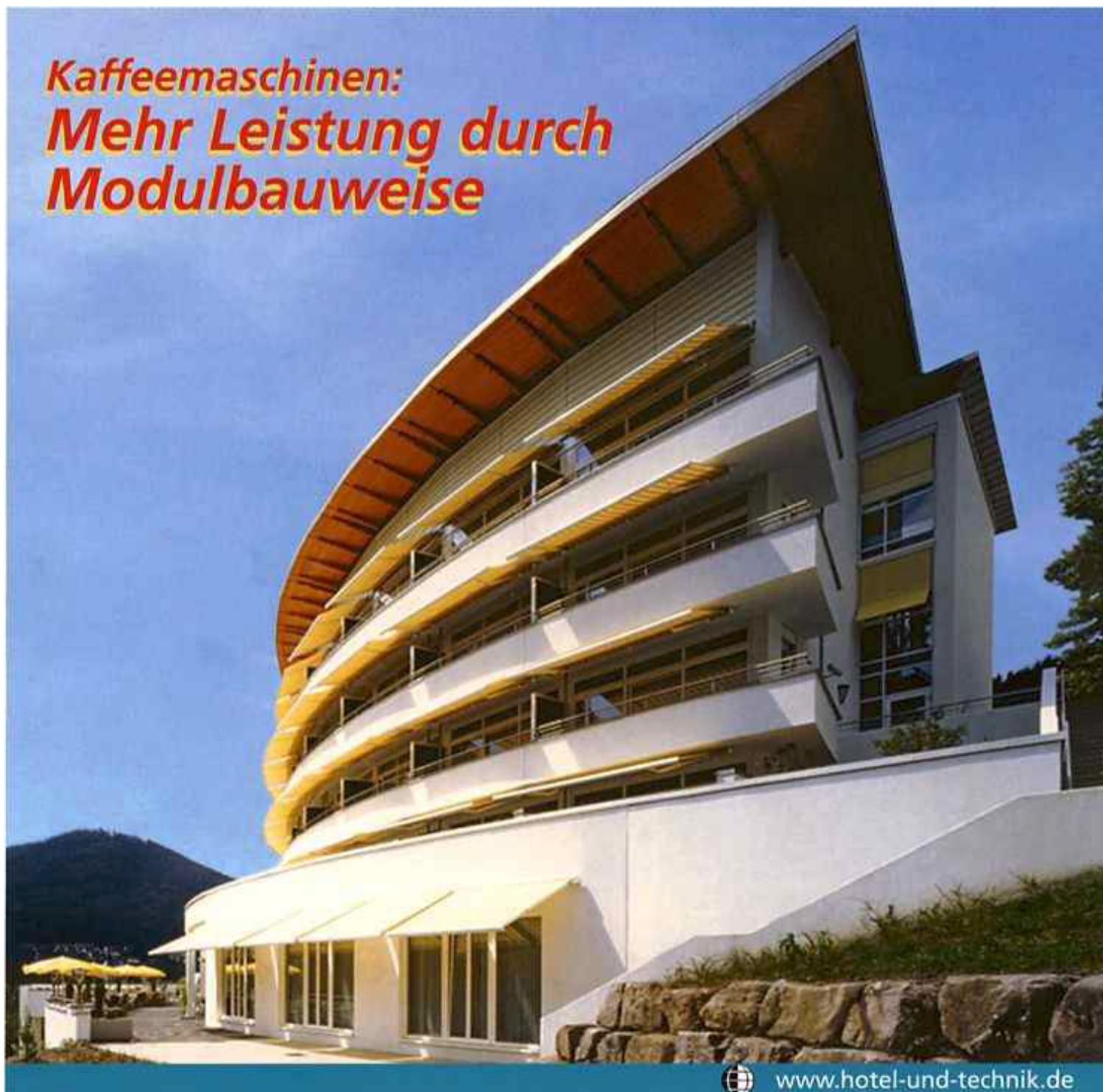


Hotel & Technik

Heft 5/2005

für Hoteliers, Planer und Architekten

**Kaffeemaschinen:
Mehr Leistung durch
Modulbauweise**



 www.hotel-und-technik.de



**Hofgut
Hafnerleiten:**
Die ganz andere Art
von Hüttenzauber



**Technik im
Schwimmbad:**
Eine Wärmepumpe
entfeuchtet den Pool



**Profigeräte zur
Bodenreinigung:**
Für den harten
Alltag gerüstet

„Hofgut Hafnerleiten“ in Bad Birnbach

Die ganz andere Art von Hüttenzauber

Die Idee, den Gästen keine Gästezimmer, sondern Holzhäuser zu vermieten, ist nicht neu; Ähnliches kennt man aus Skandinavien und Kanada. Neu indes ist die Interpretation des Themas Hüttenromantik, wie Anja Horn und Erwin Rückerl sie mit ihrem „Hofgut Hafnerleiten“ umgesetzt haben. Ihr Betrieb liegt im Dreibädereck, nur einen Golfschlag von Europas Golf-Resort Nummer eins in Bad Griesbach entfernt.



Das Wasserhaus

