



LEIPZIG TAG & NACHT

2026 / 27
30. AUSGABE
12 EURO

www.kreuzer-leipzig.de



Reportagen, Anekdoten
und Tipps für Genießer

171 Restaurants im Test
plus 900 Adressen



Leipzigs Wohnzimmer für guten Kaffee.

mitten in Plagwitz

Vom ersten Schluck bis zur eigenen Maschine: Wir rösten, verkaufen, reparieren, schulen – und laden dich in unseren Showroom ein.

VERKAUF REPARATUR KAFFEEKURSE RÖSTEREI SHOWROOM

Obenauf Kaffeemanufaktur · Karl-Heine-Straße 44 · 04229 Leipzig

Do 12–19 Uhr · Fr 10–17 Uhr · und nach Absprache

obenauf-kaffee.de · kaffeemaschinen-leipzig.com

info@obenauf-kaffee.de · [@obenauf_kaffeemanufaktur](https://www.instagram.com/obenauf_kaffeemanufaktur)

Kommt ein Pferd in 'ne Bar.

Fragt der Barkeeper: »Warum denn so 'n langes Gesicht?«

Gründe für lange Gesichter gibt es immer und reichlich, natürlich auch in der Leipziger Gastronomie. Wir mussten seit letztem Sommer wieder einige Abschiede verkraften, vom Prellbock zum Beispiel, vom Le Caphe, von der Landsberger Brauerei, von der Kleinen Leckerei, vom Forsthaus Raschwitz oder vom Hotel Seeblick. Das ist bitter. Es gibt jedoch eine gute Nachricht: Von Kneipensterben kann nämlich keine Rede sein. Die Zahl der gastronomischen Betriebe ist laut Stadt Leipzig vom Jahr 2024 auf 2025 sogar leicht gestiegen.

Entsprechend gibt es auch in diesem Heft Tests von Lokalen, die im Vorjahr noch nicht dabei waren. Wir freuen uns über großartige Neueröffnungen (zum Beispiel Bistro Baerbel, Ice Kitchen, Bali oder Susuru) oder neue Konzepte (zum Beispiel Last Word, Siam oder Thüringer Hof). Seit 1996 erscheint *Leipzig Tag & Nacht* und beobachtet die hiesige Gastronomie. In diesen 30 Heften spiegelt sich die geballte Expertise der Redaktion und außerdem, dass Trends kommen (und manche auch wieder gehen), dass Leipzig sich verändert und mit ihm die Gäste. (Für alle, die mitgerechnet haben und sich jetzt verwundert den Kopf kratzen: Es waren deshalb nur 30 Hefte, weil ein Jahrgang dank Corona entfallen musste.) Zwei Dinge lassen sich mit Blick auf die vergangenen 30 Jahre mindestens feststellen: Seit 1996 hat sich die Gastrolandschaft stark ausdifferenziert, und die Qualität ist insgesamt gestiegen. Heißt also: ein breiteres Angebot und mehr Spaß.

Nicht immer geht es bei den Veränderungen wirklich ums Ausgehen oder um Gastfreundlichkeit, geschweige denn Spaß. Die einen steuern bestimmte Adressen nur an, um sich dort mit Dingen abzufilmen, die in den Socials als trendbewusst gelten (aktuell und nach wie vor: irgendwas mit Stäbchen in einer Bowl, Zimtschnecken oder irgendwas mit Matcha). Die anderen steuern gar keine Adressen an, sondern lassen sich den Döner nach Hause liefern. Oder den Cappuccino von einer Bäckereifiliale.

Aber auch hier gilt: kein Grund für lange Gesichter. In den Cafés und Biergärten, in den Restaurants und Bars kommen die Menschen in heiterer Geselligkeit zusammen, für schöne Momente und Begegnungen, auf ein schnelles Getränk oder ein gemeinsames Abendessen, zum Kartenkloppen oder zum Kneipenquiz. (Und bekommen nichts davon mit, dass irgendwo gerade jemand alleine in seiner Wohnung sitzt und sich ärgert, weil der Cappuccino von der Bäckereikette kalt bei ihm ankam oder im Bestell-Döner nach zwanzig Minuten Transfer die Sauce bereits das Brot zermatscht hat.)

Zwischen diesen Zeilen und der letzten Seite dieser Ausgabe finden Sie: die 171 besten Lokale der Stadt. Außerdem Adressen und Tipps etwa zu Biergärten, Feinkost, Hotels oder Frühstück am Wochenende. Dazu kommen Geschichten und Reportagen, beispielsweise zu Trends bei Wein und Cocktails, zum Essengehen mit Kindern oder zu Kneipen-Karaoke. Wir waren in Gasthöfen am Stadtrand, haben uns den Hopfenanbau in der Region angeschaut, aus Zörbig Fruchtaufstriche mitgebracht und aus Delitzsch Likör.

Beim Thema Heiterkeit haben wir noch einen: Kommt Charles Dickens in 'ne Bar und bestellt einen Martini. Fragt der Barkeeper: »Olive oder Twist?«

In diesem Sinne: Gehen Sie ruhig mal wieder aus!



