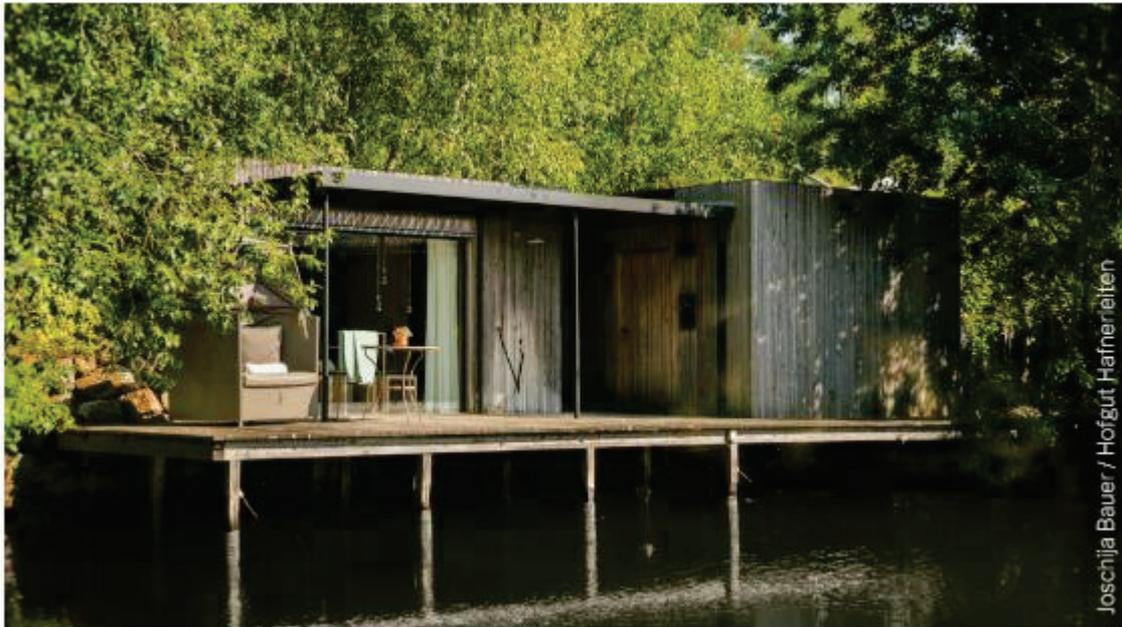


JUBILÄUM

## **a+** Hofgut Hafnerleiten feiert 20 Jahre Themenhäuschen

Von Johanna Kunz | Sonntag, 27. April 2025



Die Sauna des Hofguts Hafnerleiten gehört zu dessen aktuellem Konzept. Die Leiter erklären 2025 zum Jubiläumsjahr des Modells.

### **Das Hofgut zelebriert das 20-jährige Bestehen seines aktuellen Konzepts. Was als reine Kochschule begann, ist weit gekommen.**

1999 eröffnete das Hofgut Hafnerleiten als erste Kochschule Niederbayerns. Heute bietet es darüber hinaus mehrere Unterkünfte, ein Restaurant und einen Wellnessbereich an. Bereits 2001 eröffnete die erste Übernachtungsmöglichkeit des Hofguts, das Bootshaus. Die Leiter, Anja Horn-Rückerl und Erwin Rückerl, betrachten jedoch die Einführung der Themenhäuschen 2005 als entscheidenden Grundstein des aktuellen Konzepts und erklären das Jahr 2025 dementsprechend zum Jubiläumsjahr.

Heute verfügt das Hofgut über zehn Themenhäuser, drei Langhäuser mit eigener Küche, zwei Suiten und drei Einzelzimmer im Haupthaus. Außerdem betreibt es das Restaurant GenussHof und weiterhin die ursprüngliche Kochschule. Für Tagungen stehen sieben Zimmer zur Verfügung. Der Spabereich besteht aus fünf Wellnesswürfeln.

### **So feiert das Hafnerleiten sein Jubiläum**

Zur Feier des 20-jährigen Bestehens veranstaltet das Hofgut ganzjährig das Programm „Jubeltage 2025“. Dieses umfasst fünf Übernachtungen mit Halbpension, einen Schnupperkochkurs an Dienstagen, sowie eine Champagnerflasche an einem Morgen und Eintritt in die Therme Bad Birnbach.

Darüber hinaus veröffentlichte Ruckerl 2024 gemeinsam mit seiner Schwägerin Stefanie Ruckerl ein Kochbuch zum Anlass des 25-jährigen Daseins der Kochschule. Dieses beinhaltet mediterrane Rezepte und Themen wie Kräuterkunde und Schneidetechniken.

<https://www.ahgz.de/hotellerie/news/jubilaem-hofgut-hafnerleiten-feiert-20-jahre-themenhaeuschen-315300>

27.04.2025