

DRABUSSEN

Der Bayerische Wald

Die Freiheit

Die Wildnis

Dein Wirtshaus

Dein Hotel

Der FUCHS



Die Geborgenheit

Das Loslassen

Die Lebensfreude

Dein Wirtshaus

Dein Hotel

Der FUCHS





W Wie oft Ludwig Hackl mit seinen über 80 Jahren schon beim FUCHS gewesen ist, kann er nur vermuten. Er denkt nach – und sagt dann mit einem sympathisch-herzlichen Lachen: „Oft. Ganz oft!“ Ludwig Hackl ist ein Mauthler Original. Ein Mann, der weiß, wie bedeutend Werte wie Tradition, Brauchtum und Heimat sind. Und wieso ein Dorfwirtshaus wie der FUCHS so wichtig ist.

Es ist der 25. Dezember 1967 als sich eine Vielzahl von Menschen um einen kleinen Tisch in der alten FUCHS-Stube zusammendrücken. „Viel zu eng war das – und ned besonders gemütlich“, erinnert sich Ludwig Hackl, der damals auch dabei war an diesem ersten Weihnachtsfeiertag. Und da fiel dem Moser Fritz ein, dass er daheim eine große, runde Platte aus Holz hat. „Die hat er dann gleich am nächsten Tag mitgebracht“, weiß Hackl. „Und so haben wir also am 26. Dezember den FUCHS-Stammtisch gegründet.“ Immer sonntags treffen sich seither die Mauthler Freunde, und das seit über 50 Jahren. Heute sitzen sie vorne, gleich wenn es zur Tür reingeht. Es wird geratscht, debattiert, gelacht, aber niemals gestritten. „Ein Dorf braucht so ein Wirtshaus, dass die Leut' zusammenkommen und ned nur daheim vorm Fernseher und den Handys sitzen“, sagt Hackl, der sich über viele Jahrzehnte auch im Bayerischen Wald-Verein und für das Mauthler Heimatfest engagiert hat. „Jetzt lass' ich es altersbedingt ein bisschen ruhiger angehen“, erzählt er. Doch seine Werte und Ideale hat er längst vererbt. Ludwig Hackl ist der Opa von Sebastian – dem Basti von „Tom & Basti“. Die sind als Wirtshausmusikanten mittlerweile in ganz Bayern bekannt. „Als Buam angefangen haben sie aber hier beim FUCHS“, sagt der Opa stolz und nimmt einen Schluck aus seinem Bier.

JEDES DORF BRAUCHT EIN WIRTSHAUS

— Ludwig Hackl —



VERLIEBT IN DAS (WOHN-)ZIMMER 7

— Susi und Max Satz! —

W Wenn Susi und Max Satz anrufen oder eine Buchungs-Mail schreiben, weiß beim FUCHS-Team jeder Bescheid. Das Zimmer 7 gehört dem jungen Paar aus Regensburg. Über zehn Mal waren sie seit dem Umbau 2018 schon hier – trotz diverser Lockdowns während der Corona-Pandemie. Und „schuld“ daran sind die Sonnenschirme im FUCHS-Biergarten.

„Ich bin damals mit einem Spezl mit dem Rennrad vorbeigefahren“, erinnert sich Max. „Da sind mir diese exakt platzierten, großen, weißen Schirme aufgefallen.“ Angehalten haben die beiden nicht. Es war zu früh am Morgen zum Einkehren. „Wer auf ein so schönes Äußeres Wert legt, muss auch eine gute Küche haben“, so seine Vermutung. Daheim hat er das seiner Frau Susi erzählt. „Ein Blick auf die einladende Homepage hat gereicht, dass wir gleich gebucht haben“, sagt Susi. Sie fragen Betriebsleiter Thomas Dorner am Telefon, was denn sein persönliches Lieblingszimmer ist. Klare, kurze Antwort: „Das 7er!“ Gesagt, gebucht. Aus einem Mal wurden viele, viele Wochenend-Trips und Kurzurlaube in Mauth. „Und dieses Zimmer 7 ist einfach zu unserem Wohnzimmer geworden“, betonen die beiden und müssen selbst über ihre Liebe zu diesem in Curryfarben gehaltenen Raum lachen. Was sie am FUCHS so mögen? „Das Haus ist klein und fein, das Essen und das Bier sind perfekt, die Menschen unglaublich herzlich und freundlich“, beschreibt Max. „Der Wellness-Bereich mit den beiden Saunen reicht locker, weil wir am liebsten eh in der Natur sind und danach ein bisschen relaxen und uns aufwärmen wollen“, ergänzt Susi. Max nickt zustimmend und legt den Arm auf ihre Schulter. „Hier beim FUCHS in Mauth passt es einfach – und zwar drinnen und draußen!“