Wer im „Hofgut Hafnerleiten“ übernachtet, schläft nicht im Gästezimmer, sondern im Wasser- oder im Baumhaus. Was nach Abenteuer und Luftmatratze klingt, erweist sich als mit allem Hotelkomfort ausgestattetes Holzhaus inmitten eines malerischen Teichs oder in luftiger Höhe. Nach dem Vorbild der niederbayerischen Streusiedlungen wurden sechs Hütten in die Hügellandschaft eingebettet, die fünf verschiedenen Themen zugeordnet sind: Erde, Wasser, Baum, Garten und Terrasse. Die „Themenhäuser“ sind ein Gemeinschaftsprojekt der Besitzer Anja Horn und Erwin Rückerl mit dem Münchner Architekturbüro „Studio Lot“.

Der Name ist Programm

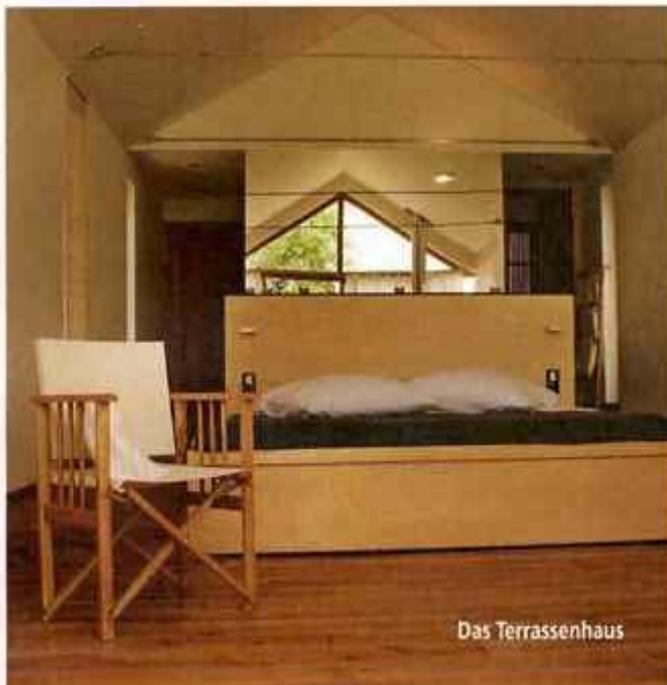
Alle sechs Häuser sprechen die gleiche Formensprache. Klare Kanten, Satteldach, Holzfasade und Holzdach transportieren den Hüttencharakter. Mit ihrem begrünten Dach, das in die Landschaft übergeht, präsentieren sich die beiden Erdhäuser gleichsam, als würden sie aus dem Hang herauswachsen. Eine dazwischenliegende Erdsauna verbindet sie zu einer Einheit. Nur über einen Steg erreichbar

liegt im Badesee das Wasserhaus. Das Baumhaus inmitten grüner Wipfel verbindet sich über die umlaufende Verglasung mit dem Wald und der Landschaft.

