



MEDIENINFORMATION

THEMA: Hotel-Eröffnung im Brauereigasthof zum Kuchlbauer am Stadtplatz in Abensberg

DATUM: 12.11.2021

17.11.2021: Hotel-Eröffnung im Brauereigasthof zum Kuchlbauer am Stadtplatz in Abensberg

- Brauerei zum Kuchlbauer schließt Hotel-Sanierung trotz Corona erfolgreich ab
- 16 moderne Doppelzimmer und drei exklusive Suiten stehen ab 17.11. zur Verfügung
- historische Bausubstanz unter Auflagen des Denkmalschutzes aufwändig saniert
- Hotel und Restaurant unter Führung von Wirtepaar Alexandra und Tom Daxl
- Restaurant verbindet traditionelle bayerische und gehobene Küche
- Tag der offenen Hoteltür: 20.11.2021, 10:00 bis 16:00 Uhr

ABENSBERG, 12. November 2021 – Im Stammhaus der Abensberger Brauerei zum Kuchlbauer können ab 17.11. nach über 20 Jahren erstmals wieder Gäste übernachten. Brauerei-Chef Jacob Horsch konnte die über zwei Jahre andauernde umfangreiche Sanierung des historischen Gebäudes trotz Corona erfolgreich abschließen. Seit Anfang 2020 sind die erfahrenen Gastronomen Alexandra und Tom Daxl die neuen Pächter des Hauses. Das Restaurant im Erdgeschoss nahm bereits im Mai 2020 den Betrieb wieder auf. Jetzt kann das Wirtepaar auch Hotelgäste empfangen: Drei exklusive Suiten sowie 16 hochwertige Doppelzimmer, davon zwei barrierefrei und zwei erweiterbar zum Familienzimmer, warten auf die ersten Gäste. Im Restaurantbereich können bis zu 350 Personen bewirtet werden. Die aktuelle Nachfrage für Restaurant und Hotel lässt schon jetzt einen aktiven Beitrag des Brauereigasthofes zur Wertschöpfung in Stadt und Region erwarten.

Mutterhaus einer besonderen Brauerei

Der Brauereigasthof zum Kuchlbauer, ein imposanter Gebäudekomplex in prominenter Lage am Stadtplatz im niederbayerischen Abensberg direkt gegenüber dem Rathaus, ist das Mutterhaus und Eigentum der Abensberger Brauerei zum Kuchlbauer. Die Brauerei ist überregional bekannt als Weissbier-Spezialist und für den Kuchlbauer Turm – ein Hundertwasser Architekturprojekt und heutiges Wahrzeichen der Brauerei. Der Weissbierbrauer Kuchlbauer besitzt eines der ältesten Braurechte der Welt:

Bereits um 1300 verließ der Graf von Abensberg das Braurecht an die Braustätte am Stadtplatz. Im Jahr 1903 kamen Brauerei und Gasthaus durch die Heirat von Babette Krieger und Michael Salleck in den Besitz der Familie Salleck. Der heutige Firmensitz in der Römerstraße befindet sich auf dem Areal des Gutshofes, der damals zum Brauereigasthof gehörte. Heute wird die Brauerei zum Kuchlbauer in achter und neunter Generation von Leonhard Salleck und Jacob Horsch geführt.

2019: Startschuss für die Sanierung

Während das Restaurant im Erdgeschoss des Brauereigasthofes bis auf eine kurze Umbauphase 2019 immer in Betrieb war, standen die oberen Stockwerke über 20 Jahre lang leer. Ein trauriges Bild in Anbetracht der prominenten Lage des Gasthofes am Stadtplatz von Abensberg. „Für mich war immer klar, dass ich das Hotel eines Tages sanieren und wieder eröffnen will“, sagt Jacob Horsch, „aber für so ein großes Projekt braucht man den richtigen Partner.“ Durch einen Zufall lernte der Bräu das erfahrene Wirtespaar Alexandra und Tom Daxl kennen, von Anfang an stimmte die Chemie. 2019 beschloss Horsch, die Sanierung des gewaltigen Gebäudes – Restaurant und Hotel umfassen eine Fläche von 1.222 m² – anzupacken und mit den Daxls in eine gemeinsame Zukunft zu starten.

