

DEIN Safranleuchten im Altenburger Land

Eine kulinarische Entdeckungsreise
durch den Herbst



Bei uns geht lila Liebe durch den Magen.

Die einstige Residenzstadt Altenburg im Herzen Mitteldeutschlands erstrahlt in einem violettfarbenen Kleid. Von September bis November kann man bei uns auf eine ganz besondere kulinarische Reise gehen.

Ein süßer Duft durchzieht die Gassen: Seit 500 Jahren wächst hier Safran, das teuerste Gewürz der Welt. Auch das „rote Gold“ genannt, steht es seit Jahrhunderten für Wohlbefinden und Energie.

Kommt mit uns auf eine kulinarische Reise und entdeckt unsere vielfältige Region aus der sinnlichen Perspektive des Altenburger Safrans!

www.altenburg.travel



Das muss Liebe sein.



www.altenburg.travel

Auf den Spuren des Safrans im Altenburger Land

Gastronomie



- 1 Restaurant „Da Angelo“
- 2 Meeresbuffet Altenburg
- 3 Hotel Reussischer Hof
- 4 Gastwirtschaft „Kulisse“
- 5 MuisCafé
- 6 Zill „Die Kultzeche“
- 7 Ratskeller Altenburg

Erlebnisangebote



- 8 Erntehelfer*in für 1 Tag
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 9 Führung beim Altenburger Safran
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 10 Schinken-Workshop mit Altenburger Safran
Fleischerei Schellenberg
- 11 Kochevent mit Altenburger Safran
Kochschule Senfonie
- 12 Ziegenkäse selbst herstellen
Hofkäserschule im Holler-Hof

Erlebnisangebote



- 13 Safran-Likörtasting
Triller Manufaktur
- 14 Führung auf dem Safran-Trail
Altenburger Tourismus GmbH
- 15 Schmecktouren & Verkostung
Altenburger Tourismus GmbH
- 16 Spielfläche
Altenburger Tourismus GmbH
- 17 Dinnershow mit Safran-Genuss
Straußenfarm Burkhardt
- 18 Malabend mit Safran
Nachleucht-Bar, lumentics & Maître Royal
- 19 Exklusive Backfreuden mit Safran
Gnadenkapelle Altenburg
- 20 Buchvorstellung Backbuch „Safranliebe“
Paul-Gustavus-Haus
- 21 Safran von eigener Hand gezupft
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 22 Safran-Trail zum selbst Entdecken
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH/
Stadt Altenburg
- 23 Pauschalangebot „Safran-Blütentage“
Altenburger Tourismus GmbH

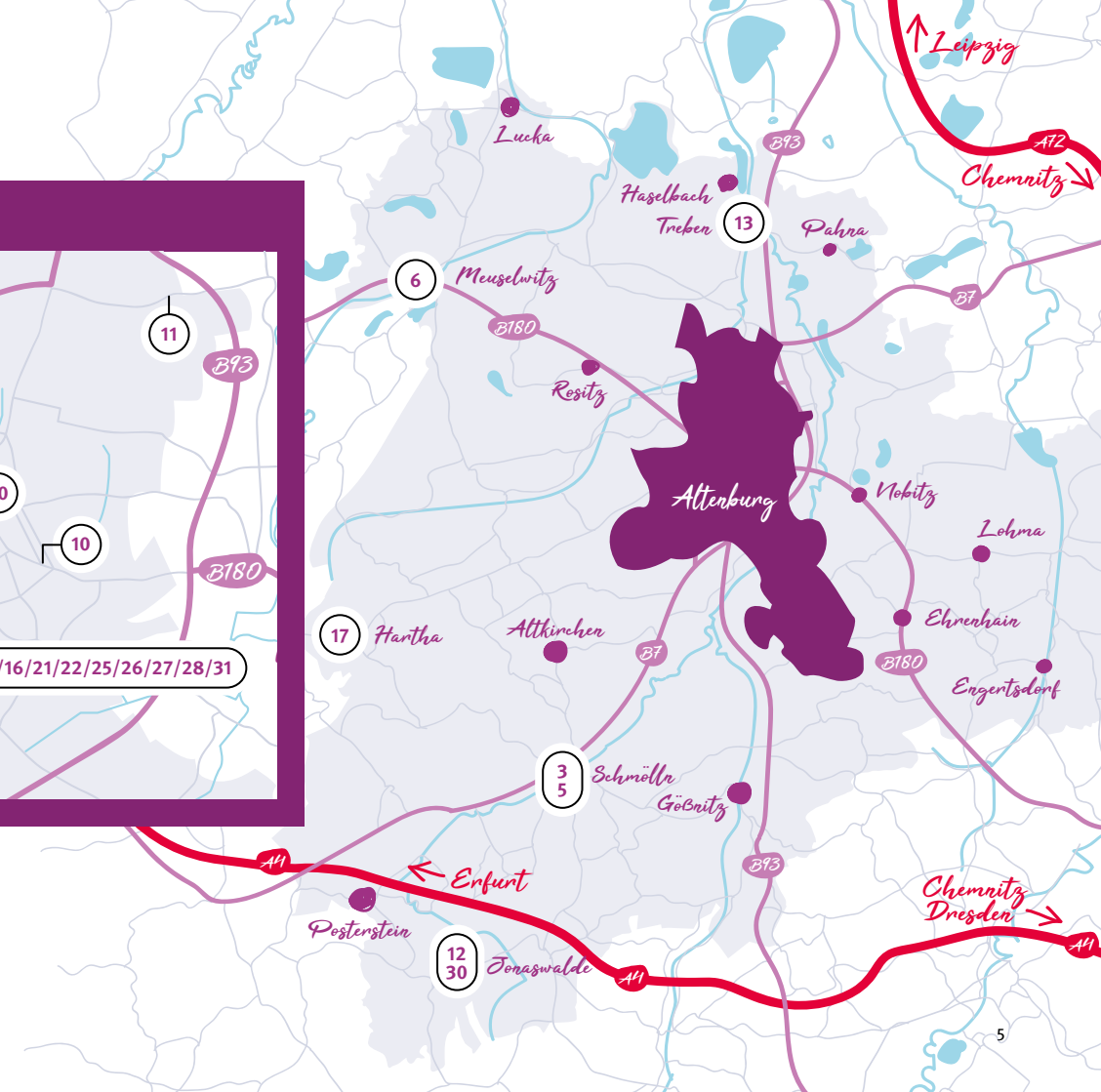
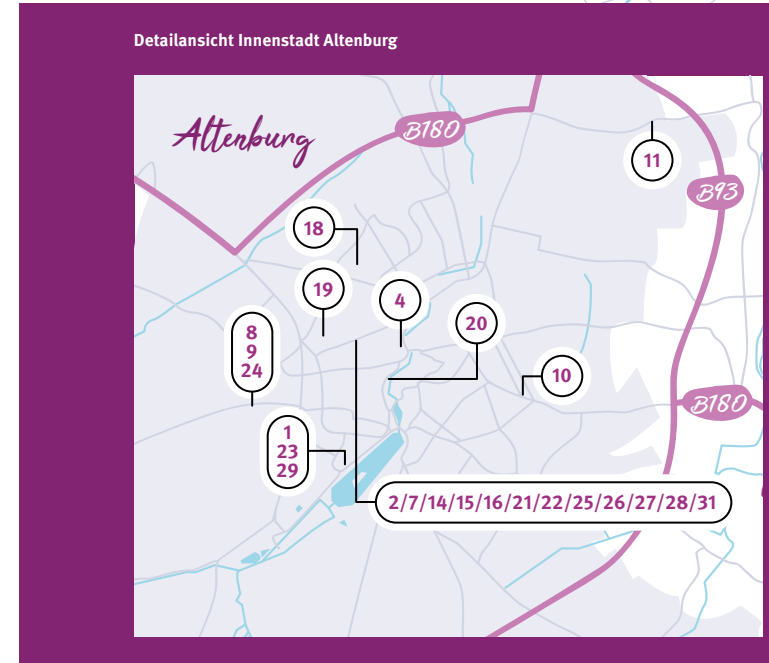
Safran-Shopping



