

Medieninformation

Chemnitz, 01.10.2024

[➤ Zur Vorschau der Pressebilder](#)

Café „Julius im SCHOCKEN“ serviert zur Eröffnung Apfel in Honig zu Live-Musik

am Donnerstag, 3. Oktober 2024, von 14 bis 20 Uhr

Nirit Sommerfeld, die neue Betreiberin der Museumsgastronomie im smac – Staatliches Museum für Archäologie Chemnitz –, lädt die Bevölkerung am Donnerstag, den 3. Oktober 2024, zur Eröffnung ihres Cafés ein. Zukünftig wird das „Julius im SCHOCKEN“ dienstags bis sonntags von 11 bis 17 Uhr geöffnet haben, donnerstags sogar bis 20 Uhr. Einen Mittagstisch wird es dienstags bis freitags von 11:30 Uhr bis 14 Uhr geben.

Zur Eröffnung am Donnerstag, 3. Oktober, lädt Nirit Sommerfeld ein:

- ab 14 Uhr zu Kaffee und Kuchen, Sekt & Canapés
- 17 – 20 Uhr zum Aperitivo mit leckeren Häppchen, feinen Getränken und Live-Musik

„Der 3. Oktober 2024 ist der Beginn des jüdischen Neujahrs 5785. Das ist ein wunderbares Datum, um mein Café zu eröffnen“, freut sich die gebürtige Israelin Nirit Sommerfeld. „Nach alter Tradition gibt es Apfel in Honig zu naschen – auf dass das neue Jahr süß und fruchtig werden möge! Ich freue mich auf viele inspirierende Begegnungen und Geschichten.“

Auch die Direktorin des smac, Dr. Sabine Wolfram, blickt positiv in die Zukunft: „Nach anderthalb Jahren Café-loser Zeit ist es besonders schön, eine derart engagierte und ideenreiche Persönlichkeit wie Nirit Sommerfeld als Gastronomin in unserem Haus zu haben. Der deutsch-jüdische Bezug sowohl durch den Tag der Eröffnung als auch durch die Namensgebung fügt sich nahtlos in die Geschichte unseres Hauses ein. Schließlich hat das smac seinen Sitz im ehemaligen Kaufhaus Schocken. Erbaut wurde es 1929/30 durch den deutsch-jüdischen Schocken-Warenhauskonzern. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Frau Sommerfeld und vor allem auf ein regelmäßiges, warmes Mittagessen.“

Das zukünftige Speise- und Getränkeangebot

Das Angebot ist von der levantischen, deutschen und marokkanischen Küche inspiriert. Die vorwiegend vegetarischen Gerichte werden aus

**Kulturen entdecken
Geschichte verstehen**
www.smac.sachsen.de

Direktorin
Dr. Sabine Wolfram

**Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit**
Jutta Boehme

Stefan-Heym-Platz 1
09111 Chemnitz

tel +49 371. 911 999 - 65
fax +49 371. 911 999 - 99
mobil +49 179. 91 77 098

e-mail
jutta.boehme@lfa.sachsen.de
presse@smac.sachsen.de

Das smac ist eine Einrichtung
des Staatsbetriebs Landesamt
für Archäologie Sachsen.
Zur Wetterwarte 7 | 01109 Dresden
www.lfa.sachsen.de

frischen, möglichst regionalen Produkten gekocht. Neben fünf ständigen Gerichten bietet das Bistro-Café zum Mittag wechselnde Suppen und Hauptgerichte an. Die gelernte Konditorin Amelie Böse überrascht mit immer neuen Kuchen- und Tortenkreationen.

↗ Speise- und Getränkekarte auf Seite 4-5

Regelmäßige Veranstaltungen donnerstags

Nirit Sommerfeld verrät: „Jeden Donnerstag von 17 bis 20 Uhr laden mein Team und ich zum Aperitivo ein. Es gibt leckere Häppchen, feine Getränke und Live-Musik. Die Veranstaltung eignet sich hervorragend, um mit Freundinnen und Freunden den Tag ausklingen zu lassen und das nahe Wochenende einzuläuten.“

Nirit Sommerfeld – Deutsch-Israelin mit tiefen Wurzeln in Chemnitz

Die gelernte Schauspielerin und Sängerin Nirit Sommerfeld zog erst in diesem Jahr nach Chemnitz. Geboren wurde sie in Israel und kam mit neun Jahren nach Deutschland. Sie wuchs in München auf und lebte bis dato in Bayern.