Herausforderung Denkmalschutz

Über zwei Jahre lang sollte die Sanierung der historischen Bausubstanz andauern, das Haus wurde bis auf die Grundmauern entkernt. „Man konnte vom Erdgeschoss bis in den Dachstuhl hochschauen“, beschreibt Horsch den Kraftakt. Die Sanierung erfolgte unter hohen Auflagen des Denkmalschutzes, maßgeblich war der Stil der Jahrhundertwende: Im Jahr 1904, noch im ersten Ehejahr von Babette und Michael Salleck, brannten Brauerei und Gasthof bis auf die Grundmauern nieder. Der Bräu und seine Frau beschlossen den sofortigen Wiederaufbau nach Plänen des bekannten Regensburger Architekten Joseph Koch. Dessen Baustil zwischen Historismus und Jugendstil prägt bis heute den Charakter des Hauses mit seinen hohen Schweifgiebeln, prägnanten Erkeren, eckigen Galgenfenstern, kleinen Balkonen und schmalen Türmchen auf dem Dach. „Die maroden Türmchen wurden vollständig herausgeschnitten, restauriert und wieder aufgebaut, auch viele Fenster haben wir nach historischem Vorbild maßanfertigen lassen“, berichtet Horsch beispielhaft von den denkmalschutzgerechten Maßnahmen.

Dachgeschoss erstmals für Gäste zugänglich

Besonders aufwändig war der Umbau des Dachgeschosses. Horsch hatte sich in den Kopf gesetzt, erstmals auch den Dachboden des Hauses – früher Malzlager und später Dienstbotenzimmer – als Hotelzimmer auszubauen. „Alle Dachbalken mussten restauriert werden, darunter auch geschnitzte Holzbalken“, erklärt er. Doch die Mühe hat sich gelohnt: Im Dachgeschoss befinden sich nun neben einem Standardzimmer zwei außergewöhnliche Suiten, die den Blick auf die alten Holzbalken bis unter das Dach freigeben. Während die Kuchlbauer-Turm-Suite mit ihrer geräumigen Sauna wohlige warme Stunden verspricht, beeindruckt die Josef-Amann-Kuchlpaur-Suite, als Maisonette auf zwei Ebenen angelegt, mit einem einzigartigen Ausblick: Direkt neben dem Doppelbett gibt das als Fenster restaurierte alte Malztor den Blick auf die goldene Kuppel des Kuchlbauer Turmes frei. Die Kuchlbauer-Suite im ersten Stock bietet neben einem lauschigen Balkon Richtung Stadtplatz eine großzügige Whirlpool-Badewanne für einen entspannten Tagesausklang.

Hochwertige Natur-Baustoffe aus der Region

„Hochwertig, langlebig, heimisch, diese Eigenschaften haben uns bei der Materialauswahl geleitet. Die Flure wurden mit Solnhofen Platten gestaltet, bei den offen geplanten Bädern haben wir uns neben Glaselementen für Jura-Kalkstein entschieden. Für die Zimmerböden kam nur Eiche infrage, verlegt ganz im Stil der Jahrhundertwende als Fischgrätparkett“, sagt Horsch. „Die Materialien aus unserer Heimat harmonisieren besonders gut mit der historischen Bausubstanz, das spürt man sofort, wenn man die Zimmer betritt“, beschreibt der Brauerei-Chef den neuen Gesamteindruck.

Dachterrasse und Erdgeschoss gehören der Kulinarik

Auf dem Weg hinunter ins Restaurant eröffnen die großen Fenster im Treppenhaus den Blick auf ein wahres Kleinod: Geschützt eingebettet zwischen den Dächern, ruhig gelegen im Angesicht der Barbarakirche liegt auf der Rückseite des Brauereigasthofes eine kleine Dachterrasse. Hier können Gäste in Zukunft ihr Frühstück genießen, abseits vom belebten Stadtplatz. Geschlemmt und gefeiert wird im Erdgeschoss des Hauses. Hier bewirten die Daxls fünf Tage die Woche ihre Gäste. Bis zu 350 Plätze bieten die Gasträume: der Freisitz am Stadtplatz, die urige Wirtsstube, das Napoleonzimmer nebenan und der historische Festsaal. „Unser Festsaal gilt als nördlichste Trinkhalle nach Münchner Vorbild, dazu gehört auch eine Gewölbedecke“, erklärt Brauerei-Chef Horsch die besondere Atmosphäre in dem getäfelten Saal mit den epochalen Wandgemälden. Mittendrin liegt die Küche von Tom Daxl. Seit bald 30 Jahren steht der Küchenmeister hinter dem Herd – oder heute: am Pass. Hier wacht er über jeden Teller und kreiert seine Lüfte und Schäumchen.

