

Leipzig – Er gehört zu Leipzig wie Bach, Völki und Messe: der *Bliemchenkaffee*, jener meist zu dünn gebrühte Schwarze, über den der Fremde lächelt und den der echte Leipziger trotzdem heiß verehrt. Schließlich konnte man davon enorme Mengen schlürfen, ohne Herzrasen zu bekommen...

Aus, vorbei. Der Brühkaffee hat selbst in den traditionellen Kaffeehäusern der Stadt ausgedient. Selbst Leipzigs Kuchen-Omis ordern heute zu ihrer Lerche 'nen Latte Macchiato. Der einstige Schickimicki-Trunk hat die Cafés erobert, mit Milchschaum, Kakaopulver und gern auch mit Vanille-Aroma macht der Kaffee-Sachse jetzt auf italienisch und von Welt!

„Meinen ersten Milchkaffee habe ich vor drei Jahren getrunken und mich sofort verliebt“, schwärmt Christa Lipfert (70), die zum Kaffeeklatsch gerne ins Bachstübl geht. Auch hier gibt's mittlerweile allerlei Kaffee-Gemisch wie „Kantaten-Kaffee“ (Spezialität mit Sahnelikör, Karamellsoße und Schlagsahne für 4,80 Euro).

Mindestens fünfzig Prozent der Bestellungen in Leipzigs Kaffeehäusern sind nicht mehr die klassische Tasse Brühkaffee. Vor zehn Jahren war er noch das Standard-Getränk.

Der Coffe Baum, Inbegriff Leipziger Kaffeegeschichte, setzt ebenfalls auf Kreativität. Herausgekommen sind Spezialitäten wie „Café August der Starke“ (mit Rum, Wodka, Sahne) oder der „Wiener Kongreß“ (mit Grand Marnier, Sahne). Pächter Peter Steffen (54): „Die Leute wollen einfach gerne mal was Neues trinken.“ Und das Alte bleibt auf der Strecke.

1694 wurde Kaffee in Leipzig bereits öffentlich ausgeschenkt und 1697 die erste deutsche „Kaffeehaus-Ordnung“ erlassen. „Ey, wie schmeckt der Coffee süß, lieblicher als tausend Küsse“, hieß es schon in der Kaffee-Kantate von Bach – die heute eher Latte-Kantate heißen müsste.

Leipzigs neue Lust am Latte Macchiato hat die traditionellen Kaffeehäuser erobert



Pianistin Nora Tagle (33) liebt den Milchschaum und den bitteren Espresso-Geschmack

