Hofgut Hafnerleiten



HOTEL
BAD BIRNBACH
DEUTSCHLAND



5 GRÜNDE FÜR DAS HOFGUT HAFNERLEITEN

Individuelle Unterkünfte inmitten unberührter Natur mit viel Privatsphäre

Themenhäuschen vom Baumhaus über das Wasserhaus inmitten des Sees bis zum Hanghaus

Preisgekrönte Architektur der Ferienhäuser und Wellnesswürfel

Hauseigene Kochschule, Grillworkshops, Bier- und Barista-Seminare, Slow Food

Außergewöhnlicher Rahmen für Hochzeiten, Feiern und Seminare

HOFGUT

ZEIT FÜR RUHE

Inhalt

PRESSEMAPPE

4 HOTEL UND LAGE

5 ARCHITEKTUR UND DESIGN

6 TAGUNGEN UND WORKATION

6 KULINARIK

7 KOCHSCHULE UND KURSE

8 WELLNESS UND ENTSPANNUNG

8 NACHHALTIGKEIT



HOTEL UND LAGE

Umgeben von grünen Wiesen und weitläufigen Feldern befindet sich das Hofgut Hafnerleiten etwas außerhalb von Bad Birnbach in einer idyllischen Landschaft. Im Jahr 1999 eröffnete es als erste Kochschule Niederbayerns und hat sich seitdem zu einem einzigartigen Rückzugsort entwickelt. Als die Nachfrage der Kochkursteilnehmer nach Übernachtungsmöglichkeiten immer lauter wurde, schufen Koch Erwin Rückerl gemeinsam mit seiner Frau und Hotelfachmeisterin Anja Horn-Rückerl im Jahr 2001 das gemütliche Bootshaus als erste Unterkunft.

In Kooperation mit den visionären Architekten von studio lot entstanden 2005 sechs weitere Themenhäuschen, gefolgt von den eleganten Zimmern am Teich 2009 und den Wellnesswürfeln 2011 für Saunagänge und Massagen. Die Erweiterungen 2013 brachten drei geräumige Ferienhäuser, die sogenannten Rottaler Langhäuser, entworfen vom renommierten Architekturbüro Format Elf. Seit 2018 vervollständigen fünf Einzelzimmer und ein eigener Hofladen das Refugium. 2020 eröffneten das Restaurant GenussHOF und ein neuer Tagungsraum. Sowohl das Hanghaus, das Wiesenhäuschen als auch das Gartenhaus wurden 2023 um private Saunen ergänzt. Seit Mai 2024 freuen sich die Gäste des Baumhauses ebenfalls über eine eigene Sauna und einen stilvollen Ruhekubus auf Stelzen. Ein Sitzfenster sorgt für einen gemütlichen Aussichtpunkt ins Grüne. Dank seiner naturnahen Lage bietet das Hofgut Hafnerleiten mit seinen zehn charmanten Häuschen, zwei Zimmern am Teich und fünf Einzelzimmern nicht nur den perfekten Rahmen für Kochkurse, Seminare und Feste, sondern ist auch der ideale Ort für eine erholsame Workation.

„Unser größtes Lob ist es, wenn Gäste abreisen und sich in nur drei Tagen so erholt fühlen wie sonst in zwei Wochen. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.“



Gastgeberfamilie Horn-Rückerl

ARCHITEKTUR UND DESIGN

Bei Ankunft führt der Weg durch das Brunnenhaus direkt zu Empfang und Hofladen. Von dort aus gelangen die Gäste in den Innenhof, das Herzstück des Hofguts. Ab hier beginnt das Idyll. Eingerahmt wird der Hof von dem Haupthaus mit angeschlossenem Wintergarten und der Denkbar sowie dem Veranstaltungsraum und Restaurant GenussHOF. Eine kleine Treppe führt in das rund 30.000 Quadratmeter große Anwesen, auf dem sich die insgesamt 17 Unterkünfte verteilen. Eine Architektur, die sich mit der Natur verbindet und den Menschen in den Vordergrund stellt, waren von Beginn an ausdrückliche Wünsche von Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl. Für diese erhielt das Hofgut unter anderem bereits den „Artouro“, den Tourismus-Architekturpreis des bayerischen Wirtschaftsministeriums, sowie den „Bund Deutscher Architekten Preis“ der Architektenkammer.