Ihr Vater Rolf Sommerfeld wurde als Sohn des jüdischen Ehepaars Julius und Margarete Sommerfeld in Chemnitz geboren. Während der Zeit des Nationalsozialismus, brachte Julius Sommerfeld seinen 18-jährigen Sohn Rolf nach Palästina in Sicherheit. Julius selbst kehrte immer wieder nach Chemnitz zurück, wo er weitere Verwandte vor der Deportation rettete. Ihn selbst brachten die Nationalsozialisten ins KZ Sachsenhausen, wo er 1940 ermordet wurde.

Erstmals besuchte Nirit Sommerfeld im Jahr 1990 die Stadt Chemnitz, damals noch Karl-Marx-Stadt. Über 20 Jahre später hatte sie durch die Stolpersteinverlegung für ihren Großvater Julius Sommerfeld erneut Kontakt mit der Stadt. Doch erst im September 2023 lernte sie das smac im ehemaligen Kaufhaus SCHOCKEN und dessen ungenutzte Gastronomiefläche kennen. Kurzerhand entschloss sie sich, an diesem geschichtsträchtigen Ort ein Café zu eröffnen.

„Julius im SCHOCKEN“ erinnert an Nirit Sommerfelds Großvater. Sie möchte ihn wieder hierhin in diese Stadt bringen, in der er sich zuhause und zugehörig gefühlt hatte.

↗ Weitere Informationen von und zu Nirit Sommerfeld auf Seite 6

VORSCHAU DES PRESSEBILDES

Unter <https://www.smac.sachsen.de/presse.html> können Sie das Pressebild herunterladen.

[Sie können das Pressebild im Zusammenhang mit einer Ankündigung oder Berichterstattung zum Thema „Café ‚Julius im SCHOCKEN‘ lädt zur Eröffnung ein“ gerne nutzen. Hierfür haben wir für Sie die Nutzungsgenehmigung eingeholt.]



20240923_smac_kuchenteller_01.jpg

Nirit Sommerfeld, zukünftige Gastronomin des „Julius im SCHOCKEN“.

Foto: LfA/smac, Laura Frenzel



20240923_smac_kuchenteller_02.jpg

Die Schauspielerin und Sängerin Nirit Sommerfeld betreibt ab dem 3.10.2024 das Bistro-Café im Archäologiemuseum smac.

Foto: LfA/smac, Laura Frenzel



20240923_smac_kuchenteller_03.jpg

Nirit Sommerfeld serviert Kuchen auf nostalgischen Blümchentellern.

Foto: LfA/smac, Jutta Boehme



JULIUS IM SCHOCKEN

Wie schön, dass Sie hier sind!

Nirit & ihr Team heißen Sie herzlich willkommen im Café und Bistro JULIUS IM SCHOCKEN im smac.

Das Wichtigste für uns ist, dass Sie sich hier wohl fühlen und vor allem, dass es Ihnen bei uns schmeckt! Dafür legen wir uns mächtig ins Zeug – angefangen beim Einkauf, der Auswahl der Produkte und Lieferanten, der leidenschaftlichen und liebevollen Herstellung unserer herzhaften Gerichte, unserer Kuchen und Torten bis hin zur fairen Bezahlung unserer Mitarbeiter*innen. Darum gibt's bei uns weder billig noch teuer; bei uns gibt's wertvoll.

Wir bereiten unsere Speisen täglich frisch zu und verwenden vorwiegend regionale, saisonale Zutaten. Unsere Lieferanten kommen größtenteils aus Chemnitz und Umgebung. Brot backen wir mit eigenem Sauerteig und Mehl aus der *Rolle Mühle* im Erzgebirge. Die Säfte der *Obstkellerei Heide* kommen aus Siebenlehn, die Limonade von *Proviand* ist bio und naturrein.

