

Zur mediterranen Küche gehört der passende Wein. Und auch der schmeckt in Gesellschaft einfach besser



# Sooo Gut!

Im niederbayerischen Bad Birnbach haben Anja und Erwin Horn-Rückerl einen Happy Place geschaffen, der alle Sinne berührt

Text: ANNE GELPKE

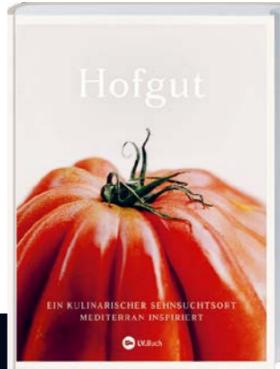


OBEN: Einfach mal runterkommen. Ob im Baumhaus oder mit direktem Seezugang, im Hofgut Hafnerleiten ist man der Natur nahe.  
RECHTS: Kräuter, Gemüse und Salat für die Küche kommen aus eigenem nachhaltigem Anbau. Spezialität des Hauses sind frisch gemachte Nudeln, hier mit Kräuterpilzen. Das Rezept gibt's im Kochbuch

Fotos: © Mona Ortner. Alle Preise unverbindlich

Wenn die Schüler einer Kochschule immer häufiger fragen, ob sie nicht über Nacht bleiben können, dann muss es etwas geben, das nicht im Rezept steht. Besagte Kochschule befindet sich im idyllischen Bad Birnbach, womit schon *ein* guter Grund zum Verweilen gefunden wäre. Darüber hinaus schenkten die Gastgeber Anja und Erwin Horn-Rückerl den Bitten ihrer Gäste Gehör und machten sich ans Werk. Heute, 25 Jahre später, ist das Hofgut Hafnerleiten ein Ort, an dem Gastfreundschaft, Kulinarik, Design und die Nähe zur Natur auf geniale Art und Weise miteinander verbunden sind. Wen es einmal hierher verschlägt, der ver-

steht, dass es hier – frei nach Aristoteles – um mehr geht als die Summe aller Teile: Umgeben von Wald, Wiesen und weitläufigen Feldern liegen die mittlerweile 17 Unterkünfte, aufgeteilt auf verschiedene Häuser. Jedes steht für sich. Da gibt es das Wasserhaus, das auf Stelzen inmitten des kleinen Badesees erbaut wurde. Das Hanghaus mit angeschlossener Erdsauna, ein Baumhaus hoch oben in den Wipfeln oder die drei großen Rottaler Langhäuser mit viel Platz zum Relaxen. In fünf sogenannten Entspannungswürfeln befinden sich Massageräume, eine finnische Sauna mit Seezugang und Ruheräume. Viel Platz, viel Natur – und das, womit alles



OBEIN: Gastgeber mit Leib und Seele - Anja und Erwin Horn-Rückerl. Ihr Kochbuch ist der perfekte Einstieg in die Hofgutwelt. Erschienen im Landwirtschaftsverlag für 32 Euro. Dazu sei verraten: Nach der Lektüre ist vor Bad Birnbach, denn neben den leckeren Rezepten machen die stimmungsvollen Bilder von Mona Ortner richtig Lust auf ein paar Tage hofguten

begann: gutes Essen. Die Kochschule ist nach wie vor das Herzensprojekt von Erwin Rückerl. Regelmäßige Kurse für mediterranes Kochen gehören zum Entertainmentprogramm, eigentlich sollte man sagen Entspannungsprogramm.

**a**ußerdem gilt: Wo zusammen gekocht wird, da wird auch zusammen gegessen. Die gemeinschaftliche lange Tafel gehört zur Rückerl'schen Küchenphilosophie: „Essen, reden, lachen, genießen.“ Persönliches Miteinander hat hier einen besonderen Stellenwert. Denn im Hofgut darf man offline sein. Wenn man möchte. Offline ist auch das erste „Hofgut“-Kochbuch,

das Erwin Rückerl im Herbst 2024 mit seiner Schwägerin Stefanie veröffentlicht hat. Darin findet sich alles Gute, was die Hofgutküche hervorbringt, von Polenta Peperonata über hausgemachte Pasta bis zu frischem Sauerteigbrot. Dennoch ist es keine bloße Rezeptbibel, sondern das Werk eines leidenschaftlichen Ausbilders mit all den vielen Tipps und Tricks, die nachhaltiges Kochen ausmachen. Gute Nachricht für alle, die keinerlei Ambitionen am Herd haben: Man kann auch einfach nur genießen. Neben dem täglichen Menü gibt es immer donnerstags hausgemachte Spaghettata alla famiglia für alle. | **Info:** Ab 180 Euro/Nacht, [www.hofgut.info](http://www.hofgut.info)

Nah am Wasser gebaut: Das Wasserhaus für zwei Personen mit großem Badeteich, Kamin und Indoor-Badewanne



„Ich wollt, ich wär ein Huhn“: Die hofgut-eigene Hühnerschar liefert täglich frische Bioeier fürs Frühstück und alle anderen Mahlzeiten



Beim abendlichen Menü gilt das Motto: „Wo auch immer“. Die Küche liefert das Essen ins eigene Haus, den Garten oder ins Haupthaus

