



ALTENBURGER LAND

Das muss Liebe sein.

DEIN Safranleuchten im Altenburger Land

Eine kulinarische Entdeckungs-
reise durch den Herbst



www.altenburg.travel

Thüringen
-entdecken.de





Safranblüte in Altenburg: Nicht nur Feinschmecker freuen sich auf den Herbst

Eine Region erstrahlt in zartem Lila!

Die **Safranblüte im Herbst** verwandelt das Altenburger Land in Thüringen in ein zart leuchtendes Lila. **Seit 500 Jahren** wächst in der Region der Safran, das teuerste Gewürz der Welt, auch „**Rotes Gold**“ genannt.

Auf den Spuren des Safrans im Altenburger Land

Die Geschichte der violetten Pracht reicht bis ins **Jahr 1437** zurück, 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.

Nach dem 30-jährigen Krieg geriet der Safran in Vergessenheit – **2016** kehrte das lilafarbene Leuchten in die Residenzstadt zurück.

Die facettenreiche Welt der Safranprodukte

Safran findet sich heute unter anderem in Sirup, Parfüm, Schokolade, Bier, Honig, Senf, Baiser, Likör und Seife – im Altenburger Land kann man all diese Produkte entdecken.



Eine Auswahl unserer Erlebnisangebote (buchbar ab Juli)

Das „Rote Gold“ erleben

- 🍷 Rundgang entlang der Schau- und Versuchsbeete mit Safran-Experten von W³
- 🍷 Erntehelfer auf den Anbauflächen von W³
- 🍷 Führung auf dem „Safran-Trail“ der Altenburger Tourismus GmbH
- 🍷 Individuelle Entdeckungstour „Safran-Stories“ mit QR-Stationen zur Anbaugeschichte
- 🍷 Malabend mit Safran und leuchtender Kunst in der Nachleucht-Bar von lumentics

Genuss-Momente

- 🍷 Kochabend in der Altenburger Kochschule „Senfonie“
- 🍷 kulinarische Begegnung von Safran und Mutzbraten im Restaurant „Reußischer Hof“ in Schmölln
- 🍷 Likör-Tasting in der TRILLER Hofmanufaktur in Treben
- 🍷 Herstellung von Ziegenkäse auf dem Holler-Hof in Jonaswalde
- 🍷 Schinken-Workshop bei der Fleischerei Schellenberg in Altenburg
- 🍷 Dinnershow auf der Straußenfarm Burkhardt in Hartha





Restaurant
Da Angelo



Kultzeche
Meuselwitz



Ratskeller
Altenburg



Reussischer
Hof



Gastwirtschaft
Kulisse



Meeresbuffet
Altenburg

Bei uns geht lila Liebe durch den Magen.

Im Herbst findet Safran seinen Platz in der **regionalen Küche der Gastronomen**. Die Köchinnen und Köche verarbeiten die feinen Fäden in verschiedenen Gängen und Gerichten – von aromatischen Vorspeisen bis hin zu raffinierten Haupt- und Dessertkreationen.

Alle Termine und noch mehr Tipps gibt es in unserer Safran-Broschüre. Jetzt vorbestellen!



Reiseangebote „Safran-Momente im Herbst“

IMPRESSUM

Texte: Tourismusverband Altenburger Land e. V.

Fotos: Titel: 1st footage, fresnel6/Adobe Stock; TVAL und Partner

Gestaltung: LARJ LEVEL GmbH

Erstellt im Auftrag des: Tourismusverbandes Altenburger Land e. V.

Stand: November 2025; Änderungen vorbehalten!

Gefördert durch:

Freistaat
Thüringen



Ministerium für Wirtschaft,
Landwirtschaft
und Ländlichen Raum

WEITERE INFORMATIONEN

Tourismusverband Altenburger Land e. V.

Markt 10 · 04600 Altenburg

☎ 03447 896689 | info@altenburg.travel