

Köchepost des IKL

Liebe Mitglieder und Freunde des IKL!

Es ist eine gute Tradition, dass sich der IKL zu den Markttagen präsentiert. In diesem Jahr standen regionale Spezialitäten auf dem Programm. Trotz herbstlicher Temperaturen konnten wir viele interessierte Marktbesucher an unseren Stand locken. Neben Zwiebel- und Speckkuchen sowie der Leipziger Lerche waren die Leipziger Rübchen im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde. Die etwas in Vergessenheit geratene Süßspeise fand großen Anklang bei den „Verkostern“. Wir danken allen Unterstützern und den fleißigen Mitgliedern des IKL, die wieder großen Einsatz zeigten.



Wir danken den Sponsoren: Ratskeller der Stadt Leipzig GmbH, Ines Lehne, Nadin Pospech-Demmler, Apels Garten

Die Kulinarische Reise durch die Leipziger Küche wurde aus Mitteln des Stadtbezirksbudgets der Stadt Leipzig unterstützt.

Wichtige Informationen zum IKL, zum Kochberuf, zur eigenen beruflichen Entwicklung, zu den Leipziger Spezialitäten und ihrer Geschichte sowie die Moderation: unser Vorsitzenden Maik Quinque und die anwesenden Akteure waren engagiert und mit Freude bei der Sache.

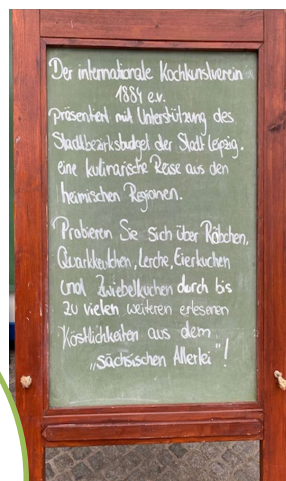


Mit Spaß & Kochkunst die Leipziger Küche feiern

Leipziger Lerchen als Fingerfood.
Vielen Dank für die tolle Idee und
Ausführung an Nadin Pospesch-
Demmler



Einen Zwiebelkuchen nach altem
Familienrezept bot Ines Lehne
aus der heimischen Küche an



Für den guten Zweck



Jörg Färber und die Sachsenmuddi
kochten und servierten ein sächsischen
Dreigangmenü mit kernigen Sprüchen.



Rübchen im Apfels Garten
gebacken



Fachsimpeln mit interessierten Gästen

Wir gratulieren Uwe Taubert und der Leipzig Tourismus und Marketing GmbH zur 30-jährigen aktiven Mitgliedschaft im IKL.

Weitere Veranstaltungen sind geplant:

23.10.2025 Herbstspaziergang durch das Rosenthal

2.-4.11.2025 ISS GUT

18.11.2025 SUSANNA EGER POKAL anlässlich des Tages der offenen Tür in der Susanna-Eger -Schule

03.12.2025 Stollenverkostung auf dem Leipziger Weihnachtsmarkt

11.12.2025 Wintergeflüster

Vieles mehr im [Veranstaltungskalender](#)

Reinschauen lohnt sich!

In eigener Sache:

In den letzten Monaten konntet Ihr Euch überzeugen, wie vielfältig die Aufgaben des IKL sind, mit welcher Sorgfalt und Engagement diese Aufgaben **ehrenamtlich** von einigen wenigen Mitgliedern übernommen werden. Wir freuen uns über jede helfende Hand, jede Unterstützung und natürlich neue Mitglieder! Das stärkt nicht nur unseren IKL sondern die gesamte Branche!

Weitere Informationen findet Ihr auf unserer Homepage:

www.ikl-cooking.de

Susanna Eger Pokal 2025



Anlässlich des Tages der offenen Tür in der Susanna-Eger-Schule am 18.11.2025 können Auszubildende, Um- und Weiterbildungsschüler ihre erworbenen Fertigkeiten wieder unter Beweis stellen.

Fachjuroren werden die Kreationen des Dreigänge Menüs unter dem Motto des Tages „warm gedacht / kalt gemacht“ bewerten.

Auch in diesem Jahr winken den Siegern zahlreiche Sachpreise und natürlich der „Susanna Eger Pokal“.

[Hier](#) geht's zur Ausschreibung

Rückblick



Herzlichen Glückwunsch an alle 8 Teilnehmer, Lehrlinge im 2. und 3. Lehrjahr.

Der Sonderpreis zu Ehren unseres langjährigen Vorsitzenden Ralf Lehmann ging an Van Nam Dien, der danach ein Praktikum beim zweifachen Michelin-Sterne Koch Tobias Bätz im Posthotel Alexander Herrmann in Wirsberg antreten durfte.

WELL DONE!!!