Themenhäuschen

Mit dem Boots-, Wiesen-, Wasser-, Terrassen-, Hang-, Garten- und Baumhaus entstanden sieben einzigartige Themenhäuser mit jeweils 40 Quadratmetern Fläche. Als Vorbild für den Entwurf diente die umliegende Landschaft mit ihren Streusiedlungen. Gemäß dem Namen sind die Außen- und Innengestaltung jedes Hauses an Lage und Natur angepasst. Während die Gäste im Wasserhaus auf Stelzen inmitten des kleinen Naturteichs wohnen, verschmilzt das Hanghaus förmlich mit dem sanften Hügel, in den es gebaut ist. Die an die Unterkunft angeschlossene Erdsauna steht ausschließlich Gästen des Hanghauses zur Verfügung. In luftiger Höhe, zwischen den Wipfeln befindet sich das Baumhaus. Dank zusätzlicher Wohnfläche innen und außen lädt es auf insgesamt 45 Quadratmetern zum Entspannen ein.

Eine Übernachtung im Themenhaus kostet bei einem Mindestaufenthalt von drei Nächten in verschiedenen Kategorien ab 220 Euro pro Person inklusive Halbpension bei Doppelbelegung.

Rottaler Langhäuser

Die drei Rottaler Langhäuser - Haus am See, am Feld und am Wald - bieten mit je 80 Quadratmetern und einem kleinen Raum im ersten Stock viel Platz und Privatsphäre. Der Kühlschrank ist bei Ankunft für das Frühstück gefüllt, Brötchen kommen jeden Morgen frisch. Infrarotkabinen, Kuschelkojen und Badewannen mit toller Aussicht sorgen für Entspannung. Alle Häuser verfügen über einen Kamin und große Terrassen, Feuerstelle, Brunnen und Garten.

Eine Übernachtung im Langhaus kostet bei einem Mindestaufenthalt von drei Nächten ab 490 Euro pro Person inklusive Halbpension bei Doppelbelegung.

Zimmer am Teich

Oberhalb des Hauptgebäudes befinden sich zusätzliche Räumlichkeiten für Kurzurlauber oder Alleinreisende. Die Zimmer liegen an einem kleinen Teich mit Blick auf die Rottaler Hügellandschaft, ausgestattet mit Boxspringbett, Holzkamin und angrenzender, weitläufiger Terrasse. Für Wohlfühlatmosphäre sorgen in allen Unterkünften helle Farben, an die sanft geschwungene niederbayerische Landschaft angelehnte Formen, heimische Hölzer und große Fenster.

Die Übernachtung in einer der Zimmer am Teich kostet ab 190 Euro pro Person inklusive Halbpension.

Im Haus am Wald, Haus am Feld, Hanghaus und in den Zimmern am Teich sind Hunde für einen Aufpreis von 20 Euro – nach Anmeldung – willkommen.

TAGUNGEN UND WORKATION

Raum für Ideen schafft das Hofgut Hafnerleiten durch seine außergewöhnlichen Tagungsmöglichkeiten für bis zu 20 Personen. Neben der Kochschule im Haupthaus dient das Glashaus für einen Austausch in der Natur. Bei schönem Wetter lockt der Garten zur Gruppenarbeit oder Inspiration. Der Abend klingt entspannt am Feuerring im Innenhof aus. Tagungsgäste nächtigen in den Zimmern am Teich, die oberhalb des Haupthauses gelegen sind oder in den Einzelzimmern. Als Teamhäuschen können die drei Rottaler Langhäuser fungieren. Außerdem steht in allen Häuschen mit Ausnahme des Hauses am Wald und des Bootshauses sowie im Haupthaus WLAN zur Verfügung. Es gibt also die Möglichkeit für eine Kombination von Arbeit und Urlaub im Hofgut.

