

Umfang: 4.077 Zeichen (inkl. LZ) Verantwortlich:
529 Wörter Andreas Schmidt
60 Zeilen (Leiter Öffentlichkeitsarbeit/PR-Tourismus)
E-Mail: Presse@ltm-leipzig.de
Download Texte: www.leipzig.travel/presse

PRESSE-INFORMATION

(presse26/015/06.24)

Leipzigs große Kaffeetradition

Leipzig und Kaffee gehören seit Jahrhunderten untrennbar zusammen. Bereits im 17. Jahrhundert gelangte das damals noch als exotisch geltende Getränk über die Handelswege der Messestadt nach Sachsen. Kaufleute, Händler und Reisende brachten die neue Genusskultur aus aller Welt nach Leipzig, wo sie schnell auf Begeisterung stieß.

1711 eröffnete mit dem Lokal "Zum Arabischen Coffe Baum" eines der ältesten durchgehend betriebenen Kaffeehäuser Europas. Seit 2025 hat es nach mehrjähriger Sanierung wieder geöffnet. Dort befinden sich unter anderem das Schumann-Zimmer, der Kaisersaal, die Lehmannsche Stube, das Café Français sowie das Wiener Café. Die eindrucksvolle Portalplastik über dem Eingang illustriert ein Stück Kaffeekulturgeschichte und gab dem Haus seinen Namen. Eine Attraktion ist auch das im obersten Stockwerk befindliche "Museum Zum Arabischen Coffe Baum". 16 historische Räume laden dort zu einem Rundgang auf den Spuren des Kaffees ein. Der Eintritt ist frei.

Im 18. Jahrhundert entwickelte sich Leipzig zu einer Hochburg der deutschen Kaffeehauskultur. Die zahlreichen Cafés wurden zu Orten des Austauschs und der Inspiration. Hier trafen sich Kaufleute während der Messen sowie Künstler, Musiker und Schriftsteller, die über aktuelle Themen diskutierten.

Die Leipziger Bürger pflegten ihre berühmte Kaffee-Tradition. Der Volksmund prägte dafür sogar einen eigenen Begriff: die "Kaffeesachsen". Bis heute gilt die Region als besonders kaffeebegeistert. Die Tradition lebt auch in der Gegenwart weiter. Moderne Röstereien wie die

Elstermühle greifen das kulturelle Erbe auf und verbinden handwerkliche Herstellung mit Leipziger Identität. Mit Spezialitäten wie dem "Leipziger Käffchen" knüpfen sie an eine jahrhundertealte Genussgeschichte an.

Die Leipziger Lerche - süßer Begleiter zum Kaffee

Zur Leipziger Kaffeetafel gehört traditionell auch eine besondere Spezialität: die Leipziger Lerche. Das kleine Mürbeteiggebäck mit Marzipanfüllung und einem charakteristischen Teigkreuz entstand im 19. Jahrhundert, nachdem der Fang und Verkauf der namensgebenden Singvögel verboten worden war. Bäcker entwickelten daraufhin eine süße Alternative, die schnell zu einer Leipziger Spezialität wurde. Bis heute wird die Leipziger Lerche nach traditionellen Rezepturen hergestellt. Die Bäckerei Kleinert backt die Spezialität bereits seit mehr als 70 Jahren und bietet Interessierten sogar die Möglichkeit, bei Backkursen selbst Hand anzulegen. Gemeinsam mit einer Tasse Kaffee verkörpert die Leipziger Lerche wie kaum ein anderes Produkt die Genusskultur der Messestadt.

Leipzig liebt Regionales: Handwerk zum Entdecken und Mitmachen

Wer nach den kulinarischen Wurzeln der Region sucht, wird beim Projekt "Leipzig liebt Regionales" fündig. Seit 2021 macht die Leipzig Tourismus und Marketing (LTM) GmbH die Vielfalt des regionalen Kunst- und Lebensmittelhandwerks sichtbar. Rund 30 Manufakturen aus Leipzig und der Region öffnen ihre Türen und ermöglichen Einblicke in ihre Arbeit, ihre Produkte und die Menschen dahinter. Das Besondere: Besucher können vielerorts nicht nur einkaufen, sondern den Herstellungsprozess hautnah erleben. Führungen, Workshops und Mitmachangebote ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen und machen traditionelle Handwerkskunst erfahrbar.

Zum Beispiel entstehen in der Goethe Chocolaterie hochwertige Schokoladen und Pralinen, die bei Schokoladenkursen sogar selbst hergestellt werden können. Wer regionale Spezialitäten lieber herzhaft genießt, findet in den Hofläden der Region Käse-, Fisch- und Fleischspezialitäten oder kann bei einem Trüffelp Kurs die Leipziger Genusslandschaft kennenlernen. Doch "Leipzig liebt Regionales" umfasst weit mehr als Lebensmittel. Von Schmuckdesign über Mosaikkunst bis hin zum traditionellen Instrumentenbau zeigen zahlreiche Manufakturen, wie lebendig das Handwerk in Leipzig und der Region bis heute ist.

Weitere Informationen: www.leipzig.travel/erleben/regionale-produkte-aus-leipzig