W

DAS HOTEL



Z **Zimmer.** Welche Farbe hätten Sie denn gern? Unsere 12 Zimmer haben vier Töne. Rot, grün, blau und curry. Sie verbreiten jedoch die gleiche, moderne Behaglichkeit und haben den gleichen Komfort: Boxspringbett mit Relax-Topper Dusche | WLAN | Flat-TV | Schreibtisch | Etagen-Minibar Safe | z.T. Ausziehcouch oder -stuhl mit Bettfunktion (perfekt für Kinder) | Haartrockner Saunatasche mit Bademantel und XXL-Handtüchern.



A **Apartment.** Darf's ein bisschen mehr als nur ein Zimmer sein? Unser Apartment mit voll ausgestatteter Küche bietet Platz für vier Personen. Es lässt sich zudem durch eine Tür mit einem zweiten Doppelzimmer und eigenem Bad für den Urlaub zu sechst erweitern. Und natürlich können Sie auch als Apartment-Gast die kompletten Hotelleistungen wie Frühstück und Halbpension genießen.



Zimmer + Apartment

Unten Wirtshaus – oben Hotel

Früher Fremdenzimmer. Heute Wohnzimmer. Unten Dorf-Wirtshaus. Oben Hotel. Mit dem Umbau 2018 wollten wir unseren Gästen ein bisschen mehr bieten als nur ein Bett und eine Übernachtungsmöglichkeit für den Urlaub im Bayerischen Wald.

Wer beim FUCHS ist, der soll sich rundum wohlfühlen. Drinnen: Geborgenheit. Wärme. (Gast-)Freundschaft. Loslassen vom Alltag. Ein bisschen Träumen. Neue Kraft tanken. Leben und Genießen. Draußen: Unberührte Natur. Der wilde Wald. Abenteuer. Neue Pfade. Innere Freiheit. Unendliche Ruhe. Hotels gibt es viele im Bayerischen Wald. Doch genau davon wollte sich Bernhard Fuchs abheben, als er sich entschieden hat, den Familienbetrieb mit seiner Frau Birgit und mit der Unterstützung seiner Mama Anita in die dritte Generation zu führen – als Apotheker, wohlgemerkt. „Uns war wichtig, dass unser Dorfwirtshaus erhalten bleibt – als gesellschaftlicher Mittelpunkt in der Gemeinde“, schildert Bernhard.

Und für die Urlauber sollten Zimmer entstehen, die außergewöhnlich sind. Das Hotel hat einen ***Superior-Standard. Damit hat es nicht nur eine Kritikerin der Süddeutschen Zeitung überrascht. Die hat bei ihrem Besuch diesen Style und Komfort „eher in einer hippen Großstadt wie München“ als in einem 2500-Seelen-Ort wie Mauth nahe der tschechischen Grenze erwartet. Die Grenzen sollen bewusst verschwimmen beim FUCHS, Fremde schnell zu Freunden werden. „Wir sind eben ein Wirtshaus-Hotel. Oder ein Hotel-Wirtshaus“, sagt Bernhard Fuchs. Der Gast ist König. Egal, woher er kommt – und wie lange er bleibt.





Wellness und Kraft-Tankstelle

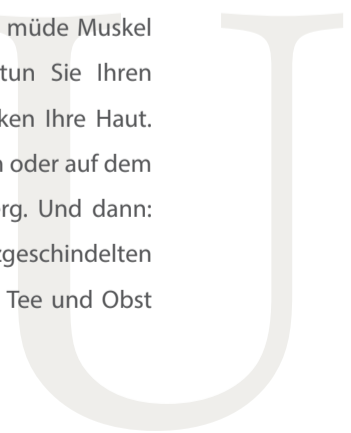


Unten Wirtshaus. Drüber Hotel. Und ganz oben Wellness. Unter dem Dach beim FUCHS heißt es Ausspannen im Spa-Bereich.