- 24 W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 25 Altenburger Tourismus GmbH
- 26 Tourismusinformation Altenburger Land
- 27 Meeresbuffet Altenburg
- 28 Bäckerei Strobel
- 29 Parkhotel Altenburg
- 30 Holler-Hof
- 31 Ratskeller Altenburg



Alle Angebote unter
www.altenburg.travel





Damals & heute

Das rote Gold im Altenburger Land

Erlebt die faszinierende Geschichte des lilafarbenen Segens, die bis ins **Jahr 1437** zurückreicht, als der „**Crocus Sativus**“ erstmals im Stadtarchiv von Altenburg erwähnt wurde. Im 15. und 16. Jahrhundert erblühte Safran in Altenburg und fand bei den prunkvollen Feierlichkeiten des Residenzschlosses reichlich Verwendung. Die kostbaren Knollen wurden an die bedeutendsten Höfe des Hochadels versandt, um in deren Schlossgärten zu erstrahlen.

Ein **Rechnungsbuch der Stadtkasse** aus dem Jahr 1500 belegt, dass Altenburg „**mehrere Tausend Taler aus den Safrangärten**“ rund um die Stadt einnahm. Kein

Wunder, dass die Region als „**güldene Aue**“ bekannt wurde. Nach dem 30-jährigen Krieg geriet der Safran langsam in Vergessenheit, doch die Erinnerungen lebten in einem Kinderlied weiter, das besang, wie Safran den Kuchen gelb färbt.

Erst 2016 kehrte das zartlila Leuchten in die Residenzstadt zurück. Heute könnt ihr es in Schau- und Versuchsbeeten in der Geraer Straße, am Schlossberg, vor der Gaststätte Kulisse und in der Pauritzer Straße am Malzberg bewundern. Entdeckt die wiedererwachte Tradition und lasst euch von der Magie des Altenburger Safrans verzaubern!

Herbstliche Gaumenfreuden: Ein Fest für die Sinne zur Safran-Blütenzeit

1 Taucht ein in kulinarische Genüsse im **Restaurant Da Angelo** im Parkhotel Altenburg. Hier erwartet euch vom 1. bis 30. September 2024 hange-machtes, originales italienisches Gelato-Eis. Gekrönt wird euer Erlebnis mit zartem Lachs, der durch eine feine Safran-Note zu einem wahren Geschmacks-erlebnis wird. Lasst euch verwöhnen und genießt die einzigartige Kombination aus italienischer Handwerkskunst und regionaler Raffinesse!

www.da-angelo-ristorante.de

2 Vom 30. September bis 2. November 2024 lädt das **Meeresbuffet Altenburg** zu einem kulinarischen Erlebnis ein. Genießt einen bretonischen Fischtopf und zart gegrilltes Kabeljaufilet, veredelt mit Altenburger Safran.

www.meeresbuffet-altenburg.de



1

3 Bei Familie Büchner im **Reussischen Hof** in Schmölln erwartet euch im September und Oktober ein kulinarisches Highlight, dass ihr einzeln oder als Menü genießen könnt. Freut euch auf aromatischen Fenchel-Safran-Fond, verfeinert mit Altenburger Safran, Meeresfrüchten und einem Hauch Pernod sowie knusprigem Baguette. Als Hauptspeise gibt es krosses Grillhähnchen, serviert mit zartem Blumenkohl, einer raffinierten Safran-Kardamom-Soße und Kartoffel-Mandel-Krapfen. Zum krönenden Abschluss erwartet dich ein Parfait von weißer Schokolade mit Safran-Orange.

