



CHRONIK

- um 1300 Erste urkundliche Erwähnung einer Braustätte am Stadtplatz in Abensberg. Die Grafen von Abensberg verleihen die Braugerechtsame an die Braustätte. Die Brauerei zum Kuchlbauer ist damit eine der ältesten Brauereien Bayerns.
- 07.01.1751 Die Brauerei erhält den bis heute geführten Beinamen „zum Kuchlbauer“, weil sie an Josef Amann, Kuchlpaur beim Hochstift in Regensburg, verkauft wird. Als Kuchlpaur versorgte Amann die Küche des bischöflichen Hochstifts an der Porta Praetoria in Regensburg mit Lebensmitteln.
- 01.07.1902 Joseph Krieger aus Riedenburg erwirbt den gesamten Besitz.
- 25.02.1904 Joseph Krieger übergibt die Brauerei, den Brauereigasthof, den Gutshof und die zugehörige Landwirtschaft an seine Tochter Babette Krieger, die bereits verlobt ist mit Michael Salleck, seinerseits Bräu aus Abensberg in sechster Generation.
- 05.04.1904 Babette Krieger heiratet Michael Salleck, das gesamte Anwesen geht in den Besitz der Familie Salleck über.
- 13.07.1904 Die Brauerei am Stadtplatz brennt bis auf die Grundmauern ab. Das junge Ehepaar entscheidet sich rasch für den Wiederaufbau nach dem Plan des bekannten Regensburger Architekten Joseph Koch in dessen Baustil zwischen Historismus und Jugendstil.
- 1920 Die Brauerei wird aus Platzgründen in die Römerstraße verlegt, auf das Areal des zur Brauerei gehörigen Gutshofes. Am Stadtplatz bleibt der Brauereigasthof zum Kuchlbauer mit Pension in Betrieb.
- 09/1933 Der Gesellschaftstag des Brauereigasthofes zum Kuchlbauer, der jeden Samstag stattfand, wird in das Bierzelt der Brauerei auf dem Gillamoos verlegt. Der Gillamoos ist einer der ältesten Jahrmärkte Bayerns und geht auf eine Wallfahrt mit Markt und Gottesdienst zu Ehren des Heiligen Ägidius bis ins Jahr 1313 zurück. Seit 1583 findet der Gillamoos auf der heutigen Gillamoos-Wiese an der Münchener Straße statt. Mit der Verlegung des Gesellschaftstages auf den Gillamoos erweiterte die Brauerei die bis dato bestehenden Gillamoostage Sonntag und Montag um den Samstag.
- 31.08.1934 Die Brauerei beantragt die Aufstellung eines großen Bierzeltes auf dem Gillamoos.



