



Text: Rico Hinkel, Fotos: Rico Hinkel, Steve Tietze

## maxlouis

### Moderne Küche in historischem Ambiente

Ziegelmauerwerk statt bunte Wände, eine unverkleidete Decke statt akkurate Verzierungen und Lochkarten statt schiebbare Trennwände: Im „max louis“ hat man nicht versucht, der Vergangenheit ein hypermodernes Ambiente überzustülpen. Im Gegenteil, die Wurzeln des Industriestandortes Schönherrfabrik wurden mit jedem Detail weiter herausgearbeitet. Hier lohnt es sich, einmal in Ruhe den Blick schweifen und sich von den vielen Kleinigkeiten aus der Zeit der einstigen Webstuhlfabrik verzaubern zu lassen. „Das war ein emotionaler Prozess, in den sich alle Mitarbeiter am Standort eingebracht haben“, sagt Geschäftsführerin Birgit Eckert. „Ideen habe ich mir aus Pubs und Restaurants von London bis Stockholm geholt. Was jedoch von vornherein feststand: Wir wollten der

Historie ihren verdienten Raum geben, schließlich sind die Stadt und vor allem der Standort unmittelbar mit der Industrie verwoben. Unterstützung erhielten wir unter anderem von der Schauweberei Braunsdorf.“ Diese historische Atmosphäre formt den Rahmen für eine neue Chemnitzer Esskultur, die vor allem auf eines Wert legt: Transparenz. Symbolisch dafür steht das Herzstück des „max louis“, eine gläserne Verkleidung, die den Blick auf Grill und Küche der gastronomischen Einrichtung freigibt. „Gäste können uns hier buchstäblich auf die Finger und in die Töpfe schauen“, freut sich Küchenchef und Mitgestalter Markus Jost. Doch Transparenz beginnt hier schon viel früher – und zwar auf der Speisekarte. Die Herkunftsangaben der Zutaten lassen schnell erkennen,

dass die Speisen mit internationaler Prägung dank ihrer ausgewählten Zutaten einen regionalen Charakter mitbringen: „Die Tomaten kommen von Feldern aus dem Umland, die Rinder aus einem Metzgereifachgeschäft. Sogar Öle und Senf beziehen wir aus Mühlen in der Region“, fasst der Küchenchef das Augenmerk auf frische Produkte zusammen. Dabei erhält er sich die Freiheit, die Speisekarte wöchentlich flexibel zu gestalten – je nachdem, welche qualitativ hochwertigen Produkte aus Sachsen gerade verfügbar sind. Die Karte enthält neben sechs Hauptgerichten sowie vegetarischen und veganen Speisen auch ein umfangreiches Grillangebot. Die Spezialitäten können mit individuellen Beilagen und allerlei Soßen aus eigener Rezeptur kombiniert werden. Öl- und Gewürzmischungen können vor Ort sogar erworben werden. „Wir schaffen eine neue, trendige Esskultur zu fairen Preisen“, sagt Markus Jost, der im Sommer auch in den Biergarten im neu gestalteten Innenhof der Schönherrfabrik einlädt.

#### VERANSTALTUNGEN:

- täglich ab 17 Uhr Happy Hour: 25 Prozent auf alle Biergetränke – zum Beispiel auf das eigene Bier der Marke „max louis“.

- alle 14 Tage sind kleine Besucher sonntags ab 10 Uhr zum DEFA-Kinderkino eingeladen

- im 2-Wochen-Rhythmus wechseln sich auch die Musiker ab, die mittwochs für Live-Unterhaltung sorgen

#### ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo bis Do:	17 – 23 Uhr
Freitag:	17 – 1 Uhr
Samstag:	11 – 1 Uhr
Sonntag:	10 – 22 Uhr

#### MEHR UNTER:

Telefon: 0371/46402433  
(auch Reservierung)

[www.max-louis.de](http://www.max-louis.de)

**Wir suchen noch Restaurantfachleute – Bewirb Dich jetzt!**