wieder aufleben. Erwin Rückerls CD bringt Italiens leckere Rezepte auf eine erfrischend innovative Art in heimische Küchen. Frei nach dem Motto „aus vier mach 1.000“ erfahren Anfänger und fortgeschrittene Köche alles über Pastagrundsaucen – schnell, einfach und variantenreich zubereitet. Beim entspannten Zuhören gelingen die Grundrezepte der italienischen Hausmannskost ganz locker.



Die Kochschule wurde 1999 von Erwin Rückerl eröffnet und bildet heute neben den Themenhäuschen das Herzstück des Hotels. Frische Zutaten, die Freude an immer neuen Kreationen und das damit verbundene Lebensgefühl stehen für Rückerl im Vordergrund. Seine besondere Verbundenheit zur italienischen Küche spiegelt sich in Kursen wie „Pasta secca“ und „Antipasti“ wieder. Kaffee-Liebhaber kommen in Barista-Seminaren auf ihre Kosten. Die Kochkurse und das anschließende Essen finden im extra für diesen Zweck ausgebauten Brunnenhaus des Hofgutes statt. Vor seiner Zeit beim Hofgut Hafnerleiten war Erwin Rückerl

unter anderem im Sterne-Restaurant „Königshof“ in München tätig. Seine Leidenschaft für die mediterrane Küche entstand im Restaurant „La Pinta“ auf Sardinien, wo er seine Kenntnisse perfektionierte.

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe des idyllischen Städtchens Bad Birnbach bietet einen außergewöhnlichen Rahmen für Feste und Veranstaltungen. Für die Übernachtung nach dem Kochkurs oder für einen Kurzurlaub stehen die vom Bund Deutscher Architekten mit dem Architekturpreis Bayern ausgezeichneten Themenhäuser wie das Baum-, Wasser-, Hang-, Wiesen-, Terrassen-, Garten- und Bootshaus inmitten der Gartenanlage bereit. Der Übernachtungspreis beginnt bei 140 Euro pro Person und Nacht inklusive Halbpension. Weitere Informationen sind unter www.hofgut.info erhältlich.

München/Bad Birnbach, 2. Dezember 2008

Für weitere Informationen:
Hofgut Hafnerleiten
Anja Horn und Erwin Rückerl
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563-91511
E-Mail: post@hofgut.info
Internet: www.hofgut.info

Für weitere Presseinformationen:
ZFL PRCo GmbH
Svenja Schulkinis/Stefanie Schoor
Trautenwolfstr. 3
80802 München
Tel.: 089-130 121-0
E-Mail: sschulkinis.zfl@prco.com
Internet: www.zfl.de