

## Entspannt kochen

08.04.2016, 12:06 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *STROMBERGER PR*

Presseagentur: *STROMBERGER PR*

---



Im Haus am Feld wird zusammen mit den Hotelgästen gekocht

Im Hofgut Hafnerleiten können Gäste selbst den Kochlöffel schwingen –  
Zutaten, Rezepte und Tipps frei (Ferien)haus

Im hektischen Alltag fehlt häufig die Zeit zum Einkaufen und Zubereiten von Speisen. Das Hofgut Hafnerleiten in Niederbayern bietet seinen Gästen daher ab sofort die Möglichkeit einen Korb mit Zutaten zu bestellen und im eigenen Ferienhaus selbst tätig zu werden. Vom Gastgeber und Küchenchef Erwin Rückerl gibt es die passenden Rezepte und Kniffe für ein gelungenes Mahl. Da die benötigten Produkte vom Hofgut-Team schon für zwei Personen portioniert bereitgestellt werden, entfallen der übliche Einkaufsstress und ein Überschuss an nicht benötigten Lebensmitteln. Gekocht wird in einem der drei 2013 neueröffneten Rottaler Langhäuser, dem Haus am See, Haus am Feld oder Haus am Wald. Auf 80 Quadratmetern finden Gäste nicht nur eine vollausgestattete Küche mit Basiszutaten wie Olivenöl und Gewürzen, sondern auch einen modernen Wohn- und Essbereich. An lauen Sommertagen laden die großen privaten Terrassen zum Abendessen im Freien und die jeweiligen Außenfeuerstellen oder der Original-Feuerring – als Alternative zum Herd – zum Grillen ein. Den mit überwiegend regionalen Produkten und Kräutern aus dem Hofgut-Garten gefüllten Korb können Gäste ab einem Mindestaufenthalt von fünf Nächten als Ersatz für die Halbpension bestellen. Eventuelle Unverträglichkeiten, Allergien und Wünsche werden vor Ort oder bereits vor der Anreise besprochen; den passenden Wein gibt es gegen Aufpreis flaschenweise dazu. Bei Interesse können in der hauseigenen Kochschule Antipasti- und Pasta-Kurse oder eine Einführung in das richtige Abschmecken gebucht werden. Eine Übernachtung im Rottaler Langhaus kostet ab 205 Euro pro Person inklusive Halbpension. Reservierungen werden telefonisch unter der +49 (0)8563-91511 oder per Mail an [post@hofgut.info](mailto:post@hofgut.info) entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf [www.hofgut.info](http://www.hofgut.info).

Wer nicht selbst kochen möchte, genießt am Abend das Vier-Gänge-Menü an der langen Tafel im Haupthaus oder ordert ein Dinner for Two, das beispielsweise im Wellnesswürfel direkt am See serviert werden kann. Analog zum Abendkorb bringt das Team zum Frühstück ein Körbchen mit Kaffee, Brötchen, Obst und Eiern von den Hofgut-eigenen Hühnern ins Haus; Wurst, Käse, Saft, selbstgemachte Marmelade und Joghurt finden sich im Kühlschrank. Je nach Lage bieten

das Haus am See, am Feld und am Wald herrliche Ausblicke auf die umgebende Natur. Infrarotkabinen, Kuschelkojen und Badewannen mit Naturpanorama sorgen für Wohlfühlatmosphäre.

## Portrait

Sechs Kilometer vom niederbayerischen Ort Bad Birnbach entfernt, überzeugt das 1999 zunächst als Kochschule eröffnete Hofgut Hafnerleiten mit ausgezeichneter Architektur und Offline-Urlaub mitten in der Natur. Ohne eigene Küche, aber mit viel Liebe gestaltet, gibt es zusätzlich zu den drei Langhäusern zwei Teichsuiten und sieben individuelle Themenhäuser, darunter das Baumhaus in luftiger Höhe, das Wasserhaus inmitten des Badeteichs und das zertifiziert-strahlenarme Hanghaus mit direktem Zugang zur Erdsauna. In allen Unterkünften genießen Gäste „Digital Detox“ ohne Internet, Fernsehen, Radio und Mobilfunkempfang. Urlauber, die den Alltag nicht sofort hinter sich lassen können, erhalten ein kostenfreies „Ich bin dann mal weg“-Paket mit Puzzle, Hörbüchern, Zeitschrift, Briefpapier und Postkarten. Kulinarikfans können bei Erwin Ruckerl neben Kochkursen auch Grill-, Wein- und Kaffeeseminare belegen. Das Refugium wird durch fünf Wellnesswürfel ergänzt, in denen Bereiche für Massage, Kosmetik, Farbtherapie, eine finnische Sauna und ein Ruheraum untergebracht sind. Kreative Ideen zum Zeitvertreib und ein Hofladen runden das Angebot ab.

---

News-ID: 898751 • Views: 1492 (Stand: 19.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/898751/Entspannt-kochen.html>