

Einfallen der Lerchen beobachtet hatte, in welchem sich die aufgescheuchten Lerchen verfangen. Das Lerchenstreichen war in einigen Dörfern um Leipzig, Halle und Köthen herum wohl als eine Art Volkssport beliebt.

ARTENSCHUTZ FÜR BÄCKERVOGEL

Wenn auch das Fangen mit Leimruten hierzulande wenig gebräuchlich war, so hafte den Leipziger Lerchen aus der Konditorei dennoch immer etwas Klebriges an. Das makronartige »Ersatzgebäck« für die fleischlichen Vögel bestand schon im 19. Jahrhundert aus ofenfrischem Mürbeteig, aus dem auch die Kreuzbindebänder nachempfunden wurden, mit einer Füllung aus Mandeln, Nüssen und Erdbeerkonfitüre. Der Begriff Leipziger Lerche für das Backerzeugnis ist seit 2004 durch den Landesinnungsverband Saxonia des Bäckerhandwerks Sachsen geschützt. Leipziger Lerche® ist ein kleines, helles Mürbeteigtörtchen von konischer Form mit Konfitüre- und Marzipanfüllung.

Um die genannten Grundmerkmale herum werden selbst im Internet hunderte Rezeptvarianten angeboten. Auf einigen Seiten wird rein zufällig auch gleich annonciert, wo man innerhalb einer Woche 15 Kilogramm abnehmen kann. Wir empfehlen eine wirklich sächsische Variante der kulinarischen Spezialität:



LEIPZIGER LERCHEN

Zutaten: für den Teig 250 g Mehl, 1 Ei, Salz, 1 TL Weinbrand, 70 g Zucker, 250 g Butter, für die Füllung: 125 g Butter, 50 g Aprikosen- oder Erdbeermarmelade, 150 g Puderzucker, 2 Eigelb, 1 Fläschchen Bittermandelöl, 175 g geriebene Mandeln, 2 EL Speisestärke, 4 Eiweiß

Herstellung: Aus Mehl, Salz, Ei, Weinbrand, Zucker und Butter einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Für die Füllung rührt man die weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker glatt, gibt nacheinander Eigelb, geriebene Mandeln, Bittermandelöl, Mehl und Speisestärke zu und vermenget alles gut. Dann werden die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiße vorsichtig untergehoben. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, in 12 gefettete Förmchen mit etwa 6 cm Durchmesser gelegt und mehrmals mit der Gabel eingestochen. Den übrigen Teig schneidet man in Streifen. Die durch ein Sieb gestrichene Marmelade und die Marzipanfüllung verteilt man nacheinander in die Förmchen und legt kreuzweise 2 Teigstreifen darüber. Die Törtchen werden im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 20 Minuten gebacken und sofort gestürzt. Guten Appetit!

LEIPZIGER LERCHEN HEUTE

»Treffpunkt Leipzig« bietet für Touristen nicht nur Stadtrundgänge mit historischen Leipziger Nachtwächtern an, sondern auch vergnügliche Spaziergänge mit der Kaffeehauswirtin Lehmann – mit Lerchenverkostung! (Tel. 0341 / 1 49 78 79).

Über das zwitschernde Backwerk hinaus gibt es noch viele andere Leipziger Lerchen. So stiftet der Wirtschaftsverein »Gemeinsam für Leipzig« jährlich einen so benannten Preis: Die Leipziger Lerche möchte Auszeichnung, aber auch Ansporn sein. Sie möchte Personen ehren, deren Herz für Leipzig schlägt, die die Stadt und ihre Bürger würdig vertreten, ihr eigenes Ansehen und ihre eigene Leistung mit Leipzig und der Region verknüpfen und diesen Geist von Leipzig nach außen tragen, teilt die Stiftung mit. Ausgewählt werden sie von ehemaligen Leipzigern mit dem »Außenblick«. Die »Leipziger Lerche« 2008 erhielt (anlässlich des Neujahrsempfangs im Januar 2009) Bernd-Lutz Lange, dem der Nikolaibote herzlich gratuliert. Preisträger vor ihm waren die Saxonia Media Filmproduktion (2007), die Prinzen (2006) und Wolfgang Tiefensee (2005).

Unter dem Titel »Leipziger Lerchen« erinnert der Sax-Verlag in einer Publikationsfolge an starke Leipziger Frauen. Herausgegeben wird die Reihe von der Louise-Otto-Peters-Gesellschaft: Zum Inhalt: Die Gottschedin, die Neuberin, Clara Schumann, Louise Otto-Peters, Auguste Schmidt, Henriette Goldschmidt, Clara Zetkin – sie wenigstens werden genannt, wenn es um bedeutende Leipziger Frauen geht. Doch weit mehr verdienen es, als Leipziger Lerchen bezeichnet zu werden. Ihr Wagemut, sich über Konventionen und Vorurteile zu erheben, ließ Leipzig zu der Stadt werden, in der die Wiege der deutschen Frauenbewegung stand und in der immer wieder Frauen wirkten, die den Aufbruch wagten, beispielsweise Maria Magdalena Freßdorf, Bürgerswitwe und Ratswidersacherin, Johanna Häußler, Gärtnersfrau und Pflegerin Theodor Körners, Ottilie von Steyber, Erzieherin in der Familie Brockhaus und Schulpflegerin, Roswitha Kind, Dichterin und Ehrenmitglied des Leipziger Schillervereins, Philippine Wolff-Arndt, Malerin und Vorsitzende des Vereins der Künstlerinnen, Anna Zabel, Kindergärtnerin, Lehrerin und Stadtverordnete. Die Publikationen sind über den Sax-Verlag Beucha zu beziehen, Tel. 034292 / 7 52 10, E-Mail info@sax-verlag.de, Internet www.sax-verlag.de.

Seit 1994 fliegt die Leipziger Lerche auch als Zeitschrift jeweils zu den Buchmessen in Leipzig bzw. Frankfurt zum Fachpublikum. Sie wird von Studenten des Studiengangs Buchhandel / Verlagswirtschaft an der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Kultur geplant, hergestellt und vertrieben. Bereits nach dem ersten Erscheinungsjahr erhielt sie den damals erstmalig vergebenen Bürgerpreis »Medienstadt Leipzig«. (Näheres über www.htwk-leipzig.de, Fachbereich Medien, Projekte). Alle diese vielen positiven Beispiele haben Leipzigs Ruf in Bezug auf die Lerchenjagd zum Glück ins Positive gekehrt. Denn eine Lerche allein macht noch keinen Frühling!

BEATE BAHNERT

Quellen:

Karl Wilhelm Beichert: Frühlingsbote im Bratentopf. In: Naturschutz heute, Magazin des NABU, Ausgabe 2/98 vom 3. April 1998
C. R. Goebel: Leipzig. Vom Werden der Messestadt, Prisma-Verlag Leipzig 1963
Horst Riedel: Stadtllexikon Leipzig von A-Z, Pro Leipzig 2005
und andere, vor allem über Internet