Das schmackhafte Bier stammt aus der traditionsreichen *Eichhofener Schlossbrauerei* im bayerischen Labertal nahe Regensburg und ist mehrfach preisgekrönt. Frisches Obst, Gemüse und saisonale Kräuterauswahlen bekommen wir vom *Gärtner Christian* auf dem Chemnitzer Markt. Und wenn es besonders frische Leckereien gibt, dann kann es schon mal passieren, dass wir uns davon inspirieren lassen und etwas Außergewöhnliches in der Küche zaubern. Fragen lohnt sich!

Sie wollen im smac ein Fest feiern? Sie planen ein Firmen-event, eine Tagung oder ein Meeting? Bei uns können kleine und große Veranstaltungen mit Catering in unterschiedlichen Räumen gebucht werden – sprechen Sie uns gern an!

SPEISEN

Herzhafte Gerichte

Herbst-Suppe, vegetarisch dazu hausgemachtes Brot	6,80 €
Herbst-Suppe, mit Fleisch- oder Fischeinlage dazu hausgemachtes Brot	9,70 €
„Dusayuno“, Marokkanische Blätterteigtaschen mit Spinat, Feta und Sesam	4,80 €
mit Salatbeilage	7,00 €
Meze-Variationen à la Nirit Kleine Portionen verschiedener Salate, Gemüsezubereitungen und Dips dazu Fladenbrot.....	9,90 €
Großer Salat mit hausgemachtem Brot.....	8,90 €
Kleiner Salat mit hausgemachtem Brot.....	4,90 €

Kuchenauswahl aus eigener Konditorei

Käsekuchen	4,20 €
Butterstreusel	3,50 €
Kürbis-Gewürz-Tarte, vegan	3,90 €
Schoko-Walnuss-Quitten-Torte	4,50 €
Nirits Baklawa	
1 Stück	0,70 €
3 Stück	2,00 €
5 Stück	3,20 €

*Unsere Konditorin Amelie sorgt stets für neue
Torten- und Kuchenüberraschungen.*

www.julius-im-schocken.de



JULIUS IM SCHOCKEN

Jeden Donnerstag von
17 – 20 Uhr laden wir
zum Aperitivo mit
Live-Musik ein!

Genießen Sie den Ausklang
des Tages und feiern Sie
das herannahende Wochen-
ende mit Freunden, leckeren
Häppchen und feinen
Getränken. Und vielleicht
möchten Sie an einer
Führung durchs Museum
teilnehmen?

Informieren Sie sich unter
www.smac.sachsen.de
über das Programm.
Das Museum hat donners-
tags bis 20 Uhr geöffnet.

