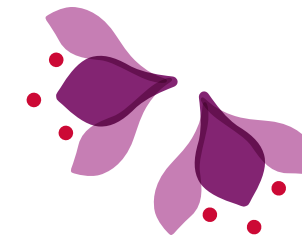


DEIN Safranleuchten im Altenburger Land

Eine kulinarische Entdeckungsreise
durch den Herbst 2025



Bei uns geht lila Liebe durch den Magen.

Die ehemalige Residenzstadt Altenburg, im Herzen Mitteldeutschlands, zeigt sich in den Herbstmonaten von ihrer ganz besonderen Seite – gehüllt in ein zartes Violett.

Von September bis November lädt die Region zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein, bei der sich alles um eine der edelsten Zutaten der Welt dreht: **Safran**.

Ein feiner, süßer Duft liegt in der Luft – denn hier wächst seit über 500 Jahren das kostbare „Rotes Gold“, das nicht nur für seinen intensiven Geschmack, sondern auch für seine wohltuende Wirkung geschätzt wird.

Begeht euch mit uns auf eine sinnliche Genussreise und entdeckt das Altenburger Land aus einer neuen Perspektive – durch die Farben, Aromen und Geschichten des Safrans.

Das muss Liebe sein.



www.altenburg.travel

Auf den Spuren des Safrans im Altenburger Land

Gastronomie



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

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
Hofkäseschule im Holler-Hof
- 13 Safran-Likörtasting
TRILLER Hofmanufaktur

Erlebnisangebote



- 14 Führung auf dem Safran-Trail
Altenburger Tourismus GmbH
- 15 Schmecktour & Verkostung
Altenburger Tourismus GmbH
- 16 Safran meets Mutzbraten
Restaurant „Reussischer Hof“
- 17 Dinnershow mit Safran-Genuss
Straußenfarm Burkhardt
- 18 Spielfläche
Altenburger Tourismus GmbH
- 19 Eine Reise nach Innen – mit Safran
feinReich
- 20 Heimat: der feine Salon
Gnadenskapelle Altenburg
- 21 Malabend mit Safran
lumentics
- 22 Ausstellung „Safran und die Gewürzwelt
der Bibel“
Brüderkirche Altenburg
- 23 Tour: Mit Genuss durch die Geschichte
Museum Burg Posterstein
- 24 Safran von eigener Hand gezipft
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 25 Safran-Stories zum selbst Entdecken
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH/
Stadt Altenburg
- 26 Reiseangebot „Safran-Momente im Herbst“
Hotel-Pension Treppengasse

