



PRESSEMAPPE

Inhalt

Fünf Gründe für das Hofgut Hafnerleiten	3
Hotel und Lage	3
Architektur und Häuser	4
Genießen und Kochen	7
Wellness und Entspannung	8
Nachhaltigkeit	9
Auszeichnungen	10
Infokasten	11

Fünf Gründe für das Hofgut Hafnerleiten

17 individuelle Unterkünfte inmitten unberührter Natur

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

Preisgekrönte Architektur der Ferienhäuser und Wellnesswürfel

Hauseigene Kochschule, Grillworkshops, Bier- und Barista-Seminare

Außergewöhnliche Rahmen für Hochzeiten, Feiern und Seminare

Hotel und Lage

Eingebettet von Wiesen und Feldern verwandelte sich das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach, das 1999 ursprünglich als erste Kochschule Niederbayerns eröffnet wurde, über die Jahre hinweg in einen unvergleichlichen Rückzugsort. Als der Wunsch der Kochkurs-Teilnehmer nach Übernachtungsmöglichkeiten laut wurde, schufen der gelernte Koch und Baristameister Erwin Ruckerl und seine Frau Anja Horn-Ruckerl, gelernte Hotelfachfrau, 2001 mit dem Bootshaus die erste Unterkunft. 2005 entstanden in Zusammenarbeit mit den Architekten von studio lot sechs weitere Themenhäuschen. Zwei Teichsuiten folgen 2009 und 2011 fünf Wellnesswürfel zum Entspannen, Saunieren und für Spa-Behandlungen. 2013 kamen drei größere Ferienhäuser hinzu, die sogenannten Rottaler Langhäuser, für die das Architekturbüro Format Elf verantwortlich zeichnet. Drei Einzelzimmern und der Hofladen ergänzen seit 2018 das Refugium. Weitere Erweiterungen erfolgten 2020 mit der neuen Feierlocation und dem Tagungsraum sowie 2022 mit zusätzlichen Saunen und 2023 mit der Erneuerung einiger Häuschen. Dank der Lage inmitten der Natur ist das Hofgut Hafnerleiten mit seinen insgesamt zehn Häuschen, zwei Suiten und fünf Einzelzimmern nicht nur ein außergewöhnlicher Ort für Kochkurse, Seminare und Feierlichkeiten, sondern auch ideal für einen Offline-Urlaub.

Bilderlink: [Hofgut Hafnerleiten](#)

.../4



Architektur und Häuser

Wenn die Gäste durch den kleinen Vorhof ankommen, führt sie der Weg ins Brunnenhaus, darin befindet sich der Empfang und der Hofladen. Von dort aus treten sie ein in eine mediterrane Welt, den Innenhof, der das Herzstück des Hofgut bildet. Ab hier beginnt für die Besucher das Idyll. Eingerahmt wird der Hof von dem Haupthaus mit angeschlossenen Wintergarten und der Denkbar sowie dem neuen Veranstaltungsraum Genusshof. Eine kleine Treppe führt in den rund 30.000 Quadratmeter großen Garten, in dem sich insgesamt 17 Unterkünfte verteilen.

Eine Architektur, die sich mit der Natur verbindet und den Menschen in den Vordergrund stellt, war von Beginn an der ausdrückliche Wunsch von Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl. In enger Zusammenarbeit mit der Architektin Veronika Kammerer von studio lot, dem Architekturduo Stefan Hanninger und Robert Maier von Format Elf und dem Landschaftsarchitekten Wolfgang Wagenhäuser entstanden mit dem Boots-, Wiesen-, Wasser-, Terrassen-, Hang-, Garten- und Baumhaus sieben einzigartige Themenhäuser mit jeweils 40 Quadratmetern Fläche. Vorbild für den Entwurf war die umliegende Landschaft mit ihren Streusiedlungen.