Ausgewipert vom Alltag oder von einer grandiosen Tour durch den Bayerischen Wald? Dann nichts wie hinauf in die Kraft-Tankstelle. In unserer finnischen Sauna stärken Sie ihr Immunsystem und müde Muskel werden wieder locker. Im Dampfbad tun Sie Ihren Atemwegen etwas Gutes und entschlacken Ihre Haut. Abkühlung gibt es im Kneipp-Fuß-Becken oder auf dem Balkon mit Blick auf den Großen Almberg. Und dann: Füße hoch und ab auf die Liegen im holzgeschindelten Ruheraum – mit einem frisch gebrühten Tee und Obst aus unserem Vitaminkorb.

- Finnische Sauna (90° Celcius)
- Aroma-Dampfbad (60° Celcius)
- Kneipp-Fuß-Becken
- Ruheraum
- Bademantel und Saunatuch
- Teestation
- Obstkorb

Tipp: Gerne arrangieren wir auch eine Massage für Sie!





Natur pur. Und das zu allen vier Jahreszeiten. Das ist der Bayerische Wald. Und mittendrin unter diesem „grünen Dach Europas“ liegt die Gemeinde Mauth-Finsterau und das Gasthaus-Hotel FUCHS. Das Freizeitparadies beginnt buchstäblich direkt von der Haustür.

Der 1970 gegründete Nationalpark Bayerischer Wald ist nicht nur der älteste seiner Art in Deutschland. Gemeinsam mit dem benachbarten, böhmischen Nationalpark Šumava bildet er die größte zusammenhängende Waldschutzfläche Mitteleuropas. Und so gibt es auf über 930 Quadratkilometern ein einzigartiges Reservat für Tiere und Pflanzen – bestehend aus Tannen, Buchen, Berg- und Aufichten, Hochmooren und Urwäldern. Mit dem Tierfreigehege, dem Baumwipfelpfad, den Aussichtsgipfeln Lusen (1373 m) und Rachel (1452 m) lassen sich von Mauth aus unzählige Abenteuer für Groß und Klein erleben: zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit einem eBike aus unserem Verleih. Mit dem umweltfreundlichen IGEL-Bus können Sie zudem entspannt auf das eigene Auto verzichten. Ganz besonders ist es wegen der schneesicheren Lage bei uns vor allem im Winter: Hier wartet ein grenzenloses Netz an Langlaufloipen und Winterwanderwegen sowie die drei alpinen Skizentren Mitterdorf, Arber und Hochficht in der Nähe. Urlaub beim FUCHS. Das ist Natur pur. An 365 Tagen im Jahr.



Natur pur

- Wandern und Nordic Walking
- Radfahren & eBiken (Verleih im Haus)
- Langlaufen, Winterwandern & Ski alpin
- Geführte Schneeschuhwanderungen
- Badeseen im Ort

DAS WIRTSCHAUS



Reinkommen – und gleich daheim sein

DAS GROSSE GASTZIMMER — 90 Plätze —

Das Gastzimmer ist die „gute Stube“ und das Herz unseres Wirtshauses: Viel Eichenholz und ein großer Ofen fangen die Blicke und sorgen für Wärme. Der offene Schankbereich mit der Theke aus Kupfer ist liebevoll in den Raum integriert. Hier lässt es sich in außergewöhnlichem Ambiente essen und trinken. Zudem ist der Raum mit 90 Sitzplätzen für besondere Anlässe abtrennbar: Aus eins mach' zwei für 40 oder 50 Gäste.



DIE URIGE STUBE — 30 Plätze —

Die Stube hat durch einen liebevoll restaurierten, himmelblauen Sesselofen ein ganz besonderes Flair. Das gute alte Stück stammt aus einem Bauernhof im Nachbarort – und ist für Schweinebraten im Reindl heute noch in Betrieb. Wer hier sitzt, der glaubt, dass die Zeit ein bisschen angehalten oder zurückgedreht worden ist. Ein schöner Ort für kleinere Feiern wie Geburtstage, Jubiläen oder einfach zum gemütlichen Beisammensein.