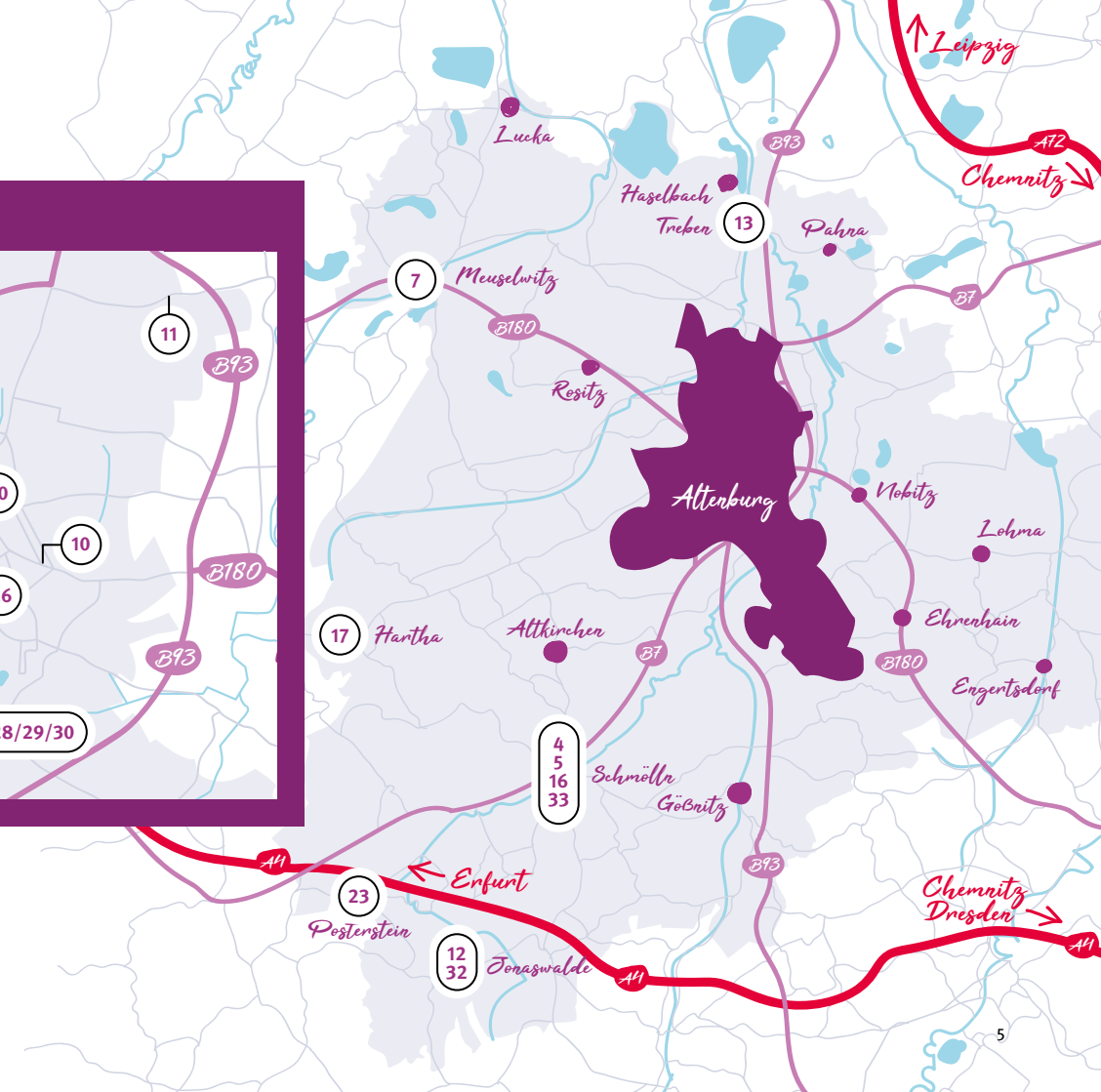
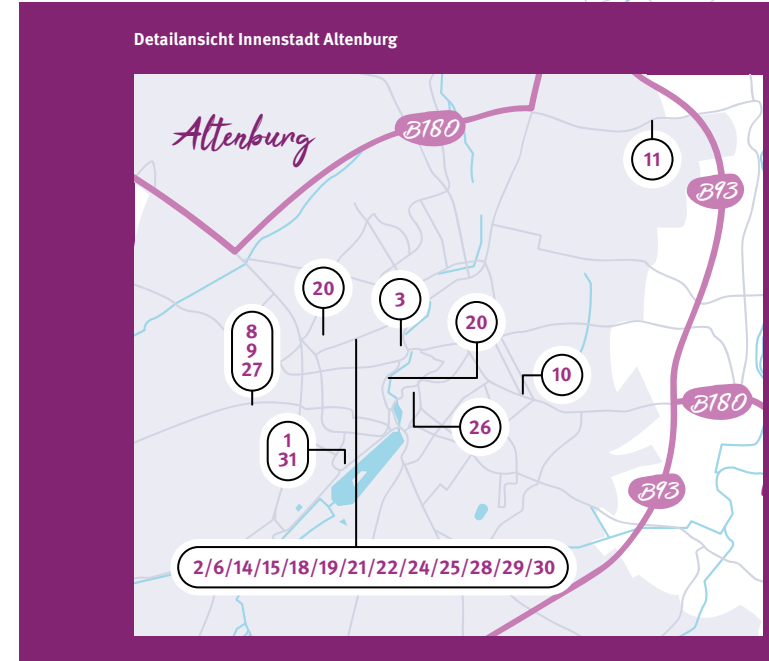
Safran-Shopping