KULINARIK

Kulinarik spielt seit jeher eine essentielle Rolle im Hofgut. Besonderen Wert legt Erwin Rückerl dabei auf ein mediterranes Lebensgefühl, das sich in den servierten Gerichten und der familiären, gemütlichen Atmosphäre zeigt. Das kulinarische Herz des Hofgut Hafnerleiten schlägt im Gastraum GenussHOF. Er bietet Platz für bis zu 65 Personen und ist auch für Veranstaltungen buchbar. Besonders hervorzuheben ist die acht Meter lange Eichentafel, welche durch eine Theke und einen Weinkühlschrank ergänzt wird. Das Frühstück wird in Form eines nach Wünschen der Gäste gefüllten Korbes jeden Morgen ins Haus gebracht. Um 18 Uhr wird der Apero zu einem geselligen Erlebnis mit interessanten Gesprächen am Feuerring im Innenhof. Danach genießen die Gäste das von den Köchen persönlich vorgestellte Menü an der langen Eichentafel - gemeinsam im GenussHOF. Wer es lieber zweisam mag, kann dank des Konzepts „Wo auch IMMER“ montags, dienstags und mittwochs an einem Ort seiner Wahl essen. Ob im Garten, beim Glashaus, im eigenen Häuschen oder doch an der langen Tafel, das Team liefert das Essen an den jeweiligen Wunschort.

Donnerstag und Freitag und zu besonderen Anlässen wie Valentinstag, bei Bierverkostungen oder Muttertag steht das Hofgut auch externen Gästen offen. So heißt Familie Rückerl jeden Donnerstag zur „Spaghettata alla famiglia“, Gäste willkommen. Dabei wird im Sommer die Pasta in der Riesenpfanne serviert, im Winter im Parmesan flambiert. Am Freitag ist Kulinarium – da serviert das Hofgut Team ein kulinarisches Vier-Gänge-Menü.

Im Hofladen des Hofguts findet man garantiert das passende Mitbringsel. Eine von den Gastgebern handverlesene Auswahl an herzhaften und süßen Delikatessen steht bereit. Neben hausgemachten Produkten wie Schokolade, Marmeladen und schwarze Nüsse lassen sich dort auch Kuschelsocken, Olivenöl und eine Seifenserie aus Molke entdecken. Im Hofladen findet sich außerdem das im Oktober 2024 erschienene Kochbuch „Hofgut – Ein kulinarischer Sehnsuchtsort mediterran inspiriert“. Für Hobbyköche und Profis gleichermaßen geeignet, bringt es dem Leser die Philosophie des naturnahen Kochens näher und führt ihn in die Auswahl und Pflege von Kräutern und Gemüse sowie in spezielle Schneidetechniken und Methoden der Vorratshaltung ein. Im Vordergrund steht die Verbindung der mediterranen Küche mit saisonalen und regionalen Produkten. Erwin Rückerls umfassende Erfahrung aus der Sterneküche und seine Leidenschaft als (Diät-) Koch und Ausbilder fließen in das Kochbuch mit ein.

KOCHSCHULE UND KURSE

Das Steckenpferd und der Ursprung vom Hofgut ist die von Erwin Rückerl 1999 gegründete Erste Kochschule Niederbayerns. Hier finden regelmäßig Kochkurse statt, dabei liegt der Fokus auf mediterranen Gerichten wie Pasta, Antipasti und der Zubereitung von Fisch. Vom Gastgeber lernen die Gäste nicht nur welche Nudeln am besten zu welcher Sauce passen und wie Fisch am effizientesten filetiert wird, sondern erfahren auch alles über das perfekte Abschmecken, die verschiedenen Garmethoden und den passenden Wein. Zusätzlich begeistern Grillkurse auf dem Weber® Grill und dem Feuerring® die Teilnehmer. Erwin Rückerl führt über dies hinaus regelmäßig in die Kunst des Kaffeekochens ein – von der Bohne, über das Rösten und Mahlen bis hin zum kunstvollen Eingießen des Milchschaums.