Gemäß dem Namen sind die Außen- und Innengestaltung jedes Hauses an die Lage und die umgebende Natur angepasst. Während die Gäste im Wasserhaus auf Stelzen inmitten des kleinen Badesees 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. Auch das benachbarte Wiesenhaus wartet seit Ende 2022 mit einer eigenen Sauna und neuem Liegefenster auf. In luftiger Höhe zwischen den Wipfeln befindet sich das Baumhaus, welches seit dem jüngsten Umbau im frischen Glanz erstrahlt. Insgesamt lädt es nun dank zusätzlicher Wohnfläche auf 40 Quadratmetern zum Entspannen ein. Eine private Sauna auf Stelzen ist für 2024 geplant.

Für Wohlfühlatmosphäre sorgen in allen Häusern helle Farben, an die sanft geschwungene niederbayerische Landschaft angelehnte Formen, heimische Hölzer und große Fenster, die viel Tageslicht hereinlassen. Alle Häuschen haben genau wie die zwei Teichsuiten, die sich auf Höhe des Haupthauses befinden, eine Teeküche und einen offenen Wohn- und Schlafraum sowie eine große Terrasse. Das Frühstück wird in Form eines nach Wünschen der Gäste gefüllten Korbes jeden Morgen ins Haus gebracht.

.../5



Die drei Rottaler Langhäuser - das Haus am See, das Haus am Feld und das Haus am Wald - bieten mit jeweils 80 Quadratmetern und einem kleinen Raum im ersten Stock noch mehr Platz und Privatsphäre. Auch hier steht der Name für die Lage direkt am kleinen Badensee, am Feld und am angrenzenden Wald. Mit modernen Küchen ausgestattet können sich Gäste in den Rottaler Langhäusern auf Wunsch selbst versorgen oder ein Abendessen zubuchen. Der Kühlschrank ist bereits bei Ankunft für das Frühstück gefüllt, Brötchen werden jeden Morgen frisch geliefert. Infrarotkabinen, Kuschelkojen und Badewannen mit Blick in den Himmel oder die umgebende Landschaft sorgen für entspannende Momente.

Alle bisher genannten zwölf Domizile verfügen über einen Kamin und eine oder mehrere große Terrassen sowie teilweise über eine Außenfeuerstelle, einen Brunnen und über einen kleinen Erlebnispfad. Der Mindestaufenthalt beträgt drei Nächte. Alle Gäste besuchen bei Ankunft die kleine Wäscheboutique, in der der präferierte Bademantel - dick oder dünn, kurz oder lang, weiß oder schwarz - in der passenden Größe ausgewählt wird.

2018 erweiterte das Hofgut Hafnerleiten sein Angebot um drei Zimmer. Diese sind 20 Quadratmeter groß, mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und befinden sich im Haupthaus. Über den hauseigenen Kräuter- und Duftgarten zugänglich, bieten sie höchsten Wohnkomfort für Alleinreisende oder Teilnehmer von kleinen exklusiven Meetings und Workshops. Modernes Design kombiniert mit hellen Farben und gekalktes Eichenholz schaffen eine warme Atmosphäre zum Wohlfühlen. Besonderen Wert legen die Gastgeber darauf, natürliche Stoffe wie Leinen, Baumwolle und Loden einzusetzen. Highlights sind flexible Einrichtungsgegenstände. Dazu zählt ein Boxspringbett auf Rollen, das je nach Belieben des Gastes auch auf die Terrasse geschoben werden kann. So steht einer Nacht in der freien Natur und unter dem Sternenhimmel nichts mehr im Wege. Ein kleines Bad mit Dusche und Toilette, ein bequemer Ohrensessel, ein Gymnastikball und eine Yogamatte sowie ein ausklappbarer Schreibtisch runden die Ausstattung ab.

Tagungen

Der Tagungsraum „Die Hochschule“ befindet sich neben dem Haupthaus des Hofgut Hafnerleiten befindet. Bis zu 20 Teilnehmer finden dort bei Seminaren Platz. Dabei nächtigen sie in den Arkadenzimmern, den Teichsuiten oder in den neuen Scheunenzimmern. Für ein besonderes Wohngefühl sorgen die drei Rottaler Langhäuser am See, am Wald sowie am Feld, die dabei als Teamhäuschen fungieren.