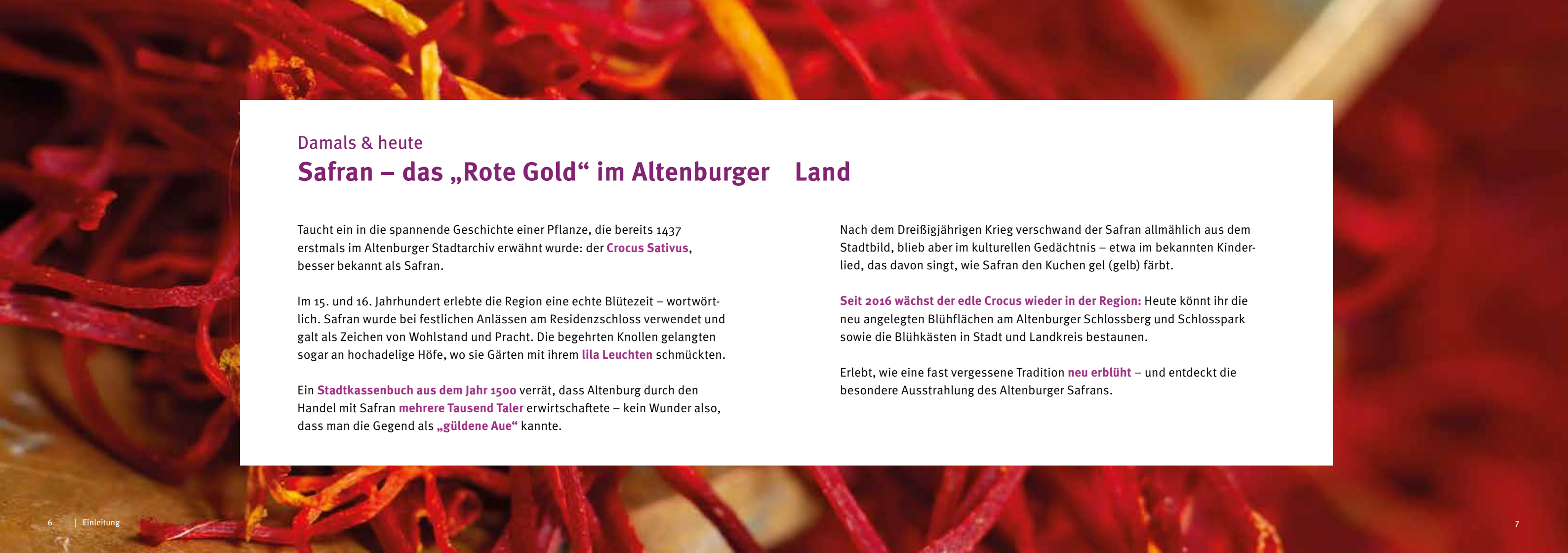


- 27 W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 28 Altenburger Tourismus GmbH
- 29 Tourismusinformation Altenburger Land
- 30 Bäckerei Strobel
- 31 Parkhotel Altenburg
- 32 Holler-Hof
- 33 Bürgerservice Schmölln



Alle Angebote unter
www.altenburg.travel





Damals & heute

Safran – das „Rote Gold“ im Altenburger Land

Taucht ein in die spannende Geschichte einer Pflanze, die bereits 1437 erstmals im Altenburger Stadtarchiv erwähnt wurde: der **Crocus Sativus**, besser bekannt als Safran.

Im 15. und 16. Jahrhundert erlebte die Region eine echte Blütezeit – wortwörtlich. Safran wurde bei festlichen Anlässen am Residenzschloss verwendet und galt als Zeichen von Wohlstand und Pracht. Die begehrten Knollen gelangten sogar an hochadelige Höfe, wo sie Gärten mit ihrem **lila Leuchten** schmückten.

Ein **Stadtkassenbuch aus dem Jahr 1500** verrät, dass Altenburg durch den Handel mit Safran **mehrere Tausend Taler** erwirtschaftete – kein Wunder also, dass man die Gegend als **„güldene Aue“** kannte.

Nach dem Dreißigjährigen Krieg verschwand der Safran allmählich aus dem Stadtbild, blieb aber im kulturellen Gedächtnis – etwa im bekannten Kinderlied, das davon singt, wie Safran den Kuchen gel (gelb) färbt.

Seit 2016 wächst der edle Crocus wieder in der Region: Heute könnt ihr die neu angelegten Blühflächen am Altenburger Schlossberg und Schlosspark sowie die Blühkästen in Stadt und Landkreis bestaunen.

Erlebt, wie eine fast vergessene Tradition **neu erblüht** – und entdeckt die besondere Ausstrahlung des Altenburger Safrans.

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 2025 handgemachtes, 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 29. September bis 2. November 2025 lädt das **Meeresbuffet Altenburg** zu einem kulinarischen Erlebnis ein. Genießt einen bretonischen Fischtopf, veredelt mit Altenburger Safran. | www.meeresbuffet-altenburg.de



1

3 Extravagant geht es vom 15. September bis 31. Oktober 2025 auch in der Küche des Altenburger **Restaurants Kulisse** zu. Genießt gratinierten Altenburger Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin, begleitet von einer Safranbirne und einem frisch marinierten Feldsalat. Serviert werden außerdem Safran-nudeln mit knusprig gebratener Hähnchenbrust, saftigen Kirschtomaten, knackigen Pinienkernen und frittiertem Rucola.

| www.kulisse-altenburg.de

4 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

3





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

- 5** Süße Safranspezialitäten und hochwertiger südamerikanischer Kaffee vereinen sich vom 22. bis 24. Oktober 2025 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** Im stilvollen Ambiente des **Altenburger Ratskellers** erwartet euch im Herbst ein einzigartiger Genuss: Risotto Milanese mit dem einzigartigen Safran und zarten Gambas oder Hähnchenbrust Teriyaki in Sesamhülle. Für Vegetarier wartet eine köstliche Alternative: Risotto Milanese mit glasierten Cherrytomaten und Altenburger Safran. Als Dessert empfiehlt sich ein fruchtiger Safran-Frozen Joghurt. | www.ratskeller-altenburg.de

