

Profil Olaf Herzig und Max-Henry Müller

Der phänomenale Unterschied

„Im Macis geht es um den Respekt vor Lebensmitteln. Wir lassen den Zutaten ihre Unschuld, kochen nur mit Bioprodukten und zeigen, wie viel Geschmack in den guten Produkten steckt.“

Auf die Frage, warum in seiner Restaurantküche mit Bio-Lebensmitteln gekocht wird, antwortet Küchenchef und Geschäftsführer Olaf Herzig: „Kann man denn auch anders?“ Pur, gesund und aus lebendiger Erde kommend - so will Herzig die Zutaten für seine Bio-Gourmetküche in Leipzig. Im März 2019 eröffnete Olaf Herzig mit seiner Frau Sabine, Restaurantleiterin Stephanie Sperber und Max-Henry Müller das „Macis“ – ein Bio-Restaurant mitten im Herzen der Stadt. Doch das Macis ist nicht nur ein Restaurant. In dem 1900 erbauten und liebevoll restaurierten ehemaligen Wohn- und Geschäftshaus finden auf 900 Quadratmetern auch ein Bio-Markt mit offener Bäckerei und Pâtisserie sowie eine Markthalle im Stil der 20er Jahre Platz. Und in der Restaurantküche? Dort gibt es Platz für gleich zwei kreative Chefs: Olaf Herzig und Max-Henry Müller teilen ihre Küche und ihre Leidenschaft für hochwertige Bio-Produkte.

Zwei BIOSpitzenköche am Herd

„Olaf ist eher der klassische und ich bin der moderne Typ. Und im Grunde sind wir uns ähnlicher als gedacht“, sagt Max-Henry Müller über ihre Zusammenarbeit. „Für uns steht das gute Produkt im Fokus. Wir verschmelzen klassische mit moderner Küche. Unsere Küche ist das Ergebnis aus Erfahrungen und Einflüssen, italienisch, französisch, kalifornisch. Außerdem setzen wir auf saisonale Gerichte und die Abwechslung, die der Jahreszeitenwechsel mit sich bringt.“ Während Max-Henry Müller an allem interessiert ist, was wild in der Natur wächst und gerne mit fast vergessenen Wildkräutern, Beeren, Pilzen und Blüten experimentiert, gilt Olaf Herzigs Leidenschaft den Klassikern, vor allem den einfachen italienischen Gerichten und handverlesenen, aromatischen Zutaten, die man darin einzeln schmecken kann. „Wir zeigen, was wir können, und was in guten Produkten an Geschmack steckt. Den phänomenalen Unterschied schmeckt man einfach“.

Ökologische Kreislaufwirtschaft à la Macis

Alles in der bio-zertifizierten Küche des Macis ist handgemacht - von der täglich frischen Pasta bis zur Sülze. Wann immer möglich beziehen die beiden Küchenchefs ihre Ware von Bio-Höfen aus der Region rund um Leipzig, zum Beispiel alte Obst- und Gemüsesorten oder Wildkräuter. Die frischen Bio-Zutaten

für ihre Rezeptkreationen kommen überwiegend direkt aus dem Macis-Biomarkt: regionale Produkte, interessante Zutaten und handverlesene, spezielle „Cuts“ vom Biofleisch. Ofenfrisches Bio-Brot liefert die „gläserne“ Macis-Bäckerei. Umgekehrt bieten Markthalle und Bio-Supermarkt feine, handgemachte Produkte direkt aus der Macis-Restaurantküche. Nachhaltigkeit spielt in dieser Konzeptfamilie auch in anderen Bereichen eine große Rolle. Die Blumen für die Dekoration im Restaurant wachsen ohne chemische Zusätze, die Dienstkleidung im Service ist aus Bio-Baumwolle, Putzmittel und Strom kommen von Ökoanbietern und gibt es eine Wärmerückgewinnungsanlage. Auf Plastik wird verzichtet wo es geht, noch nicht verwendete Lebensmittel werden zwei Tage vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums verschenkt. Und über einen besonders nachhaltigen Macis-Effekt ist das Team sich einig: Gäste werden hier mit einem Lächeln nach Hause geschickt.

Adresse:**Macis**

Markgrafenstr. 10

04109 Leipzig

Telefon: (0)341 22287520

Email: restaurant@macis-leipzig.deWebsite: <https://macis-leipzig.de/biorestaurent/>**Pressekontakt**

Elmar Seck

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn

Tel.: +49 (0) 22 8 99 68 45 – 2926, Mobil: 0162-7906505

E-Mail: elmar.seck@ble.de**Informationen zu den BIOSpitzenköchen****Blog der BIOSpitzenköche:** www.biospitzenkoeche-blog.de**Im Web:** www.bio-spitzenkoeche.de**Auf Instagram:** @biospitzenkoeche**Auf Facebook:** @biospitzenkoeche