

Durch und durch gut

Gutes Essen spielt eine essenzielle Rolle im Hofgut Hafnerleiten. Und gut hat für Besitzer Erwin Ruckerl eine ganz besondere Bedeutung.

Damals als erste Kochschule Niederbayerns eröffnet, verwandelte sich das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach in Niederbayern über die Jahre hinweg in einen ruhigen Rückzugsort. Ungeplant. Aber damals äußerten die Kochkurs-Teilnehmer vermehrt den Wunsch nach Übernachtungsmöglichkeiten. Und so schufen der gelernte Koch und Baristameister Erwin Ruckerl und seine Frau Anja Horn-Ruckerl, gelernte Hotelfachfrau, 2001 mit dem Bootshaus die erste Unterkunft für Gäste. Nach und nach entstanden Themenhäuschen, Teichsuiten, Wellnesswürfel, Ferienhäuser und Einzelzimmer, die eine entspannte Unterbringung gewährleisten.

Doch auch die Erweiterung des Hofguts ändert nichts an der Tatsache, dass Erwin Ruckerl viel Zeit in der Küche verbringt und die Kulinarik in den Mittelpunkt des Konzepts stellt. „Es geht um ein mediterranes

Lebensgefühl“, beschreibt er den Gedanken dahinter. Gemeint sind damit die servierten Gerichte und die familiäre, gemütliche Atmosphäre, die das Areal des Hofgutes ausstrahlt.

Spaghetтата alla famiglia

Mediterrane Küche bedeutet für den Besitzer auch die Verwendung entsprechender Zutaten und der Verzicht auf planmäßige, strenge Vorgaben in Form von Rezepten.

Eine Speisekarte suchen Gäste ebenfalls vergebens. „Die gibt es bei uns nicht. Wir gehen einfach in den Garten und schauen, was es gibt. Und dann wird gekocht“, erläutert der Gastgeber. Eine Ausnahme bestätigt aber auch hier die Regel: Jeden Donnerstag lädt Familie Ruckerl interne und externe Gäste zur „Spaghetтата alla famiglia“ ein, bei der die Pasta im Sommer in einer Riesenpfanne und im Winter im Parmesan flambiert wird.





Hofgut Hafnerleiten – Bad Birnbach

Eine Kochschule, die sich früher wie heute, ganz der Regionalität verschrieben hat.

Zugegebenermaßen sind einige der Gäste überrascht, wenn sie nach der Begrüßung nur nach ihrer Getränkewahl gefragt werden. „Manchen fällt es eben schwer, sich einfach überraschen zu lassen. Aber spätestens, wenn der Koch persönlich das Menü des Abends vorstellt, sind die meisten Zweifel passé. Und nach dem ersten Gang ist dann auch wirklich jeder überzeugt“, berichtet Erwin Ruckerl. Immerhin verdeutlichen die frischen Zutaten und die Liebe zum Detail, worum es dem Küchenchef geht: Eine gute Küche mit gesunden, frischen Zutaten. Letztere stammen sogar, wenn möglich, aus dem Garten des Hofgutes. Auch das Wasser kommt aus dem eigenen, 90 Meter tiefen Brunnen. Nicht selten kommt es vor, dass ein Gast aus dem Fenster direkt in den Garten schaut und den Küchenchef beim Pflücken von Pflaumen oder bei der Kräuternernte beobachten kann.

Ehrenkodex

Auch bei Produkten, die nicht vom eigenen Hof stammen, achtet Erwin Ruckerl auf die Herkunft. Dass er sämtliche Lieferanten persönlich kennt, steht da außer Frage. Oft nehmen sie den Weg zum Gut auf sich, um ein Pläuschchen zu halten. Und auch daran erkennt man das mediterran gelebte Lebensgefühl. „Es ist bei uns wie bei einer großen Familie. Also ist da auch immer Zeit für ein Gespräch“, erklärt der Gastgeber.

Aber zurück zum eigentlichen Thema: Regionalität. Denn die wird auf dem Hofgut in Bad Birnbach großgeschrieben. Immerhin ist Erwin Ruckerl Euro-Toque-Koch. Letztere halten sich an einen Ehrenkodex, der u. a. vorgibt, dass alle verwendeten Produkte der Jahreszeit entsprechen und überwiegend von lokalen Zulieferern stammen müssen. „Wir versuchen wirklich, so regio-

nal wie möglich zu sein. Manche Produkte, darunter z. B. Olivenöl, stammen zwar aus Italien, aber das ist der Qualität geschuldet“, erklärt er.

Eventcharakter

Doch auch, wenn das Hofgut Hafnerleiten mittlerweile alles andere als bloß Kochschule ist, letztere ist nach wie vor die Basis. Und so werden regelmäßig Kochkurse angeboten. Der Fokus? Natürlich mediterran. Pasta, Antipasti und Fisch, aber auch Grillkurse sind eben beliebt.

Von Erwin Ruckerl lernen die Gäste dabei nicht nur, welche Nudeln am besten zu welcher Sauce passen und wie Fisch am einfachsten filetiert wird, sondern auch alles über das perfekte Abschmecken, die verschiedenen Garmethoden und den passenden Wein. Darüber hinaus gibt es, wie könnte es bei einem Barista anders sein, regelmäßig Kurse, die in die Kunst des Kaffeekochens einführen – von der Bohne, über das Rosten und Mahlen bis hin zum kunstvollen Eingießen des Milchschaums. Auch als Firmen- oder Familienevent eignen sich die Kurse: „Wir haben öfter Anfragen von Unternehmen, die sich das als Teamevent wünschen. Je nach Teamgröße und dem, was sie sich genau wünschen, können wir auch individuelle Termine und Themen festlegen“, erläutert der Koch.

Und wer dann immer noch nicht genug hat, kann sich dank des Hofladens ein Stück Hofgut mit nach Hause nehmen. Delikatessen von herzhaft bis süß warten dort auf die Gäste. Neben Molkeseifen, Wein, Olivenöl und Rottaler Bioapfelsaft finden sich auch hausgemachte Schokolade und Marmeladen im Sortiment. Produkte, die nachhaltig in jedem das mediterrane Lebensgefühl wirken lassen.

Eva Fürst

DURCH UND DURCH

ERFOLGSFAKTOREN
Regionalität
Kochkurse
Baristakurse
Eigener Garten
Ruhige Lage

INHABER
ERWIN RÜCKERL &
ANJA HORN-RÜCKERL

MITARBEITER SITZPLÄTZE

7 120

WWW
WWW.HOFGUT.INFO

INSTAGRAM
HOFGUT

