



Jacob Horsch und Thomas Daxl (v. l.) in der neuen Küche. Sie sind weiter optimistisch.

FOTOS: ABELTSHAUSER

Eröffnung in der Warteschleife

GASTRONOMIE Das Kuchlbauer-Wirtshaus in Abensberg ist startklar. Noch stoppt es der Virus. Die Hotelbaustelle läuft nach Plan.

VON WOLFGANG ABELTSHAUSER

ABENSBERG. Der neue Kuchlbauerwirt Thomas Daxl ist seit fast drei Jahrzehnten im Geschäft. Eine Situation wie jetzt in der Corona-Krise habe auch er noch nie erlebt. Seit Januar renovierte er die Gaststätte. Als die Arbeiten fertig waren, kam der Virus. Trotzdem ist der Gastronom weiter positiv gestimmt. Er geht fest davon aus, noch in diesem Jahr öffnen zu können. Außerdem: Die weitere Baustelle – die oberen Stockwerke sollen sich wieder in ein Hotel verwandeln – liegt trotz Ausnahmezustand voll im Zeitplan. Das sagt Brauereigeschäftsführer Jacob Horsch.

Noch sind er und Daxl einigermaßen gelassen. Es war zwar alles vorbereitet, um am 1. April die Gaststätte wieder zu eröffnen. Dann kam die Krise. Aber eigentlich haben beide damit nicht gerechnet. „Ich hätte nie gedacht, dass wir das so schnell schaffen“, betont Horsch. Erfahrungen würden zeigen, dass für so eine große Baumaßnahme eher die doppelte Zeit benötigt werde. „Wir haben das Haus auf den Kopf gestellt“, beschreibt er es.

Der Wunsch war April, gerechnet hätten beide aber eher mit einer wahrscheinlichen Öffnung im Juni. Entsprechend habe man auch finanziell kalkuliert. „Wir haben also einen Puffer“, betonen beide. Denn es hätte ja auf der Baustelle immer etwas Unvorhergesehenes geschehen können. Beide hoffen nun, dass es im Juni mit der Gastronomie – „sicherlich mit Auflagen“ – losgehen könne.

Bis zu 250 Handwerker

Entstanden ist in den alten Räumen in den vergangenen Wochen Vieles. So waren laut Horsch und Daxl bis zu 250 Handwerker und Arbeiter auf der Baustelle – die oberen Stockwerke eingerechnet. Im Gastrobereich gibt es jetzt eine moderne Infrastruktur in Sachen Elektro, Wasser, Heizung und Sanitär. Auch die Küche ist komplett neu – und



Beim neuen Dach geht es voran. Im Gebäudekern darunter entstehen rund 20 Hotelzimmer.

HISTORIE EINES GEBÄUDES

Ursprung: Laut der Chronik der Brauerei zum Kuchlbauer erhielt das Stammhaus am Stadtplatz bereits um 1300 die Braurechte. Laut Fritz Angrüner residierte dort Josef Amann ab dem Jahr 1751. Der war „Kuchlpaur“, also Lebensmittellieferant des Bischofs in Regensburg. Die Namensbezeichnung blieb.

Brand: Die Familie Salleck erwarb den Bau 1904. Noch im selben Jahr brannte das Anwesen komplett nieder. Es wurde im Stil der Neurenaissance von Architekt Joseph Koch neu aufgebaut. So kennen wir den Bau bis zum heutigen Tag.

Priester: Geistliche Herren wuchsen dort auf. Das zeigt eine Inschrift beim Durchgang zur Barbarikirche. Unter anderem handelt es sich mit Willibald Mayr (gestorben 1665) um einen einstigen Probst der Chorherren in Rohr. Stephan Stanglmayer (gestorben 1671) war Probst des Stifts St. Andrä in Österreich.

Hotel: Jahrhundertlang diente der Bau als Herberge. Seit 1999 sind die oberen Stockwerke nicht mehr genutzt. So sagt es Brauereigeschäftsführer Jacob Horsch. Es sei der Wunsch der Familie, dass sich das wieder ändert. (wo)

doppelt so groß wie früher. Das war notwendig, denn dort ist einiges vorgesehen: Auf der Speisekarte würden sowohl bayerische Klassiker als auch hochwertige Fünf-Gänge-Menüs zu finden sein.

„Es soll eine Mischung aus bodenständig und gehoben sein“, beschreibt es der neue Küchenchef. Und er wünsche sich sowohl die Stammtische im Haus als auch Gäste, die außergewöhnliche kulinarisch Erwartungen haben. Das Napoleonszimmer wurde ebenso restauriert wie der alte Boden im Gastraum. Weder dieser Raum noch der Saal haben sich optisch verändert. Es gab jedoch einen neuen Anstrich. Au-

beteiligten Handwerker habe. Die seien alle stolz, bei so einem großen Vorhaben mit dabei zu sein.

„Das gesamte Gebäude wurde entkernt“, berichtet der Geschäftsführer. Sogar die Dachbalken habe man ausgewechselt. Der Baufortschritt ist mittlerweile auch außen zu sehen. Vom Stadtplatz aus ist gut zu beobachten, dass die Arbeiten für das neue Dach gut voranschreiten. Vorgesehen sind in Zukunft 17 klassische Hotelzimmer und zwei Suiten. Die derzeit ungenutzte Terrasse mit Blick auf den Barbaraplatz soll zukünftig als Frühstücksbereich für Hotelgäste dienen. Aber auch Gäste, die nur zum Frühstück kommen wollen, seien laut Daxl dort willkommen.

