

LEIPZIG

Genüsse für Gaumen und Geist

Neuer Rundgang „Leipzig kulinarisch“ bietet Geschichten rund um Spezialitäten an

Schwarz wie die Nacht, heiß wie die Hölle und süß wie die Liebe – so muss der Kaffee in Leipzig sein. Das wollen die Gästeführer vom Treffpunkt Leipzig ihren Besuchern im neuen Rundgang „Leipzig kulinarisch“ nahe bringen. Darin geht es aber auch um andere Genüsse – für Gaumen und Geist.

Essen und Trinken hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Das gilt auch für die Leipziger Spezialitäten, die Gästeführerin Annette Wyrembeck interessierten Besuchern quasi auf dem Tablett servieren will. Um Lerche, Gose und Leipziger Allerlei ranken sich viele Geschichten. „Durch die beeindruckende (Kneipen-)Kultur Leipzigs fällt es leicht, an verschiedenen Stationen über Wein, Bier oder Wasser zu philosophieren“, sagt Wyrembeck.

Anfänge der hiesigen Gaumenfreuden lassen sich bis ins 13. Jahrhundert hinein verfolgen, als der Rat offiziell Wirtshäuser erlaubte. Doch die Tradition des genussvollen Essens und Trinkens lebt auch im modernen Leipzig weiter, das wie kaum eine andere Stadt eine solche Vielfalt an gastronomischen Einrichtungen mit den unterschiedlichsten Konzepten bietet. „Bei Rundfahrten haben viele angefragt, ob wir nicht einen Kaffeestopp einlegen können. Doch eine Pause im Restaurant macht sich innerhalb einer Rundfahrt schlecht“, so Sonja Pfeifer-Suppee, einer der beiden Geschäftsführerinnen von Treffpunkt Leipzig. Deshalb wurde ein Stadtpaziergang von anderthalb Stunden entwickelt, bei dem die Gäste in das Ganos Kaffeekontor am Dittrichring 6 einkehren. Dort reicht Geschäftsführer Ralf Hack ein „Schälchen Heeßen“ und würzt ihn mit Geschichten um den braunen Muntermacher, der dort selbst geröstet wird. Gäste können entscheiden, ob sie lieber den feinen



Ein Kaffee schmeckt immer: Annette Wyrembeck, Ralf Hack und Sonja Pfeifer-Suppee (von links), die für kulinarische Genüsse Leipzigs werben. Foto: André Kempner

Bach-Kaffee oder lieber die milde Variante „Leipziger Kaffee Melange“ probieren wollen. „Der Bach-Kaffee wurde im Jubiläumsjahr 2000 kreiert. Er erhielt seinen Namen, weil jemand sagte, dass er wie Musik auf der Zunge schmeckt“, so Hack. Im Rahmen eines kleinen Kaffeeseminars erfahren die Gäste viel Neues über das Getränk der Leidenschaft.

Die Tour hat aber eine Besonderheit: Gruppen können sich ihre ganz private Führung zusammenstellen lassen. Wer mehr über Kaffee erfahren will, kann die Führung ausdehnen oder sich lieber detaillierter für eine andere Köstlichkeit interessieren, etwa den „Echten Leipziger Allasch“ genießen. Der Kümmellikör wird nach überliefertem Rezept von der Traditionsfirma „Wilhelm Horn“ hergestellt. Gereicht werden aber auch Leipziger Lerchen. „Natürlich einzeln verpackt, falls jemand erst zu Hause in das Mürbteiggebäck mit Marzipan beißen möchte“, so Wyrembeck. Sind die Gäste vom Rundgang etwas erschöpft, werden auf Wunsch kulinarische Adressen angesteuert. In der „Goethe Schokoladentaler Manufaktur“ können beispielsweise feinste Schokoladenprodukte verkostet werden. Herzhaft geht es zu bei „Laib & Leben“, wo Natursauerteigbrot mit diversen Aufstrichen gereicht wird. „Wir sind schon sehr gespannt, für welche der ausgewählten Verkostungsmöglichkeiten sich die Gäste entscheiden“, so Wyrembeck. Treffpunkt Leipzig hat seine Partner zielgerichtet ausgewählt. „Jedes Produkt wurde geprüft, verkostet und für empfehlenswert empfunden“, so die Gästeführerin. Premiere ist am 8. April, 16 Uhr. Treff an der Säule am Nikolaikirchhof,

Mathias Orbeck

© Detaillierte Infos zum Rundgang gibt es unter Telefon 0341.1497879 sowie unter www.treffpunktleipzig.de.