



# *Hotels & Restaurants*

# Kulinarische Entdeckungen

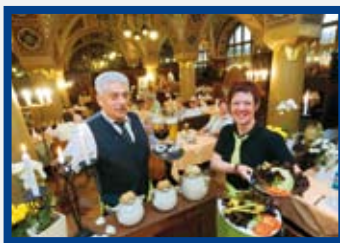


„Liebe geht durch den Magen“: Das haben uns unsere Großmütter beigebracht, wenn es um die Frage ging: Wie angele ich mir den Mann oder die Frau fürs Leben. Dieses Sprichwort gilt aber nicht nur, wenn es sich um zwischenmenschliche Beziehungen handelt. Oft wird auch die Liebe zu einer Stadt über deren kulinarische Genüsse definiert. Mit Worten wie „Das war der beste Sauerbraten, den ich je gegessen habe“ oder „Dieser Salat war absolut der leckerste“ erinnert man sich noch später daran, wo man so gut diniert hat.

Auch in Chemnitz gibt es eine ganze Reihe von Lokaltäten, wo es sich wirklich lohnt einzukehren. Doch da die Geschmäcker unterschiedlich sind, ist es besser, man testet selbst und lässt seinen Gaumen entscheiden. Hier eine kleine Auswahl:

Der **Ratskeller** ist die älteste noch bestehende Einkehr in der Chemnitzer Innenstadt. Neugierige Touristen, erschöpfte Einkaufsbummler, Stadtpolitiker und Stars wie Dieter Thomas Heck oder Barbara Schöneberger geben sich dort die Klinke

in die Hand. Auch viele Chemnitzer kommen immer wieder gern. Sie alle lieben nicht nur das prächtige historische Flair der reich verzierten Gewölbe, sondern ebenso den freundlichen Service und natürlich das leckere Essen. Die Speisekarte des Ratskellers hält neben verschiedenen Rindersteaks und Fischgerichten auch Suppen und kleine Schlemmereien wie frische Champignonköpfe bereit. 1990 übernahm Monika Gust den Ratskeller. Noch heute steht sie jeden Tag selbst in der Küche. „Klar packe ich mit an“, sagt sie. „Egal ob Kartoffeln schälen, Gläser polieren oder Tischdecken bügeln – die Arbeit macht mir Spaß.“ Gegenüber vom Ratskeller lässt das **„Turm-Brauhaus“** die Herzen der



Bierliebhaber höher schlagen. Das urig gemütliche Gasthaus im Stil der Jahrhundertwende macht die Einkehr für Jung und Alt zum Erlebnis. Die Gäste nehmen mitten im Geschehen Platz. Zwischen den großen kupfernen Braukesseln, neben Schrotraum, Malzmühle und Destille lässt sich dem Braumeister bei einem frisch gezapften Turmbräu oder einem selbst gebrannten „Turmgeist“ über die Schulter schauen. Zu einem guten Bier darf eine deftige Malzeit nicht fehlen. Zwischen mehr als sechzig Gerichten kann ausgewählt werden.

Gleich um die Ecke befindet sich das **„Terminal 3“**, eine Kneipen- und Geschäftspassage. **„Karls Brauhaus“**



gehört dazu. Chef Michael Friedrich ist Braumeister aus Leidenschaft und das sogar diplomiert. „Ich experimentiere gern herum und habe immer wieder neue Ideen, wie ich die Geschmackswelt des Bieres erweitern kann“, sagt er. Die Gäste freut es. Können sie doch nicht nur Braunbier, Schwarzbier oder Pils wählen, sondern beispielsweise auch Rauchbier. Die Brauhausküche ist deftig: Schwarzbierfleisch oder Steak ist genauso lecker, wie Apfelkühle mit Vanilleeis.

Ebenfalls im „Terminal 3“ lädt das Restaurant **„Tillmann's“** zu mediterraner Leichtigkeit ein. Mit Blick ins Grüne, da

# reise durch Chemnitz

direkt am Stadthallenpark, kommt im „Tillmann's“ Wohlfühlstimmung auf. In einer Kombination aus Café, Restaurant und Lounge findet jeder Gast seinen privaten Lieblingsplatz. Die Küche des Hauses ist reichhaltig, frisch und kreativ sowie optisch liebevoll angerichtet.

Ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt ist in der Straße der Nationen das „**Café Moskau**“. Hier kehren Geschäftsleute zum Mittagessen, Omis zum Kaffeetrinken und Studenten zum Billardspielen ein. „Seit mehr als 45 Jahren gibt es dieses Gebäude nun schon“, plaudert Geschäftsführer Heiko Prautzsch aus der Geschichte. „Es wurde im Februar 1962 als ‚Hotel Moskau‘ eröffnet. Ab 1965 durfte sich dieses dann sogar Interhotel nennen. Der Gebäudeteil, in dem sich heute das ‚Café Moskau‘ befindet, beherbergte damals Restaurant, Bar und Tanzcafé des Hotels. Diese wurden nicht nur von den Hotelgästen genutzt, sondern waren auch ein beliebter Anlaufpunkt der Karl-Marx-Städter.“ Kulinarisch findet der Gast im „Café Moskau“ neben traditionellen Speisen auch Gerichte aus der jungen, kreativen Küche.



Nur sozusagen eine Tür weiter, präsentiert sich das „**Hotel an der Oper**“ in neuer Pracht. 91 komfortabel eingerichtete Zimmer, Tagungs- und Veranstaltungsräume, die Loungebar „Mozart“ sowie das Res-



taurant „Skala“ stehen den Gästen zur Verfügung und laden zum Verweilen ein. „Hotel an der Oper“ ist der Name, der sich mit dem wunderbaren Blick auf das Ensemble von Opernhaus, König-Albert-Museum und Petrikirche verbindet und zieht sich wie ein roter Faden durch das Haus. Große Opernbilder, gemalt oder fotografiert, begleiten die Gäste auf allen Etagen. Auch die Speisekarte erinnert an die Oper. Sie ist untergliedert in Ouvertüre, erster Akt, zweiter Akt und letzter Akt.

Wer in Chemnitz Urlaubsfeeling erleben möchte, der ist im „**Hispano**“ (ebenfalls in der Straße der Nationen) richtig. Schon beim Betreten wird klar: Hier ist es gelungen, ein authentisch spanisches Lokal zu schaffen. Hielte man sich die Ohren zu, um die deutsche Sprache der Gäste nicht zu hören, könnte man sich im Restaurant einer spanischen Großstadt wähen.

Ganz nach dem Motto „90 Grad Richtung Süden“, lädt die Gaststätte „**Mediterrano**“ in der Chemnitzer Innenstadt (Marktplatz-Arkaden) zu einer kulinarischen Reise ein. Ob typisch deutsche

Küche, feine italienische oder ländlich griechische Art: Die Auswahl ist groß, das Angebot reichhaltig.

Das „**Brazil**“ in der Rathauspassage versprüht ein Hauch Exotik. Mit einem Frühstück in den Tag starten, einen Cocktail genießen oder die leckeren Speisen der Südamerikaner probieren, all das ist im „Brazil“ möglich. Sogar Haifischfilet steht auf der Speisekarte.

Ein Restaurant zu bieten, das allen Ansprüchen und Gästen genügt, war der Plan von Henrik Bonesky, als er im September 2001 das „**henrics**“ (Theaterstraße) eröffnete. Und der Plan ist aufgegangen. Das „henrics“ ist ein Treffpunkt mit dem gewissen Etwas geworden. Die Küche ist leicht und sächsisch modern.