DER IDYLLISCHE BIERGARTEN — 80 Plätze —

Wer in diesem Biergarten im Schatten der Pfarrkirche St. Leopold sitzt, der merkt sofort: Mehr weiß-blaue Gastlichkeit geht nicht. 80 Gäste können hier das Wirtshaus „open air“ mitten im Ort genießen, während der harmonisch ins Areal eingefügte Wassertrog vor sich hinplätschert. Immer wieder gibt es dort Wirtshausmusik und zu



Die bayerische Wirtshauskultur ist legendär. Und gerade in den Hochzeiten der Pandemie hat man gemerkt, was fehlt, wenn die Stuben verwaist und die Stammtische verstummt sind. Diese Wirtshaus-Tradition wird beim FUCHS seit über 100 Jahren groß geschrieben. Und daran hat sich bis heute nichts geändert.

Für den Schriftsteller Oskar Maria Graf war es eine Auszeichnung, dass er als „lustiger Wirtshaus-erzähler“ galt. Für den Kabarettisten Gerhard Pölt ist das Wirtshaus ein Kulturgut, das nicht nur für die Geselligkeit, sondern auch für die Demokratie wichtig ist. Tradition und Brauchtum werden auch beim FUCHS gelebt.

Jedoch nicht verklärt, sondern modern, mutig und weltoffen. Da passt natürlich das Bier aus der hauseigenen KANZEL BRÄU perfekt ins Konzept. Und auch auf der Speisekarte wird die Philosophie des Hauses schnell deutlich: frisch, regional – und immer für einen kulinarischen Aha-Effekt gut.



DAS WIRTSCHAUS

— drei + zwanzig



— zwei + zwanzig



Impressionen

Unser Augenmerk liegt auf Zutaten, die zum einen zur Jahreszeit passen, erklärt FUCHS-Inhaber Bernhard. Und zum anderen servieren wir gerne Gerichte, die aus der heutigen Küche oft verschwunden sind.

Und so kommt regelmäßig auch mal Pferdefleisch oder ein Zicklein auf die Teller. Oder Innereien vom heimischen Vieh sowie Blut- und Leberwürste aus hauseigener Produktion. Ein Muss und ein Genuss sind das Geräucherte aus der Selchkammer, die über den Kachelofen in der Gaststube befeuert wird. Gekocht wird zudem mit frischer Brunnenkresse und Bayerwald-Kräutern, Schwammerl sowie mit Heidel- und Preiselbeeren. Denn natürlich dürfen auch Mehlspeisen nicht fehlen – als Hauptspeise oder als Nachtisch.



Frisch, regional –
und mit vielen Überraschungen



Unverkennbar, unfiltriert – und einmalig im Geschmack

UNSER HELLES

— Alkohol 4,9 % Vol. +++ Vol. 11° P. —

Passt perfekt zu:

Braten vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein mit Reiberknödel

* * *

Hausgemachte Blut- und Leberwurst mit Bratkartoffeln

* * *

Bayerischer Wurstsalat mit KANZEL BROT



UNSER DUNKLES

— Alkohol 5,2 % Vol. +++ Vol. 12° P. —

Passt perfekt zu:

Surhaxn vom Schwein oder Kalb mit Semmelknödel

* * *

Tagliatelle mit Bolognese vom heimischen Wild

* * *

Ochschwanz mit Kohlrabi-Gemüse
und Salzkartoffeln



Gedacht ist das KANZEL BRÄU in den Sorten HELL und DUNKEL in erster Linie für die Versorgung der durstigen Kehlen im Wirtshaus. Dafür wird es in Fässer abgefüllt und vom Kühlhaus per unterirdischer Leitung direkt in die Zapfhähne transportiert. Frischer geht es nicht.

Zudem gibt es unseren Gerstensaft auch in 10 und 20 Liter-Partyfässern für die Feier daheim. Und natürlich in den 2 Liter-Bügelflaschen, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Doch was ist das Geheimnis unserer beiden Biere?

Das Helle ist unser Klassiker! Mit den besten Zutaten für den untergärigen Brauprozess entsteht ein im Geschmack unverkennbares, unfiltriertes Bier. Erstmals gebraut im Jahr 2020, schmeckt es dennoch wie ein Hopfensaft „von früher“: Traditionell und ausgewogen, elegant und schmackhaft. Ein Bier, so wie es sein soll!