www.hotel-reussischer-hof.com

4 Extravagant geht es vom 15. September bis 31. Oktober 2024 auch in der Küche des Altenburger **Restaurants Kulisse** zu. Genießt gratinierten Altenburger Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin, begleitet von einer Safranbirne und einem frisch marinier-ten Chicoréesalat. Serviert werden außerdem Safrannudeln mit knusprig gebratener Hähnchenbrust, saftigen Kirschtomaten, knackigen Pinienker-nen und frittiertem Rucola.

www.kulisse-altenburg.de



3



Herbstliche Gaumenfreuden: Ein Fest für die Sinne zur Safran-Blütenzeit

- 5 Süße Safranspezialitäten und hochwertiger südamerikanischer Kaffee vereinen sich vom 25. September bis 25. Oktober 2024 im **Schmöllner MuisCafé** zu einem kulinarischen Vergnügen. Ihr könnt hier nicht nur die einzigartige Atmosphäre genießen, sondern auch an regelmäßigen Verkostungen und Veranstaltungen teilnehmen, die das Café zu einem beliebten Treffpunkt für Feinschmecker machen.

www.muiscafe.de



- 6 Lasst euch vom 23. September bis 31. Oktober 2024 in der **Kultzeche Meuselwitz** kulinarisch verwöhnen. Im Herbst präsentiert euch die Speisekarte ein unvergleichliches Geschmackserlebnis: In Safran-Sud pochierter Kabeljau, serviert auf einem erfrischenden Fenchel-Karotten-Ingwer-Salat. Dazu erwartet euch eine knusprige Kartoffel-Safran-Terrine, veredelt mit feinem Safranschaum. Die gemütliche Atmosphäre des Biergartens im mediterranen Flair lädt zum Verweilen ein.

www.kultzeche.de

- 7 Im stilvollen Ambiente des **Altenburger Ratskellers** erwartet euch im Herbst ein einzigartiger Genuss: Risotto Milanese mit zarten Gambas und dem einzigartigen Altenburger Safran. Für Vegetarier wartet eine köstliche Alternative: Risotto Milanese mit glasierten Cherrytomaten und Altenburger Safran.

www.ratskeller-altenburg.de



W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Erntehelfer*in für 1 Tag

Habt ihr euch schon immer gefragt, wie es ist, Safran selbst zu ernten? Jetzt habt ihr die einmalige Gelegenheit, für einen Tag Erntehelfer*in

beim Altenburger Safran zu werden!

Taucht ein in

die magische Welt des *crocus sativus* und spürt das Glücksgefühl, das der intensive Farbrausch und betörende Duft in euch auslösen werden. Der Tag beginnt um 9 Uhr auf den Feldern, wo gemeinsam mit dem Team vom Altenburger Safran etwa eine Stunde lang der kostbare Safran gepflückt wird. Im Anschluss helft ihr beim behutsamen Zupfen der Fäden aus den Blüten. Natürlich ist für euer leibliches Wohl gesorgt: Warme

und kalte Getränke sowie ein kleiner Snack sind inklusive. Dieses einzigartige Erlebnis ist ideal für alle, die körperlich fit und beweglich sind. Bitte beachtet, dass das Angebot für Personen mit gesundheitlichen Einschränkungen, insbesondere Rückenbeschwerden, sowie für Kinder nicht geeignet ist! Bei schlechtem Wetter oder unvorhergesehenen Ernteaussfällen, kann der vereinbarte Termin kurzfristig abgesagt werden.

8

-  **individuell vereinbar zwischen 9. Oktober und 23. Oktober 2024, 9 Uhr**
-  Altenburger Safran · Geraer Straße 55 · 04600 Altenburg
-  ca. 1,5 Stunden
-  15,00 EUR pro Person
-  max. 2 Personen pro Tag (mit Voranmeldung)
-  kontakt@altenburger-safran.de | +49 3447 8953623

W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Führung über die Original-Anbau- flächen des Altenburger Safran

Besucht die Original-Anbauflächen des Altenburger Safrans und taucht ein in die faszinierende Welt des Roten Goldes! Während einem Rundgang an den Schau- und Versuchsbeeten lernt ihr die Initiatoren des Altenburger Safrans persönlich kennen und erfahrt alles Wissenswerte über diesen kostbaren Schatz. Wie wird Safran angebaut? Welche

spannende Geschichte verbindet ihn mit Altenburg? Und was kann man eigentlich alles mit Safran machen? Auf diese und viele andere Fragen bekommt ihr direkt von den Altenburger Safran-Expert*innen Antworten.

Die Führung findet im Außenbereich statt. Bei schlechtem Wetter kann der Termin kurzfristig abgesagt werden.

9

-  **13. Oktober & 20. Oktober 2024, 11 Uhr**
-  Altenburger Safran · Geraer Straße 55 · 04600 Altenburg
-  ca. 1,5 Stunden
-  25,00 EUR pro Person
-  mind. 6 Personen, max. 12 Personen (mit Voranmeldung)
-  kontakt@altenburger-safran.de | +49 3447 8953623

Erlebnisangebote Nr. 8 + 9



Fleischerei Schellenberg Schinken-Workshop mit Altenburger Safran

Möchtet ihr euer kulinarisches Talent entfalten? Gestaltet euren eigenen Schinken ganz nach euren Vorstellungen. Das erfahrene und freundliche Team der Fleischerei Schellenberg bietet euch einen faszinierenden Einblick in die Kunst der Schinkenherstellung. Ihr habt die Wahl zwischen Lachsschinken, Schinkenspeck, Rinderschinken oder Coppa aus dem Schweinekamm. Im Workshop könnt ihr die Gewürze nach euren Vorlieben auswählen und euren Schinken mit Altenburger Safran verfeinern. Kennt ihr den Unterschied zwischen luftgetrocknet und geräuchert? Ihr entscheidet!



