



HOFGUT · HAFNERLEITEN

**KOCHSCHULE MIT FAMILIENANSCHLUSS:
DAS HOFGUT HAFNERLEITEN VERWÖHNT MIT EINMALIGER
GASTFREUNDSCHAFT – SECHS THEMENHÄUSER SEIT JULI 2005**

Mediterrane Genüsse in herzlicher Atmosphäre: Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur schuf der Besitzer Erwin Rückerl einen außergewöhnlichen Rahmen für Feiern und Seminare und ein Restaurant ohne Speisekarte. Seit Juli 2005 versprechen sechs neue Themenhäuser ein Hotelenerlebnis der besonderen Art. Das Hanghaus, das Wiesenhaus, das Baumhaus, das Terrassenhaus, das Gartenhaus und das Wasserhaus fügen sich in die weitläufige Anlage des Hofguts ein und bieten einen idealen Erholungsort für Naturliebhaber.

Der Preis für einen Kochkurs beginnt bei 85 Euro pro Person. Speisen und Getränke sind darin inbegriffen. Die Übernachtung inklusive Halbpension mit Tischgetränken kostet ab 135 Euro pro Person. Buchungen nimmt das Hofgut unter der Telefonnummer 08563-915-11, der Faxnummer 08563-915-12 und der E-Mail-Adresse post@hofgut.info entgegen. Weitere Informationen sind unter www.hofgut.info erhältlich.

Ganz im Zeichen mediterraner Leichtigkeit öffnete das Hofgut Hafnerleiten im Mai 2000 seine Pforten. Das Herz der Anlage bildet der Innenhof mit Spaltsteinpflaster, der rechts vom Haupthaus begrenzt wird. Hier laden das Esszimmer und die Wohnhalle mit Kamin und angeschlossenem Wintergarten zum Schlemmen und Verweilen ein. Leuchtende Farben, natürliche Materialien und eine Eichentafel für bis zu zwölf Personen tragen zu der gemütlichen Atmosphäre bei. Auf der linken Seite des Hofes befindet sich das Brunnenhaus, das neben dem Hofladen einen Raum für Seminare im kleinen Rahmen, Koch- und Baristakurse beherbergt.

Jederzeit willkommen sind Gäste in der Küche im Haupthaus, wo Erwin Rückerl seine 1999 gegründete Kochschule eröffnete. Der gebürtige Regensburger und Sohn einer Hoteliers-Familie war unter anderem im Sterne-Restaurant Königshof in München tätig, bevor er seine Kenntnisse der perfekten Antipasti und Pasta im Restaurant „La Pinta“ auf Sardinien erwarb. Frische Zutaten, die Freude an immer neuen Kreationen und das damit verbundene Lebensgefühl stehen für ihn im Vordergrund. Seine Liebe zu Italien spiegelt sich vor allem in den Kursen „Ein Stück Süden“ und „Sardiniens kulinarische Köstlichkeiten“ wieder. Daneben umfasst das Angebot der Kochschule auch Wein- und Geschmacksseminare sowie spezielle Workshops zum Beispiel für Diabetiker und Vegetarier. Kaffee-Liebhaber weicht Erwin Rückerl in seinen Barista-Seminaren in die Geheimnisse des richtigen Espresso ein.

Eine besondere Spezialität des Hofgutes sind die von Anja Horn und Erwin Rückerl liebevoll gestalteten, exklusiven Feiern und Seminare. Jede Veranstaltung findet hier ihren eigenen ungestörten Rahmen. Bei gutem Wetter verspricht der Innenhof ein sommerliches Fest, bei Wolken und Regen laden die Gastgeber ins Ess- und Kaminzimmer sowie in den Wintergarten ein. Darüber hinaus steht das Brunnenhaus für Kochkurse und Treffen für bis zu 40 Personen zur Verfügung. Gerne verrät Anja Horn den Gästen außerdem einige Tipps zu ihren außergewöhnlichen Tischdekorationen wie den in Blumentöpfen gebackenen Broten.

Ein fester Bestandteil des Hofgut-Terminkalenders ist das freitägliche „Kulinarium“. Feinschmecker treffen sich dann zu einem viergängigen Menü, das der erste Anrufer bestimmt. Ein Hauch von Dolce Vita umgibt die „Spaghettata alla famiglia“ jeden Donnerstag, bei der die Pasta im Sommer in der Riesenpfanne und im Winter im Parmesan flambiert wird.

