



**Anja Horn-Rückerl
und Erwin Rückerl
beschreiten mit ihrem
Hofgut Hafnerleiten
beständig neue Wege.**

Fotos: Hofgut Hafnerleiten

ERWIN RÜCKERL, BAD BIRNBACH

Hofgut Hafnerleiten: Mit Innovationsgeist neue Wege gehen

Dass das Unternehmerehepaar Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl von jeher Mut für Wege abseits des „Mainstreams“ hat, zeigt die Historie ihres Hofguts Hafnerleiten: 1999 eröffnet Erwin Rückerl, der unter anderem in Sardinien Prominente wie Mick Jagger bekocht hat, die erste Kochschule Niederbayerns. Seither hat sich viel getan und aus dem Haus wurde ein Ort für Menschen, die sich nach Natur, Rückzug und gutem Essen sehnen. Das Hofgut Hafnerleiten kann mit zahlrei-

chen ausgezeichneten innovativen Konzepten aufwarten: Neben der erwähnten ersten Kochschule Niederbayerns ist dies beispielsweise die mehrfach preisgekrönte Architektur, die von regionalen Materialien und einer umweltgerechten Bauweise geprägt ist. Zudem ist der Betrieb das erste Hotel Deutschlands, das mit dem Elektromog-Vorsorge-Award und dem Qualitätssiegel für elektromagnetische Umweltverträglichkeit ausgezeichnet wurde. Auch das Thema Nachhaltigkeit spielt bei den

Rückerls eine zentrale Rolle: Der Betrieb besitzt eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage, einen 90 Meter tiefen Trinkwasserbrunnen, eine kleine Photovoltaikanlage und er ist Mitglied der Hotelkooperation „Green Pearls® Unique Places“.

Der Erfolg bestätigt den Mut für das Nischenkonzept des Hofguts, zu dem das ganzheitliche Naturkonzept genauso gehört wie die wöchentlich stattfindende Veranstaltung „Spaghettata alla famiglia“, das „Ich bin dann mal weg“-Paket,

die Grill-, Koch-, Wein- und Kaffeeseminare und „Digital Detox“.

Und das neueste Projekt steht bereits in den Startlöchern. Da das Ehepaar privat wie beruflich in einem Boot sitzt, entschied es sich, das Erfolgstraining „Ich & Du & die Firma“ zu absolvieren, das speziell für Unternehmerehepaare entwickelt wurde. Bestärkt durch die persönliche Erfahrung, wird das Seminar – zusätzlich zu den Seminaren für Führungskräfte – exklusiv im Hofgut Hafnerleiten angeboten. ■