- 7** Lasst euch vom 1. September bis 31. Oktober 2025 in der **Kultzeche Meuselwitz** kulinarisch verwöhnen. Im Herbst präsentiert euch die Speisekarte ein unvergleichliches Geschmackserlebnis: Feines Risotto, veredelt mit echtem Altenburger Safran, serviert in einer zart gegrillten Aubergine – ein aromatisches Schiffchen, das Wärme und Würze auf den Teller bringt. Wahlweise mit saftig gebratener Hähnchenbrust im goldenen Parmesan-Kräutermantel. | www.kultzeche.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 buchbar zwischen 9. und 24. Oktober 2025, 9 Uhr**
-  Altenburger Safran · Geraer Straße 55 · 04600 Altenburg
-  ca. 1,5 Stunden
-  15,00 EUR pro Person
-  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 Schaubeeeten und Versuchsfeldern lernt ihr die Initiatoren des Altenburger Safrans persönlich kennen und erfahrt alles Wissenswerte über diesen kostbaren Schatz. Wie wird Safran angebaut? Welche spannende Ge-

schichte 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

-  **11., 12., 18. & 19. Oktober 2025, 11 und 13 Uhr**
-  Altenburger Safran · Geraer Straße 55 · 04600 Altenburg
-  ca. 1,5 Stunden
-  29,00 EUR pro Person
-  mind. 4 Personen, max. 15 Personen (mit Voranmeldung)
-  online buchbar unter www.altenburger-safran.de/store

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

- 🕒 **26. September | 24. Oktober | 14. November | 5. Dezember 2025 jeweils 15 Uhr | Termine für Gruppen auf Anfrage**
- 📍 **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

11

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 Vier-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 wunder-

schöne 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.



- 🕒 **26. September 2025, 18–22 Uhr**
- 📍 **Kochschule Senfonie ·**
Remsaer Straße 21b · 04600 Altenburg
- ⌚ **ca. 4 Stunden**
- 💶 **109,00 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

-  **12. Oktober 2025**
-  Holler-Hof
Dorfstraße 41 · 04626 Jonaswalde
-  ca. 3 Stunden
-  120,00 EUR pro Person an einem Kessel
210,00 EUR zu zweit an einem Kessel
-  mind. 5 Personen, max. 10 Personen
(mit Voranmeldung)
-  info@holler-hof.de | +49 34496 60730



TRILLER Hofmanufaktur Safran-Likörtasting in der Sonnenscheune Plottendorf

Erlebt einen facettenreichen und exklusiven Einblick in die Produktwelt der TRILLER Hofmanufaktur mit sorgfältig ausgewählten, handgefertigten Kreationen. Ob pur genossen oder als raffinierte Zutat in Longdrinks und Cocktails – die Brände, Liköre und der Gin überzeugen durch ihre Vielseitigkeit und entfalten in jeder Variante ein unverwechselbares Geschmackserlebnis. Natürlich darf dabei der Altenburger Safranlikör nicht fehlen. Taucht ein in eine stimmungsvolle Atmosphäre und entdeckt Spannendes über die Kultur der Altenburger Bauernhöfe, die Obstbau-Tradition im Altenburger Land sowie die Kunst des Destillierens. Die Familie Erler bringt dabei ihre Erfahrungen aus dem Schweizer Kanton Wallis ein – einer Region, in der sie viele Jahre lebte und die kulinarische Vielfalt intensiv erlebte. Den krönenden Abschluss bildet ein besonderer Genussmoment: ein originales Walliser Raclette.

-  **24., 25. & 31. Oktober 2025 | 01. November 2025, 18 Uhr**
-  Trillerhof Plottendorf · Haselbacher Straße 5 · 04617 Treben
-  ca. 2–3 Stunden
-  65,00 EUR pro Person (inkl. Raclette und Tombola)
-  mind. 8 Personen, max. 16 Personen (mit Voranmeldung)
-  www.triller.shop/c/tastings | post@triller.shop | +49 177 8452136
Tourismusinformation Altenburger Land | info@altenburg.travel | +49 3447 896689

13

Erlebnisangebote Nr. 12 + 13





Altenburger
Tourismus GmbH

Führung „Auf dem Altenburger Safran-Trail“ mit Verkostung

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 historischen Safran-Trail durch die Altenburger Innenstadt. Dieser erzählt an verschiedenen Stationen spannende und kuriose Anekdoten und Geschichten über den traditionellen Safran-Anbau in Altenburg. Eine Verkostung von leckeren Safran-Kreationen darf dabei nicht fehlen.



Altenburger Safran-Trail

- 🕒 03., 10., 17., 24. & 31. Oktober 2025, jeweils 15 Uhr | 3. & 31. Oktober 2025, jeweils 16 Uhr
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
Ende: Ristorante „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,
Preis auf Anfrage.