10

-  **27. September 2024 | 18. Oktober 2024 | 08./22./29. November 2024 | 06. Dezember 2024 jeweils 15 Uhr**
-  Fleischerei Schellenberg
Bonhoefferstraße 44 · 04600 Altenburg
-  ca. 2 Stunden
-  52,50 EUR pro Person (Schweineschinken)
62,50 EUR pro Person (Rinderschinken)
-  max. 12 Personen (mit Voranmeldung bei Elke oder Robert Schellenberg)
-  +49 3447 836565



Kochschule Senfonie Kochevent mit Altenburger Safran

Willkommen zu einem exquisiten Kochabend! Hier dreht sich alles um eine geheimnisvolle und kostbare Zutat: Safran. Ihr werdet in die Welt dieses einzigartigen Gewürzes eintauchen und ein köstliches Drei-Gänge-Menü kreieren, bei dem Safran die Hauptrolle spielt und eure Sinne verzaubert. Safran, gewonnen aus den sorgfältig von Hand gepflückten Blüten des Safrankrokus, verleiht

den Gerichten nicht nur eine wunderschöne goldgelbe Farbe, sondern auch einen unvergleichlichen Geschmack. Während des entspannten Abends lernt ihr die richtige Verwendung von Safran kennen und erfahrt spannende Details über dieses kostbare Gewürz. Wusstet ihr, dass Safran seit Jahrtausenden als Gewürz und Heilmittel genutzt wird? Entdeckt die Welt des Safrans, entfesselt die

Aromen und macht diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

11

-  **11. Oktober 2024, 18–21 Uhr**
-  Kochschule Senfonie
Remsaer Straße 21b · 04600 Altenburg
-  ca. 3 Stunden
-  69,00 EUR pro Person
-  mind. 12 Personen, max. 25 Personen
-  a.brinkmann@senf.de | +49 3447 852638

Hofkäseschule in der Hofkäserei Holler-Hof Ziegenkäse selbst herstellen

Ein Erlebnis für die ganze Familie, Freunde, Kollegen und alle Käseliebhaber: Auf dem Holler-Hof in Jonaswalde könnt ihr euren eigenen Ziegenkäse in einem speziellen Käsekessel herstellen. Die Milch wird dabei erwärmt und mit der notwendigen Käsereikultur versehen. Bevor die angedickte Milch in Würfel geschnitten und auf einem kleinen Brenner erneut erhitzt wird, vermittelt euch Sylvia Puchta viele interessante



Informationen rund um das Thema „Von der Ziegenmilch bis zum Käse“. Anschließend wird der Käsebruch in Hofkäseformen gefüllt, wo er abtropfen und fest werden muss. Der fertige Käse wird dann aus der Form genommen und mit Salz, frischen Kräutern und Altenburger Safran verfeinert. Währenddessen könnt ihr die köstlichen Ziegenkäse- und Wurstspezialitäten des Hofes mit frischem Brot und Mineralwasser verkosten.

12

-  **26. Oktober 2024**
-  Holler-Hof
Dorfstraße 41 · 04626 Jonaswalde
-  ca. 3 Stunden
-  85,00 EUR pro Person an einem Kessel
140,00 EUR zu zweit an einem Kessel
-  mind. 5 Personen, max. 10 Personen
(mit Voranmeldung)
-  info@holler-hof.de | +49 34496 60730



Triller Manufaktur Safran-Likörtasting in der Sonnenscheune Plottendorf

Erlebt einen facettenreichen und exklusiven Einblick in die Produktpalette mit sorgfältig ausgewählten Kreationen aus der Triller Manufaktur. Ob pur genossen oder als raffinierte Zutat in Cocktails und Longdrinks verwendet – die Brände und Liköre überzeugen durch ihre Vielseitigkeit und werden euren Gaumen in jeder Variante beeindrucken. Natürlich wird dabei der Altenburger Safranlikör nicht fehlen. Taucht zudem in eine angenehme Atmosphäre ein und erfahrt Wissenswertes über die Kultur der Altenburger Bauernhöfe sowie die langjährige Destillations- und Brenntradition im Altenburger Land. Die Wurzeln der Familie Erler reichen bis ins Schweizer Kanton Wallis, wo sie viele Jahre lebten und die regionale Kulinarik intensiv erlebten. Als krönenden Abschluss der Verkostung erwartet euch ein besonderes Essen in Form eines originalen Walliser Raclettes.

13

-  **31. Oktober 2024 | 1./2. November 2024, 18 Uhr**
-  Vorseithof Plottendorf · Haselbacher Straße 5 · 04617 Treben
-  ca. 2–3 Stunden
-  58,00 EUR pro Person (inkl. Raclette und Tombola)
-  mind. 6 Personen, max. 12 Personen
-  www.triller.shop/c/tastings | post@triller.shop | +49 177 8452136

Erlebnisangebote Nr. 12 + 13





Altenburger
Tourismus GmbH

Führung „Auf dem Altenburger Safran-Trail“

Lila Blüten wagen sich je nach Wetter und Sonne jeden Tag aus den Pflanzungen entlang des Safran-Trails. Während der Safranblüten-Wochen folgen die öffentlichen Stadtführungen der Altenburger Tourismus GmbH jeden Freitag dem Safran-Trail durch die Altenburger Innenstadt. Dieser erzählt an sechs wissenswerten Stationen in Anekdoten und Geschichten über den traditionellen Safran-Anbau in Altenburg. Auf der spannenden Tour ist das Gewürz mit allen Sinnen zu erleben: beim Pflücken, Riechen, Schmecken, Trinken und Essen.



