

## SCHÖNHERR ESSEN

Zu den bemerkenswertesten Wirtschaftswunder der letzten Jahre gehört die Entwicklung der alten Fabrikhallen im Schönherrbau. Nun eröffnet hier das Restaurant Max Louis, benannt nach einem Sohn des Firmengründers Louis F. Schönherr, und zeigt sich kulinarisch ambitioniert.



Küchenchef Markus Jost will eine frische, regionale Küche zelebrieren, bei der der Gast den Herstellungsprozess live verfolgen kann. Seine Küche ist im Gastraum integriert und so der zentrale Blickfang in dem in ästhetisch ansprechenden Industriecharme gehaltenem Restaurant. Jost zählt zu den profiliertesten Köchen der Region, viele Jahre begründete er den exzellenten Ruf des Hohensteiner Lokals Drei Schwanen. Für „sein“ neues Lokal fährt der Überzeugungskoch seit Wochen durch die Region, besucht kleine Händler und Hersteller – alles für den Extrakick an Zutaten und Rohstoffen. Ein eigenes Bier, den extra fürs Haus gerösteten Max Louis-Kaffee, Pasta aus einer kleinen Manufaktur sind nur Beispiele für den Detaileifer der Max Louis-Macher. Gemeinsam wollen sie die Gäste mit hochwertigen, frischen aber keinesfalls abgehobenen Kreationen überzeugen.

Die Inhabergesellschaft des Schönherrareals tritt dabei selbst als Betreiber des Restaurants auf. „Wir hätten diese Räume ohne Probleme vermieten können,“ erklärt Pressesprecher Sven Tietze, „aber wir wollten ein Restaurant hier haben, um Leben in das Areal zu bringen.“ Das Lokal als zentraler Ort für Kommunikation und gutes Leben. Mit seinen knapp 100 Plätzen und dem gediegen im Innenhof liegenden Biergarten sollte es nicht schwer sein, die Chemnitzer mit Max Louis anzufreunden.

*Max Louis, Schönherrstr. 8, [www.max-louis.de](http://www.max-louis.de),  
Mo – Fr 17 – 24 Uhr, Sa & So ab 11 Uhr  
Eröffnung am 19.06. ab 17 Uhr mit Livemusik*