

Leipzig kulinarisch

Die sächsische Stadt hat außer viel Geschichte, Kultur und Wissenschaft auch kulinarisch einiges zu bieten. Vier sehr bekannte Spezialitäten tragen die Stadt sogar in ihrem Namen.

Die Stadt **strotzt** geradezu **vor** Geschichte und Kultur. Das größte Denkmal Europas steht hier und erinnert an die **Völkerschlacht bei Leipzig** 1813. Neben Frankfurt am Main gilt Leipzig als zweite Buchstadt Deutschlands. Johann Sebastian Bach lebte und komponierte hier einen großen Teil seines Lebens. Die 1409 gegründete Universität gehört zu den forschungsstarken Universitäten in Deutschland. In der jüngeren Geschichte wurde Leipzig durch die sogenannten Montagsdemonstrationen berühmt. Diese friedlichen Proteste gegen die **SED**-Herrschaft und für mehr Freiheiten in der damaligen DDR, die ab September 1989 immer montags stattfanden, führten zu deren Ende. Doch die sächsische Stadt mit ihrer mehr als einer halben Million Einwohnerinnen und Einwohnern hat auch **kulinarisch** manche Spezialität zu bieten. Dazu zählen fünf **klassische** Speisen und Getränke, wie Interessierte bei einer Stadtführung erfahren:

„Das bekannteste [Gericht] ist natürlich das **Leipziger Allerlei**. Dann kommt die **Leipziger Lerche**. Es gibt auch die **Leipziger Rübchen** und als typische Getränke für Leipzig, die **Gose**, ein Weißbier, und der echte **Leipziger Allasch**, ein 38-prozentiger **Kümmellikör**.“

Das **Leipziger Allerlei** ist eines der bekanntesten deutschen Gerichte und wird häufig als Beilage serviert. Man findet es in jedem Supermarkt, in Dosen oder auch tiefgefroren, kann es aber auch leicht selbst kochen. Im Grunde ist es ein Gemüseeintopf, aber eben ein ganz besonderer. Dazu gehören immer Spargel, Möhren, Erbsen, Blumenkohl und ...

„... frische **Morcheln** und **Flusskrebse**. Das sind die beiden Dinge, die müssen Bestandteil sein des Leipziger Allerleis. Das ist 'n normales Mischgemüse.“

So die Erklärung von Peter Steffen, der lange Jahre das historische Kaffeehaus ‚Zum Arabischen Coffe Baum‘ in Leipzig führte. Für ihn gehören **Morcheln**, ein Speisepilz, sowie **Flusskrebse**, Schalentiere, die nur in Flüssen und stehenden Gewässern leben, auf jeden Fall zum Leipziger Allerlei. Das soll, so wird erzählt, aus einem Steuerbetrug entstanden sein:

„Man hat früher, als die Besteuerung der einzelnen Häuser anlag, hat man gesagt: ‚Wie **wertig** und wie gut essen die Leute?‘ Und um diese Steuereintreiber ein klein wenig **hinters Licht** zu **führen**, hat man das Leipziger Allerlei auf den Tisch gebracht. Das war also eine sehr große Menge an Gemüse, man hat das Fleisch weggelassen. Na, dort war die Besteuerung

also nicht so hoch, weil man angenommen hat, dieser Haushalt ist eigentlich nicht ganz so vermögend. Und so ist die Tradition des Leipziger Allerlei entstanden.“

Nur wer hochwertig aß, sich vor allem teures Fleisch leisten konnte, musste höhere Steuern zahlen. Um sich selbst einen Eindruck zu verschaffen, zogen die Steuereintreiber deshalb von Haus zu Haus. Doch sie hatten **die Rechnung ohne den Wirt gemacht**. Die **findigen** Leipziger Bürgerinnen und Bürger führten sie hinters Licht, täuschten sie, **tricksten** sie **aus**. An dem Tag gab es dann eben nur Gemüse, ein Arme-Leute-Gericht. Das Leipziger Allerlei stand natürlich auch auf der Karte des Hauses ‚Zum Arabischen Coffe Baum‘, bis Peter Steffen 2018 dort als **Pächter aufhörte**.

Nur **einen Steinwurf** von dem Gebäude aus dem 16. Jahrhundert **entfernt**, direkt gegenüber der durch Bach und die DDR-Demonstranten berühmt gewordenen Thomaskirche, wird im Café Kandler eine weitere Spezialität Leipzigs hergestellt: die Leipziger Lerche. Das ist ein kleines **Mürbeteigtörtchen** mit feiner **Marzipanfüllung**. Übrigens auch ein Gericht mit reichlich Geschichte und einer erfolgreichen Verwandlung. Denn im 19. Jahrhundert wurden tatsächlich Singvögel verspeist, und zwar nicht wenige, wie man bei der Stadtführung erfährt:

„Die Leipziger haben früher in guten Jahren bis über 400.000 Feldlerchen gefangen, gebraten, gepökelt und als Spezialität durch ganz Europa verschickt. Bis nach Norwegen, bis nach Russland. Ja, selbst die Franzosen haben gerne Leipziger Lerchen gegessen. Plötzlich kommt 1876 das absolute Fangverbot – sogar vom sächsischen König erlassen. Was war passiert 1876? Es war zu einem schweren Hagelschlag gekommen, und die Population der Feldlerchen war ja sowieso durch den Fang geschwächt und nun war sie vollends in Gefahr geraten. Aber mit diesem Fangverbot war es aus mit der eigentlichen Spezialität. Ein pfiffiger Konditor hat diese Marktlücke sofort erkannt und hat dieses Mürbeteigtörtchen auf den Markt geworfen und nannte das ganze ‚Leipziger Lerche‘. Das Förmchen soll ein Vogelnest darstellen, soll aber auch an die Körbchen erinnern. Denn diese gepökelten Feldlerchen wurden in Weidenkörbchen oder in Spankörbchen auf die Reise geschickt.“

Gebratene und mit verschiedenen Zutaten gefüllte Feldlerchen, eine mittelgroße Singvogelart, waren im 18. und 19. Jahrhundert eine besonders beliebte Spezialität der Stadt. Vor allem an Festtagen durften sie auf den Tischen nicht fehlen. Der Appetit auf diese Spezialität war so groß, dass die Tiere gnadenlos gejagt wurden. Ein Teil wurde in besonderen Körben in die Welt verschickt, die aus Weide, einer Baum- beziehungsweise Strauchart, oder aus Span, dünnen Holzstreifen, bestanden. Um die Tiere haltbar zu machen, wurden sie nach dem Braten in eine Salzlake gelegt, gepökelt.

Der andere Teil wurde in Leipzig von sogenannten Lerchenfrauen im Salzgässchen verkauft. Die **Reißleine zog** dann 1876 der sächsische König Albert I. Er verbot die Jagd, nicht nur wegen Protesten von Tierschützern, sondern auch wegen eines heftigen Unwetters mit Hagelschlag. Dicke Eisklumpen, die vom Himmel **prasselten**, hatten sehr viele Tiere getötet. Das bedeutete das Ende der beliebten Spezialität, es war aus damit. Ersatz für die enttäuschten Feinschmecker musste her. Pfiffig, intelligent und erfinderisch, wie man in Leipzig war, kam ein Konditor, jemand, der Torten, Kuchen oder anderes süßes Gebäck herstellt, auf die Idee, mit der an ein Vogelnest erinnernden Süßigkeit. Er brachte, warf, sie auf den Markt.

Auch eine Süßigkeit – allerdings mit einer weniger bewegenden Geschichte – ist das Leipziger Rübchen. Das kugelförmige Fettgebäck besteht aus **gedörnten**, mit Marzipan gefüllten Pflaumen, die in einem Eierkuchenteig gewendet, dann in heißem Fett ausgebacken und abschließend in Zimtucker gewälzt werden. Zu den flüssigen Spezialitäten Leipzigs gehören die Gose, ein speziell gebrautes helles Bier, und der Leipziger Allasch, ein farbloser **Likör**, der mit dem Gewürz Kümmel aromatisiert ist und einen Alkoholgehalt von 38 bis 40 Prozent hat. Gern wird der Leipziger Allasch zur Verdauung nach dem Essen getrunken. Bestellt jemand einen „Gose Regenschirm“ erhält er das mit dem Likör gemischte Bier. Leipzig hat also manche kulinarische Leckerei zu bieten. Restaurants und Cafés, sie auszuprobieren, gibt es in Leipzig genug.

*Autor/Autorin: Günther Birkenstock, Beatrice Warken
Redaktion: Stephanie Schmaus*

Glossar

vor etwas strotzen – hier: voll von etwas sein

Völkerschlacht bei Leipzig (f., nur Singular) – eine dreitägige Schlacht im Jahr 1813, bei der die verbündeten Truppen mehrerer europäischer Länder über die Truppen des französischen Kaisers Napoleon Bonaparte siegten

SED (f.) – Abkürzung für: Sozialistische Einheitspartei Deutschlands; der Name der wichtigsten Partei in der DDR

kulinarisch – bezogen auf gutes Essen

klassisch – hier: typisch

die Rechnung ohne den Wirt machen – redensartlich für: jemanden/etwas bei einer Sache nicht berücksichtigen und sich dadurch täuschen bzw. dadurch einen Fehler machen

findig – veraltet: so, dass jemand gute Ideen hat; clever

jemanden aus|tricksen – jemanden täuschen; durch einen Trick verhindern, dass jemand etwas schafft

Pächter, -/Pächterin, -nen – jemand, dem es erlaubt ist, gegen Geld ein Gebäude oder ein Stück Land zu nutzen

auf|hören etwas zu tun – etwas nicht mehr tun

einen Steinwurf entfernt – redensartlich für: nicht weit entfernt

Mürbeteigtörtchen, - (n.) – ein kleines rundes Gebäck aus einem Teig, der aus Mehl, Zucker, Butter oder Margarine, Eiern und etwas Wasser oder Milch besteht und gut durchgeknetet wird

Marzipan, -e (n., meist Singular) – eine weiche Masse, die aus fein gemahlenden Mandeln und Zucker besteht und zu Süßigkeiten verarbeitet wird

die Reißleine ziehen – hier redensartlich für: eine gefährliche Entwicklung beenden

prasseln – schnell und andauernd regnen

gedörrt – so, dass etwas getrocknet und haltbar gemacht wird

Likör, -e (m.) – ein ziemlich süßes alkoholisches Getränk