

Auferstehung einer Dürener Kultkneipe

Lutz Felten präsentiert „Brauweiler's Max“ auf der Annakirmes. Detailgetreuer Nachbau: von der Theke bis zum Streichholzautomaten.

VON JÖRG ABELS

Düren. Der Blick von außen ist eher nüchtern, für den Wiedererkennungseffekt des kleinen Stücks Wirtelstraße fehlt ein wenig das Drumherum, die Leuchtreklamen der angrenzenden Geschäfte beispielsweise. Ab je näher man „Brauweiler's Max“ auf der Annakirmes kommt, desto mehr Erinnerungen werden wach: Fenster, Tür – schon die Fassade ist „Ori-

ginal-Max“. Den richtigen Aha-Effekt erlebt aber nur, wer die altbekannte, silberbeschlagene Glastür öffnet und den Schankraum der früheren Dürener Kultkneipe betritt. Als wäre die Zeit seit dem Abriss im Frühjahr 2007 stehen geblieben, schweift der Blick über das vielen Dürenern jahrzehntelang vertraute Interieur.

Mehrere tausend Einzelteile

Theke, Sitzgruppen, Holzvertäfelung: Alles haben Lutz Felten, Vater „Beppo“, Jakob Schleifer und Mitarbeiter Daniel Bethlehem in vielen tausend Arbeitsstunden originalgetreu bis ins letzte Detail wiederauferstehen lassen: Der Deckenventilator dreht sich am angestammten Platz, der Wasserboiler hängt ebenso an der Wand wie der Streichholzautomat, selbst an den Aufzug für die beliebten Gehacktes-Brötchen haben sie gedacht. Das Puzzle aus mehreren tausend Einzelteilen ist zusammengefügt, einzig Josef und Werner Brauweiler fehlen. „Ansonsten aber ist alles original“, verspricht Lutz Felten nicht zu viel. Selbst die alte Preistafel – Bier 1,05 Euro – hängt hinter der Theke an der Wand. Doch der 26-Jährige schmunzelt: „Die werden wir leider nicht halten können.“ Dann wäre Ärger mit den Kollegen auf dem Kirmesplatz programmiert.



Gestern auf dem Annakirmesplatz: „Brauweiler's Max“ lebt wieder auf. Statt Josef und Werner Brauweiler aber stehen nun Lutz Felten und Lebensgefährtin Andrea Klück hinter der Theke. Fotos: Abels

Dafür aber sind genau die Sorten Alt, Kölsch und Pils im Zapf, die auch Werner und Josef Brauweiler ihren Gästen servierten.

Hack- und Käsebrötchen

Und natürlich dürfen auch die Menüs nicht fehlen: Hack- und Käse-Brötchen. „Mit den gleichen Lieferanten wie früher“, verspricht Felten. Und damit sie auch wie früher aussehen, hat er Christine Langheinrich gewinnen können, die viele Jahre im „Max“ arbeitete.

Schon während des Aufbaus rieb sich der eine oder andere Pasant in den letzten Tagen beim flüchtigen Blick in die Kultkneipe verwundert die Augen. „Hier am Pfeiler hab' ich immer gestanden“, erzählte ein älterer Herr Lutz Felten, der seinen in drei Containern untergebrachten „Brauweiler's Max“ auch bei den Jazztagen und beim 50er-Jahre-Fest Ende August in der Innenstadt aufstellen wird. Außentheke und ein liebevoll gestalteter Biergarten komplettieren das Geschäft, das in seiner Art wohl einzigartig in

Deutschland ist. „Zumindest ist mir nicht bekannt, dass etwas Vergleichbares bereits gibt“, erklärt der 26-Jährige. Die verrückte Idee, die Kultkneipe auf der Annakirmes wiederauferstehen zu lassen, hatte im Übrigen Vater „Beppo“: „Ich bin beim Max aufgewachsen“, lacht der Gastronom, der mit seinem Sohn nun hofft, dass sich möglichst viele Dürener an die gute alte Zeit zurückerinnern wollen und sich die Investitionen amortisieren. Wie viel die ungewöhnliche Idee bislang gekostet hat, aber bleibt ein Geheimnis.



Noch ist „Max“ nicht fertig: An der Fassade wird noch gearbeitet.