Altenburger Safran-Trail

- 🕒 **27. September 2024 | 04./11./18./25. Oktober 2024, jeweils 15 Uhr**
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
Ende: „Da Angelo“ im Parkhotel
August-Bebel-Straße 16/17 · 04600 Altenburg
- 🕒 ca. 2 Stunden
- 💶 15,00 EUR pro Person

- 👤 mind. 4 Personen
(mit Voranmeldung)
- 📱 www.altenburger-originale.de
info@altenburg-tourismus.de
+49 3447 512800
- Die Tour kann auch
individuell gebucht werden,
ab 12 Personen.

Schmecktouren

- 🕒 **After-Work-Schmecktour international: 20. September 2024, 17–20 Uhr**
Wochenmarkt-Schmecktour zu Mittag: 5. Oktober 2024, 11–14 Uhr
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH · Markt 17 · 04600 Altenburg
- 🕒 ca. 3 Stunden
- 💶 jeweils 45,00 EUR pro Person
- 👤 mind. 6 Personen (mit Voranmeldung)
- 📱 www.schmecktouren.de | info@altenburg-tourismus.de | +49 3447 512800

Safran-Verkostung

- 🕒 **25. September 2024 | 2./9./16./23./30. Oktober 2024, jeweils 15:30 Uhr**
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
- 💶 7,00 EUR pro Person
- 📱 www.altenburger-originale.de
info@altenburg-tourismus.de
+49 3447 512800

Altenburger Tourismus GmbH Schmecktouren & Safran-Verkostung

Altenburg schmeckt!

Rund um den Markt und in der Altstadt Altenburgs finden sich noch viele kleine Geschäfte und Lokale. Ihr verkostet leckere Spezialitäten, begegnet echten Persönlichkeiten und schaut hinter die Kulissen. Auf dem Weg hört ihr Geschichte(n) von Land und Leuten. In jeder Schmecktour ist ein kleines Safran-Tasting mit Baisers, Safran-Wasser und Honig integriert.

Große Safran-Verkostung

Zwischen dem 25. September und dem 30. Oktober findet jeden Mittwoch eine große Safran-Verkostung im Spielkarten- und Spezialitätenladen der Altenburger Tourismus GmbH statt.



Mobiles Spielecafé im Altenburger Spielkartenladen Spielfläche mit Safran-Spiel „Lila Glück“

Wann habt ihr das letzte Mal Karten oder ein anderes Gesellschaftsspiel gespielt? Jetzt gibt es die perfekte Gelegenheit für die ganze Familie! Einmal im Monat während der Saison könnt ihr mit dem Team des Mobilen Spielecafés alte Spiele neu entdecken oder neue Spiele erlernen. Die Spiele, die euch besonders gefallen haben, könnt ihr anschließend zu reduzierten Preisen im Altenburger Spielkartenladen erwerben.

Im September 2024 steht die Spielfläche ganz unter dem Motto „Safran erleben – Finde das ideale Safran-Rezept.“ Alle Teilnehmer spielen gemeinsam das 2023 entwickelte Safran-Spiel. Ihr schlüpft in die Rolle von Köchen und entdeckt dabei faszinierende Fakten über das kostbare Gewürz der Glückseligkeit.

16

- 12. September 2024, 16–18 Uhr**
- Altenburger Spielkartenladen der Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
- ca. 2 Stunden
- kostenfrei (ohne Voranmeldung)
- Veranstalter: Mobiles Spielecafé
hallo@mobilesspielecafe.de
+49 157 51261551

Straußenfarm Burkhardt Dinnershow mit Safran-Genuss

Erlebt auf der renommierten Straußenfarm Burkhardt einen unvergesslichen Safran-Abend mit Bauchredner Roy Reinker und seinem Programm „Verrückt bleiben, wenn Puppen

einschiffen“. Taucht ein in spannende Sketche und unterhaltsame Dialoge der charmanten Puppen, bewundert das aufwendige Bühnenbild und genießt das einzigartige Ambiente in und um die „Villa Strauß“.

Besonders hervorzuhe-

ben ist das exquisite Drei-Gänge-Menü mit Altenburger Safran, das während des Programms serviert wird. Verpasst nicht diese einzigartige Kombination aus erstklassiger Unterhaltung, feiner Kulinarik und dem kostbarsten Gewürz der Welt.

17



- 18. Oktober 2024, 19 Uhr** (Einlass ab 18 Uhr)
- Straußenfarm Burkhardt
Hartha 21 · 04626 Schmölln
- ca. 3,5 Stunden
- 75,00 EUR pro Person
- www.straussenfarm-burkhardt.de
+49 34495 80538 oder
Tourismusinformation
Markt 10 · 04600 Altenburg
+49 3447 896689

lumentics & Maître Royal Nachleucht-Bar: Ein Malabend mit Safran

Das besondere Eventkonzept in Altenburg: Ein außergewöhnlicher Abend mit künstlerischer Begleitung und im Dunkeln leuchtender Malerei. In gemütlichem Ambiente führt ein Künstler durch den Abend, leitet die Gäste beim Malen an, gibt Tipps und verrät Tricks. Dazu gibt es ein kleines Quiz sowie ein Begrüßungsgetränk. Materialien werden gestellt und natürlich darf jeder sein Bild mit nach Hause nehmen.

Im Safran-Monat dreht sich natürlich der Abend um die Königin der Gewürze ... und es wird sogar MIT Safran gemalt!

18

18. Oktober 2024, 20 Uhr
Nachleucht-Bar
Friedrich-Ebert-Straße 33
04600 Altenburg
ca. 3 Stunden

39,00 EUR pro Person
mind. 10 Personen,
max. 26 Personen
(mit Voranmeldung)
www.nachleuchtbar.de

teamWERK GmbH Exklusive Backfreuden mit Safran

Entdeckt die Vielfalt des Backens mit Safran in einem exklusiven Workshop mit Tom Essrich! Wir freuen uns sehr, zu einem Backworkshop der

besonderen Art einladen zu dürfen! In einer kleinen, exklusiven Gruppe von maximal 15 Teilnehmern werden wir gemein-

sam eine Vielfalt an köstlichen Backwaren mit dem edlen Gewürz Safran zaubern.