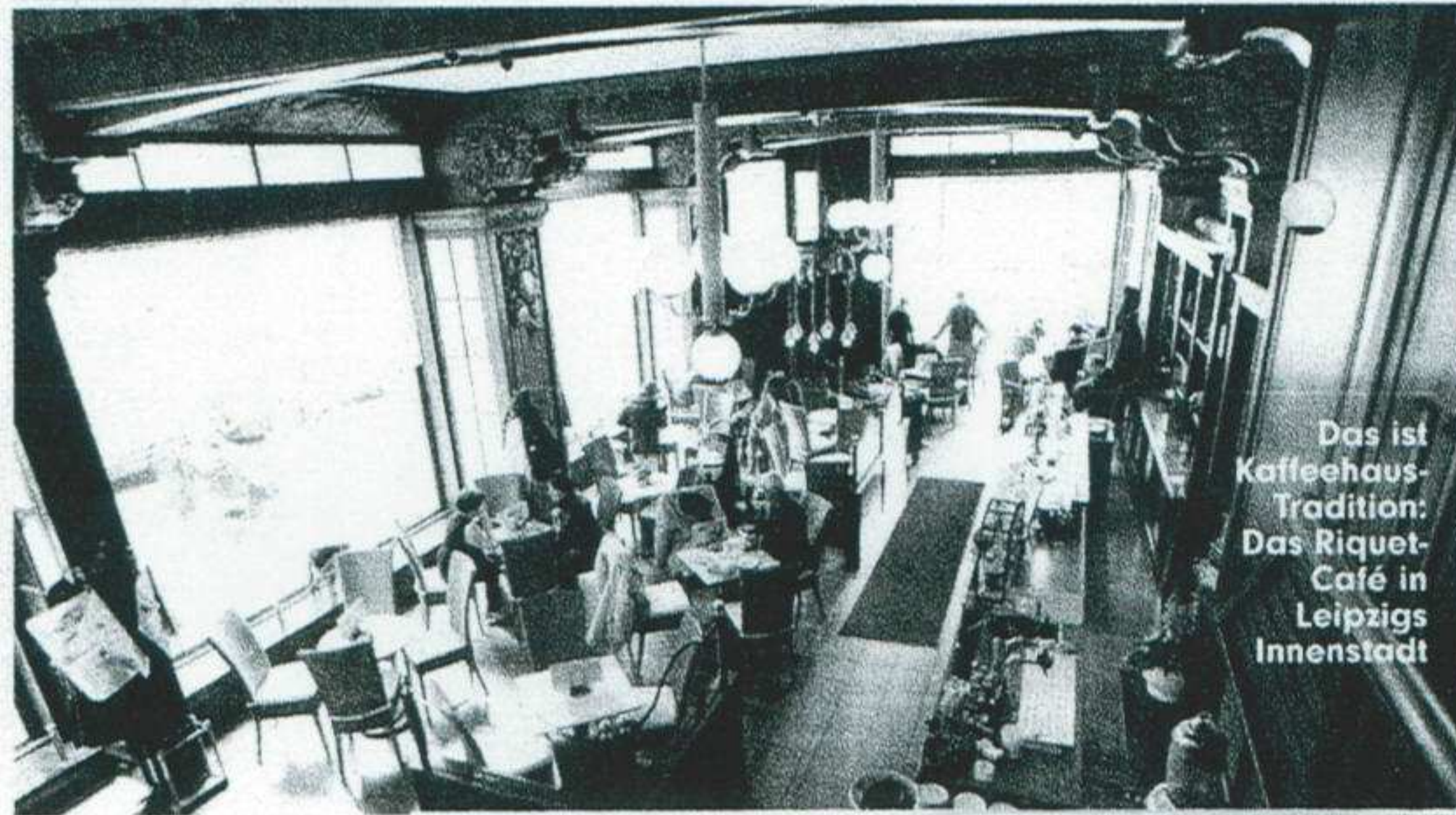
Hilfe,

der Bliemchenkaffee

stirbt aus!

„Ich trinke lieber Latte Macchiato, einfach weil's schön klingt, sagt Taro Kanno (35) aus Japan und auch Röstmeisterin Ina Wolf (41) bestätigt den Trend: „Wir verkaufen unheimlich viele Milchschaumer bei uns im Laden.“

* Als Blümchen- bzw. Bliemchen-Kaffee bezeichneten die Sachsen im Biedermeier (um 1815) besonders dünnen Kaffee. Man konnte durch ihn hindurch das damals typische Blümchen-Dekor am Boden der Kaffeetasse erkennen. Später wurde der Begriff zum Synonym für jede Art dünnen Brühkaffees. Der weckte zwar keine Toten wieder auf, gestattete aber den Genuss großer Mengen, um damit den Kuchen runterzuspülen. In Süddeutschland heißt der Bliemchenkaffee übrigens „Bodenseer“ – nicht wegen des Gewässers, sondern weil man durch ihn bis auf den Boden der Tasse sehen kann.