Für die Übernachtung nach dem Kochkurs oder für ein Wochenende zu zweit stehen die im Juli 2005 neu eröffneten Themenhäuser mit eigenem Kamin etwas abseits des Haupthauses inmitten der Gartenanlage bereit. Das italienische Frühstück wird am Bett serviert. Das Hang- und das Wiesenhaus scheinen direkt aus einem Hügel herauszuwachsen. Erdfarbene Töne verströmen Geborgenheit. Ruhige Stunden in luftiger Höhe verspricht das Baumhaus. Für Romantiker empfiehlt sich ein Aufenthalt im Wasserhaus, das sich auf hölzernen Pfosten über dem zweiten Badensee erhebt. Vom Himmelbett ist es nur ein kleiner Schritt bis in das kühle Nass. Und selbst in der Badewanne genießen die Gäste den entspannenden Blick auf die glitzernde Fläche unter ihnen. Neue Perspektiven auf die umgebende Landschaft eröffnen das Terrassen- und das Gartenhaus. Ruhige Zweisamkeit genießen Gäste im bereits seit Mai 2000 geöffneten Bootshaus mit eigenem Teich.

Das Hofgut Hafnerleiten liegt unweit des idyllischen Städtchens Bad Birnbach in Niederbayern etwa 30 Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt. Von München aus verläuft die Fahrt mit dem Auto über die A 92 bis zur Ausfahrt Landshut-Nord und dann weiter auf der Bundesstraße B 299 Richtung Eggenfelden. Die Anreise mit der Bahn erfolgt über den Regionalbahnhof Bad Birnbach. Für Weitgereiste besteht die Möglichkeit, mit dem Hubschrauber zu landen.

Informationsstand: Dezember 2007

Für weitere Informationen:

Hofgut Hafnerleiten
Anja Horn und Erwin Rückerl
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563-91511
Fax: 08563-91512
E-Mail: post@hofgut.info
Internet: www.hofgut.info

Für weitere Presseinformationen:

ZFL PRCo GmbH
Stefanie Schoor/Martina Frühe
Wendl-Dietrich-Str. 4
80634 München
Tel.: 089-130 121-0
Fax: 089-130 121-77
E-Mail: sschoor.zfl@prco.com
Internet: www.zfl.de



HOFGUT · HAFNERLEITEN

HOFGUT HAFNERLEITEN
Daten und Fakten

- Anschrift:** Hofgut Hafnerleiten
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563-91511
Fax: 08563-91512
E-Mail: post@hofgut.info
Homepage: www.hofgut.info
- Lage:** Das Hofgut Hafnerleiten liegt unweit des idyllischen Kurstädtchens Bad Birnbach in Niederbayern, etwa 30 Kilometer von Passau und der österreichischen Grenze entfernt.
- Eröffnung:** Mai 2000
- Inhaber/Management:** Erwin Rückerl und Anja Horn
- Architekt:** studio lot, Veronika Kammerer
- Kochschule:** Die Kochkurse und die anschließenden Essen finden im extra für diesen Zweck ausgebauten Brunnenhaus des Hofgutes statt.
- Das Kurs-Angebot umfasst unter anderem:
- ▶ „Sterneküche leicht gemacht“
 - ▶ „Ein Stück Süden“ Streifzug durch Italiens Küche
 - ▶ Kochkurse für Diabetiker
 - ▶ Kinderkochkurse
 - ▶ Riech- und Geschmacksseminare
 - ▶ Weindegustationen mit Erkennung von Weinfehlern
 - ▶ Barista-Seminare
 - ▶ Tischdekoration und der kleine Knigge bei Tisch

Ihr Menü selbst bestimmen können die Gäste beim „Kochkurs à la carte“ sowie beim „Partnerkochen“. Für Gruppen zwischen zwölf und 24 Personen bietet das Hofgut Kochpartys an. Darüber hinaus finden sich spezielle teamfördernde Kurse für Firmen im Programm.

**Restaurant ohne:
Speisekarte**

Alle die gerne gut essen, aber auf das Kochen verzichten möchten, lädt Erwin Rückerl nach vorheriger Reservierung ebenfalls in sein Esszimmer ein. Selbstverständlich werden die Wünsche der Gäste bei der Wahl der Gerichte berücksichtigt.