Schmecktouren

- 🕒 **Wochenmarkt-Schmecktour zu Mittag: 18. Oktober 2025, 11–14 Uhr**
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH · Markt 17 · 04600 Altenburg
- ⌚ ca. 3 Stunden
- 💶 jeweils 49,00 EUR pro Person
- 👤 mind. 6 Personen (mit Voranmeldung)
- 📧 www.schmecktouren.de | info@altenburg-tourismus.de | +49 3447 512800

Safran-Verkostung

- 🕒 01., 08., 15., 22. & 29. Oktober 2025,
jeweils 15:30 Uhr (ohne Voranmeldung)
- 📍 Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
- 💶 8,00 EUR pro Person
- 📧 www.altenburger-originale.de
info@altenburg-tourismus.de
+49 3447 512800

Altenburger Tourismus GmbH Schmecktour & 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. Bei der Wochenmarktschmecktour im Oktober erwartet euch ein kleines Tasting mit besonderen Safran-Kreationen.

Große Safran-Verkostung

Zwischen dem 1. und 29. Oktober 2025 findet jeden Mittwoch eine große Safran-Verkostung im Spielkarten- und Spezialitätenladen der Altenburger Tourismus GmbH statt.



Zusatzangebot für Gruppen: Zwischen Frühstück, Safran und Schmöllner Mutzbraten – Genussvolles und Sagenhaftes aus dem Altenburger Land

Ein genussvoller Ausflug ins Altenburger Land – mit regionalen Spezialitäten wie Safran, Mutzbraten, Milbenkäse und Bauern-Bleckkuchen. Begleitet von Geschichten, Anekdoten und kleinen Überraschungen eröffnet das Angebot einen lebendigen Zugang zu Tradition und Geschmack. Ideal für Gruppen – Termin, Ablauf und Inhalte nach individueller Absprache.

Restaurant „Reussischer Hof“ Schmölln Safran meets Mutzbraten

Die Kombination von Safran und Mutzbraten hat im Reußischen Hof neue Ideen geweckt. Chefkoch Thomas Büchner und Mutzbratenmann André Schakaleski laden zu einer Veranstaltungsreihe ein, die Geschmack und Geschichte vereint.

„Safran meets Mutzbraten“ verbindet den 500 Jahre alten Safranbau mit dem traditionsreichen Schmöllner Mutzbraten.

Geboten wird ein 3-Gänge-Menü mit feiner Safrannote, ergänzt durch spannende Einblicke und persönliche Anekdoten.

16

-  **04., 05. & 10. September | 18., 19. & 24. September 2025, 01., 16., 17., 22. & 23. Oktober 2025**
-  Restaurant „Reussischer Hof“
Gößnitzer Straße 14 · 04626 Schmölln
-  ca. 2,5 Stunden
-  69,90 € pro Person
-  Teilnehmer: ab mind. 15 Personen
(Voranmeldung bis 14 Tage vor dem gewünschten Termin)
-  post@hotel-reussischer-hof.com | +49 34491 23108

Erlebnisangebote Nr. 16 + 17



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

-  **17. Oktober 2025, Beginn: 19 Uhr, Programm: 20:15 Uhr** (Einlass ab 18 Uhr)
-  Straußenfarm Burkhardt
Hartha 21 · 04626 Schmölln
-  ca. 3,5 Stunden
-  80,00 EUR pro Person
-  www.straussenfarm-burkhardt.de
+49 34495 80538 oder
Tourismusinformation
Markt 10 · 04600 Altenburg
+49 3447 896689



Altenburger Tourismus GmbH 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 Altenburger Spielkartenladens 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 2025 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.

-  **18. September 2025, 16–18 Uhr**
-  Salon der Altenburger Originale der Altenburger Tourismus GmbH
Johannisstraße 48 · 04600 Altenburg
-  ca. 2 Stunden
-  kostenfrei (ohne Voranmeldung)
-  Veranstalter: Altenburger Spielkartenladen der Altenburger Tourismus GmbH
info@altenburg-tourismus.de
+493447 512800

18

feinReich

Inneres, goldenes Leuchten – eine Reise nach innen mit Safran, Stille und Begegnung

Erlebt einen besonderen Moment der Einkehr, in dem feine Klänge, achtsame Worte und die stille Kraft des Safrans euch begleiten dürfen – hin zu Eurem inneren, goldenen Leuchten. Diese Veranstaltung lädt dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen und sich auf eine achtsame Reise zu begeben – zu Körper, Seele und Geist. Den Auftakt bildet ein ruhiges, offenes Gespräch: Was bringt Dich innerlich zum Leuchten – und was nimmst Du

dieses Licht im täglichen Leben? Gedanken, die berühren, dürfen geteilt, Fragen dürfen gestellt werden.

Im Anschluss erschließen sich die besonderen Wirkungen des Safrans – nicht nur in körperlicher, sondern auch in seelischer Tiefe. Abschließend führt eine geführte Meditation – begleitet von sanfter Musik und fein abgestimmten Impulsen – in eine wohltuende Stille.

-  **12. Oktober 2025**
-  feinReich
Salon in der Johannisstraße 48 · 04600 Altenburg
-  2 Stunden
-  18,00 € pro Person
-  mind. 8, max. 10 Personen (mit Voranmeldung)
-  KorinnaHeintze@gmail.com | +49 172 2182461

19



Gnadenkapelle Altenburg Heimat: der feine Salon

Nach dem Auftakt in Dresden mit Ex-Ministerpräsident Georg Milbradt und Historiker Justus Ulbricht kommt „Heimat: Der feine Salon“ nach Altenburg – dorthin, wo Safran und Menschen heimisch sind.

