

Umfang: 7.969 Zeichen (inkl. LZ)
1.120 Wörter
108 Zeilen

Verantwortlich:
Susi Wieschollek
(Internationale PR/Sales Manager)
Tel.: +49 (0)341 7104-333
E-Mail: s.wieschollek@ltm-leipzig.de
Download Pressetexte: www.leipzig.travel/presse
Download Fotos: www.leipzig.travel/fotoarchiv

PRESSE-INFORMATION

(presse20/042/09.30)

Auf den Geschmack gekommen: Hippe Leipziger Getränkecreationen

Der Trend zu mehr Regionalität im Lebensmittelhandel reißt nicht ab. Dies zeigen aktuelle Studien, nach denen die Verbraucher häufiger als je zuvor zu regionalen Produkten greifen. Die Händler, vom kleinen Tante-Emma-Laden bis zur großen Supermarktkette, reagieren fortlaufend mit Sortimentserweiterungen – auch bei Getränkewaren. Vor allem in den Großstädten sprießen Neukreationen förmlich aus dem Boden. Eine Entwicklung, die sich auch in Leipzig bemerkbar macht. Zeit für eine Bestandsaufnahme.

Kurz und fruchtig: Lipz, Mieps & Mött's

Den Anfang machte 2010 die Egenberger Lebensmittel GmbH mit ihren **Lipz-Schorlen** in den Sorten Schwarze Johannisbeere, Rhabarber und Stachelbeere. Die Früchte für die bio-veganen Schorlen kommen aus Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen. Gekeltert und abgefüllt werden sie ebenfalls in Mitteldeutschland, bevor die bunten Flaschen ausschließlich in kleinen Lebensmittelgeschäften, Supermärkten und Gastrobetrieben der Region verkauft werden. Frei nach dem Motto „Das Auge trinkt mit“ legt die Egenberger Lebensmittel GmbH nicht nur großen Wert auf den Inhalt ihrer Getränke, sondern auch auf die Optik der Flaschen. Die Etiketten der Lipz-Schorle wurden vom Leipziger Künstler Christoph Ruckhäberle entworfen. Ein Blickfang in jedem Regal - oder in der Hand des Durstigen. Ähnlich ist das Konzept der **Mieps-Schorlen**, die es seit 2014 zu kaufen gibt. Der Produzent Betacoop e.G. setzt nicht nur auf natürliche Inhaltsstoffe in Bio-Qualität, sondern geht mit

seinem Förderprogramm für soziale Projekte und Initiativen noch einen Schritt weiter in Richtung nachhaltiges Wirtschaften. Der Gewinn des Kollektivs kommt ausschließlich gemeinnützigen Projekten zugute. Beim Kauf einer der Flaschen tut der Kunde zusätzlich auch etwas Gutes. Ein Hingucker sind zudem die detailreich mit Tier- und Zutatenmotiven illustrierten Etiketten.

In deutlich klassischerem Look präsentiert sich die **Meiner Mött's – Limonade**, deren Zutatenkombination auf ein Rezept der sizilianischen Großmutter der Familie Mansfeld zurückgeht. Ur-Enkelin Sophia Mansfeld kreierte daraus 2016 mit Unterstützung ihrer Eltern die Marke Meiner Mött's Erfrischung. Seither hat es das Mehrfruchtgetränk mit Zitrone-Gurke-Basilikum-Geschmack nicht nur solo auf zahlreiche Leipziger Getränkearten geschafft, sondern auch in Kombination mit den Mixgetränk-Klassikern Gin und Aperol. Das Motto „Weniger süß, weniger Kohlensäure, viel Geschmack, große Erfrischung“ kommt an. Bleibt die Frage, was Mött's eigentlich heißt. Der Begriff leitet sich ab vom Kosenamen Mött, mit dem Sophia seit Kindertagen ihre Mutter bezeichnet.

Schnapsideen: LONG HORN, Pfff, Gisela & Connewitzer Likör

Bis ins Jahr 1923 reicht die Tradition der Firma Wilhelm Horn Marken Spirituosen. Damals eröffnete der Namensgeber seinen ersten Branntwein- und Likörbetrieb in Leipzig. Trotz diverser Rückschläge während der Weltwirtschaftskrise, des Zweiten Weltkriegs und zu DDR-Zeiten wagte das Unternehmen 1991 einen Neustart. Bis 2005 etablierte Gründersohn Klaus Horn ein rezeptreiches und vielfältiges Markensortiment. Nach seinem Ruhestand übertrug er dieses auf die neu gegründete GmbH, die 2016 mit der Kreation eines neuen Gins, der auf der Rezeptur aus den 1920er Jahre basiert, ein gutes Gespür für Trends zeigte. Der beliebte **LONG HORN Handcrafted Lipsk Dry Gin** nimmt mit seinem Namen und der feinen Lindenblüten-Note Bezug auf seine Heimatstadt. Leipzig leitet sich vom slawischen Wort Lipsk für Lindenort ab.