.../6



Genießen und Kochen

Ursprünglich als Niederbayerns erste Kochschule eröffnet, spielt Kulinarik 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 äußert. Dank des Konzepts „Wo auch IMMER“ genießen Gäste das allabendliche Menü an einem Ort ihrer Wahl. Ob im Haupthaus, im Garten oder im eigenen Häuschen, das Team liefert das Hauptgericht an den jeweiligen Wunschort. Zuvor holen die Gäste bei einem gemeinsamen Apero die Vor- und Nachspeise ab, die in einem Korb serviert werden. Die Bewohner der drei Rottaler Langhäuser können zusätzlich in der vollausgestatteten Küche ihres Ferienhauses selbst aktiv werden. Hierfür besteht die Möglichkeit einen Korb mit Zutaten und passendem Wein zu bestellen; das Rezept und den ein oder anderen Kniff liefert der Gastgeber persönlich.

Donnerstags, freitags und zu besonderen Anlässen wie Valentinstag oder Muttertag steht das Hofgut auch externen Gästen offen. So lädt Familie Rückerl jeden Donnerstag zur „Spaghetтата alla famiglia“ ein, bei der die Pasta im Sommer in der Riesenpfanne und im Winter im Parmesan flambiert wird. Regelmäßig bieten sie auch verschiedene Kochkurse mit Fokus auf mediterrane Gerichte wie Pasta, Antipasti und die Zubereitung von Fisch sowie Grillkurse auf dem Weber® Grill und dem Feuerring® an. Von Erwin Rückerl lernen die Gäste dabei nicht nur welche Nudeln am besten zu welcher Sauce passen und wie Fisch am einfachsten filetiert wird, sondern erfahren auch alles über das perfekte Abschmecken, die verschiedenen Garmethoden und den passenden Wein. Bei Kursen für eine „ARTgerechte Ernährung“, basierend auf dem Konzept des Heilpraktikers Klaus Wührer, wird gänzlich auf stärkehaltige Produkte verzichtet. Erwin Rückerl führt überdies hinaus regelmäßig in die Kunst des Kaffeekochens ein - von der Bohne, über das Rösten und Mahlen bis hin zum kunstvollen Eingießen des Milchschaums.

Gekocht wird in allen Fällen gemäß dem Ehrenkodex von Eurotoque, der unter anderem vorgibt, dass alle verwendeten Produkte der Jahreszeit entsprechen und überwiegend von lokalen Zulieferern stammen. Einige Zutaten wie Obst, Gemüse, Kräuter und Nüsse wachsen sogar im Hofgut-Garten und zum Frühstück werden unter anderem selbstgemachte Aprikosen-, Erdbeer- und Himbeermarmeladen und Eier von den Hofgut-eigenen Hühnern aufgetischt.

.../7



Wer sich ein Stück Hofgut mit nach Hause nehmen möchte oder ein kleines Mitbringsel für Daheimgebliebene sucht, wird im Hofladen garantiert fündig. Delikatessen von herzhaft bis süß, eigens ausgewählt von den Gastgebern und Kulinarikexperten Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl, warten dort auf die Gäste. Neben Kuschelsocken, Olivenöl und Rottaler Bioapfelsaft finden sich auch hausgemachte Schokolade und Marmeladen im Sortiment.

Eine besondere Spezialität des Hauses sind die von Anja Horn-Rückerl liebevoll organisierten Feiern und Seminare im exklusiven Rahmen; auch Hochzeiten werden regelmäßig hier ausgerichtet. Bei gutem Wetter verspricht der Innenhof ein sommerliches Fest, bei kühlen Temperaturen und Regen laden die Gastgeber in das Esszimmer, die Wohnhalle und in den Wintergarten ein. Gerne gibt die Hausherrin Tipps für außergewöhnliche Tischdekorationen wie in kleinen Blumentöpfen gebackenen Brote.

Das kulinarische Herz des Hofgut Hafnerleiten schlägt seit Dezember 2020 im Gasträum GenussHOF. Mit bis zu 60 Personen bietet er viel Platz und ist auch für Veranstaltungen buchbar. Das Highlight stellt eine acht Meter lange Eichentafel dar, zudem gibt es eine Theke sowie einen Weinkühlschrank.