Das neue Veranstaltungsformat steht für feine Begegnungen einer besonderen Art: Ein feingefühliges Gespräch, berührende Momente, tiefe Begegnungen, Musik und ein kulinarisches Safranbuffet. Es geht um Heimat und um Zugehörigkeit, um Verwurzelung und um goldenen Safranglanz. Jenseits von Polarisierungen, Lärm und dem Richtig oder Falsch unserer Zeit.

Freuen Sie sich auf: Jeannette Kreyßel, , Geschäftsführerin Tourismusverband Altenburger Land e. V.; Andrea Wagner, Geschäftsführerin W³ Werte-Wandel-Wege gGmbH/Altenburger Safran; Michael Hillmann, Unternehmer, Initiator & Redner sowie Korinna Heintze Unternehmerin, Initiatorin & Moderatorin.



-  **25. Oktober 2025, 17 Uhr**
-  Gnadenkapelle Altenburg
Carl-von-Ossietzky-Straße 13
04600 Altenburg
-  ca. 3 Stunden
-  79,00 EUR pro Person
-  mind. 50 Personen, max. 80
Personen (mit Voranmeldung)
-  Online buchbar unter:
www.heimat.salon/ticket

20

lumentics

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!

-  **17. Oktober 2025, 20 Uhr**
-  Salon der Altenburger Originale
Johannisstraße 48
04600 Altenburg
-  ca. 3 Stunden

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

21





Erlebnisangebote Nr. 22 + 23



- 📅 **Ausstellungszeitraum: 24.10.–21.11.2025**
Vernissage: 24. Oktober 2025, 18 Uhr
Montag bis Freitag & Sonntag 10–16 Uhr

📍 Evang. Kirchgemeinde Altenburg
Brüdergasse 11 · 04600 Altenburg

💰 kostenfrei

🌐 www.evangelische-kirchgemeinde-altenburg.de

22

Brüderkirche Altenburg Ausstellung „Safran und die Gewürzwelt der Bibel“

Taucht ein in die faszinierende Welt der biblischen Gewürze!
Der Safran – kostbar wie Gold, leuchtend und duftend – ist dabei nur einer von vielen Schätzen, die über Jahrtausende hinweg Handel, Spiritualität und Alltagsleben geprägt haben. Die Ausstellung „Safran und die Gewürzwelt der Bibel“ lädt in die Taufhalle der Brüderkirche ein, diesen Düften und Geschichten nachzuspüren.

Erfahrt mehr über die aufwendige Ernte, die vielfältige Anwendung und die tief verwurzelte Bedeutung von Safran, Myrrhe, Zimt und Co. in der Welt der Bibel – damals wie heute. Eine stimmungsvolle Duft- und Bilderstrecke begleitet euch auf diesem sinnlichen Weg durch die Zeit.

Museum Burg Posterstein Tour: Mit Genuss durch die Geschichte

Diese besondere Genuss-Tour ist mehr als ein klassischer Rundgang – sie nimmt euch mit auf eine unterhaltsame Reise durch die Burg Posterstein, bei der sich alles ums Essen dreht.

Was in der Dauerausstellung des Museums nur am Rande erscheint, rückt hier in den Mittelpunkt: kulinarische Kuriositäten und Esskultur aus dem Altenburger Land – spannend, überraschend und manchmal ziemlich kurios.

Ihr erfahrt, was bei Rittern auf den Tisch kam, was eine Herzogin zur Teestunde bevorzugte, wie bei einer Altenburger Bauernhochzeit gefeiert wurde und warum Safran einst ein ganz besonderes Gewürz war. Auch von Frühstücksgesellschaften in einer 1000-jährigen Eiche ist die Rede.

Ein kurzweiliger Streifzug durch Geschichte und Geschmack.

🕒 **ganzjährig während der Öffnungszeiten**

📍 Museum Burg Posterstein · Burgberg 1 · 04626 Posterstein

⌚ ca. 1 Stunde

👤 **selbstgeführte Tour: 9 € pro Person inkl. Genuss-Tour-Karte**
Führung mit Guide: 6,00 € pro Person, zzgl. 25 € Führungspauschale (mit Voranmeldung)

🌐 www.burg-posterstein.de | info@burg-posterstein.de
+49 34496 22595

23





Erlebnisangebote Nr. 24



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 selbstgezupften Safranvorrat könnt ihr wie einen Schatz nach Hause tragen und wunderbare Gerichte damit zaubern.