Veranstaltungsräume:

Die verschiedenen Räumlichkeiten im Hofgut Hafnerleiten bieten einen außergewöhnlichen Rahmen für Hochzeiten, Geburtstags- und andere Familienfeiern, Geschäftstreffen und Seminare für insgesamt bis zu 60 Personen.

Esszimmer im Haupthaus	30 Quadratmeter max. 12 Personen
Wohnhalle mit Kamin	60 Quadratmeter max. 40 Personen
Wintergarten (an die Wohnhalle angeschlossen)	32 Quadratmeter max. 28 Personen
Brunnenhaus	62 Quadratmeter max. 40 Personen
Innenhof	220 Quadratmeter max. 60 Personen

Themenhäuser/Zimmer: Das Hofgut verfügt über Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 18 Personen.

Anfang Juli 2005 erweiterte das Hofgut Hafnerleiten sein Übernachtungsangebot um **sechs Themenhäuser** mit je 45 Quadratmetern Fläche. Das Hanghaus, das Wiesenhaus, das Baumhaus, das Wasserhaus, das Gartenhaus und das Terrassenhaus verfügen über einen eigenen Kamin und bieten Platz für jeweils zwei (teilweise bis vier) Personen.

Das **Bootshaus** mit eigenem Badeteich liegt inmitten der Gartenanlage. Es verfügt über ein großes Bett, Bad und separates WC sowie einen Schwedenofen. Auf einer Fläche von 44 Quadratmetern bietet es Platz für zwei Personen.

Das **Arkadenzimmer** mit Platz bis zu vier Personen befindet sich im Haupthaus. Es verfügt über einen separaten Eingang, der durch den Garten erreicht wird. Zur Ausstattung zählen ein Doppelbett mit Himmel, eine Kuschelecke sowie ein Tepidarium.

Extras:

Zu den Extras in den Themenhäusern und im Arkadenzimmer zählen:

- ▶ Bademantel
- ▶ Fön
- ▶ frisches Obst
- ▶ Wasserkocher und Tee
- ▶ Wärmflasche
- ▶ Golfer-Verpflegungsbag mit kleinem Imbiss zum Mitnehmen

**Freizeitangebote
rund um das Hofgut:**

- ▶ Golfen (achtzehn 18-Loch-Golfplätze im Umkreis von 30 Kilometern, drei 9-Loch-Übungsplätze, Kindergolfclub, Golfodrom, etc.)
- ▶ Radfahren (Fahrradverleih in Bad Birnbach)
- ▶ Wandern (insgesamt über 100 Kilometer Wegenetz)
- ▶ Hochseilgarten in Bad Griesbach
- ▶ Reiten und Kutschfahrten
- ▶ Ballonfahrten
- ▶ Tennis
- ▶ Minigolf
- ▶ Luftgewehr- und Bogenschießen
- ▶ Qi Gong
- ▶ Ausflug in die Rottal-Therme in Bad Birnbach
- ▶ Besuch des Vogelparks in Irgenöd mit über 200 Vogelarten (etwa 20 Kilometer)
- ▶ Besuch des Aquariums in Jaging (etwa 15 Kilometer)
- ▶ Besuch des Siebenschläferkirchleins in Rotthof bei Ruhstorf mit seinen römischen Reliefs aus dem 2. Jahrhundert nach Christus (etwa 15 Kilometer)
- ▶ Dreiflüßerundfahrt in Passau (etwa 30 Kilometer)

Anreise: Von München ist das Hofgut Hafnerleiten mit dem Auto über die A 92 bis zur Ausfahrt Landshut-Nord und dann weiter über die Bundesstraße B 299 zu erreichen. Die Anreise mit der Bahn verläuft über den Regionalbahnhof Bad Birnbach. Für Weitgereiste besteht die Möglichkeit, mit dem Hubschrauber zu landen.

Die Entfernungen zu den umliegenden Städten betragen:

Bad Griesbach	11 Kilometer
Passau	45 Kilometer
Vilsbiburg	62 Kilometer
Landshut	85 Kilometer
Salzburg	90 Kilometer
Linz	126 Kilometer
München	170 Kilometer

Informationsstand: Dezember 2007

Für weitere Presseinformationen:

Hofgut Hafnerleiten
Anja Horn und Erwin Rückerl
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
Tel.: 08563-91511
Fax: 08563-91512
E-Mail: post@hofgut.info