Seit Ende 2021 ergänzen weitere Degustationen das Hofgut-Angebot. Als ausgebildete Biersommelière führt die Tochter des Hauses, Natascha Horn, in die verschiedenen Bierstile ein. Für Hofgut-Gäste sind die Verkostungen bereits inklusive. Auf dem Programm stehen sowohl helle Biere als auch dunklere Bock- oder Rauchbiere.

.../8



Wellness und Entspannung

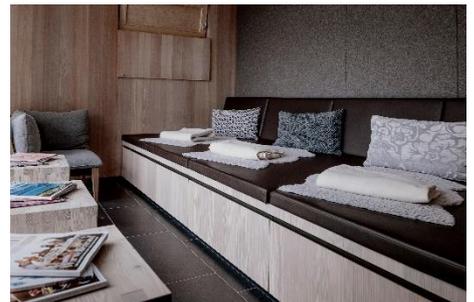
Fünf Entspannungswürfel stammen ebenfalls aus der Feder des Architektenteams von Format Elf. Zwei Würfel stehen speziell für Massagen zur Verfügung, ein dritter Würfel, der „Farbwürfel“, dient als Ruheraum. Würfel vier beherbergt eine finnische Sauna direkt am See, Würfel fünf den dazugehörigen Ruheraum. Natürliche Materialien, die reduzierte kubische Form und ein fließender Übergang zur umliegenden Natur lassen Geist und Körper zur Ruhe kommen.

Alle Besucher des Hofgut Hafnerleiten entscheiden sich mit einem Aufenthalt ganz bewusst für den Luxus einfach mal für ein paar Tage, im wahrsten Sinne des Wortes, abzuschalten und „offline“ zu sein. Ohne Fernsehen, Radio und Handyempfang bleibt viel Zeit für unbeschwertes Nichtstun. Wer möchte, unternimmt Spaziergänge, schmökert in der Hausbibliothek, widmet sich kreativen Tätigkeiten oder besucht die hauseigene Kochschule.

Gäste, die den Alltag nicht sofort hinter sich lassen können oder Bedenken haben, erhalten ein kostenfreies „Ich bin dann mal weg“-Paket. Darin enthalten ist unter anderem ein Puzzle mit Hofgut-Motiv, welches das Fernsehprogramm vergessen lässt und ausgewählte Hörbücher ersetzen das Radio.

Statt im Internet zu surfen, suchen sich Gäste ein Magazin oder eine Zeitung aus; Briefpapier und Postkarten inklusive Versandservice helfen, die Zeit ohne E-Mails und Kurznachrichten zu überbrücken. Und wenn die Sehnsucht nach den Zuhausegebliebenen zu groß wird, bleibt zwar das Handy aus, aber im Haupthaus steht das Festnetztelefon für ein Gespräch bereit.

.../9



Nachhaltigkeit

Den ökologischen Gedanken schreiben die Gastgeber des Hofgut Hafnerleitens groß und setzen sich mit verschiedenen Maßnahmen für das Thema Nachhaltigkeit ein. So verfügt das Refugium unter anderem über eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage. Dort wird das genutzte Wasser aus der Küche sowie den Badezimmern gesäubert und dann anschließend unter anderem für die Toilettenspülungen genutzt. Der 90 Meter tiefe Brunnen im Garten liefert Trinkwasser in höchster Qualität, eine kleine Photovoltaikanlage sorgt für Wärme und Strom für die Unterkünfte sowie die E-Ladestation. Müll versuchen die Gastgeber grundsätzlich zu vermeiden, was auch in der Küche zu erkennen ist. Hier setzen sie vor allem auf Mehrwegverpackungen. Der Biobauer bringt die Eier in Kunststoffbehälter, die wiederverwendet werden und auch die Honiggläser gehen für den erneuten Gebrauch an den Imker zurück.

