We proudly present

# Hofgut Hafnerleiten, Bad Birnbach

**Im idyllisch gelegenen, nachhaltig konzipierten Hofgut mit eigenem Garten und hochwertigen Apartments lernen junge Menschen den Kochberuf von der Pike auf und mit Familienanschluss**

## Der Ausbildungsbetrieb auf einen Blick

**Hofgut Hafnerleiten**
Brunndobl 16, 84363 Bad Birnbach

**Ausbilder:** Erwin Rückerl (Patron Chef)
**Co-Ausbilder:** Christoph Grubmüller
**Ausbildungsbetrieb seit:** 2005
**Mitarbeitende gesamt:** 16
**Mitarbeitende im Küchenteam:** 6
**Auszubildende Küche:** 4
**Gastronomie:** 1 Restaurant
**Essen pro Tag:** 30
**Kapazitäten im Tagungs- und Veranstaltungsbereich:** bis 60 Gäste
*www.hofgut.info*

„Unser Ausbildungskonzept im *Hofgut Hafnerleiten* basiert auf den Leitwerten Respekt, Wertschätzung und Nachhaltigkeit“, sagt Erwin Rückerl, Patron & Ausbilder. Die Auszubildenden werden als vollwertige Teammitglieder betrachtet und aktiv in alle Arbeits- und Entscheidungsprozesse mit einbezogen. „Wir fördern die Eigenverantwortung und kreative Entfaltung der jungen Menschen, z.B. durch eigene Azubi-Projekte bzw. Projekttage oder die Möglichkeit zum selbstständigen Führen der Posten“, ergänzt der Hausherr. Hauptansprechpartner für die vier Kochauszubildenden im Alltag ist *Hofgut*-Küchenchef Christoph Grubmüller.

**„Wir fördern die Eigenverantwortung und kreative Entfaltung der der jungen Menschen durch Azubi-Projekte.“**

Erwin Rückerl &
Christoph Grubmüller,
Patron & Küchenchef

Das spricht für die Kochausbildung im *Hofgut Hafnerleiten*:

- Naturnahes Hotel- und Gastronomiekonzept mit eigenem Garten und hohem handwerklichen Anspruch
- Breites Lernspektrum durch klassische, mediterrane Küche von Erwin Rückerl und saisonal-regionale Küche mit modernen Techniken von Christoph Grubmüller
- Individuelle Ausbildung als Mitglied der *Hofgut*-Familie
- Jährliches Event-Highlight „Generationen Gourmet“ – Azubis arbeiten und kochen an der Seite von Kochgrößen wie Otto Koch, Michael Fell und Henning Aldag
- Gemeinsame Exkursionen zu Erzeugern und Messebesuche
- Möglichkeit zur Teilnahme an überbetrieblichen Weiterbildungen; z.B. Barista-Kurse
- Azubi-Akquise durch den eigenen Instagram-Account, Schnuppertage, Praktika, Teilnahme an Azubi-Messen

**Azubi und Ausbilder vom Hofgut Hafnerleiten mit den CHEFS TROPHY 2025-Juroren Markus Kirchner, Walter Kratzer und Sabine Romeis**

FOTOS: SABINE ROMEIS FÜR CHEFS!