ZFL PRCo GmbH
Stefanie Schoor/Martina Frühe
Wendl-Dietrich-Straße 4
80634 München
Tel.: 089-130 121-0
Fax: 089-130 121-77
E-Mail: sschoor.zfl@prco.com



HOFGUT · HAFNERLEITEN

**ZWEI PROFIS MIT ZUKUNFTSVISIONEN:
SEIT 2000 FÜHREN DIE BEIDEN GASTGEBER ERWIN RÜCKERL UND ANJA HORN
DAS HOFGUT HAFNERLEITEN MIT LEIDENSCHAFT UND KÖNNEN**

Von der Idee bis zur Umsetzung

Inspiriert von seiner Arbeit und der mediterranen Leichtigkeit im Restaurant „La Pinta“ auf Sardinien hatte Erwin Rückerl 1987 die Idee, ein Haus zu schaffen, das gleichzeitig sein Wohnort, ein italienisches Restaurant und eine Kochschule ist. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland erwarb er 1991 das 20.000 Quadratmeter große Grundstück im Bäderdreieck Bad Füssing, Bad Griesbach und Bad Birnbach. Die Gegend, mit ihren sanften Hügeln, farbenfrohen Feldern und saftigem Grün - auch „Niederbayerische Toskana“ genannt - hatte es ihm von Anfang an angetan. Das sonnenverwöhnte Fleckchen Land mit unverbautem Blick auf die malerische Umgebung schien ihm der geeignete Platz für den eigenen Betrieb der etwas anderen Art.

Im Laufe der Zeit entstanden Schritt für Schritt der Badeteich, die terrassenförmige Gartenanlage, das Haupthaus und - im Jahr 1999 - die erste Kochschule Niederbayerns und der Veranstaltungsservice „Tischlein Deck Dich“. Ein Jahr später zog die gelernte Hotelfachfrau Anja Horn mit ihrer Tochter Natascha ein. Schließlich, im Mai 2000, öffnete das Hofgut Hafnerleiten seine Pforten und lädt seitdem zum Essen und Feiern im zwanglosen Rahmen ein. Auf Wunsch vieler Gäste bestehen seit 2001 auch Übernachtungsmöglichkeiten im romantischen Bootshaus am Badeteich sowie im Arkadenzimmer des Haupthauses. Und das Hofgut ist weiter gewachsen: Seit Juli 2005 ergänzen sechs Themenhäuser mit Platz für jeweils zwei (teilweise bis zu vier) Personen die Anlage.

Die Gastgeber....

Mit Erwin Rückerl und Anja Horn leiten zwei Profis vom Fach die Geschicke des Hofgut Hafnerleiten.

Erwin Ludwig Rückerl, 1962 in Regensburg geboren, lernte die Gastronomie von Kindesbeinen an kennen. Schon die Großeltern besaßen ein Hotel. Sein Vater, Erwin Senior, ebenfalls ein gelernter Koch, war ein Meister seines Fachs. Selbst die schwedische Königsfamilie ließ sich von seinen Kreationen im Grand Hotel Stockholm verwöhnen. Sein Können und die Liebe für delikate Speisen vererbte er an den Sohn.

Die Karriere von Erwin Rückerl verlief stetig bergauf. Im Jahr 1982 beendete er seine Lehre in der Küche des „Hotel Deutscher Kaiser“ in München mit bravourösen Noten. Im Anschluss an den Militärdienst bei der Bundeswehr erhielt er 1984 auf Anhieb die Stelle des Sauciers und Rôtisseurs im Münchner Sterne-Restaurant „Königshof“.

Zwei weitere Stationen in Bayerns Hauptstadt in den Restaurants „Bosna“ und „El Toula“ folgten, bevor es den Liebhaber der mediterranen Küche in den Süden, nach Sardinien zog. „Hier“, so Erwin Rückerl, „brach für mich eine Art zweite Lehrzeit an. Signora Anna Romano, die Frau des Besitzers des „La Pinta“ in Porto Rotondo, zeigte mir, dass erst Liebe und Leidenschaft die Gerichte unverwechselbar machen.“ Innerhalb eines Jahres entwickelte er sich zum kreativen Spezialisten für sardische und toskanische Vor- und Nachspeisen sowie Pasta- und Fischgerichte.