Freut Euch auf:

- Knuspriges Dinkel-Knäckebrot
- Leckere Burger-Buns
- Verführerische Tarteletts mit Holunder-Safran-Füllung
- Saftige kleine Gugelhupfe

19

9./30. Oktober 2024, jeweils 16 Uhr
Gnadenskapelle Altenburg
Carl-von-Ossietzky-Straße 13 · 04600 Altenburg
ca. 4 Stunden
75,00 € brutto pro Teilnehmer
max. 15 Personen (mit Voranmeldung)
www.baeckerei-essrich.de | info@baeckerei-essrich.de
+49 160 3650223



Natürlich alles mit Safran aus Altenburg!

Dieser Workshop bietet eine wunderbare Gelegenheit, Neues mit Safran zu lernen und mit Gleichgesinnten in die Welt des Backens einzutauchen. Sichert Euch schnell Euren Platz und freut Euch auf eine unvergessliche Zeit im Rahmen des Safran-Leuchten in Altenburg!

W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Buchvorstellung Backbuch „Safranliebe“ Inspirationen aus dem Buch von Elke Schramm

Die geheime Zutat ist immer Liebe. Ihr erkundet den Geschmack von Safran in Kuchen, Torten, Keksen und mehr. Fünf Rezepte aus dem Buch „Safranliebe – Backen mit dem Roten Gold“ der Altenburgerin Elke Schramm werden im Vorfeld gebacken und die Backwerke zur Veranstaltung mitgebracht. An diesem Abend werdet ihr Geschichten rund um das Backen mit Safran hören. Die Verkostung wird umrahmt von allerlei Wissenswertem über das magische Gewürz.



20

- 25. Oktober 2024, 19 Uhr**
- Paul-Gustavus-Haus
Wallstraße 29 · 04600 Altenburg
- ca. 3 Stunden
- kostenfrei
- ohne Voranmeldung
- kontakt@altenburger-safran.de
+49 3447 8953623

W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Safran von eigener Hand gezupft

Safran verbindet! Das Zupfen der roten Fäden aus den lila Safranblüten gilt im Orient nicht umsonst als das gemeinschaftsstiftende Highlight des Jahres. Im Safranmonat Oktober hast du in einer Gruppe die Möglichkeit, die roten Fäden selbst aus den Blüten zu zupfen. Erlebt, wie sich die Blüten langsam öffnen und ihren betörenden Duft verströmen, fühlt die kostbaren Safranfäden, die ihr vorsichtig aus jeder einzelnen Blüte zupft und erlebt die einzigartige Stimmung, die dabei am Tisch entsteht. Ihr werdet staunen, welche Freude der Safran zu verbreiten mag.

Ihr lernt dabei die Initiatoren des Altenburger Safrans persönlich kennen und erfahrt während des Zupfens Geschichten rund um das Rote Gold. Und das Beste: Euren selbstgezapften Safranvorrat könnt ihr wie einen Schatz nach Hause tragen und wunderbare Gerichte damit zaubern.

21



- 12. Oktober 2024, 12–13:30 Uhr,
15. Oktober 2024, 16–17:30 Uhr**
- Tourismusverband Altenburger Land e. V.
Markt 10 · 04600 Altenburg
- ca. 1,5 Stunden
- 20,00 EUR pro Person
- mind. 6, max. 15 Personen
(mit Voranmeldung)
Für Gruppen ab 6 Personen ist das Angebot zu individuell vereinbarten Terminen buchbar.
- kontakt@altenburger-safran.de
+49 3447 8953623

W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH/Stadt Altenburg Safran-Trail zum selbst Entdecken

An verschiedenen Orten in der Altenburger Innenstadt blüht der Safran. Erkundet die Geschichte des Altenburger Safrans an den Originalschauplätzen!

Mithilfe von QR-Codes könnt ihr an den jeweiligen Stationen des Safran-Trails im Stadtgebiet von Altenburg die dazugehörigen Informationen scannen und in die lila Welt des Altenburger Safrans eintauchen.

Entdeckt historische Hintergründe, spannende Geschichten und interessante Fakten über den Anbau und die Bedeutung des Safrans in Altenburg. Erlebt den Altenburger Safran während seiner Blütezeit hautnah!



Mehr Informationen und alle Standorte findet ihr hier

Safran-Trail

Station 1 (S1)

„Safran in Altenburg? – Eine Einführung“

Station 2 (S2)

„Die verurteilte Händlerin“

Station 3 (S3)

„Vom Orient über Italien nach Altenburg“

Station 4 (S4) / Blühstreifen (BS)

„Gärten zwischen den Toren oder der Safrandieb“

Station 5 (S5) / Blühstreifen (BS)

„Safran & die kurfürstliche Küche“

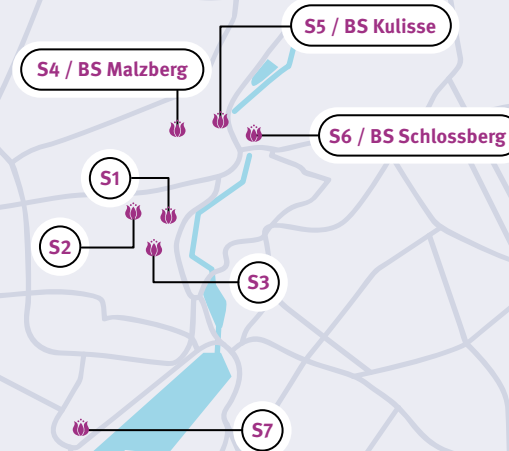
Station 6 (S6) / Blühstreifen (BS)

„Safran-Anbau als lukrative Geldquelle des Kurfürsten“

Station 7 (S7)

„Safran & Kulinarik heute“

Stationen und Blühstreifen in der Altenburger Innenstadt



Erlebnisangebot Nr. 22





Altenburger Tourismus GmbH

Reiseangebot „Die Safran-Blüten tage in Altenburg erleben!“

Ein Safranfeld bestaunen, eine Safranführung mitmachen, die Vielfalt der Safranprodukte genießen und natürlich viel über das teuerste Gewürz der Welt lernen. Dies ist während der etwa fünf Wochen der Safranblüte in Altenburg als hautnahes Erlebnis in kleinen Gruppen jeweils von Freitag bis Samstag möglich. Oder ihr verlängert und erlebt die Vielfalt der Stadt Altenburg und des Altenburger Landes noch weitere Tage.

