

19.01.2023 - 14:20 Uhr

Das Projekt "Leipzig liebt Regionales" macht das Kunst- und Lebensmittelhandwerk erlebbar/ 30 Manufakturen bieten einen Blick hinter die Kulissen



Leipzig (ots) -

Im September 2021 startete die Leipzig Tourismus und Marketing (LTM) GmbH das Projekt "Leipzig liebt Regionales", bei dem die besondere Arbeit des Handwerks im Mittelpunkt steht. Rund 30 regionale Manufakturen des Kunst- und Lebensmittelhandwerks, die in Leipzig und der Region produzieren, gehören dem Projekt an. Neben bereichernden Informationen und persönlichen Kontakten erhalten Besucher einen Einblick in den Produktionsprozess und die Lebenskultur vor Ort. Weiterhin können die meist außergewöhnlichen Produkte direkt bei den Herstellern erworben werden.

Da sich das Thema regionale Produkte vor dem Start der Kampagne meist auf Lebensmittel und deren Vertrieb in Bio- bzw. Hofläden beschränkte, führte die LTM GmbH eine Bestandsanalyse durch und ermittelte die Manufakturen des Kunst- und Lebensmittelhandwerks in der Region Leipzig. Bei der Auswahl für das Projekt "Leipzig liebt Regionales" spielten verschiedene Aspekte eine Rolle. Dazu zählen beispielsweise die Alleinstellungsmerkmale des Produktes, das Herstellungsverfahren, Nachhaltigkeit und konkrete Angebote wie Führungen, Workshops oder Mitmachaktionen. Viele der auf der Internetseite vorgestellten Handwerker prägen und erhalten die Traditionen der Region.

Ob süße Backwaren, herzhaftes Spezialitäten, Musikinstrumente oder Schmuck: Alle Produkte werden in qualitativ hoher Handwerkskunst gefertigt und sind oftmals Unikate, die nicht zum Schnäppchenpreis erhältlich sind. Wie die Produkte hergestellt werden, zeigen zahlreiche Manufakturen und Ateliers bei Führungen, Präsentationen, Mitmachangeboten oder Workshops. So können die Interessenten das Kunst- und Lebensmittelhandwerk hautnah erleben.

Für Liebhaber von süßen Spezialitäten bietet die Region Leipzig viele handgefertigte und oft traditionsreiche Naschereien, die man sich keinesfalls entgehen lassen sollte. So wird die Leipziger Lerche seit über 70 Jahren von der Bäckerei Kleinert mit viel Liebe gebacken. Das kleine Mürbeteigkörnchen mit einem Klecks Marmelade und Marzipan gefüllt, kann man hier bei einem Kurs mit dem Bäckermeister persönlich backen. Leckere handgemachte Schokoladen und Pralinen werden unterdessen in der Goethe Chocolaterie und der Chocolaterie Praetsch gefertigt. Hier wird dazu eingeladen, auch einmal selbst Schokoladentafeln und Pralinen herzustellen.

Wer es lieber etwas herzhafter mag, der ist bei den zahlreichen Hofläden in der Region Leipzig richtig. Käsespezialitäten der Hofmolkerei Bennewitz, Ziegenmilch- und Ziegenfleischprodukte vom Caprinenhof oder geräucherter Fisch aus Wernsdorf: Vor Ort kann man sich überzeugen, wie mit Leidenschaft und Sorgfalt Fisch-, Fleisch- und Milchprodukte hergestellt werden. Beim Trüffeljäger Eilenburg werden seit zehn Jahren Trüffel der Gattung "Tuber" angebaut und veredelt. Bei regelmäßig stattfindenden Trüffelkursen und kulinarischen Genussabenden hat man außerdem die Möglichkeit, die regionalen Produkte zu probieren.

Als Kreativhotspot wirken in Leipzig viele Designer und Handwerker, die Außergewöhnliches herstellen. Die Manufaktur Flora Metaphorica fertigt Kunstwerke aus echten Blüten. Und im Atelier Palmendieb finden sich Schmuckkreationen aus nachhaltigen Edelmetallen. Hier können Hochzeitspaare ihre Trauringe schmieden und so Unikate kreieren. Ob Gartenaccessoires, Serviertablets oder Schmuck: Bei hillerei Mosaik in Dreiskau-Muckern fertigt Andrea Hiller unverwechselbare Mosaikobjekte. Besucher können hier auch eine eigene Tischplatte aus Mosaik herstellen. Die Schmiede Widdermann in Zschepplin produziert außergewöhnliche Kunst- und Gebrauchsgegenstände. Feuerkugeln aus Stahl, Eisenpfannen oder auch filigranes Geschmeide aus Edelmetallen: Geschmiedet wird frei Form. So ist jedes Stück einzigartig. Interessierte können auch Unikate in Form von scharfen Messern herstellen.

In der Musikstadt Leipzig werden viele Instrumente benötigt. Diese werden von regionalen Instrumentenbauern auch heute noch mit viel Geschick in Handarbeit gefertigt. In der Werkstatt von Klaus Ludwig Clement werden Geigen, Bratschen und Celli gebaut, die über eine einzigartige Klangcharakteristik verfügen. Blechblasinstrumente wie Tubas, Flügelhörner und Trompeten entstehen beim Instrumentenbau Vogt. Die künftigen Besitzer der Instrumente haben die Gelegenheit, ihr Instrument zu testen und mitzugestalten. Aber auch Besucher können bei einer Führung über die Schulter eines Instrumentenbauers schauen und so die Entstehung mitverfolgen.

Die kleine Salbenmanufaktur Beti Lue hat sich das Ziel gesetzt, Körper und Seele mit hochwertiger, natürlicher Kosmetik zu verwöhnen. Im eigenen Laden können handgefertigte Badezusätze, Sanddornprodukte für geschädigte Haut, Seifen und Cremes für Gesicht und Körper erworben werden. Die Inhaberin bietet auch Kurse an, bei denen man seine Wunschseife selbst siedet und Badepralinen oder Cremes herstellen kann.

Vor kurzem erschien eine von der LTM GmbH produzierte Klappkarte, die das Projekt beispielhaft mit neun der beteiligten Manufakturen und einigen erlebbaren Angeboten vorstellt. Erhältlich ist diese unter anderem in der Tourist-Information Leipzig (Katharinenstraße 8) sowie bei den meisten der beteiligten Unternehmen.

Ob individuell oder mit Gruppe - wer einen Workshop besuchen und einen Einblick in das Kunst- und Lebensmittelhandwerk erlangen möchte, kann sich vorab im Internet informieren und bei den Manufakturen anmelden. Kontakte, weitere Informationen und Kurzvideos gibt es unter: www.leipzig.travel/regionale-produkte

Pressekontakt:

Leipzig Tourismus und Marketing GmbH
Leiter Öffentlichkeitsarbeit/PR - Tourismus
Andreas Schmidt
Tel.: +49 (0)341 7104-310
E-Mail: presse@ltm-leipzig.de

Medieninhalte



Geschäft der Salbenmanufaktur Beti Lue, das sich in der Könnerritzstraße 61 in Leipzig befindet. Neben handgefertigten Badezusätzen, Seifen und Cremes für Gesicht und Körper bietet die Inhaberin auch Kurse an, bei denen man seine Wunschseife selbst siedet und Badepralinen oder Cremes herstellen kann. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/70361 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100015107/100901532> abgerufen werden.