FRANZISKA REIF
Leitende Redakteurin *Leipzig Tag & Nacht*

ANZEIGE



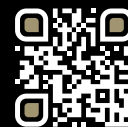
JOSEPHINE

RESTAURANT IM
KRYSTALLPALAST VARIÉTÉ

In elegantem Ambiente bieten wir in unserem Restaurant »Josephine« ein 2- oder 3-Gänge-Wahlmenü an, das mit dem Arrangement »Show & Menü« zur Varietéshow dazugebucht werden kann.



BUCHEN SIE IHREN TISCH
AUCH OHNE SHOW-TICKET



Magazingasse 4 — 04109 Leipzig
josephine-leipzig.de



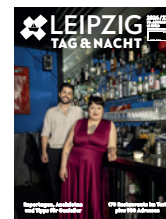


MAGAZIN

<p>3 Editorial</p> <p>4 Inhaltsverzeichnis</p> <p>6 Hinreißend oder Hype Die Matrix kennt alle kulinarischen Moden – von Himbeer-Latte bis Fleisch am Stiel</p> <p>8 Der richtige Begleiter Michael Trube und Christine Lordong von der Weinhandlung Gedränk über aktuelle Trends beim Rebensaft</p> <p>10 Ziehen ihr Ding durch Unsere Titelmödel Melanie Aparicio Sanchez und Fridolin Tsuneo Hellmich kreieren Cocktails im Last Word</p> <p>12 Von Schiffchen und Promis Das Quiz zum 30. Geburtstag – Testen Sie Ihr Wissen über <i>Leipzig Tag & Nacht</i></p> <p>16 Gekommen, um zu bleiben Wie der DDR-Klassiker Soljanka in Leipziger Lokalen zubereitet wird – drei Verkostungen</p> <p>18 Experimente und Umwege Eyal-Koch Tom Genske vereint bei Pop-up-Abenden kulinarische Einflüsse aus der ganzen Welt</p>	<p>20 Den ganzen Abend Pirat Wohin essen gehen mit Kindern? Wir haben getestet, in welchen Lokalen sich Familien wohl fühlen</p> <p>26 Leipzig's Finest Ausgewählte Adressen zum Verweilen, Genießen und Wohlfühlen von Focaccia bis Donut de luxe</p> <p>30 Gemütliche Einkehr Sie sind Sehnsuchtsorte für Stadtmenschen – ein Ausflug zu besonderen Landgasthöfen rund um Leipzig</p> <p>34 Mondän und modern Das Kaffeehaus Wittekind führt in Halle die Süßspeisentradition des Standorts fort</p> <p>36 Konfitüre mit Geschichte Von Zuckerrübensaft bis Fruchtaufstrich – ein Rundgang durch die Fabrik von Original Zörbiger</p> <p>38 Schnapsidee Thilo Fuchs brennt in Delitzsch allerlei Spirituosen, von Kräuterbitter über Old-Tom-Gin bis Kartoffel-Wodka</p> <p>40 Lebensmittel der Zukunft Umweltwissenschaftlerin Urte Grauwinkel forscht und berät zu trockenresilienten Pflanzen</p>	<p>42 Unterm grünen Dach Reiner Joachim baut in Ostrau Hopfen an – im zweitgrößten Anbaugbiet Deutschlands</p> <p>44 »Trends verändern sich täglich« Imperii-Barkeeper Flö Miamingui über die Kunst, einen komplett neuen Drink zu kreieren</p> <p>44 Bingo, Quiz und Karaoke Wer von einem Kneipenabend mehr erwartet als gepflegtes Abhängen, ist in diesen Lokalen richtig</p>
--	---	--

Titelbild

Foto: Christiane Gundlach
Layout: Susanne Richwien
Ort: Last Word
Modells: Melanie Aparicio Sanchez und Fridolin Tsuneo Hellmich



Das ePaper von *Leipzig Tag & Nacht* wird unterstützt von 1000°. www.1000grad.de



TESTS

TIPPS

- 48 **So testen wir**
- 50 **Afrika**
- 51 **Bars / Vinotheken**
- 54 **Cafés**
- 60 **Chinesisch**
- 61 **Eiscafé**s
- 64 **Exklusiv**
- 67 **Feine Wirtshausküche**
- 68 **Frankreich**
- 70 **Gutbürgerlich**
- 73 **International**
- 77 **Italien**

- 80 **Japan**
- 82 **Korea**
- 84 **Mittelmeer**
- 86 **Modern Cooking**
- 89 **Osteuropa**
- 90 **Pubs**
- 92 **Schnellrestaurants/ Take-away**
- 95 **Südostasien**
- 98 **Szenekneipen**
- 104 **Vegetarisch/Vegan**
- 106 **Zentralasien**

- 108 **Tee & Kaffee**
- 110 **Brunchen**
- 112 **Bier, Wein & Feines**
- 115 **Biergärten**
- 118 **Nachtleben**
- 121 **Catering**
- 123 **Hotels**
- 126 **Stadtteilkarten**
- 137 **Adressen**
- 145 **Impressum**
- 146 **Letzte Seite**

Heiliger Göttertrank – Lassen Sie sich (nicht) durch den Kakao ziehen

ANZEIGE



SALZ & MEHR
HALLE (SAALE)

*Salzige Kostbarkeiten
und Geschenke*

www.salzundmehr.de