Bis Ende des 19. Jahrhunderts war das Dunkle das Standardbier in Bayern. Heute gilt es als besondere, alkoholstärkere und würzigere Alternative zum Hellen. Unser ganz besonderes dunkles KANZEL BRÄU zielt genau darauf ab. Mit seiner tiefbraunen Farbe und sanften Röstaromen ist dieses untergärige Bier vollmundig im Geschmack – mit der Anmutung eines klassischen Schwarzbiers.

Zudem setzen wir immer wieder einen Sonder-Sud an, wie den Platzhirsch zur Weihnachts- und Fastenzeit. Mit einer Stammwürze von 13 ° Plato und 5,6 % Alkohol ist er kräftig, wie es sich für einen richtigen Revier-Häuptling gehört. Hinter dem Geheimnis des leicht fruchtigen Geschmacks stecken ein außergewöhnliches Malz und Bio-Hopfen mit Citrusnote.

**MEIN BERG.
MEIN BIER.**

Biergenuss zum Mitnehmen

„Wann gibt es denn wieder ein KANZEL zum Mitnehmen oder Abholen?“ Diese Frage wird uns oft gestellt. Denn die 2 Liter-Bügelflaschen, in denen wir ursprünglich nur während der Coronaschließung unser Bier zumindest auch zum „Essen to go“ anbieten wollten, sind Kult geworden. Und deswegen sind sie heute fest im Sortiment. Immer dann, wenn es die Produktion für das Wirtshaus erlaubt, füllen wir unseren Gerstensaft per Hand frisch in die Flaschen ab. Und freuen uns über die vielen zufriedenen KANZEL BRÄU-Fans, wenn sie mit ihrer Flasche den Heimweg antreten können. Auf Wunsch und Vorbestellung bereiten wir Ihr Bier gerne zum gewünschten Termin zu.

— 2 Liter-Bügelflasche HELL und DUNKEL

— 10 Liter-Partyfass

— 20 Liter-Partyfass

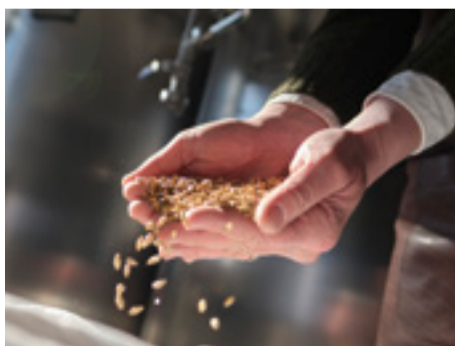
— 50 Liter-Holzfass



O Ob die KANZEL BRÄU eine der kleinsten oder seit der Gründung 2020 immer noch die jüngste oder die höchstgelegenste Brauerei in (Nieder-)Bayern ist, weiß beim FUCHS niemand so genau. Es spielt auch keine Rolle. Denn so oder anders ist das Bier einzigartig.

Wie vorne im FUCHS-Wirtshaus setzt auch die KANZEL BRÄU hinten auf regionale Produkte. Hopfen und Malz kommen von heimischen Erzeugern, stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Ein Bier so rein wie die Natur. Doch bis das so weit war, mussten einige Hürden genommen werden. Mit seinem Schulfreund und Braumeister Klaus Brämer hat Bernhard Fuchs lange an der Rezeptur der hellen und dunklen Biere getüftelt. Gebraut wird natürlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Das geschrotete Malz wird in der Sudpfanne mit heißem Wasser vermischt und wird zur Maische. Zur fertigen Würze wird Hefe zugegeben. In den Tanks gärt und reift der Saft bis zur Abfüllung zum süffigen KANZEL BRÄU.

Übrigens: Wer hinter das Geheimnis des Brauens blicken will, kann dies bei einer Brauereiführung tun. Sprechen Sie uns bitte einfach darauf an, wenn Sie bei uns im Wirtshaus oder Hotel zu Gast sind!



Ein Bier so wild und
rein wie der Woid

DIE BRAUEREI

— drei + dreißig



— zwei + dreißig



MIT EINEM KANZEL BRÄU INS EHEGLÜCK

— Theresa und Johannes Michl —

Normalerweise wird bei einer Hochzeit mit einem Glas Sekt auf das Paar angestoßen. Am 26. Dezember 2020 ist das im Hause Wagner und Michl anders. Als sich Theresa und Johannes das Ja-Wort geben, öffnet Brautvater Josef eine der ersten 2 Liter-Bügelflaschen KANZEL BRÄU, die es zum Abholen gibt. Seitdem sind das junge Paar und die ganze Familie „Bierfans“.