„Spagatküche“ von bayerisch bis molekular

Alles, was Tom Daxl zu Land, zu Wasser und auf dem Berg gelernt hat, fließt – neben den Kuchlbauer Weissbieren – in seine Küche ein: Täglich schafft er mit seinem eingespielten Team den Spagat zwischen traditioneller bayerischer Küche und Gerichten für gehobene Ansprüche, etwa im mehrgängigen Überraschungsmenü. Gästen am „Chef's Table“ – ein exklusiver Tisch in der Küche mit direktem Blick auf den Chef in Aktion – kredenzt Tom Daxl auch mal einen kleinen Wald auf dem Teller. In der hauseigenen Patisserie entstehen neben Klassikern auch ausgefallene süß-fruchtige Kreationen. Für sein Treberbrot nach eigens entwickeltem Rezept holt sich Daxl regelmäßig Treber in der Brauerei zum Kuchlbauer. Immer an Tom Daxls Seite: seine Frau Alexandra, die mit ihrem professionellen wie herzlichen Service-Team für einen reibungslosen Ablauf in Gasthof und Hotel sorgt.

Die „Spagatküche“ ist keine Luftnummer, sie kommt angesichts der hohen Besucherzahlen bei den Gästen sehr gut an. „Bei uns ist jeder willkommen, deshalb biete ich auch Gerichte für verschiedene Geschmäcker und Bedürfnisse an. Mein Ziel ist, unseren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern“, bringt es Daxl auf den Punkt. Mit dem Kuchlbauer-Chef liegt er dabei genau auf einer Wellenlänge: „Dass sich unterschiedlichste Menschen in einem Gasthaus wohlfühlen, genau das ist bayerische Gasthausstradition.“ Bei der Wiederaufnahme des Hotelbetriebs haben Brauerei und Pächter nicht nur Reisende im Sinn. Vor allem die Menschen aus Stadt und Region, die zum Feiern in den Brauereigasthof kommen, sollen vom neuen Hotel profitieren. „Ob Taufe, Geburtstage oder Hochzeiten – die Gäste können nach dem Feiern über Nacht bleiben und am nächsten Morgen das Fest gemeinsam ausklingen lassen“, erklärt Alexandra Daxl das Gesamtkonzept. „Wir wollen unseren Gästen vieles möglich machen“, sagen die Daxls wie aus einem Mund, „und wir lieben, was wir tun.“

Corona-Krise: Aufgeben ist keine Option

Nach dem Umbau im Restaurant standen Brauerei und Pächter ab Januar 2020 voller Elan in den Startlöchern zur Wiedereröffnung – dann kam Corona. Ein herber Rückschlag. Monatelange Ungewissheit erforderte von allen Seiten einen langen Atem und unternehmerischen Weitblick. „Die Überraschung und die Wucht, mit der uns diese Situation getroffen hat, ließ mich sofort an meine Urgroßeltern denken“, erzählt Jacob Horsch, „sie haben erlebt, wie innerhalb von wenigen Stunden der ganze Gasthof abgebrannt ist.“ Doch damals wie heute war aufgeben keine Option: So wie die Sallecks 1904 den Wiederaufbau in Angriff nahmen, hielten auch Horsch und die Familie Daxl unbeirrt an ihren Plänen fest. Die Sanierung lief trotz Corona weiter und das Wirtepaar bot Gerichte zum Mitnehmen an – ohne zu wissen, was die Zukunft bringen sollte.