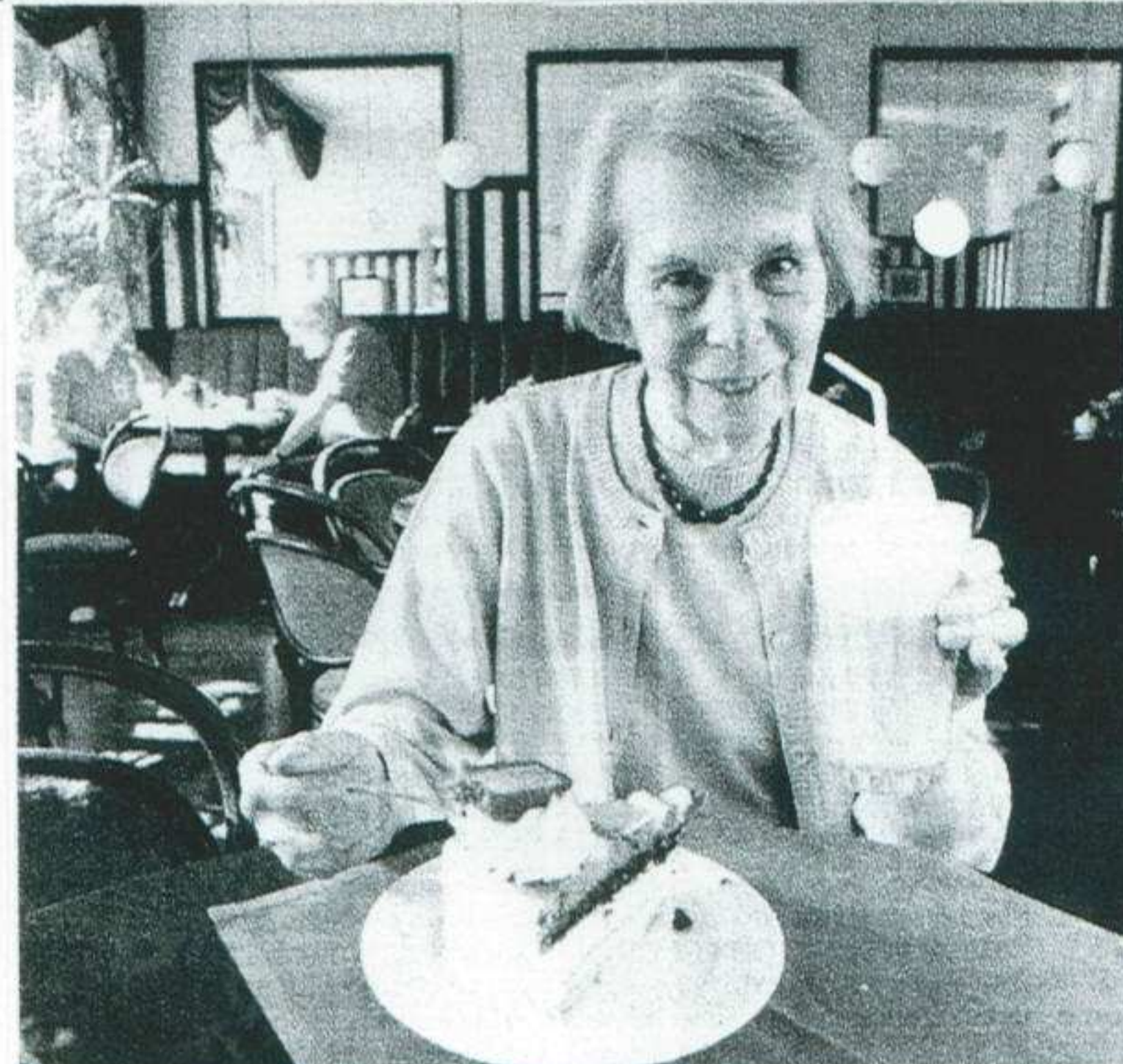


Das ist Kaffeehaus-Tradition: Das Riquet-Café in Leipzigs Innenstadt

Ina Wolf (41) von der Leipziger Kaffeerösterei Ganos verkauft Leipziger Melange – für Klassikfans!



Im Café Telegraph serviert Kellnerin Maria Thomas (24) von morgens bis abends Latte Macchiato



Latte Macchiato zur Torte? Jutta Krause (82) hat's ausprobiert – und bleibt lieber bei ihrem Schälchen Heeßen