23

-  **Buchbar im Zeitraum vom 27. September bis 25. Oktober 2024**
-  Parkhotel Altenburg · August-Bebel-Straße 16/17 · 04600 Altenburg
-  zwei Tage
-  ab 119,00 EUR pro Person im Doppelzimmer, Einzelzimmer auf Anfrage
-  max. 20 Personen (mit Voranmeldung)
-  info@altenburg-tourismus.de | +49 3447 512800

Leistungen

-  eine Übernachtung inkl. Frühstück im Parkhotel am Großen Teich in Altenburg
-  Safran Trail Tour in Altenburg am Freitag von 15 bis 17 Uhr
-  Abendessen im Ristorante „Da Angelo“ im Parkhotel Altenburg mit Safran-Menü in der italienischen Küche am Freitag ab 18 Uhr im Anschluss an die Tour



Die facettenreiche Welt der Safran-Produkte

🌸 Safran-Schokolade

Alle Produkte werden von den Chocolatiers der Sächsisch-Thüringischen Schokoladenmanufaktur in Meerane in Handarbeit hergestellt, einschließlich der besonderen Safranschokolade. Diese umfasst zartschmelzende Bitterschokolade mit Orangengeschmack und Safranfäden, Vollmilchschokolade mit gehackter Kakaofrucht und Safranfäden sowie weiße Schokolade mit Pistazienwürfeln und Safranfäden.



🌸 Safran-Honig

Dieser mit feinen Safran-Nuancen durchsetzte Blütenhonig macht den Genuss zum besonderen Geschmackserlebnis.



🌸 Safran-Likör

Der hochwertige Altenburger Safran-Likör der Plottendorfer Triller-Manufaktur verwöhnt mit seiner goldenen Farbe und seinem subtilen, aber markanten süß-würzigen Geschmack alle Sinne.



🌸 Safran-Baiser

In Kooperation mit der Altenburger Traditionsbäckerei Strobel lassen wir Geschmacksnerven erblühen und schaffen mit dem knusprigen Safran Baiser ein Muss für jeden Kaffeetisch!

🌸 Safran-Fäden

Die Safran-Blüten werden im Herbst täglich gepflückt, anschließend die drei roten Griffelfäden herausgezupft und getrocknet – diese ergeben das wertvolle, in Handarbeit hergestellte Gewürz.



🌸 Safran-Parfüm

Anmutig, schwebend oder frisch und elegant? Für den Dresdener Parfumeur Uwe Herrich ist das



keine Herausforderung. Jeder Duft aus seiner Drogerie ist besonders und exklusiv. Die beiden Safran-Parfüms vereinen das wertvollste

Gewürz der Welt aus Altenburg mit der Expertise des einzigen Parfümeurs Mitteldeutschlands.

🌸 Safran-Seife

Rotes Gold zum Schäumen – ein himmlisch duftendes Wohlfühlerlebnis für Zuhause! Die Seifenstücke werden per Hand in einem schonenden Kaltrührverfahren hergestellt, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe der enthaltenen Butter, Öle, Extrakte und Kräuter erhalten bleiben.



24 W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
Geraer Str. 55 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 8953623
www.altenburger-safran.de/store

25 Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 512800

26 Tourismusinformation Altenburger Land
Markt 10 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 896689

27 Meeresbuffet Altenburg
Baderei 13 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 2584



- 28** Bäckerei Strobel
Markt 35 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 311836
- 29** Parkhotel Altenburg
August-Bebel-Straße 16/17
04600 Altenburg
Tel. +49 3447 51540
- 30** Holler-Hof
Dorfstr. 41 · 04626 Jonaswalde
Tel. +49 34496 890997
- 31** Ratskeller Altenburg
Markt 1 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 311226

Die facettenreiche Welt der Safran-Produkte



🌸 Backbuch „Safranliebe – Backen mit dem Roten Gold“

Auf 176 Seiten finden sich 71 Rezepte vom Knuspergugl über Safranlimonade bis Eierlikörmousse – wunderbar illustriert. Lasst euch einladen in die Welt der Kuchen, Torten und Desserts und genießt den besonderen Geschmack des Altenburger Safrans.

🌸 Safran-Bier

Das liebevoll in kleinen Mengen, in einer Mikrobrauerei gebraute Saffron Infused Double IPA bietet ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis für jeden Bierfan.



🌸 Safran-Spiel „Lila Glück“

Was macht man mit Safran? An der Safran-Kochmeisterschaft teilnehmen! Nur der oder die Schnellste mit einem vollständigen Gericht kann gewinnen. Mit ein wenig Glück, Risikobereitschaft und viel Spaß lädt „Lila Glück“ zum Spielen ein.

🌸 Safran-Salz

Safran-Salz mit original Altenburger Safran verleiht jedem Gericht eine edle, leicht blumige und erdige Note. Perfekt zum Würzen und Kochen, bereichert es den Geschmack der Speisen.