Aperitif / Cocktail – Tagesangebot

0,2 6,90 €

Aperitif alkoholfrei
0,2 5,90 €

Nirits Meze-Teller
..... 9,90 €

zum Teilen mit
Freunden 15,90 €

Mineralwasser

Viva con Agua
laut oder leise 0,33 1,90 €

Viva con Agua
laut oder leise 0,7 4,20 €

Saft von der sächsischen Obstkelterei Heide

Apfel naturtrüb 0,2 2,80 €

Orange 0,2 2,80 €

Schw. Johannisbeere 0,2.. 2,80 €

Mango 0,2 2,80 €

Rhabarber 0,2 2,80 €

Saftschorle 0,4 4,50 €

Bio Proviant Limonade

Kirsch-Granatapfel 0,33... 3,10 €

Maracuja-Orange 0,33..... 3,10 €

Zitrone 0,33 3,10 €

Orange 0,33 3,10 €

Bier von der Eichhofener Schlossbrauerei

Lager hell 0,33 3,70 €

Pils 0,33 3,70 €

Zwickel 0,33 3,90 €

Radler naturtrüb 0,5 4,50 €

Lammsbräu
bio alkoholfrei 0,33 3,70 €

Hausgemachte Heißgetränke

mit Ingwer und Zimt 4,50 €

mit Ingwer und Zitrone 4,50 €

mit frischer Minze 4,50 €

Heißgetränke

Espresso einfach 2,30 €

Espresso doppelt 3,60 €

Espresso macchiato
einfach 2,80 €

Espresso macchiato
doppelt 3,90 €

Caffè Crema 3,20 €

Cappuccino 3,70 €

Milchkaffee 3,90 €

Latte macchiato 4,40 €

Heiße Schokolade 2,90 €

mit Sahne 3,60 €

Tee von ConflictFood – bio

Grüntee Silver Shan
aus Myanmar 3,20 €

Schwarztee Red Amber
aus Myanmar 3,20 €

Ivan Chai – ukrainischer
Kräutertee aus fermen-
tierten Weidenröschen..... 3,40 €

Wein

Nero d'Avola – trocken
sizilianischer Rotwein
0,2 5,90 €
Bouquet von reifen Waldbeeren,
schwarzen Kirschen und Gewürzen

Grillo – trocken
sizilianischer Weißwein
0,2 5,90 €
Bouquet von Ananas, Mandelblüte
und Melone

Prosecco
0,1 3,60 €
Flasche 22,50 €

Vino Spumante Brut
0,1 4,30 €
Flasche 29,00 €



JULIUS IM SCHOCKEN

Die frühen Sonntagmorgenstunden in unserer kleinen Küche mit Kaffee und Zigaretten gehören zu den schönsten Erinnerungen an meinen Vater. Wir philosophierten, diskutierten, und ich durfte ihn mit Fragen löchern über seine Vergangenheit, die mir spannender als alles vorkam, war sie doch so weit weg und zudem hinter einer Mauer verborgen, die unüberwindbar schien. Wir lebten damals in München, seine Geburtsstadt hieß jetzt Karl-Marx-Stadt.

Neben den wenigen Geschichten, die ich meinem Vater entlocken konnte – denn freiwillig sprach er nicht über seine Jugend als jüdischer Junge in den 1930ern – war die von seinen Spaziergängen zum „schönsten und modernsten Kaufhaus Deutschlands“, dem Kaufhaus Schocken, in dem es eine der größten Attraktionen der Stadt gab: eine Rolltreppe. An der Kasse wurde das Gekaufte schön verpackt und den Kunden mit einem Zitat von Goethe oder Rilke übergeben. Jahrzehnte später konnte mein Vater sie noch auswendig. Das Schocken lag nur wenige Minuten Fußweg entfernt vom Antonplatz, wo das Wohn- und Geschäftshaus meines Großvaters Julius stand, zwischen Roter Turm und Theaterplatz.

Julius, der im Ersten Weltkrieg für den Kaiser gekämpft hatte, war durch und durch Deutscher. Er konnte sich nicht vorstellen, dass „die paar Braunhemden“, wie er zu sagen pflegte, ihm ernsthaft etwas anhaben konnten. Bevor er im März 1940 im KZ Sachsenhausen ermordet wurde – seine Frau Margarete war bereits 1934 gestorben – hatte er seinen einzigen Sohn Rolf, damals 18-jährig, nach Palästina begleitet.

WIE DAS CAFÉ ZU SEINEM NAMEN KAM

Bis 1939 kehrte Julius immer wieder nach Chemnitz zurück und brachte andere Verwandte in Sicherheit, bis sein Haus am Antonplatz 15 enteignet und zum „Jüdischen Altersheim“ umfunktioniert wurde. Von dort aus wurden viele Chemnitzer Juden deportiert.

Dieses Café im ehemaligen Kaufhaus Schocken, dem heutigen Sächsischen Archäologiemuseum smac, trägt nun den Namen meines Großvaters Julius. Es bringt ihn zurück in die Stadt, in der er sich zuhause und zugehörig fühlte. Es bringt auch die Werte zurück, die Julius meinem Vater mitgab und die auch mich prägten: Gastfreundschaft, Offenheit und Empathie, Gerechtigkeit, Freundlichkeit, Verantwortung – kurz: Humanismus. Und nicht zu vergessen: Guten Geschmack.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit
bei uns im JULIUS IM SCHOCKEN!