Verlässliche Handwerker aus Stadt und Region

Zusammenhalt, ein gutes Miteinander und ein großes Netzwerk der Brauerei zum Kuchlbauer aus regionalen Handwerkern ließen die umfangreiche und aufwändige Sanierung trotz Corona-Krise jüngst zu einem erfolgreichen Ende kommen. „Über 200 Handwerker haben auf dieser Baustelle gearbeitet, der Großteil davon aus Abensberg und Umgebung. Regionalität hat für unsere Brauerei in allen Belangen einen sehr hohen Stellenwert. Wir kennen viele der Handwerksbetriebe, die im Brauereigasthof für uns

gearbeitet haben, schon sehr lange. Als Corona kam, ist niemand abgesprungen. Alle haben sich bis zum Schluss sehr loyal verhalten. Ich bin sehr dankbar dafür und sehr stolz auf das Ergebnis“, sagt Horsch. Sein besonderer Dank gilt dabei dem gesamten Team des Ingenieurbüro Huber, allen voran Chef Martin Huber und Bauingenieur Harald Grebler. „Wir haben das ganze Projekt ohne Architekten durchgezogen. Aber unser Baustellenleiter Harald Grebler hat viele komplizierte Fälle geduldig mit uns zusammen gelöst.“ Das Brauerei-Projekt unter seiner Federführung ist für Horsch erneut ein klares Bekenntnis zur Region: Die Sanierung des Brauereigasthofes stärkt schon jetzt regionale Dienstleister und wird mit der Hotel-Eröffnung den Tourismus in der Region weiter festigen.

Lange Tradition der Gastfreundschaft lebt wieder auf

Jacob Horsch ging es bei der Wiederbelebung des Hotelbetriebs nicht in erster Linie um wirtschaftliche Ziele. „Das Gebäude hat für unsere Brauerei und für unsere Familie eine besondere Bedeutung: Es ist nicht nur das Mutterhaus der Brauerei, in dem Haus sind mein Vater Leonhard Salleck und mein Großvater aufgewachsen. Mein Urgroßvater Michael Salleck hat hier zusammen mit seiner Frau Babette den Grundstein für unseren heutigen Erfolg als Weissbierbrauer Kuchlbauer gelegt.“ Es geht also um Wurzeln, um Heimat und um den Respekt vor der Familientradition. „Die lange Tradition der Gastfreundschaft können wir mit dem neu eröffneten Hotel in vollem Umfang wieder aufleben lassen. Neben einer exzellenten Bewirtung im Gasthof war das mein Ziel – jetzt kann es endlich losgehen“, freut sich Horsch. Was die künftigen Besucher sofort spüren werden, ist die besondere Atmosphäre im Brauereigasthof: Es ist die Geschichte des Hauses, die hier zum Greifen nah scheint, und es ist die herzliche Aufnahme, die Gäste gerne wiederkommen lässt. Wer sich gern selbst überzeugen möchte, ist herzlich zum Tag der offenen Hoteltür am 20.11.2021 von 10:00 bis 16:00 Uhr eingeladen.

Steckbrief Hotel

- 12 Standard-Doppelzimmer, 18 bis 34 m²
- 2 barrierefreie Standard-Doppelzimmer, 30 m²
- 2 Komfort-Doppelzimmer, erweiterbar zum Familienzimmer, 26 und 33 m²
- Kuchlbauer-Turm-Suite im Dachgeschoss: Doppelzimmer mit Sauna, 58 m²
- Josef-Amann-Kuchlpaur-Suite im Dachgeschoss: Maisonette mit Blick auf den Kuchlbauer Turm, Doppelzimmer, 31 m²
- Kuchlbauer-Suite: Doppelzimmer mit Balkon zum Stadtplatz und Whirlpool-Badewanne, 57 m²

Steckbrief Restaurant

- Wirtsstüb: bis zu 70 Sitzplätze
- Historischer Festsaal: bis zu 150 Sitzplätze
- Festsaal inkl. Wirtsstüb: bis zu 250 Sitzplätze
- Napoleon-Stüb: bis zu 40 Sitzplätze
- Freisitz am Stadtplatz: bis zu 60 Sitzplätze
- Dachterrasse: bis zu 50 Sitzplätze in Planung

(Wörter: 1.839 | Zeichen mit Leerzeichen: 13.108)

Bilder und Bildunterschriften

Bild 1:



Die imposante Fassade des Brauereigasthofes trägt die Handschrift des Architekten Joseph Koch, der den Wiederaufbau nach dem Großbrand 1904 plante. Typisch für seinen Baustil zwischen Historismus und Jugendstil: hohe Schweifgiebel, Galgenfenster, kleine Balkone sowie Türmchen auf dem Dach. Links oben ist das alte Malztor zu sehen, rechts unten die einstige Hofeinfahrt. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 2:



Eine großzügige Sauna, edler Fischgrätparkett aus Eichenholz, der weite Blick durch die alten Dachbalken, kleine Erker mit maßangefertigten Fenstern, freigelegte Mauern – die Sanierung mit viel Gefühl für die historische Substanz lassen in der Kuchlbauer-Turm-Suite eine außergewöhnliche Atmosphäre entstehen. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 3:



Geschützt eingebettet in die umliegenden Dächer bietet die Dachterrasse auf der Gebäuderückseite den perfekten Ort für einen ruhigen Start in den Tag. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 4:



Tom Daxl kann den Spagat: Er bringt die traditionelle bayerische Küche zusammen mit Gerichten für den gehobenen Anspruch. Am Pass verleiht er den Kreationen seine persönliche Note. Im Bild findet zweierlei Tatar zusammen: Kräftiges Rind trifft auf luftige Aubergine. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 5:



Der Brauereigasthof zum Kuchlbauer verfügt über eine hauseigene Patisserie. Hier entstehen neben Torten, Kuchen und Gebäck auch die Desserts und eine feine Pralinenauswahl zum Naschen. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 6:



Der historische Festsaal mit gewölbter Decke bietet die perfekte Kulisse für Feiern und Feste. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 5:



In der Maisonette-Suite „Josef Amann Kuchlpaur“ ist vom Bett aus durch das alte Malztor über die Dächer der Stadt hinweg der Kuchlbauer Turm zu sehen. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Bild 9:



Die heimischen Baumaterialien – Solnhofer Platten im Treppenhaus und auf den Fluren, Jura-Kalkstein in den Bädern – fügen sich mit der historischen Bausubstanz zu einem harmonischen Ganzen. (Foto: Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG)

Alle Abbildungen zur honorarfreien Veröffentlichung in Verbindung mit dieser Medieninformation bei Nennung der Urheber wie angegeben.

Unternehmensprofil

„Bier ist ein Genussmittel, das nicht fabriziert wird, sondern entsteht“ – gemäß diesem Leitsatz steht die Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG mit Sitz in Abensberg (Ndb.) seit über 100 Jahren für die handwerkliche, schonende Herstellung von Weissbier-Spezialitäten aus besten regionalen Rohstoffen. Überlieferte Familienrezepturen, der hauseigene Hefestamm und das eigene Brunnenwasser verleihen den Weissbieren einen charakteristischen, unverkennbaren Geschmack. Die Gärung in traditionellen offenen Gärbottichen und der hohe Weizenmalzanteil in den Rezepturen erfordern hohes handwerkliches Geschick und zeichnen die Brauerei zum Kuchlbauer als Weissbier-Spezialist mit hohem Qualitätsanspruch aus. Die 6 Weissbiersorten der Brauerei werden regional vertrieben und weltweit exportiert.

Gegründet um das Jahr 1300 besitzt die Privatbrauerei eines der ältesten Braurechte der Welt. Seit 1903 befindet sie sich im Besitz der Familien Salleck/Horsch. Das Unternehmen wird in neunter Generation von Bräu Jacob Horsch geführt und beschäftigt derzeit rund 80 festangestellte Mitarbeiter. Seit seinem Eintritt in die Geschäftsführung 2014 treibt Horsch die nachhaltige Modernisierung der Brauerei voran mit einem erklärten Ziel: Klimaneutralität.

Überregionale Bekanntheit erlangte die Besucherbrauerei durch das Angebot von Brauereiführungen und die bislang weltweit einzigartige Verbindung von Bier und Kunst: 2009 eröffnete der Kuchlbauer Turm, das heutige Wahrzeichen der Brauerei, basierend auf einer Idee von Friedensreich Hundertwasser. Seit 2014 gewährt das KunstHausAbensberg als begehbares Kunstwerk tiefere Einblicke in das Schaffen des österreichischen Künstlers.

Brauerei zum Kuchlbauer: www.kuchlbauer.de

Brauereigasthof zum Kuchlbauer: www.zum-kuchlbauer.de

Pressekontakt:

Brauerei zum Kuchlbauer GmbH & Co KG

E-Mail: pr@kuchlbauer.de