Darüber hinaus bereichern weitere Degustationen das Hofgut-Angebot. Als ausgebildete Bier-sommeliére führt die Tochter des Hauses Natascha Horn in die verschiedenen Bierstile ein. Auf dem Programm stehen sowohl helle Biere als auch dunklere Bock- oder Rauchbiere.

Tipp: Barista-Wochenendkurse mit Sensorik: Besuch einer Rösterei und praktischen Übungen

WELLNESS UND ENTSPANNUNG

Von insgesamt 4 Entspannungswürfeln steht einer speziell für Massagen zur Verfügung, ein Zweiter, der „Farbwürfel“, dient als Ruheraum. Würfel drei beherbergt eine finnische Sauna direkt am See, Würfel vier den dazugehörigen Ruheraum. Natürliche Materialien, die reduzierte Form und ein fließender Übergang zur umliegenden Natur lassen Geist und Körper zur Ruhe kommen.

Viele Gäste des Hofgut Hafnerleiten wählen bewusst den Luxus, für ein paar Tage abzuschalten und im wahrsten Sinne des Wortes „offline“ zu sein. Sich auf das Wesentliche im „Miteinander“ zu konzentrieren, fällt im Hofgut nicht schwer. Bei guten Gesprächen mit Mitarbeitern, Hausherrn und Gästen trifft man sich im Innenhof oder im GenussHOF. Alternativ kommen die Hofgut Katzen zur Ablenkung auf einen Besuch im Häuschen vorbei – je nach Wunsch, auf einen Plausch oder für Streichelstunden. Ohne Fernsehen und Radio bleibt viel Zeit für unbeschwertes Nichtstun. Mittlerweile bietet das Hofgut jedoch in fast allen Häuschen und im Haupthaus Glasfaser-WLAN an und man kann den Aufenthalt ohne Probleme als Workation nutzen. Ein erst kürzlich errichteter Telefonmast sorgt bei Bedarf zudem für Telefon- und Internetverbindung – somit ist nun auch innerhalb der eigenen Unterkunft Handyempfang erhältlich.

NACHHALTIGKEIT

Den ökologischen Gedanken schreiben die Gastgeber des Hofgut Hafnerleitens groß und setzen sich mit verschiedenen Maßnahmen für das Thema Nachhaltigkeit ein. Ein 90 Meter tiefer Brunnen im Garten stellt Trinkwasser von höchster Qualität zur Verfügung, während eine kleine Photovoltaikanlage für Wärme und Strom in den Unterkünften sowie an der E-Ladestation sorgt. Müllvermeidung steht im Vordergrund, besonders in der Küche, in der auf Mehrwegverpackungen gesetzt wird. Die hofeigenen Hühner liefern den Gästen täglich frische Eier. Zum Frühstück steht eine Menüauswahl zur Verfügung, um Verschwendung zu vermeiden.

Das gesamte Anwesen ist harmonisch in die Natur eingebettet und die Bauweise der Häuser an die Landschaft angepasst. Die drei Rottaler Langhäuser dürfen sich als Niedrigenergiehäuser bezeichnen, mit einer dunklen, hinterlüfteten Lärchenfassade. Auch bei den anderen Domizilen kommen natürliche Materialien wie heimische Hölzer, Lehmputz und teilweise begrünte Dächer zum Einsatz. Baumgruppen, Wildhecken, Streuobstwiesen und mehrere Teiche mit Karpfen, Teichmuscheln und Krebsen fördern die Biodiversität.

Info

BUCHUNGSKONTAKT:

Hofgut Hafnerleiten
T +49 (0) 8563-91511
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
post@hofgut.info
www.hofgut.info

SOCIALMEDIA:

@hofgut

@hofgut
#hofgut #hofguthafnerleiten
#urlaubindeutschland

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Alexandra Rokossa/Hannah Landsbeck STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70,
Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0) 89 189 478 81
rokossa@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl
Hofgut Hafnerleiten
Brunndobl 16
84364 Bad Birnbach
Deutschland
T +49(0) 8563 915 11
post@hofgut.info
www.hofgut.info



© Fotos: Günter Standl, Joschija, Erich Spahn, Mona Ortner