Geradezu bühnenartig ist das Terrassenhaus aufgebaut. Die vier Funktionen Waschen im Eingangsbereich, Baden, Schlafen und Wohnen werden in Szene gesetzt: von niedrig nach hoch, von dunkel nach hell, über die Terrasse in die freie Landschaft. Ein eigener kleiner Garten gab dem Gartenhaus seinen Namen. Von

hier öffnet sich der Blick auf die malerische Hügellandschaft, die zu Recht auch die niederbayerische Toskana genannt wird. Jedes der etwa 45 Quadratmeter großen Häuser verfügt über einen eigenen Kaminofen, Terrasse oder Balkon und bietet Platz für zwei bis maximal vier Personen.

Die Möblierung der Themenhäuser wurde aus den Grundrissen der Häuser und deren Thematik entwickelt und bewusst schlicht gehalten. Überraschend ist die Liebe zum Detail. So versteckt



Das Terrassenhaus



Das Wasserhaus erhebt sich über dem Badesee. Exklusiv angefertigte Möbel setzen Akzente.



Das Glashaus



Der Wintergarten im Haupthaus bietet Platz für zirka 28 Personen.

sich im Raumpodest ein zweites Doppelbett, die Badewanne steht frei oder dient als Raumteiler. Trotz Reduktion auf das Wesentliche vermitteln die Häuser, bedingt durch die Farbgebung und Wahl der Ma-



Die Einrichtung der Themenhäuser ist schlicht und natürlich mit einem Touch ins Meditative.

Hotelsteckbrief

Hofgut Hafnerleiten ■ Brunndobl 16 ■ 84363 Bad Birnbach ■ Fon: 08563-91511 ■ Fax: 08563-91512 ■ E-Mail: post@hofgut.info ■ Internet: www.hofgut.info ■ Inhaber/Management: Anja Horn und Erwin Rückerl ■ Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 18 Personen ■ Räumlichkeiten für Familienfeste und Seminare für bis zu 60 Personen ■ Architektur/Innenarchitektur: studio lot, München, Anke Lorber, Veronika Obermeier, Achim Kammerer ■ Baubeginn: Oktober 2004 ■ Fertigstellung: Juli 2005 ■ Baukosten: 700.000 Euro ■

terialien und Oberflächen, eine sehr wohnliche Atmosphäre. Neben Eiche und Birke wurde speziell im Baumhaus auch Lärche und Kiefer verarbeitet. Hochwertige Markenprodukte unterstreichen bei der Ausstattung des Badbereichs den hohen Anspruch.

Bis zum Bau der Themenhäuser war es ein weiter Weg. Als Erwin Rückerl das 20.000 Quadratmeter große Grundstück im Bäderdreieck Bad Füssing, Bad Griesbach und Bad Birnbach erwarb, dachte er zunächst nur an ein Wohnhaus mit Restaurant und angeschlossener Kochschule. Im Laufe der Zeit entstanden Schritt für Schritt ein Badeteich, eine terrassenförmige Gartenanlage, das Haupthaus

und – im Jahr 1999 – die erste Kochschule Niederbayerns sowie der Veranstaltungsservice „Tischlein Deck Dich“.

Herz der Anlage bildet nach wie vor der Innenhof, der vom Haupthaus mit Küche, Esszimmer, Wohnhalle mit Kamin und angeschlossenem Wintergarten begrenzt wird. Auf der gegenüberliegenden Seite des Hofes befindet sich das Brunnenhaus, das neben dem Hofladen Raum für Seminare im kleineren Rahmen bietet.

Geboren wurde die Idee der Themenhäuser aus dem Wunsch vieler Gäste, im Hofgut nicht nur speisen, sondern auch logieren zu können. Erste Übernachtungsmöglichkeiten im Haupthaus und im kleinen Bootshaus am Teich reich-



Idylle am Badeteich vor dem Bootshaus.

ten schon bald nicht mehr aus. Ein steiniger Weg bis zur Fertigstellung der Hüttensiedlung begann.