Darüber hinaus ist das gesamte Anwesen im Einklang mit der Natur angelegt und die Bauweise der einzelnen Häuser an die Landschaftsgegebenheiten angepasst. Bei den drei Rottaler Langhäusern handelt es sich um Niedrigenergiehäuser mit einer dunklen, hinterlüfteten Lärchenfassade und auch bei den anderen Domizilen kamen natürliche Materialien wie heimische Hölzer, Lehmputz und teilweise begrünte Dächer zum Einsatz. Baumgruppen, Wildhecken, Streuobstwiesen und mehrere Teiche mit unter anderem verschiedenen Karpfenarten, Teichmuscheln und Krebsen garantieren Biodiversität.

.../10



Auszeichnungen

- 2006: Auszeichnung der von Studio Lot gestalteten Themenhäuser mit dem BDA Preis Bayern sowie dem Publikumspreis der Süddeutschen Zeitung
- 2013: Auszeichnung der fünf Wellnesswürfel von Format Elf mit dem artouro, dem Tourismus-Architekturpreis des bayerischen Wirtschaftsministeriums
- 2013: Auszeichnung des Hofgut Hafnerleiten mit dem hogast Innovatio* Award in der Kategorie „Bauen & Investieren“
- 2014: Auszeichnung mit dem Elektrosmog-Vorsorge-Award (EVA); im Hanghaus garantiert das EMF-Qualitätssiegel „Green Electromagnetics“ einen besonders tiefen, strahlenarmen Schlaf
- 2015: Auszeichnung des Architekten-Duos von Format Elf, Stefan Hanninger und Robert Maier, das für die Planung der Rottaler Langhäuser zuständig war, mit dem „best architects Award“
- 2016: Nominierung der Rottaler Langhäuser von Format Elf für den BDA Preis Bayern
- 2019: Anerkennungspreis der Jury beim „European Award for Ecological Gardening“ in der Kategorie „Nutzerfreundliche Grünflächen und Gartenprojekte von Gastronomie/Hotellerie & Gewerbebetriebe“
- 2020: 5. Platz in der Kategorie „Die besten Hotels unter 100 Zimmer“ beim 25. Grand Prix der Tagungshotellerie

.../11



Infokasten

Preise: Eine Übernachtung im Themenhaus kostet bei einem Mindestaufenthalt von drei Nächten in verschiedenen Kategorien ab 175 Euro pro Person inklusive Halbpension. Im fast doppelt so

großen Rottaler Langhaus wohnen Gäste ab 175 Euro pro Person inklusive Frühstück; die Halbpension ist für 40 Euro pro Person und Tag zubuchbar. Im Haus am Wald, Haus am FELD in den Einzelzimmern und in den Teichsuiten sind Hunde für 15 Euro - nach Anmeldung - willkommen; sie wohnen im Haus oder in der eigenen Hundehütte. Eine Übernachtung in einem der neuen Einzelzimmer kostet ab 150 Euro pro Person inklusive Halbpension.

Anreise:

Das Hofgut Hafnerleiten liegt knapp sechs Kilometer vom Kurort Bad Birnbach in Niederbayern, etwa 35 Kilometer westlich von Passau und rund 30 Kilometer von der österreichischen Grenze entfernt. Von München aus erreicht man das Hofgut mit dem Auto in rund zwei Stunden wahlweise über die A92 oder A94. Unkompliziert ist auch die Anreise mit der Bahn ab München in zweieinhalb Stunden zum Bahnhof Bad Birnbach mit einmaligem Umsteigen in Mühldorf und organisierter Abholung durch das Hofgut-Team. Von Wien aus ist das Hofgut mit dem Auto über die A1 in etwa drei Stunden, von Zürich in zirka fünf Stunden zu erreichen.

Buchungskontakt:

Hofgut Hafnerleiten
T: +49 (0) 8563-91511
post@hofgut.info
www.hofgut.info/

Social Media



www.instagram.com/hofgut



www.facebook.com/Hofgut

#hofgut #hofguthafnerleiten #urlaubindeutschland

Informationsstand: 2024

Für weitere Presseinformationen

Jane Hartung/Alexandra Rokossa
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0)89/189478-81
rokossa@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

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