- 1969 Bräuleonhard Salleck übernimmt die Geschäftsführung der Brauerei und entwickelt die Brauerei zum „Weissbier-Spezialisten aus Abensberg“.
Die Brauerei zum Kuchlbauer bietet heute sechs Weissbiersorten an:
- Kuchlbauer Weisse (Helles naturtrübes Hefeweissbier)
 - Turmweisse (Vollmundiges naturtrübes Hefeweissbier)
 - Alte Liebe (Dunkles naturtrübes Hefeweissbier)
 - Aloysius (Dunkler Hefeweissbier-Bock)
 - Sportsfreund (Leichte dunkle Weisse)
 - Alkoholfreie Weisse (Helles Weissbier mit feiner Hefe)
- Zusätzlich bietet die Brauerei ein Biermischgetränk an:
- Süße Liebe (Dunkle Hefeweisse küsst Zitrone)
- 1970 Der Donnerstag wird von der Brauerei zum Kuchlbauer als Gillamoostag eingeführt.
- 1973 Am Gillamoos-Sonntag findet seit 1973 im Kuchlbauer-Bierzelt ein Festgottesdienst statt.
- 1982 Die Brauerei zum Kuchlbauer wird zur Besucherbrauerei. Leonhard Salleck bietet kurzweilige Brauereiführungen für Kurgäste aus Bad Gögging an. In den Folgejahren wird das Führungsangebot, das gut angenommen wird, ausgeweitet. Bis heute kann „Kuchlbauers Bierwelt“ jährlich bis zu 100.000 Besucher begrüßen.
- 1983 Die Gillamoos-Bierprobe der Brauerei am Samstag vor dem Beginn des Jahrmarkts wird eingeführt. Jeder Besucher erhält eine Mass Freibier.
- 1998 Leonhard Salleck plant die Verbindung von Bier und Kunst und die Umgestaltung der Brauerei in ein Gesamtkunstwerk. Erste Kontaktaufnahme der Brauerei mit Friedensreich Hundertwasser, der sich im Frühjahr 1999 für die Idee gewinnen ließ, den Kuchlbauer Turm zu entwerfen.
- 2007 Leonhard Salleck lässt auf der Gillamooswiese ein Gillamoos-Marterl für den Heiligen Ägidius errichten, das an den ursprünglichen Sinn des Jahrmarkts, die Friedensstiftung, erinnern soll.
- 23.04.2007 Grundsteinlegung für den Bierkunstturm am Tag des deutschen Bieres. Am 23.04.1516 wurde in Ingolstadt das Bayerische Reinheitsgebot verkündet. Seitdem wird jährlich am 23.04. der Tag des deutschen Bieres gefeiert.
- 23.04.2010 Eröffnung des knapp 35 Meter hohen Kuchlbauer Turms nach 11-jähriger Planungs- und Bauzeit. Das Hundertwasser Architekturprojekt ist das heutige Wahrzeichen der Brauerei.
- 2011 Beginn des Umbaus der ehemaligen Talervilla auf dem Brauereigelände zu einem Kunsthaus für Werke von Friedensreich Hundertwasser.



- 2014 Eröffnung des KunstHausAbensberg, das als begehbare Kunstwerk unter dem Namen „die Blaue Villa“ die Ausstellung des nahezu vollständigen graphischen Werkes von Friedensreich Hundertwasser beherbergt.
- 14.12.2014 Übergabe der Geschäftsführung der Brauerei von Leonhard Salleck an seinen Sohn Jacob Horsch.
- seit 2014 Modernisierung und Umgestaltung der Brauerei mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit und dem Ziel, eine klimaneutrale Brauerei zu werden.
- 2019 bis 2021 Sanierung des Mutterhauses und Brauereigasthofes zum Kuchlbauer am Stadtplatz 2 unter strengen Auflagen des Denkmalschutzes. Der Brauereigasthof nimmt nach 20 Jahren Leerstand den Hotelbetrieb wieder auf. Erstmals in der Geschichte des Brauereigasthofes steht das Dachgeschoss des Gebäudes für Gäste offen. Es beherbergt zwei der drei exklusiven Suiten hoch über den Dächern Abensbergs.
- 2021 Das Gillamoos-Bier wird zum ersten Mal zu 100 % aus regionaler Braugerste hergestellt, die ausschließlich von Landwirten rund um Abensberg angebaut wurde.
- 2021 Planung eines klimapositiven Logistikzentrums am Standort Steinweg 1 in Abensberg.
- 2024 Eröffnung von Kuchlbauers Weissbier-Quartier – unser neues klimapositives Logistikzentrum
- 2025 Das Kuchlbauer Weissbier-Quartier wird vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz mit dem **Bayerischen Klimaschutzpreis 2025** ausgezeichnet. Es ist das erste klimapositive Logistikzentrum Bayerns und eines der ersten in ganz Europa.
- 2026 Uns ist es gelungen, mit einer neu entdeckten Brauhefe aus der Forschung des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- & Lebensmittelqualität der TU München ein marktfähiges alkoholfreies dunkles Weissbier namens „Alte Liebe Alkoholfrei“ mit einer neuen Produktionsweise herzustellen. Erst jetzt wurde bekannt, dass die verwendete Brauhefe bereits existierende Produktionsverfahren für alkoholfreie Bier erweitert.