



ALTENBURGER LAND

Das muss Liebe sein.

Safranleuchten im Altenburger Land

Eine kulinarische Entdeckungsreise
durch den Herbst



Thüringen
-entdecken.de





Bei uns geht lila Liebe durch den Magen.

Die einstige Residenzstadt Altenburg erstrahlt im Herbst in einem violettfarbenen Kleid. Ein süßer Duft durchzieht die Gassen und hinweg über die Marktplätze. Es liegt etwas Beflügelndes in der Luft. Seit 500 Jahren wächst im Altenburger Land das teuerste Gewürz der Welt. Auch das „rote Gold“ genannt, steht Safran über die

Jahrhunderte hinweg für Wohlbefinden und Energie und nicht zuletzt macht er erwiesenermaßen glücklich.

Kommt mit auf eine kulinarische Reise der Extraklasse und erlebt eine Reise-region aus der sinnlichen Perspektive des Altenburger Safrans!



Das muss Liebe sein.



www.altenburg.travel

IMPRESSUM

Texte: Tourismusverband Altenburger Land e.V.

Fotos: Tourismusverband Altenburger Land e.V.;
Titel: ©fresnel6/Adobe Stock; S. 2: ©New Africa/
Adobe Stock; S. 6/7: @freepik; S. 8/9: ©Da Angelo,
©Meeresbuffet, ©Hotel Reussischer Hof, ©Marcel
Hofmann Contextagentur, ©Steve Nitsche; S. 10/11:
©joseluisserrano/Adobe Stock, ©Altenburger Senf
& Feinkost GmbH & Co. KG; S. 12/13: ©TVAL –
Saskia Landgraf, ©Hollerhof – Sylvia Puchta,
©Zukunft LAND GmbH – Dr. Axel Erler; S. 14/15:
©Kalina Georgieva/Adobe Stock, ©Spielemobil;
S. 16/17: Joe McUbed©Adobe Stock, ©Straußenfarm
Burkhardt; S. 18/19: ©Finnegans Irish Pub, ©Lars
Ehrhardt, ©benyamin-bohlouli/unsplash; S. 20/21:
©fresnel6/Adobe Stock; S. 22/23: ©vainillaychile/
Adobe Stock, ©Parkhotel Altenburg; S. 24/25:
©TVAL – Mariana Graichen, ©Zukunft LAND GmbH –
Dr. Axel Erler, ©shandor_gor/Adobe Stock, ©Janek
Voos, ©Carsten Schenker, ©W³, ©Straußenfarm
Burkhardt; S. 26/27: ©benyamin-bohlouli/
unsplash; Rückseite: ©mehdi-torabi/unsplash
Gestaltung: LAR| LEVEL GmbH

Druck: Sepio GmbH | Ihre Druckerei aus Leipzig

Erstellt im Auftrag des:

Tourismusverbandes Altenburger Land e.V.

Stand: August 2023; Änderungen vorbehalten.

Gefördert durch:



Auf den Spuren des Safrans im Altenburger Land

Gastronomie

- 1 Restaurant „Da Angelo“
- 2 Meeresbuffet Altenburg
- 3 Hotel Reussischer Hof
- 4 Gaststätte Kulisse Altenburg
- 5 MuisCafé

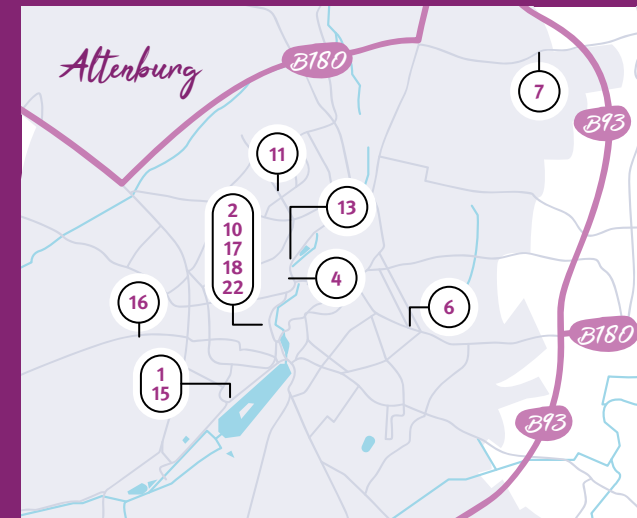
Safran-Shopping

- 16 W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 17 Altenburger Tourismus GmbH
- 18 Tourismusinformation Altenburger Land
- 19 Straußenfarm Burkhardt
- 20 Café „Zur eisernen Bank“
- 21 Agroservice Altenburg Waldenburg e.G.
- 22 Meeresbuffet Altenburg

Erlebnisangebote

- 6 Schinken-Workshop mit Altenburger Safran
Fleischerei Schellenberg
- 7 Kochevent mit Altenburger Safran
Kochschule Senfonie
- 8 Ziegenkäse selbst herstellen
Hofkäseschule im Holler-Hof
- 9 Safran-Likörtasting
Triller Manufaktur
- 10 Safran Trail & Spielfläche
Altenburger Tourismus GmbH
- 11 Safran selber pflücken
W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
- 12 Dinnershow mit Safran-Genuss
Straußenfarm Burkhardt
- 13 MalPub
lumentics & Finnegans Irish Pub
- 14 Plauderstündchen
Hotel Reussischer Hof
- 15 Pauschalangebot „Safran-Blütentage“
Altenburger Tourismus GmbH

Detailsicht Innenstadt Altenburg



Alle Angebote unter
www.altenburg.travel

Damals & heute

Das rote Gold im Altenburger Land

Die Geschichte des lilafarbenen Segens reicht nachweislich ins Jahr **1437** zurück, als sich die **erste Erwähnung des „Crocus Sativus“** im Stadtarchiv fand. Insbesondere im 15. und 16. Jahrhundert wurde Safran in Altenburg angebaut und in großen Mengen bei den Feierlichkeiten des Residenzschlosses verbraucht. Die

Knollen wurden zudem an die bedeutendsten Höfe des Hochadels verschickt, damit sie dort in den Schlossgärten gepflanzt werden konnten. Sogar bei Schlachten führte man das teure Gewürz mit.

Ein **Rechnungsbuch der Stadtkasse aus dem Jahr 1500** besagt, dass

Altenburg **„mehrere Tausend Taler aus den Safrangärten“** rings um die Stadt einnahm. Nicht umsonst wurde die Gegend daher **„güldene Aue“** genannt. Ganz langsam geriet der Safran nach dem 30-jährigen Krieg in Vergessenheit. Doch lange noch soll die Erinnerung an das teure Gewürz in einem Kinderlied aufleben, in

welchem Safran den Kuchen gel (gelb) macht.

Im Jahr 2016 kehrte das zartlila Leuchten in die Residenzstadt zurück. Heute wächst der Safran in Schau- und Versuchsbeeten in der Geraer Straße, im historischen Schlossgarten und in einer Altenburger Kleingartenanlage.



1

Herbstliche Gaumenfreuden zur schönen

- 1 Leckeres, von Hand gezaubertes, original italienisches Gelato-Eis erwartet euch vom 2. Oktober bis 4. November ebenso wie zarter Lachs mit einer feinen Safran-Note im Restaurant Da Angelo im Parkhotel Altenburg.
www.da-angelo-ristorante.de



Gastronomie / Café

2



- 2 Vom 2. Oktober bis 4. November bittet das Meeresbuffet Altenburg zu Tisch bei bretonischem Fischtopf und gegrilltem Kabeljaufilet mit Altenburger Safran.
www.meeresbuffet-altenburg.de



3

Safran-Blütenzeit

- 3 Familie Büchner tischte im Reussischen Hof in der Knopf- und Mutzbratenstadt Schmölln auf, unter anderem Fenchel-Safran-Fond, Rumpsteak mit Safranbutter oder Crème brûlée mit Altenburger Safran.
www.hotel-reussischer-hof.com
- 4 Zartviolett geht es auch in der Küche des Altenburger Restaurants Kulisse zu – mit leckerem Heilbutt-Filet auf Blattspinat und Safranrisotto oder exotisch verspielt bei einem Safran-Cocktail.
www.kulisse-altenburg.de
- 5 Süße Safranspezialitäten gepaart mit bestem südamerikanischen Kaffeeenuss vereinen sich zu einem kulinarischen Spätsommer-Vergnügen im Schmöllner MuisCafé.
www.muiscafe.de



5



4



Fleischerei Schellenberg Schinken-Workshop mit Altenburger Safran

Ihr wollt eurer kulinarischen Ader freien Lauf lassen? Kreiert euren eigenen Schinken, ganz nach eurem Geschmack. Das professionelle und herzliche Team der Fleischerei Schellenberg vermittelt euch einen spannenden Einblick in die Welt des Schinkens. Dabei habt ihr freie Wahl zwischen Lachsschinken, Schinkenspeck, Rinderschinken oder Coppa aus dem Schweinekamm. Im Workshop entscheidet ihr nach Lust und Laune über die einzelnen Gewürze. Dabei habt ihr die einmalige Möglichkeit, euren Schinken mit Altenburger Safran zu veredeln. Kennt ihr schon den Unterschied zwischen luftgetrocknet und geräuchert? Ihr entscheidet!

6

-  **20. Oktober 2023**
-  Fleischerei Schellenberg
Bonhoefferstraße 44 · 04600 Altenburg
-  ca. 2 Stunden
-  50,00 EUR pro Person (Schweineschinken)
60,00 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 Kochevent! Alles dreht sich um die geheimnisvolle und kostbare Zutat. Ihr entdeckt die Welt dieses einzigartigen Gewürzes und zaubert ein köstliches Drei-Gänge-Menü, bei dem Safran die Hauptrolle spielt und das alle Sinne verzaubert. Safran wird aus den sorgfältig von Hand gepflückten Blüten des Safrankrokus gewonnen und verleiht Gerichten nicht nur eine wunderschöne

goldgelbe Farbe, sondern auch einen unvergleichlichen Geschmack.

Während des entspannten Abends werdet ihr nicht nur lernen, wie man Safran richtig verwendet, sondern auch einige spannende Infos über dieses kostbare Gewürz erfahren. Wusstet ihr zum Beispiel, dass Safran schon seit Jahrtausenden als Gewürz und Heilmittel verwendet wird? Erkundet die Welt des Safrans,

entfesselt die Aromen und lasst den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

7

-  **28. Oktober 2023, 17 Uhr**
-  Kochschule Senfonie
Remsaer Straße 12a · 04600 Altenburg
-  ca. 3 Stunden
-  59,00 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 Vergnügen für die ganze Familie, Freunde, Kollegen und alle die, die Spaß am Käsen haben. Auf dem Holler-Hof in Jonaswalde könnt ihr euren Ziegenkäse selbst in einem eigenen Käsekessel herstellen. Dabei wird die Milch angewärmt und bekommt die notwendige Käsereikultur. Bevor die dickgelegte Milch dann in Würfel geschnitten und auf einem



kleinen Brenner noch einmal erwärmt wird, erfahrt ihr von Sylvia Puchta viel Wissenswertes rund um das Thema „Von der Ziege bis zum Käse“. Danach wird der Käsebruch in Hofkäseformen geschöpft – jetzt muss er noch abtropfen und in kurzer Zeit fest werden. Der fest gewordene Käse kommt aus der Form und wird mit Salz, frischen Kräutern und Altenburger Safran gewürzt. Währenddessen verkostet ihr die verschiedenen leckeren Ziegenkäse- und Wurstspezialitäten des Hofes mit frischem Brot und Mineralwasser.

8

-  **16. September, 4./19./25. November, 2./16. Dezember 2023**
-  **Holler-Hof**
Dorfstraße 41 · 04626 Jonaswalde
-  **ca. 3 Stunden**
-  **75,00 EUR pro Person an einem Kessel**
120,00 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

Ob pur oder als Zutat in Cocktails und Longdrinks, dieser Likör ist vielseitig einsetzbar und wird euren Geschmacksinn in jeder Form beeindrucken. Verkostet diesen handgemachten Likör aus Altenburger Safran und erlebt den wahren Geschmack von Premium-Qualität. Erfahrt außerdem in einer angenehmen Atmosphäre viel Interessantes über das Land der tausend Höfe.

9

-  **20. & 27. Oktober 2023, 18 Uhr**
-  **Vierseithof Plottendorf**
Haselbacher Straße 5 · 04617 Treben
-  **ca. 2 Stunden**
-  **29,00 EUR pro Person**
(inkl. 15,00 EUR Likör-Gutschein)
-  **mind. 5 Personen, max. 15 Personen**
(mit Voranmeldung)
-  **post@triller.shop | +49 177 8452136**

Erlebnisangebote Nr. 8 + 9



Altenburger Tourismus GmbH 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 wertvollen 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.



- 📅 **29. September, 6./13./20./27. Oktober 2023, 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

10

10

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

Wann habt ihr zuletzt Karten oder ein anderes Gesellschaftsspiel gespielt? Jetzt gibt es die perfekte Gelegenheit für die ganze Familie! Einmal im Monat in der Saison könnt ihr alte Spiele mit dem Team des Mobilen Spielecafés neu entdecken oder neue Spiele erlernen. Eure Lieblingsspiele, die ihr ausprobiert habt, erhaltet ihr dann zu reduzierten Preisen im Altenburger Spielkartenladen.

Im Oktober 2023 steht die Spielfläche ganz unter dem Motto "Safran erleben – Finde das ideale Safran-Rezept." Alle Teilnehmer spielen gemeinsam mit dem Altenburger Safran-Team das neu kreierte Safran-Spiel. Ihr schlüpft in die Rolle von Köchen und lernt dabei Verblüffendes rund um das teure Gewürz der Glückseligkeit.

- 📅 **18. Oktober 2023, 16–18 Uhr**
- 📍 Altenburger Spielkartenladen
Markt 17 · 04600 Altenburg
- 💶 kostenfrei (ohne Voranmeldung)
- 📅 Veranstalter: Mobiles Spielecafé
hallo@mobilesspielecafe.de
+49 157 51261551



Erlebnisangebote Nr. 10





W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Den Altenburger Safran selber pflücken

Ihr möchtet gern euren eigenen Safran ernten, habt aber nicht die Möglichkeit, das Gewürz selbst anzubauen? Erlebt euren lilafarbenen Erntetraum im Safranmonat Oktober! Auf einem Feld auf dem Lerchenberg könnt ihr den originalen Altenburger Safran ernten und selbst das Glücksgefühl erleben, das der Farbrausch und der Duft des *Crocus Sativus* in den Menschen auslöst.

Unter Anleitung zupft ihr aus den selbst gepflückten Blüten die drei roten Safranfäden. Das Ergebnis dieses einzigartigen Erlebnisses ist euer selbstgeernteter Safranvorrat, den ihr wie einen Schatz nach Hause tragen und wunderbare Gerichte damit zaubern könnt.

11

-  **07./11./14. Oktober 2023, 10 Uhr**
-  Treffpunkt: Norma-Parkplatz, Rudolf-Breitscheid-Str. 45 · 04600 Altenburg
-  ca. 1 Stunde
-  15,00 EUR pro Person
-  mind. 5 Personen, max. 20 Personen (mit Voranmeldung)
-  info@altenburg.travel
+49 3447 896689



Straußenfarm Burkhardt Dinnershow mit Safran-Genuss

Erlebt auf der für seine kulinarischen Highlights bekannten Straußenfarm Burkhardt einen fantastischen Safran-Abend mit Bauchredner Roy Reinker und seinem Programm „Ach

du dickes Ei“. Taucht ein in spannende Sketche und amüsante Gespräche der geistreichen Puppen, bewundert das umfangreiche Bühnenbild, genießt das außergewöhnliche Ambiente in und ringsherum der „Villa

Strauß“, aber vor allem:
Verpasst nicht das
straußige

Drei-Gänge-Menü mit Altenburger Safran zum Programm! Bei der Gelegenheit könnt ihr auch die blühenden Safran-Krokusse auf der Farm selbst bestaunen. Lasst euch die einmalige Kombination aus bester Unterhaltung, gehobener Kulinarik und dem kostbarsten Gewürz der Welt nicht entgehen.

12



-  **14. Oktober 2023, 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 & Finnegan's Irish Pub **MalPub: Malabend mit Safran**

Das besondere Eventkonzept in Altenburg: Ein außergewöhnlicher Abend mit künstlerischer Begleitung und im Dunkeln leuchtender Malerei. Im gemütlichen Ambiente des Finnegan's Irish Pub führt ein Künstler durch den Abend, leitet die Gäste beim Malen an, gibt Tipps und verrät Tricks. Im Safran-Monat dreht sich natürlich der Abend um die Königin der Gewürze und es wird sogar MIT Safran gemalt!

6. & 20. Oktober 2023, jeweils 20 Uhr

Finnegan's Irish Pub
Rosa-Luxemburg-Straße 2
04600 Altenburg

ca. 3 Stunden

39,00 EUR pro Person

mind. 10 Personen, max. 26 Personen
(mit Voranmeldung)

www.malpub.de

13

Erlebnisangebote Nr. 13 + 14



Hotel „Reussischer Hof“ **Plauderstündchen „Safran – Geschichte und Anbau im Altenburger Land“**

Die beliebte Serie in dem renommierten Stadthotel setzt sich fort – diesmal duftend exotisch. Safran kommt aus fernen Ländern zu uns. Im Altenburger Land wurde er vor langer Zeit angebaut. Seit einigen Jahren ist er wieder zurück.

Andrea Wagner und Dr. