



Das Bootshaus war das erste Haus auf dem Hofgut. Das selbst gebaute Objekt befindet sich in einem eigenen Bade-
teich und verkörpert das, was Gäste mögen: Zeit und Ruhe.



So sieht das Innere
des Gartenhauses
aus. Der Ausblick
von der Fensterbank
ist wie ein Naturkino.

habe mich damals von den Gärten in Südengland inspiriert. Unsere heutige Form ist zurück zum Ursprung der Gastlichkeit und eine mediterrane Lebensart, für uns ein Lebenstraum. Wir wohnen hier, ich habe mir damals einen Platz gesucht, wo ich den Lebensabend verbringen möchte.»

Barista-, Grill- und Kochkurse

Das nimmt man ihm sofort ab. Der Gastgeber liebt es, sich mit seinen Gästen zu unterhalten. 95 Prozent der Übernachtenden seien Pärchen. Das pädagogische Talent von Rückerl zeigt sich in seinen Barista-, Grill- oder Kochkursen, die er nach wie vor anbietet. Diese eignen sich für Veranstaltungen oder Tagungen.

«Wir haben mehrere Standbeine», sagt der Gründungsvater dieses so speziellen Ferienorts, das auf Urlaubsarchitektur, dem führenden Webportal für architektonisch beispielgebende Ferienhäuser, aufgeführt ist. 110 Google-Rezensionen sorgen für eine Traumnote von 4,9! Rückerls Tochter Natascha, die an der Rezeption arbeitet, führt Bierverkostungen durch, ihr Mann Jürgen Braukurse, bei denen die Gäste ihr eigenes Bier mit dem gewünschten Stil 12 Wochen später abholen. Die jüngere Tochter Elina bildet sich an einer Hotelfachschule in Salzburg weiter und kocht ab und zu für die Familie und Freunde.

Was in den Ferienhäusern und in dieser Entschleunigungs- oase ab 200 Euro pro Person inklusive Halbpension bewusst fehlt, sind TV-Geräte. Aber via Bluetooth lässt sich die eigene Musik

«Wir haben hier unseren Lebenstraum erfüllt»

Das Hofgut Hafnerleiten, in die niederbayerische Hügellandschaft eingebettet, steht für eine besondere Form von Gastgewerbe – mit Fokus auf Architektur, Design, Individualität, Entschleunigung und Nachhaltigkeit.

TEXT RETO E. WILD

Zwei Autostunden östlich von München und 20 Kilometer von der Grenze zu Österreich entfernt, breitet sich auf einem 30 000 Quadratmeter grossen Grundstück in Niederbayern das Hofgut Hafnerleiten aus, mit Wäldern und Feldern als Nachbarn. Wer das Konzept verstehen möchte, sollte fast alles Standardisierte aus dem Gastgewerbe vergessen. Das Hofgut ist im positiven Sinn ganz anders und eine Inspirationsquelle für Berufskollegen.

1999 eröffnete der Hausherr Erwin Rückerl (63), der das Handwerk in Mün-

chen erlernte und aus der Sternegastonomie kommt, die erste Kochschule Niederbayerns. «Vorher war hier nur Lehm Boden und ein altes, nicht erhaltungswürdiges Gebäude. Ich habe nichts anderes gehabt als Steckerl, mit denen ich das Bauvorhaben markierte, und eine Idee», erzählt Rückerl. «2005 haben wir auf unserem Gelände die sieben Themenhäuser des Hofguts eröffnet. Das war ein Traum für mich und die Hausfrau, meine Frau Anja Horn-Rückerl.» Seither sind drei Rottaler Langhäuser dazu gekommen.

haben mich damals von den Gärten in Südengland inspiriert. Unsere heutige Form ist zurück zum Ursprung der Gastlichkeit und eine mediterrane Lebensart, für uns ein Lebenstraum. Wir wohnen hier, ich habe mir damals einen Platz gesucht, wo ich den Lebensabend verbringen möchte.»

Barista-, Grill- und Kochkurse

Das nimmt man ihm sofort ab. Der Gastgeber liebt es, sich mit seinen Gästen zu unterhalten. 95 Prozent der Übernachtenden seien Pärchen. Das pädagogische Talent von Rückerl zeigt sich in seinen Barista-, Grill- oder Kochkursen, die er nach wie vor anbietet. Diese eignen sich für Veranstaltungen oder Tagungen.

«Wir haben mehrere Standbeine», sagt der Gründungsvater dieses so speziellen Ferienorts, das auf Urlaubsarchitektur, dem führenden Webportal für architektonisch beispielgebende Ferienhäuser, aufgeführt ist. 110 Google-Rezensionen sorgen für eine Traumnote von 4,9! Rückerls Tochter Natascha, die an der Rezeption arbeitet, führt Bierverkostungen durch, ihr Mann Jürgen Braukurse, bei denen die Gäste ihr eigenes Bier mit dem gewünschten Stil 12 Wochen später abholen. Die jüngere Tochter Elina bildet sich an einer Hotelfachschule in Salzburg weiter und kocht ab und zu für die Familie und Freunde.

Was in den Ferienhäusern und in dieser Entschleunigungs- oase ab 200 Euro pro Person inklusive Halbpension bewusst fehlt, sind TV-Geräte. Aber via Bluetooth lässt sich die eigene Musik



Ein klassischer Familienbetrieb: Erwin Rückerl (rechts) und seine Frau Anja Horn-Rückerl, die beiden Töchter Elina und Natascha sowie Jürgen Söllner, Nataschas Ehemann

abspielen. Wer Privatsphäre sucht, kann sich das Abends ins Ferienhaus servieren lassen, wo auch das Frühstück aufgetragen wird. Das Kontrastprogramm ist, die Gerichte an einem langen Tisch zu geniessen – mit anderen Gästen. Ebenso bewusst konzipiert ist, dass der Aperitif vor dem Abendsessen bereits um 18 Uhr startet. «So können meine rund zehn Mitarbeitenden früher nach Hause», begründet der Hausherr des Familienbetriebs, der einzig im November zwei, drei Wochen geschlossen hat. Seine Mannschaft ist jeweils gemeinsam am Mittag.

Küchenchef Christoph Grubmüller kocht gesund, hausgemacht, frisch und mediterran. Er verwendet viele eigene Kräuter und Produkte aus dem Garten. Die Klaräpfel des Hofguts werden im Ap-

felstrudel verarbeitet, die Zwetschgen für den Nachmittagskuchen. Und, so Rückeri: «Obst und Gemüse beziehen wir über Confido, wo Kinder aus schwierigen Verhältnissen aufwachsen. Wir erhalten jeweils einen Warenkorb und machen was draus.» Er erwähnt Salate, Auberginen, Tomaten, Rettiche oder Kohlprodukte.

Der neueste Coup: ein Kochbuch

Die visionären Gastgeber publizierten am 7. Oktober 2024 ein Kochbuch. Mit «Hofgut – ein kulinarischer Sehnsuchtsort mediterran inspiriert» laden die Autoren Erwin Rückerl und seine Schwägerin Stefanie zu einer Genussreise auf 200 Seiten ein. Erwin Rückerls Erfahrung aus der Sternküche und seine Leidenschaft als Koch und Ausbilder fließen ins Kochbuch ein.

95 Prozent der Hofgut-Gäste sind deutschsprachig. «Sind Österreicher darunter, ist das für uns ein Ritterschlag, weil die eigentlich nicht nach Bayern fahren. Zehn Prozent der Übernachtungsgäste reisen aus der Schweiz an», weiss Erwin Rückerl. Die Eidgenossen schätzen die vielen Golfplätze rund um das Hofgut, die Bilderbuchlandschaft oder die Nähe zu Passau, Salzburg, Regensburg oder Landshut. Seit Corona hätten sich seine Gäste verjüngt. «Meist kommen Leute zu uns, um herunterzufahren. Sie schätzen die Ruhe und die Zweisamkeit. Das Treffen an der Familie entfällt wird nicht so angenommen.»

Wo sieht er das Hofgut Hafnerleiten in zehn Jahren? «Ruhe und das Gesundheitsbewusstsein werden immer wichtiger. Ich hoffe, dass wir es schaffen, mit diesen Trends mitzugehen. Das kleine Paradies verfügt dabei über einen entscheidenden Vorteil: ein Aufenthalt von drei Tagen fühlt sich wie eine Woche Ferien an.