24

- 17. Oktober 2025 16–17:30 Uhr**
- Tourismusverband Altenburger Land e. V.
Markt 10 · 04600 Altenburg
- ca. 1,5 Stunden
- 29,00 EUR pro Person
- mind. 6, max. 15 Personen (mit Voranmeldung)
- online buchbar unter
www.altenburger-safran.de/store

sweet fine days mit dem Altenburger Safran Rezeptidee – Safranliebe. Backen mit dem „Roten Gold“

Safran ... die besondere Zutat, eine Verwöhnkur für die Sinne, ein Seelenstreichler, die Lust am Besonderen. Lass dich inspirieren von einem Gewürz, das sich im Gebackenen manchmal erst im Nachgang zeigt und begib dich auf eine Reise voller Neugier auf einen unbekannten Geschmack.

Kürbis-Minigugl mit Safran – goldgelbe Safranliebe zum Teilen

Das Rezept stammt aus dem Backbuch „Safranliebe“ von Elke Schramm in Zusammenarbeit mit dem Altenburger Safran.

Zubereitung (für 36 Minigugl)

- 1 Quark, saure Sahne, Eier, Zucker (Honig) und Stärke miteinander verrühren.
- 2 Kürbis in Stücke schneiden und im Backofen garen. Anschließend mit der Gabel zu Mus zerdrücken.
- 3 Gemahlene Safran unter das noch warme Kürbismus mischen (Menge nach Geschmack).
- 4 Kürbismus (nicht zu nass) zur Quarkmasse geben.
- 5 Schokolade grob hacken und zuletzt unterheben.
- 6 Die Quarkmasse in Miniguglformchen füllen und bei 170°C für etwa 15–20min goldgelb backen.
- 7 Die Gugl in der Form gut auskühlen lassen und erst nach ausreichender Ruhezeit vorsichtig aus der Form lösen.



Zutaten

125 g Quark | 125 ml saure Sahne | 2 Eier | 30 g Zucker/Honig | 4 EL Stärke | 150 g Kürbis | Safran (gemahlen, nach Geschmack) | 50 g weiße Schokolade

Tipp

Die Gugl schmecken am besten ganz frisch ... pur, mit Puderzucker bestäubt, einem Frosting oder mit Sahne.

Mehr Ideen, wie die Gugl besonders werden und viele weitere spannende Rezepte findet ihr im Backbuch „Safranliebe“.

Neue Rezepte und Spannendes über den Safran:
www.safranliebe.de und [@sweetfinedays](https://www.instagram.com/sweetfinedays) auf Instagram

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

Altenburg und Safran – eine Verbindung, die viele überrascht. Doch tatsächlich wurde das kostbare Gewürz hier über Jahrhunderte angebaut, verkauft, gestohlen, veredelt – und genossen. Der Weg lädt zu einer Entdeckungsreise durch die Stadt ein. Acht Stationen führen durch verschiedene Epochen des Safranbaus in Altenburg. Historische Orte werden lebendig, persönliche Geschichten erzählen vom Alltag mit dem „Roten Gold“.

An jeder Station bietet ein QR-Code Zugang zu weiterführenden Inhalten und kleinen Geschichten – ideal für einen Spaziergang mit Tiefgang, selbst geführt und im eigenen Tempo.

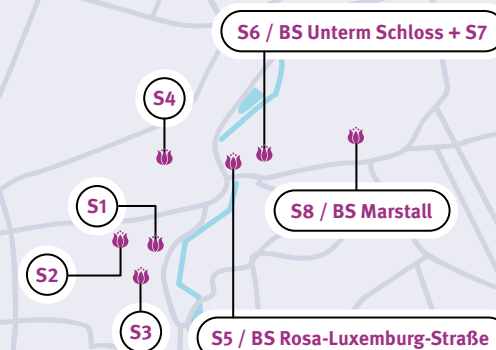
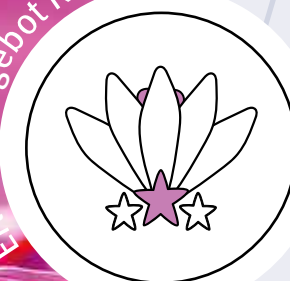


Mehr Informationen und alle Standorte findet ihr hier

Safran-Stories

- | |
|---|
| Station 1 (S1) |
| „Safran in Altenburg? – Eine Einführung“, Markt |
| Station 2 (S2) |
| „Die verurteilte Händlerin“, Weibermarkt |
| Station 3 (S3) |
| „Heerfahrtswagen mit Luxusküche“, Kornmarkt |
| Station 4 (S4) |
| „Gärten zwischen den Toren oder der Safrandieb“, Malzberg |
| Station 5 (S5) / Blühstreifen (BS) |
| „Friedrich der Weise und Safran“, Rosa-Luxemburg-Straße |
| Station 6 (S6) / Blühstreifen (BS) |
| „Safran und die kurfürstliche Küche“, Schlossauffahrt |
| Station 7 (S7) |
| „Der Safrangarten“, Schlossauffahrt |
| Station 8 (S8) / Blühstreifen (BS) |
| „Der kurfürstliche Küchengarten“, am Marstall |

Erlebnisangebot Nr. 25





Hotel-Pension Treppengasse Reiseangebot „Safran-Momente im Herbst“

Jetzt das Besondere entdecken – mit der Hotel-Pension Treppengasse!