Der Schlossberg zählt zu den beliebtesten Vierteln von Chemnitz. Nach einem ausgedehnten Spaziergang um den Schlossteich, einem Besuch in Schlossbergmuseum oder Schlosskirche, lohnt es sich, in den hiesigen Restaurants einzukehren. Eines davon ist die „**Schlossmühle**“. Ob Familienfeier, Jubiläum, Firmenveranstaltung oder einfach nur zum Schlemmen – auf drei Etagen stehen gemütlich und individuell eingerichtet Räume zur Verfügung. „Das Highlight



im Erdgeschoss ist ein runder Tisch mit integrierten Mühlenstein“, sagt Geschäftsführer Oliver Meinert. Gutbürgerliche Küche von deftig bis fein, Fleisch- und Fischspezialitäten, knackige Salate sowie frischer hausgemachter Kuchen wird den Gästen hier angeboten.

Ob romantische Hochzeitsstätte, Museum oder stilvolles Restaurant – die **Villa Esche** in der Parkstraße hat einiges zu

bieten. Die von dem belgischen Künstler Henry van de Velde entworfene und 1903 erbaute Villa gilt als bedeutendes Baudenkmal. Auf drei Ebenen werden regionale und internationale Spezialitäten serviert. Beim erlesenen Tropfen Wein können auch die Erinnerungen an jene bewegende Zeit um 1900 wieder lebendig werden.

Die mexikanische Küche entstand aus dem Schmelztiegel zweier Welten – der Kochkunst der kolumbianischen Hochkulturen der Mayas sowie vielen Zutaten und Zubereitungsmethoden der Küche Spaniens. Das vielfältige Ergebnis dieser Verschmelzung kann in Chemnitz bereits seit 14 Jahren im „**El Taco**“ (direkt neben dem Luxor Filmpalast) probiert werden. Buritos mit frischer Putenbrust, Mais, Zwiebeln, Bohnen, Käse und Sauerrahm, Tacos mit Gemüse und Blattspinat oder Lammrückensteak – alles ist frisch zubereitet und selbstverständlich auch ein bisschen scharf.

Mexikanisches Lebensgefühl bringt genauso das „**Espitas**“ nach Chemnitz. Zwischen Kakteen und Sombreros sitzen, der landestypischen Musik lauschen und die vielfältigen mexikanischen Genüsse ausprobieren, all das kann der Gast im „Espitas“ in der Leipziger Straße.

Für Freunde der ungarischen Küche lohnt sich ein Besuch in der Gaststätte „**Pusztá Csárda zum János**“ auf dem Kaßberg. „Bei mir gibt es noch typisch ungarische Speisen, so wie sie meine Oma kochte“, sagt János Szöke, der Chef des Spezialitätenrestaurants. Egal ob Kesselgulasch, gefüllte Paprikaschoten oder Palatschinken: Auch in der „**Betyar Csárda**“ in der Bey-erstraße werden sämtliche Köstlichkeiten



der ungarischen Küche serviert.

Im Oktober 1996 eröffnete in der Neeferstraße das Restaurant „**Syrtaki**“. Das Essen wird hier frisch und nach original griechischen Rezepten zubereitet.

Ein Hauch von Exotik findet der Gast im „**Maharadscha-Palast**“ in der Zschopauer Straße. Bei einer Auswahl aus mehr als 160 Gerichten findet man praktisch alles, was die indische Küche zu bieten hat.

In der Mühlenstraße fällt ein kleines gelbes Haus auf, das Restaurant „**Heck-Art**“, eines der besten Restaurants der Stadt. Ob nach einer Aufführung im Opernhaus, nach einem Besuch im König-Albert-Museum oder einem Konzert in der Stadthalle: Wer im „Heck-Art“ isst, genießt den gehobenen Service und ein einmaliges Kunstambiente (ständig wechselnde Ausstellungen im Restaurant).

Beliebte Ausflugsziele der Chemnitzer sind die **Sternmühle** und das Wasserschloss Klaffenbach mit dem Schlosshotel und seinen zwei Restaurants. Das „**Gewölberestaurant**“ besticht mit international gehobener und regionaler Küche. Wer es rustikaler mag, kann in der „**Torwache**“ einkehren.

Neugierig? Dann ziehen Sie doch einfach mal los und probieren Sie sich durch die kulinarischen Genüsse von Chemnitz.

*Text: Sabine Leppek  
Fotos: Heinz Patzig*