Die Wagners und Michls aus Vierhäuser sind schon immer Stammgäste beim FUCHS. Seit es das KANZEL BRÄU gibt, kommt die Familie noch lieber. „Das Essen ist einfach super“, sagen Theresa und Johannes. „Bevor man lange kocht zu Hause, lassen wir es uns lieber hier schmecken.“ Als dies während des Corona-Lockdowns im Winter 2020/2021 nicht möglich war, ist der Premieren-Sud des KANZEL BRÄU in die großen Flaschen abgefüllt worden. „KANZEL BRÄU to go“, wie es auf neudeutsch heißt. Oder einfach „Bier zum Mitnehmen“, wie Johannes sagt. Als die Corona-Einschränkungen gelockert werden, haben die großen Flaschen bereits eine große Fan-Gemeinde weit über Mauth hinaus. Und deswegen gibt es immer wieder Sonderverkäufe, wenn es die Produktion hergibt. „Denn die Versorgung des Wirtshauses hat natürlich Vorrang“, sagt Brauereichef Bernhard Fuchs. „Wir stehen jedenfalls immer auf der Warteliste“, erzählen Theresa und Johannes lachend. Denn das KANZEL BRÄU schmeckt eben daheim genau so gut wie im Wirtshaus. Und eines ist sicher: Am 26. Dezember wird am Hochzeitstag wieder angestoßen – natürlich mit einem KANZEL BRÄU. Na, dann Prost!

N



DER APOTHEKER, DER ZUM WIRT UND BRAUER WURDE

W Wenn Bernhard Fuchs in seiner KANZEL BRÄU gleich hinter dem Gasthaus-Hotel FUCHS steht und bei den Brauereiführungen leidenschaftlich über Hopfen und Malz, die richtigen Rezepturen und die Gärprozesse redet, vermischen sich seine Rollen im Leben: Apotheker von Berufs wegen, Wirt aus Überzeugung, Brauer aus Leidenschaft.

Mag dieser Werdegang erst einmal ein bisschen kurios klingen, ist er beim genaueren Hinsehen irgendwie logisch. Als Pharmazeut hat Bernhard gelernt, wie Dinge ideal wirken, wenn man sie richtig zusammenmischt. „Letztlich ist das beim Brauprozess nichts anderes“, erklärt er. „Man verwendet die besten Zutaten und erzeugt unter höchstem Standard das bayerische Grundnahrungsmittel Bier.“ Die Idee dazu freilich ist schon ein bisschen verrückt: Mit einem alten Schul- und Sandkastenfreund, der später Braumeister geworden ist, schwirrt die Idee einer kleinen Mauthler Brauerei seit Ewigkeiten in den Köpfen rum. Während des Corona-Lockdowns wird aus dem Spaß Ernst. Ende 2020 ist die KANZEL BRÄU fertig. Seither fließt das Bier zapffrisch in die Gläser und Krüge der Wirtshaus- und Hotelgäste. Ihren Namen zu verdanken hat die Brauerei übrigens einem Berg ganz in der Nähe: Rund um die Große Kanzel (1011 m) zeigt sich der Bayerische Wald von seiner wilden, natürlichsten Seite. „Das waren für uns die Leitmotive. Wir verwenden frisches Waldwasser, edelsten Hopfen und bestes Malz aus biologischem Anbau“, betont Bernhard Fuchs. 2018 ist er mit dem großen Umbau des elterlichen Wirtshauses zu einem ***S-Hotel schon einmal für seinen Mut belohnt worden. Und das hat ihn nun zum vermutlich ersten und einzigen Apotheker-Wirt-Brauer weit und breit gemacht.

— Bernhard Fuchs —

KANZEL
BÄU

Die Hausbrauerei

Der Jugendtraum

Der Genuss

Dein Berg

Dein Bier

Das KANZEL BRÄU



SEIT  2020

KANZEL BRÄU

DRAUSSEN

Der Woid

Die Weite

Die Reinheit

Dein Berg

Dein Bier

Das KANZEL BRÄU