Zur goldenen Jahreszeit lädt die Hotel-Pension Treppengasse zu einem genussvollen Kurzurlaub rund um das „Rote Gold“ ein. Im Rahmen der Safranwochen im Oktober erwartet euch ein liebevoll geschnürtes Arrangement voller Geschmack, Geschichte und regionaler Besonderheiten.

26

-  **Buchbar vom 01.–31.10.2025**
-  Hotel-Pension Treppengasse · Treppengasse 5 · 04600 Altenburg
-  1 Person, 2 Nächte, 175,00 € | 2 Personen, 2 Nächte, 225,00 €
(jeweils gültig für alle Zimmerkategorien, je nach Verfügbarkeit)
-  safranmomente@treppengasse5.de | +49 3447 313549



Enthaltene Leistungen:

-  zwei Übernachtungen inkl. Frühstück mit Safran-Spezialitäten
-  Begrüßungsgetränk & Safranlikör auf dem Zimmer
-  Selbstgeführter Rundgang zu historischen Safranorten in Altenburg
-  Ein Glas feiner Safranhonig, eine Safran-Postkarte & ein Rezept zum Mitnehmen



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-Liköre

Die edlen Altenburger Safran-Liköre der TRILLER Hofmanufaktur aus Plottendorf begeistern mit ihren leuchtenden Goldtönen und einer unverwechselbaren tiefen Aromatik 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.



27

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

28

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

29

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

30

Bäckerei Strobel
Markt 35 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 311836

*gesamtes Sortiment erhältlich



- 31 Parkhotel Altenburg
August-Bebel-Straße 16/17
04600 Altenburg
Tel. +49 3447 51540
- 32 Holler-Hof
Dorfstr. 41 · 04626 Jonaswalde
Tel. +49 34496 890997
- 33 Bürgerservice Schmölln
Amtsplatz 3, 04626 Schmölln
Tel. +49 34491 760

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.



Orangen Fruchtaufstrich mit Senf & Altenburger Safran

Feine Süße von Orange trifft auf sanfte Senfschärfe und edlen Safran – ein harmonischer Genuss zu Käse, Geflügel oder einfach auf frischem Brot.

Mango-Balsamico Senf mit Altenburger Safran

Fruchtige Mango, feiner Balsamico und milder Senf – veredelt mit Safran für einen Hauch Exotik. Perfekt zu Käse, Fisch oder im Dressing.



Das Safran-ABC

- A Aphrodisierend**, die alten Griechen überlieferten, dass Safran insbesondere bei Frauen die sinnliche Begierde anregt
- B Bibel**, Safran wird im Alten Testament erwähnt
- C Crocus Sativus** ist der wissenschaftliche Name für die Safranpflanze
- D Die Dosis** macht das Gift, 20 g Safran sind toxisch
- 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: 1.07.2025 | 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 ©Meeresbuffet; Da Angelo, Kulisse, Reussischer Hof ©Carsten Schenker; S. 10/11 ©Steve Nitsche, Kultzeche Zill, Ratskeller Altenburg ©Carsten Schenker; S. 12/13: ©fresnel6, Kalina Georgieva/Adobe Stock; S. 14/15: ©joseluisserrano/Adobe Stock, ©Altenburger Senf & Feinkost; S. 16/17: ©TVAL –Saskia Landgraf, ©Hollerhof – Sylvia Puchta, ©Axel Erler; S. 18/19: ©Wege gGmbH – Janek Voos, ©Contextagentur – Marcel Hofmann; S. 20/21: ©Heimatgenuss ©Christine Klauder, ©Straußenfarm Burkhardt; S. 22/23: ©Spielemobil, ©kegfire/Adobe Stock; S. 24/25: ©Maksim Shebeko/AdobeStock, ©lumentics; S. 26/27: ©Hauspurg, ©Ronny Ristok; S. 28/29: ©fresnel6/Adobe Stock, ©Elke Schramm; S. 30/31: ©1st footage/Adobe Stock; S. 32/33: ©Träger Hotelbetriebs GmbH, ©Kathy Träger-Thieme; S. 34/35: ©TVAL – Mariana Graichen, ©Axel Erler, ©shandor_gor/Adobe Stock, ©Carsten Schenker, ©Janek Voos, ©W³; S. 36/37: ©TVAL – Mariana Graichen, ©Janek Voos, ©W³, ©Firefly/Adobe Stock, ©Altenburger Senf & Feinkost; S.38/39: ©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 2025; Änderungen vorbehalten!

Gefördert durch:

Freistaat
Thüringen  Ministerium für Wirtschaft,
Landwirtschaft
und Ländlichen Raum



www.altenburg.travel