Oktober als Zielmarke

Er und Horsch nannten in einem Interview im Herbst noch das kommende Jahr als Zeitpunkt, wann die Arbeiter endgültig von der Baustelle abgezogen sein sollten. Mittlerweile gehen beide davon aus, dass das Hotel im Oktober bezugsfertig ist. Wie gesagt hoffen sie, spätestens dann auch mit der Gastronomie starten zu können. Es gibt durchaus Indikatoren, die darauf hinweisen, dass Kundschaft kommen werde. Auch wenn es dauern werde, bis der Tourismus vollständig wieder angefahren sei.

Daxl berichtet von zahlreichen Buchungen für die Wirtsräume rund um die Adventszeit. Ab April habe das auch nicht anders ausgesehen. Der ausgebildete Koch hofft außerdem, dass einige derer, die storniert haben, im kommenden Jahr wieder vor der Tür stehen. Beispielsweise hätten Brautpaare ihre Hochzeit auf das kommende Jahr verlegt, weil sie eine Trauung im Krisenmodus – nur mit Trauzeugen ohne weitere Gäste – nicht wollten. Hochgefahren könnte der Betrieb binnen weniger Tage werden. Die Mitarbeiter stünden auf alle Fälle parat. Sie alle hat Daxl nach eigenen Worten frühzeitig eingestellt. Jetzt sind jedoch alle in Kurzarbeit.

Horsch und Daxl gehen davon aus, dass im Herbst zumindest kleinere Veranstaltungen durchführbar sind. Sicherlich seien die Menschen dann erpicht auf Unterhaltung, nachdem ja viele große Events ausgefallen sind. Auch darauf wären sie vorbereitet. Details wollen beide derzeit aber noch nicht verraten.

IN KÜRZE

Tafel gibt Gutscheine aus

ABENSBERG/NEUSTADT. Der Verein Abensberger Tafel e.V. und deren Ausgabestelle in Neustadt a.d. Donau teilen mit, dass sie in den letzten Tagen viele gut gemeinte Hilfsangebote, unter anderem von den Aventinus-Baum, erreicht haben. Dafür bedanke man sich herzlich. Das Risiko einer Infektion im Tafelbetrieb bleibe für Jung und Alt gleich, beide könnten an Corona schwer erkranken. Die Tafel muss daher trotz aller Angebote vorerst geschlossen bleiben. In der Vorstandschaft habe man nun überlegt, wie man den zahlreichen Kunden trotzdem helfen könne. „Wir sind zu dem Entschluss gekommen, unsere Kunden mit einer Lebensmittel-Gutscheinaktion in den nächsten Wochen zu unterstützen“, teilt der Verein mit. Am 17. und 30. April sowie am 15. Mai werden die Gutscheine an die Kunden ausgegeben. Unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften – Abstand, Mundschutz usw. – werden diese Gutscheine an der Tür übergeben. Die Ausgabe erfolgt in Neustadt von 13 bis 13.45 Uhr im Anton-Treffer-Stadion und in Abensberg im Bad Gögginger Weg 22 von 15 bis 16 Uhr.

Wallfahrt wird verschoben

ABENSBERG. Die Altötting-Wallfahrt der Pfarreiengemeinschaft Abensberg-Pullach-Sandharlanden im Monat Mai soll nicht gänzlich ein Opfer des Corona-Virus werden. Geplant war sie in diesem Jahr am 7. Mai. Deshalb haben sich die Organisatoren entschlossen, sie zu verschieben – und zwar auf Donnerstag, 8. Oktober 2020, teilt Pfarrer Georg Birner mit.

Superfood aus dem eigenen Garten

ABENSBERG. Sebastian Kneipp hielt große Stücke auf die Pflanzen. Sein Wissen stützte sich auf die lange Tradition der Klostersgärten in Europa. Dabei waren es nicht schwer zu kultivierende Heilpflanzen mit hohen Ansprüchen, die er besonders zu schätzen wusste – sondern oft die ganz einfachen Gewächse, wie der Löwenzahn, teilt der Abensberger Kneipp-Verein mit. Seine Bitterstoffe fördern den Appetit und treiben die Galletätigkeit und Magensaftproduktion an. Weitere Stoffe aus dem Löwenzahnblatt erhöhen die Wasser- und Salzausscheidung über die Niere. Somit eignen sich der Extrakt bei Appetitlosigkeit und Verdauungsbeschwerden wie Blähungen und Völlegefühl und bei Störungen des Gallenflusses. Traditionell in der Ernährungsmedizin – wenn auch nicht wissenschaftlich untermauert – findet der Löwenzahn außerdem Verwendung bei Rheuma, Gicht, Arthrose, Nierengriß, Bronchitis und vielem mehr. Naturheilkundler empfehlen außerdem eine vier- bis sechswöchige Frühjahrskur mit Tee oder Saft zur Rundum-Stärkung von Stoffwechsel bis Immunsystem. Dafür wird zweimal am Tag 1 Teelöffel Löwenzahnblätter aufgekocht, die man dann eine Viertelstunde ziehen lässt. Gerade im Frühjahr ist der feine Geschmack junger Löwenzahnblätter eine leckere und gesunde Ergänzung im Salat.



Löwenzahn kommt hier mit auf den Tisch. FOTO: CHRISTIAN DANNHARDT