PROGRAMM

JULI

Reservierungen für jeden Brunch & jedes Dinner hier:

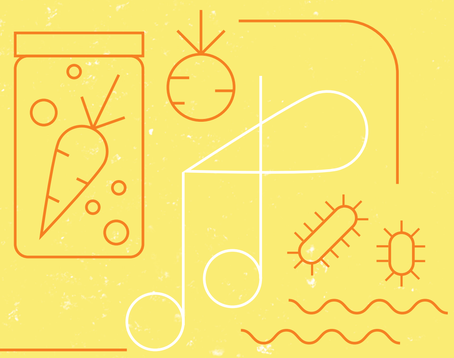
Ein aktuelles Programm zu allen Sonntagen gibt es auf Instagram: @glasfabrik_leipzig

Fermenting, Fermenting,

29. Juni

Die GlasSunday-Reihe 2025 startet mit einem Fermentations-Workshop der Leipziger Mikrobenexpert:innen von *Edelsauer*, begleitet von einem saisonalen Brunch von *Frucht Kitchen* und *Stevie's Breakfast*. Im Workshop „Gemüse fermentieren" fermentieren die Teilnehmenden Kohl, Karotten oder rote Bete, erfahren mehr über die mikrobiellen Prozesse dahinter – und nehmen ein Glas ihres eigenen Ferments mit nach Hause.

Workshop um 11 Uhr / 25 € pro Person





Sleep In

5. – 6. Juli

Das erste „Sleep In" der Glasfabrik lädt zu einem 24-Stunden-Retreat unter dem Glasdach ein. Übernachtet wird in der Haupthalle mit Ambient-Musik und Vogelklang, gefolgt von einem entspannten Sonntag mit Sauna, Massagen und einem köstlichen Brunch des japanischen Kollektivs *Ippuko*.

Übernachtung (inkl. morgendlicher Snack) 20€ / Entspannungssonntag (inkl. Sauna) 25€ / Kombiticket 37€ / Massagen mit Alexander Jenkin vor Ort buchbar

Reservierung via Paypal @Glasfabrik / Brunch von Ippuko bitte extra reservieren

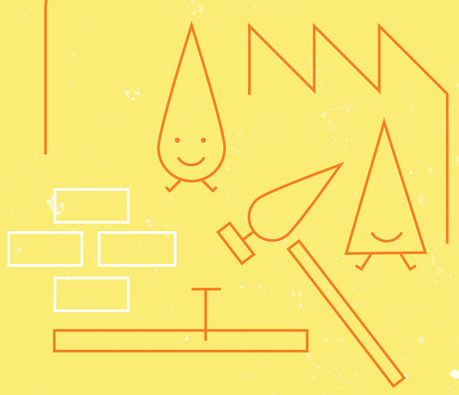
GlasNight mit Roro and Coco

12. Juli

Die Köche *Ronan Bradbury* und *Stephen Lyons* (Stevie's Breakfast) laden zur ersten „GlasNight" ein – ein intimes Vier-Gänge-Dinner mit starker irischer Note, das Leipzigs regionale Produkte und kulinarische Kreativität feiert. Den Abend begleitet eine Auswahl irischer Musik, aufgelegt von *Fionn Ó Tuama*.

Dinner ab 18 Uhr, 40€ / 35€ vegetarisch





Anna's Adventure

13. Juli

Kinder ab 6 Jahren sind eingeladen, bei einem kreativen Workshop neue Elemente für den Kinderbereich der Glasfabrik im Maßstab 1:1 zu entwerfen und zu bauen. Geleitet wird der Tag vom *Bauspielplatz e.V.*, dem Team hinter dem beliebten Abenteuerspielplatz in Plagwitz – bekannt für spielerisches, gemeinschaftliches Bauen. Den Brunch bereitet *SIAM Küche* vor, ein Leipziger Newcomer mit hausgemachter Thai-Küche aus der Lütznerstraße in Lindenau.

Workshop ab 11 Uhr / 5€ pro Kind



Li-Chin Li & Futter

20. Juli

Sheng-Virtuose *Li-Chin Li* und Impro-Musiker *Fabian Neubauer* stellen während des Brunch Aufnahmen ihrer genreübergreifenden Musik vor. Um 14 Uhr verbinden sie im Live-Konzert die traditionelle chinesische Mundharmonika Sheng mit Elektronik und Schlagzeug. *Futter Catering* serviert ein Frühstück mit levantinischen Aromen - rauchiges gegrilltes Gemüse, cremiges Labneh, Essiggurken, Obst und duftende Kräuter.

Brunch / Konzert um 14 Uhr (gegen Spende 5-10€)



FJDJ – »Crêppich« mit Tianxu Liu

27. Juli

Der Künstler und ehemalige Pilotenküche-Stipendiat *Tianxu Liu* kehrt zurück in die Franz-Flemming-Straße und präsentiert ein FJDJ (Food Jockey, Disc Jockey) Event – eine einzigartige Verbindung aus Klangperformance und kulinarischem Ritual. In dieser Ausgabe führt Tianxu eine „Crêppich"-Performance auf (Crêpe/Soundteppich), bei der er Sound live mixt und zugleich Streetfood aus seiner Heimatstadt Tianjin zubereitet. Serviert wird Jianbingguozi – herzhafte Pfannkuchen mit knusprigem frittiertem Teig (Youtiao) – dazu warmer Reisporridge und frische Sojamilch.