Zurück in Deutschland heuerte er als Sous-Chef im italienischen Feinschmeckerlokal „Al Pino“ in München an. Der Schritt in die Selbstständigkeit folgte mit der einjährigen Übernahme des „Weinbürger“ in Burghausen im Jahr 1988. Vor dem Umzug nach Bad Birnbach im Jahr 1999 führte Erwin Rückerl neun Jahre lang den väterlichen Betrieb, das „Alpenhotel Suppenmoser“ in Oberaudorf.

Neben der Liebe zu kulinarischen Speisen ist Erwin Rückerl ein Anhänger der hohen Kunst des Kaffeekochens. Bei der Deutschen Barista Meisterschaft im Jahr 2003 erlangte er den bayerischen Vizetitel.

Bereits mit 19 Jahren beendete Anja Horn, Jahrgang 1968 und Tochter einer Bäckerfamilie aus Hof an der Saale, ihre Lehre zur Hotelfachfrau im Hotel „Zum Alten Bergamt“ in Bad Steben. Im Laufe ihrer nunmehr annähernd 20 Jahre währenden Laufbahn lernte sie nahezu alle Bereiche eines Hotelbetriebes kennen. Sie arbeitete unter anderem als Commis de Rang, Magazinassistentin, erste Hausdame, Rezeptionistin und Direktionsassistentin bevor sie im Jahr 1990 die Leitung des „Fränkischen Hof“ in Rehau übernahm. Ihre Berufserfahrung sammelte sie neben vielen anderen Stationen in der „Seerose“ in Meisterschwanden am Hallwiler See, „Engadinerhof“ in Ponteresina und im „Engiadina“ in Silvaplana in der Schweiz und im „Golfhotel“ in Baden-Baden.

Im Hofgut Hafnerleiten kümmert sich Anja Horn seit Dezember 1999 um alles, was nicht mit kochen zu tun hat wie Buchführung, Marketing, Kunden- und Kontaktpflege, Service und Einkauf. „So kommen Erwin und ich uns nicht in die Quere, sondern ergänzen uns perfekt“, sagt sie. Ihr persönliches Steckenpferd sieht sie in der Inneneinrichtung sowie in der individuellen Gestaltung von Tischdekorationen. „Nette Gäste in meinen vier Wänden, an meiner Familientafel mit meinem eigenen, schönen Geschirr und kreativen Arrangements zu verwöhnen“, so Anja Horn, „war von jeher eine meiner Leidenschaften.“

Bereits 1989 erwarb Anja Horn als damals jüngste Teilnehmerin die Eignung zur Ausbilderin; seit 2002 sitzt sie im Prüfungsausschuss für Hotelfachfrauen der IHK Passau. 1991 legte sie die Prüfung zum Hotelmeister ab. Sie hat eine dreizehnjährige Tochter namens Natascha. Fritzi, der Kater des Hauses, zählt ebenfalls zur Familie.

... und ihre Vision

„Da immer mehr Teilnehmer der Kochschule und Gäste des Hofgutes nach Übernachtungsmöglichkeiten angefragt haben, kamen wir auf die Idee, die bestehenden Räumlichkeiten zu ergänzen“, erzählt Erwin Rückerl. Die Bauarbeiten begannen im November 2004. Innerhalb von einem halben Jahr entstanden sechs Themenhäuser für jeweils zwei bis vier Personen auf dem Grundstück: Ein Hanghaus, ein Wiesenhaus, ein Baumhaus, ein Wasserhaus, ein Terrassen- und ein Gartenhaus. „Wir wollten Raum für unsere Gäste schaffen, in dem sie sich einigeln, wohl fühlen und aufatmen können. Wer es gemütlich und kuschelig mag, der wählt das Hang- oder das Wiesenhaus. Für Freidenker bietet sich dagegen ein Aufenthalt im Baum- oder Terrassenhaus an. Gäste, die sich nach Sonne und Licht sehnen, sind im Gartenhaus bestens aufgehoben“, sagt Anja Horn.

Informationsstand: Dezember 2007

Für weitere Informationen:

Hofgut Hafnerleiten
Anja Horn und Erwin Rückerl
Brunndobl 16
84363 Bad Birnbach
Tel.: 08563-91511
Fax: 08563-91512
E-Mail: post@hofgut.info
Internet: www.hofgut.info

Für weitere Presseinformationen:

ZFL PRCo GmbH
Stefanie Schoor/Martina Frühe
Wendl-Dietrich-Str. 4
80634 München
Tel.: 089-130 121-0
Fax: 089-130 121-77
E-Mail: sschoor.zfl@prco.com
Internet: www.zfl.de