Leicht hat man es Erwin Rückerl wahrlich nicht gemacht. Ganze fünf Jahre dauerte der Kampf um die Baugenehmigung. Lange Zeit sperrte sich der Gemeinderat gegen die Idee eines – wenn auch kleinen – Hotels mitten in einem rein landwirtschaftlich genutzten Gebiet.

Genehmigung ließ auf sich warten

Als geradezu unlösbar erwiesen sich die Auflagen des Landesamtes für Wasserwirtschaft. Für die Genehmigung seiner Gästehäuser musste Erwin Rückerl garantieren, dass kein Wasser sein Grundstück verlässt, das heißt kein Wasser in den naheliegenden Bach abgeleitet wird. Zwar ist ein Kanal auch für die umliegenden Bauernhöfe geplant, der Bau liegt aber noch in weiter Ferne. So lange wollte Erwin Rückerl nicht warten. Mit einer biologischen Kleinkläranlage wurden alle noch so strengen Auflagen erfüllt.

Bei allem Luxus in der Unterbringung – Hauptaugen-

merk legen Anja Horn und Erwin Ruckerl auf die so genannten weichen Faktoren wie Service und Betreuung der Gäste. Neben einem italienischen Frühstück werden auch mehrgängige Menüs bei Kerzenschein auf der Terrasse der Häuser oder vor dem Kaminofen serviert. Der Umgang mit den Gästen ist herzlich, ja fast schon familiar. „Wer mich in meiner Küche besuchen möchte, ist jederzeit willkommen“, kommentiert Erwin Ruckerl. Eine Speisekarte sucht man bei ihm vergebens. Er kombiniert seine italienische Küche je nach Saison mit frischen Produkten aus der Region, am liebsten mit Kräutern aus dem eigenen Garten.

Positive Resonanz in den Medien

Bei so viel kulinarischer Raffinesse und Gastlichkeit ist es kein Wunder, dass das Klientel inzwischen nicht mehr nur aus dem Raum Passau und München nach Bad Birnbach reist. Dank Internetauftritt und durchweg positiver Resonanz in den Medien kommen auch immer mehr Gäste aus dem hohen Norden. Anja Horn und Erwin Ruckerl haben den Um-

Zwei Profis mit Zukunftsvisionen



Hat den richtigen Schlag: Erwin Ruckerl, Besitzer des „Hofguts Harnerleiten“ in Bad Birnbach.

zug ins idyllische Bad Birnbach nie bereut. Nicht eingespannt in ein strenges Konzept, sehen sie hier die Möglichkeit, sich frei und kreativ zu entfalten. Kein Tag gleicht dem anderen, freut sich Erwin Ruckerl. Mal dient ihr Haus als Kulisse für

Erwin Ludwig Ruckerl, 1962 in Regensburg geboren, stammt aus einer Familie, die schon über Generationen im Hotellerie- und Gastgewerbe tätig ist. Der Vater war Koch, unter anderem im Grand Hotel Stockholm, die Mutter „Hotelier des Jahres“. So vorbelastet, absolvierte er eine Lehre zum Koch im „Deutschen Kaiser“ in München. Berufliche Stationen waren das Sternrestaurant „Königshot“, das Prominentenlokal „Al Pino“, ebenfalls München, und das „La Pinta“ auf Sardinien. Neun Jahre lang leitete er das „Alpenhotel Suppenmoser“, bis er 1991 die Hofstelle in Bad Birnbach erwarb. Auch Anja Horn hat das Hotelfach von der Pike auf gelernt. Ihr Beruf führte sie in die Schweiz und nach Baden-Baden, bis sie 1990 die Leitung des „Fränkischen Hofs“ in Rehau übernahm. Im „Hofgut“ kümmert sich Anja Horn seit 1999 um Buchführung, Kundenpflege, Marketing, Service und Einkauf. Ihr Steckenpferd ist die Inneneinrichtung. Seit 2002 ist Anja Horn im Prüfungsausschuss für Hotelfachfrauen der IHK Passau. ■

ein Foto-Shooting, an einem anderen Tag findet im romantischen Innenhof eine Hochzeit statt, und was die nächste Woche an Herausforderungen bringen wird, lassen beide gerne auf sich zukommen.

(he)

