

Erklärung zum „1.000 Jahre Leipzig Menü“

Wiesengrün

2015

Der grün gefärbte Cocktail ist eine Anlehnung an Leipzig als grüne und naturverbundene Stadt. Die zahlreichen Parkanlagen, Wälder und Schrebergärten sind ein wichtiger und beliebter Bestandteil des Stadtgebiets. Das Gasthaus Barthels Hof hat das „Wiesengrün“ exklusiv für das „1.000 Jahre Leipzig Menü“ und das Stadtjubiläum kreiert.

Dinkeltaler mit gebeizter Forelle

15./ 16. Jahrhundert

Leipzig war und ist umringt von einer großen Wasserlandschaft: Seen, Bäche, Teiche, Flüsse. Als die Gewässer noch äußerst fischreich waren, nutzte man die Quelle vor der Haustür aus. Auf den Tisch kamen allerlei Fischgerichte, was Rezepte aus regionalen Kochbüchern bestätigen. Neben den Naturbeständen der Forelle gab es auch Teichwirtschaften und eine Forellenzucht.

Warmbiersuppe

Mitte des 20. Jahrhunderts

Auf der Basis von Bier wird die Suppe mit Mehl angepöckelt und zusammen mit Weiß- oder Röstbrot gegessen. Biersuppen waren üppig, machten schnell satt und konnten zu jeder Tageszeit verzehrt werden. Deswegen war die sächsische Warmbiersuppe auch ein beliebtes Armeleuteessen und fand in der Nachkriegszeit bzw. in der DDR vermehrt Einzug in die Leipziger Küche.

Leipziger Allerlei

1815

Laut einer Legende wurde „Leipziger Allerlei“ nach Ende der Napoleonischen Kriege erfunden, um die damals wohlhabende Stadt Leipzig vor Bettlern zu schützen. „Verstecken wir den Speck und bringen nur noch Gemüse auf den Tisch, sonntags vielleicht ein Stückchen Mettwurst oder ein Krebslein aus der Pleiße dazu. Und wer kommt und etwas will, der bekommt statt Fleisch ein Schälchen Gemüsebrühe und all die Bettler und Steuereintreiber werden sich nach Halle oder Dresden orientieren“, so soll ein Vorschlag des Stadtschreibers Malthus Hempel gelautet haben.

Nur im Mai und Juni jeden Jahres bieten sächsische Restaurants, wie das Gasthaus Barthels Hof, das original Leipziger Allerlei an, denn dann ist Spargelzeit und die Schonzeit für Flusskrebse vorüber.

Gekochtes Rindfleisch

1508 bis 1900

Das kleine Örtchen Rückmarsdorf, das heute zu Leipzig gehört, blickt auf eine lange Tradition der Armenspende zurück. Jährlich zur Michaelismesse organisierte der Schultheiß oder Dorfschulze eine Bettelspende für Arme. Hierbei war konkret festgelegt, dass immer 30 Personen gleichzeitig bewirtet wurden. Insgesamt reichte man zunächst drei Schüsseln Rindfleischsuppe, dann drei Schüsseln gekochte Erbsen und zum Schluss bekam jede Person ein gekochtes Stück Rindfleisch. Bis zu 700 Teilnehmer wurden teilweise bei einer Veranstaltung verköstigt. Die Spenden stammten von ortsansässigen Bauern und Familien.

Gose

1900

Die ursprünglich aus Goslar stammende Gose ist ein obergäriges, leicht säuerliches Weißbier. Um 1900 war die Gose das meistgetrunkene Bier in der Messestadt, die sich daher auch als „Gosestadt“ rühmte. Bis zu 80 Ausschankstellen gab es seinerzeit in Leipzig. In der Nachkriegszeit mussten viele Brauereien schließen, sodass es bald gar keine Gose mehr gab. Heute wird die sächsische Bierspezialität aber wieder in Döllnitz und im Bayerischen Bahnhof gebraut und in vielen Leipziger Lokalen ausgeschenkt.

Leipziger Lerche

1876

Lerchen wurden im 19. Jahrhundert gerne und oft als Festessen zubereitet. Aus tierschutzrechtlichen Gründen verbot jedoch der sächsische König Albert I. die Jagd auf die Singvögel im Jahr 1876. Als Erinnerung an die kulinarische Delikatesse kreierte Leipziger Bäcker ein süßes Gebäck aus Mürbeteig, Mandeln und Nüssen. Zwei überkreuzte Teigstreifen sollen die Fäden symbolisieren, mit denen die gefüllten Vögel zusammengeschnürt wurden. Die Leipziger Lerche wird noch heute von regionalen Bäckern zubereitet und gerne als Dessert oder zur Tasse Kaffee verzehrt.

Leipziger Allasch

1923

Baltische Handelsleute brachten den Kümmellikör erstmals anlässlich der Messe nach Leipzig. Seit 1923 wird "Echter Leipziger Allasch" in Leipzig hergestellt. Eiskalt serviert trinkt man den 38 % vol. Likör zur Verdauung nach dem Essen.

Leipziger Linden-Taler 2013

Die einst slawische Siedlung, die sich zum heutigen Leipzig entwickelt hat, trug den Namen Lipz oder Lipsk. Leitet man den Namen aus dem Sorbischen ab, bedeutet es „Ort unter den Linden“. Symbol des Leipziger Linden-Talers, der an den Namensursprung der Stadt erinnern will, ist daher ein Lindenbaumblatt. Souvenir und Leckerbissen zugleich ist der handgeschöpfte Schokotaler mit Lindenblütenhonig-Sahne-Trüffel Füllung.

„Scheelchen Heeßn“ 17./ 18. Jahrhundert

Die lange Tradition der Leipziger Kaffeehäuser zeigt es, die weit verbreitete Bezeichnung „Kaffeesachsen“ für sächsische Bewohner ebenso: Leipziger sind und waren von jeher Kaffee-Liebhaber und Genießer. Eine der ältesten kontinuierlich betriebenen Kaffeeschänken Europas befindet sich in der Leipziger Innenstadt, wo bereits Ende des 17. Jahrhunderts der erste Kaffee ausgeschenkt wurde. Auch Johann Sebastian Bach war ein begeisterter Kaffeetrinker und regelmäßiger Besucher des Zimmermannschen Kaffeehauses in der Katharinenstraße. Die sächsische Kaffeehausmusik des 18. Jahrhunderts war geprägt von Bachs berühmter Kaffeekantate.