Im Leipziger Westen kommen Spirituosen-Liebhaber ebenfalls auf ihre Kosten. Die gelernten Destillateure Max Lange und Enno Cöster der **Leipziger Spirituosen Manufaktur** haben sich auf die Herstellung traditioneller Spirituosenarten mit neuen Geschmacksnuancen spezialisiert. Im Fokus ihrer Arbeit stehen neben der Qualitätssicherung der Produkte auch soziale Aspekte. Die Schaffung von Arbeitsplätzen und langfristiger Wertschöpfung in der Region ist den beiden ein wichtiges Anliegen. Bisher sind im Rahmen des Markenkonzepts sechs Sorten entstanden: Manufaktur Vodka, Minz °9, der Leipziger Johannisbeerlikör, Leipziger Absinth, Mystika Wermut und Æther Gin. Für das gewisse optische Extra auf der Flasche sorgt Künstlerin Paula Wolber, die mit einer klaren, zeitlosen Formsprache einen individuellen Look für jedes Produkt kreierte. Diesen gibt es für Fans auch zum Anziehen - auf T-Shirts und Hoodies.

Eine Neuauflage des klassischen Pfefferminzlikörs zu kreieren, war die Idee von Sarah Stiller und Johannes Münch von der Auwald Destille. Ihr selbst gebrauter **Pfff** kommt ohne chemische Zusätze aus. Hauptgeschmacksgeber ist stattdessen ein Bio-Pfefferminzöl, das für weniger Süße und eine hellere Färbung sorgt. Nach dem Erfolg des Pfff, legten sie 2017 direkt nach: Die neue Sorte **KRSCH** verhilft seither dem kleinen Bruder des Pfeffis, dem Kirschlikör, zu einem Revival. Wer beides ausprobieren möchte, wird u.a. in der mobilen Auwald Bar fündig. Seit 2018 touren die beiden Macher damit durch Mitteldeutschland und mixen vor Ort sowohl alte Klassiker als auch Neukreationen wie Mate Pfffresh oder Peppermint Kiss.

Ebenfalls dem Likör verschrieben, jedoch mit der klaren Ansage „Es muss doch noch etwas Anderes geben außer Pfeffi“, haben sich die Initiatoren der **Connewitzer Likörfabrik**. Ihre ersten Versuche machten sie 2017 mit Rhabarber. Es folgten nach dessen erfolgreicher Einführung Gurke und Melone sowie der Umzug in eigene Räumlichkeiten einer ehemaligen Fleischerei in der Südvorstadt. Dort übernimmt und kontrolliert seither jeder der Vier schichtweise den Abfüllprozess der Bügelflaschen mit ihrem Design der 1920er Jahre – eine Hommage an den (Lebens-)Stil von damals.

Ein anderer Mix hat es längst aus der Nische geschafft und ist mittlerweile fester Bestandteil des Leipziger Nachtlebens: die sogenannte **Gisela**. Das Kultgetränk, von dem außerhalb der Stadtgrenzen nur die Wenigsten bisher gehört haben, besteht aus 2cl Lime Juice und 2cl Vodka. Seit 2019 kann man Gisela nicht mehr nur in Leipziger Kneipen trinken, sondern auch abgefüllt in 2cl- und 500ml-Flaschen vom Label „Doppelblick“ für zuhause kaufen.

Aus einer Bierlaune heraus: Cliff's Brauwerk, Weiße Elster Craft Beer & Funky Forelle

Der Craft Beer Trend hat auch vor Leipzig keinen Halt gemacht und so gibt es seit Mitte der 2010er Jahre zwei Leipziger Label, die Liebhaber des flüssigen Golds auf der Agenda haben sollten. Im Waldstraßenviertel eröffnete 2015 Cliff Schönemann die erste Mikrobrauerei Leipzigs, **Cliff's Brauwerk**. Seitdem braut er in Eigenregie immer wieder neue Sorten: unfiltriert, unbehandelt und mit Leipziger Wasser als Grundlage. Probieren kann man die Kreationen entweder direkt vor Ort vom Fass oder abgefüllt in Flaschen für zuhause. Lediglich 900 Meter Luftlinie entfernt befindet sich mit dem **Goldhopfen** die Heimat des nach Leipzigs größtem Fluss benannten **Weiße Elster Craft Beer**. Ideengeber der 2014 gegründeten Biermarke sind Jann und Cathrin, die bis Mai 2018 auch selbst den Barbetrieb in der Kolonnadenstraße führten. Mittlerweile hat ein neues Team im Goldhopfen übernommen, so dass Jann und Cathrin sich komplett ihrer Bierkreation widmen können. Zu den in Chemnitz gebrauten Sorten gehören neben den Klassikern Pils, Helles und Schwarzbier auch ein Pale Ale und Spezialsude.

Der Wunsch nach einer eigenen Bierkreation nach deutschem Reinheitsgebot veranlasste 2016 zwei Neu-Leipziger dazu, ein Bier zu brauen, das laut eigener Aussage „nicht nur geil schmeckt, sondern auch geil aussieht“. Christoph Jespersen und Louise Düsterlohe tüftelten an Geschmack, Logo und Namen und heraus kam das süffige Pils **Funky Forelle**. Bereits ein Jahr später gesellte sich der **Pretty Pottwal**, ein naturtrübes Radler, hinzu. Die Namen nehmen Bezug auf die nordische Heimat der Gründer und verdeutlichen deren Ansatz, mit Humor neue Wege zu gehen.

Weitere Informationen: www.leipzig.travel