Brunch & Musik: 15€ (Getränke nicht inbegriffen)

PROGRAMM

JULY

Please reserve for each brunch & dinner here:

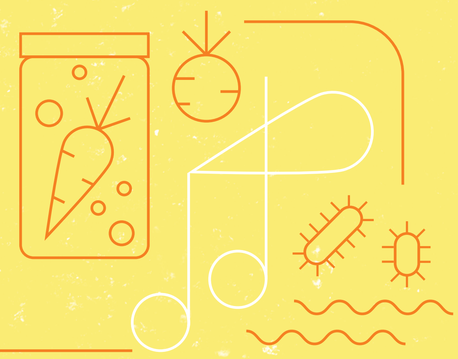
You'll find an updated program to all sundays on Instagram: @glasfabrik_leipzig

Fermenting, Fermenting,

June 29

GlasSunday 2025 launches with a fermentation workshop led by Leipzig's microbial maestros *Edelsauer*, alongside a seasonal brunch by *Frucht Kitchen* and *Stevie's Breakfast*. In the "Vegetable Fermentation" workshop, participants will learn the backstory of fermentation and ferment cabbage, carrots, and beetroot, taking home a jar of vegetables they have fermented themselves.

Workshop at 11 AM / €25 per person





Sleep In

July 5 – 6

Glasfabrik hosts its first "Sleep In" — a 24-hour retreat under its glass roof. Join us for an overnight stay in the main hall with ambient music and birdsong, followed by a relaxed Sunday with sauna and a delicious brunch by Japanese food collective *Ippuko*.

Overnight stay (incl. morning snack) 20€ / Relaxation Sunday (incl. sauna) 25€ / Combi ticket 37€ / Massages with Alexander Jenkin can be booked on site

reservations via Paypal @Glasfabrik / Brunch by Ippuko booked separately

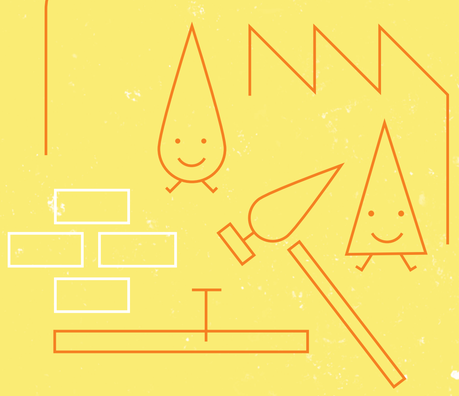
GlasNight with Roro and Coco

July 12

Chefs *Ronan Bradbury* and *Stephen Lyons* (Stevie's Breakfast) host the first "GlasNight" — an intimate, four-course dinner with a strong Irish flavor, celebrating Leipzig's local produce and culinary creativity. The evening will be accompanied by a selection of Irish music DJ'ed by *Fionn Ó Tuama*.

Dinner from 6 pm, 40€ / 35€ vegetarian





Anna's Adventure

July 13

Kids aged 6 and up are invited to a hands-on workshop to design and build new elements for Glasfabrik's children's area at a 1:1 scale. The session is led by *Bauspielplatz e.V.*, the team behind the beloved adventure playground in Plagwitz, known for their commitment to creative, collaborative play. Brunch will be served by Leipzig newcomers *SIAM Küche*, known for their wonderful homestyle Thai cooking in a supermarket on Lütznerstraße in Lindenau.

Workshop begins at 11 AM / 5€ per child



Li-Chin Li & Futter

July 20

Sheng virtuoso *Li-Chin Li* and improviser *Fabian Neubauer* share recordings of their genre-bending music during brunch, and perform a live concert at 2 PM featuring the traditional Chinese free-reed mouth organ Sheng in an improvisational setup with electronics and percussion. *Futter Catering* will serve a breakfast with Levantine flavors — smoky grilled vegetables, creamy labneh, pickles, fruit, and fragrant herbs.

Brunch / Concert at 2 PM (Suggested donation 5-10€)



FJDJ – »Crêppich« with Tianxu Liu

July 27

Artist and former Pilotenküche resident *Tianxu Liu* returns to Franz-Flemming-Straße to host an FJDJ (Food Jockey, Disc Jockey) event — a unique hybrid of sound performance and culinary ritual. In this edition, Tianxu will perform a »Crêppich« (crêpe/Soundteppich), mixing sound while preparing street food from his hometown of Tianjin. He will serve Jianbingguozi — savory pancakes wrapped around crisp fried dough (youtiao) — accompanied by warm rice porridge and fresh soy milk.

Brunch & music: 15€ (drinks not included)

glasfabrik.org