🌸 Safran-Pralinen

Edle Safran-Pralinen aus der Sächsisch-Thüringischen Schokoladenmanufaktur, verfeinert mit Altenburger Safran, bieten eine luxuriöse, leicht würzige Note, die perfekt mit zartschmelzender Schokolade harmoniert.



🌸 Safran-Sirup

Genießt den besonderen Geschmack des Sirups, der eure Getränke, Speisen und Desserts veredelt. Perfekt für Longdrinks und Cocktails, verleiht er eine exquisite Note und ein einzigartiges Aroma. Verwendet ihn, um Eis zu verfeinern oder eure kulinarischen Kreationen zu perfektionieren.



Das Safran-ABC

- A Aphrodisisch**, Safran steigert sowohl die Produktion der Samenzellen als auch die Libido
- B Blutdrucksenkend**
- C Crocus Sativus** ist der wissenschaftliche Name für die Safranpflanze
- D Depression**, Safran wirkt antidepressiv und aufheiternd
- E Ernte**, die Safranernte findet im Herbst statt
- F Fäden**, die Fäden der Safranblüten werden als Gewürz verkauft, eine Safranblüte hat für gewöhnlich drei Fäden
- G Gelb**, Safran färbt Lebensmittel, Haut und Textilien gelb ein

- H Handarbeit**, Safran wird nicht industriell hergestellt, sondern die einzelnen Arbeitsschritte werden noch per Hand erledigt
- I Iran**, der meiste Safran, der in deutschen Supermärkten erhältlich ist, stammt aus dem Iran
- J Jonathan Safran Foer** ist Autor des Buches: „Wir sind das Klima! Wie wir unseren Planeten schon beim Frühstück retten können.“
- K Knollen**, entgegen der Erwartung vieler Menschen ist der Safran keine Zwiebel, sondern ein Knollengewächs
- L Lagerung**, wenn Safran nach der Ernte vier Monate getrocknet wird, ist er mehrere Jahre lang haltbar

- M Mittelalter**, im Mittelalter wurde auch in Deutschland Safran angebaut
- N Naturheilmittel**, da Safran gegen vielerlei Beschwerden helfen kann, dient es als sehr wirksames, wenn auch teures, Naturheilmittel
- O Opiumhaltige Medikamente** wurden mit Safran gestreckt
- P Paella**, das spanische Nationalgericht wird auch mit Safran zubereitet
- Q Qualität**, die Qualität des Safrans hängt von Reinheit, Färbekraft und Duft ab
- R Risotto**, Safran Risotto ist eines der beliebtesten Gerichte, die mit Safran zubereitet werden

- S Safranfälschung**, teilweise wird gemahlener Safran mit Kurkuma gestreckt
- T Tee mit Safran**, kann mit weißem Tee oder Kardamom zubereitet werden
- U Unverwechselbar**, Safran verströmt einen unverwechselbaren, einzigartigen Duft
- V Violett**, die Blüten sind violett
- W Wasser**, Safran ist wasserlöslich
- X X Saffron Clive Christian Limited Edition Unisex** ist ein preisintensives Parfüm
- Y yhW-Why**, Warum ist Safran so teuer? Für ein Gramm braucht es ca. 200 Blüten
- Z Zupfen**, die Blüten werden zur Ernte ausgezupft und die Fäden getrocknet

QUELLE: in Anlehnung an www.finedininglovers.com/article/saffron-z-26-things-about-saffron | Stand: 1.07.2022 | Autor*innen: Dr. Frank Spieth, Miriam Scholz, Michèle Kreibom

IMPRESSUM

Texte: Tourismusverband Altenburger Land e. V.

Fotos: Tourismusverband Altenburger Land e. V.;

Titel: ©1st footage/Adobe Stock; S. 2/3: ©Kalina Georgieva/Adobe Stock; S. 6/7: @freepik; S. 8/9: ©Da Angelo, ©Meeresbuffet, ©Hotel Reussischer Hof, ©Marcel Hofmann Contextagentur; S. 10/11: ©Steve Nitsche, ©Ratskeller Altenburg, ©ZIII Meuselwitz – Carlo Flor; S. 12/13: ©fresnel6, IgnacioJulian/Adobe Stock; S. 14/15: ©joseluiserrano/Adobe Stock, ©Altenburger Senf & Feinkost GmbH & Co. KG; S. 16/17: ©TVAL – Saskia Landgraf, ©Hollerhof – Sylvia Puchta, ©Triller-Manufaktur; S. 18/19: ©Wege gGmbH – Janek Voos, ©Contextagentur – Marcel Hofmann; S. 20/21: ©Spielemobil, ©Straußenfarm Burkhardt; S. 22/23: ©lumentics, ©teamWERK GmbH Leipzig, petrgoskov/Adobe Stock; S. 24/25: ©Kalina Georgieva, fresnel6/Adobe Stock; S. 26/27: ©Darya Lavinskaya/Adobe Stock; S. 28/29: ©vainillaychile/Adobe Stock, ©Parkhotel Altenburg; S. 30/31: ©TVAL – Mariana Graichen, ©Zukunft LAND GmbH – Dr. Axel Erler, ©shandor_gor/Adobe Stock, ©Carsten Schenker, ©Janek Voos, ©W³; S. 32/33: ©TVAL – Mariana Graichen, ©Janek Voos, ©W³, ©Firefly, ©jd-photodesign/Adobe Stock; S.34/35: ©Suleyman/Adobe Stock

Gestaltung: LARJ LEVEL GmbH

Druck: FRITSCH Druck | Eine Marke der Weise GmbH
Druck & Weiterverarbeitung

Erstellt im Auftrag des:

Tourismusverbandes Altenburger Land e. V.

Stand: Juli 2024; Änderungen vorbehalten!

Gefördert durch:

Freistaat
Thüringen  Ministerium
für Wirtschaft, Wissenschaft
und Digitale Gesellschaft



www.altenburg.travel