

FRANKFURTER ALLGEMEINE

# PIAZZA

VERLAGSBEILAGE  
HERBST  
2006

SPECIAL FÜR LEBENSART

PARADIESISCH  
EIN BESUCH IM  
GARTEN EDEN

PRÄCHTIG  
MODE DER KÖNIGSKLASSE

POMPÖS  
WOHNEN IN BOTSCHAFTSRESIDENZEN

# GENIESSEN

Abendliche Stille  
im Hofgut Hafnerleiten

# TOR ZUR TOSKANA

Wer seine Urlaubstage abseits von drögen Hotelfluren und immer gleichen Zimmern verbringen möchte, der ist auf dem niederbayerischen Hofgut Hafnerleiten richtig. Die Gäste übernachten in kleinen Holzhäusern, die nicht nur wegen ihrer edlen Ausstattung etwas ganz Besonderes sind.



Innen faulenzern, draußen schwimmen: ein Blick ins Bootshaus, vor dem sich ein kleiner Badeteich befindet

Hinter der weißen Mauer mit der grünen Einlaßspforte beginnt eine Welt, in der Ruhe und Abgeschiedenheit, Natur und mediterrane Leichtigkeit dominieren. Wer den Innenhof des Hofguts Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach zum ersten Mal betritt, hält naturgemäß inne und genießt sodann den Blick auf eine weite unverbaute Landschaft mit sanften Hügeln und farbenfrohen Feldern – „niederbayerische Toskana“ wird die Gegend liebevoll genannt.

Jeder, der ein Wohlfühlwochenende verbringen will, ist bei Erwin Rücklerl und seinem Hofgut an der richtigen Adresse. Vor sieben Jahren eröffnete der 44jährige hier die erste Kochschule Niederbayerns. Schon bald gaben sich seine Gäste jedoch nicht mehr allein mit Kursen rund um kulinarische Spezialitäten zufrieden. Sie regten an, Übernachtungsmöglichkeiten anzubieten, damit sie das Ambiente auch über mehrere Tage genießen könnten. Was daraufhin mit einem romantischen Bootshaus und einem gemütlichen, aber ebenso exklusiven Arkadenzimmer unter Rücklerls eigenem Wohnhaus begann, hat sich im Laufe des vergangenen Jahres zu einer kleinen, verträumten Ferienanlage entwickelt: Das gesamte Areal umfaßt nun sechs weitere Ein-Zimmer-Häuser für jeweils zwei bis maximal vier Personen, die nur eines im Sinn haben: Ruhe und Entspannung zu finden.

Je nach Lage auf dem Gelände sind die Gästehäuser einem bestimmten Thema zugeordnet: So ist das Wasserhaus über einem Teich errichtet, das Baumhaus befindet sich inmitten einer kleinen, idyllischen Waldlichtung. Daneben liegen zusätzlich noch das Terrassen-, das Gartenhaus und die beiden Erdhäuser. Jede Unterkunft besticht durch eine der unmittelbaren Umgebung angepaßte, individuelle Architektur und verfügt über

An kühleren Tagen lockt der Aufenthalt im angenehmen temperierten Tepidarium.



Panoramafenster sowie Holzöfen und Feuerstellen im Freien. Durch den gebührenden Abstand zwischen den noblen Holzhütten ist gewährleistet, daß alle Gäste in ihrer gewünschten Privatsphäre ungestört bleiben. Zuweilen hilft die Natur sogar noch etwas nach: Im Sommer schützen hochgewachsene Maispflanzen vor neugierigen Blicken, im Winter eine Wand aus Schnee. „Unsere Gäste sollen sich in netter Umgebung einigeln und ungestört abschalten können – sozusagen: schlafen, essen und die Welt vergessen“, umschreibt Rückerl sein Hofgutkonzept. „Wir wollen kein Hotel sein, sondern eher eine Lodge mit Familienanschluß. Selbstverständlich nur für diejenigen, die dies auch wünschen“, ergänzt der Gutsbesitzer.

Gelegenheit zum Kontakt mit den anderen Gästen haben die Besucher entweder beim gemeinsamen abendlichen Drei-Gänge-Menü, bei einem Barista-Seminar, in dem die Zubereitung des perfekten Getränks auf der Basis von Espresso geübt wird – oder bei einem der angebotenen Kochkurse. Rückerl kann aus seiner Haut als Profikoch eben nicht so ganz heraus. Die kulinarischen Höhepunkte spielen immer noch eine wichtige Rolle. Und so ist er bei den Kochkursen voll in seinem Element: Sofern es Jahreszeit und Wetter erlauben, zupft und schneidet Rückerl mit seinen Gästen selbst allerlei Kräuter im Garten, die später in der Küche zum Einsatz kommen. Außer mit schmackhaften Rezepten versorgt er die Teilnehmer mit Hintergrundinformationen zu den verschiedenen Geschmacksrichtungen, bietet Anregungen, wie sich Speisen verfeinern lassen, und gibt nebenbei auch hilfreiche Tips, zum Beispiel, wie sich Zwiebeln schneiden lassen, ohne daß sie auseinanderfallen und die Augen tränen.

Höhepunkt eines jeden Kurses ist das anschließende Menü aus den gemeinsam zubereiteten Speisen. In Vorfreude auf einen wohligen Abend in einer der anheimelnden Hütten können die Gäste das Essen um so entspannter genießen – gerne bei einem guten italienischen Wein. Schließlich ist man (fast) in der Toskana. ☺

Text: Ludger Kersting

## Schlemmen und Wohnen

Das Hofgut verfügt über maximal 16 Übernachtungsplätze. Eine Übernachtung ist pro Person ab 120 Euro möglich (Frühstück sowie Drei-Gänge-Menü mit Wein inklusive). Das Frühstück kommt direkt ans Bett, auf die Wiese oder Terrasse, unter den Maulbeerbaum oder wo es sonst gewünscht wird. Die Sauna, welche die beiden Erdhäuser verbindet, kann bis zum späten Nachmittag von allen Gästen kostenlos mitgenutzt werden. Das sehr sauerstoffhaltige Brunnenwasser aus 90 Metern Tiefe ist ebenfalls gratis. Der Preis für den Kochkurs inklusive Verkostung und Getränken beginnt bei 77 Euro. Das Hofgut richtet auch Hochzeiten und andere Events aus. Golfspieler, Wanderer, Radfahrer, Schwimmer und Reiter finden in unmittelbarer Nähe zahlreiche Möglichkeiten, ihren Sport auszuüben.

Weitere Informationen unter: [www.hofgut.info](http://www.hofgut.info)

Fotos: Hofgut Hafnerleiten



Immer zu Spaß bereit: Gutsbesitzer und Profikoch Erwin Rückerl (rechts: ein Rezept aus einem seiner Kochkurse)

## Gebackener Salbei

### Zutaten:

Etwa 25 Salbeiblätter  
1 Ei  
ca. 2 El Mehl  
Prise Salz, Kernöl  
4 cl Weißwein (statt Wein kann auch Milch oder Bier verwendet werden)

### Zubereitung:

Den Wein mit Mehl und Salz zu einem dickflüssigen, glatten Teig rühren. Etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann Eigelb und Eiweiß trennen und das Eigelb mit dem Teig verquirlen. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Die Salbeiblätter in den Teig tunken und in heißem Kernöl goldgelb backen. Anschließend die gebackenen Blätter auf einem Küchenpapier abtropfen, mit Salz bestreuen und warm servieren.

# Marrakesch

Magische Metropole

## Diva und Deko

*Marrakesch ist ein Muss. Der Zauber der Stadt mit ihrer einzigartigen Atmosphäre faszinierte schon Marco Polo. [www.tourismus-in-marokko.de](http://www.tourismus-in-marokko.de)*

**Marokko**  
Oase für die Sinne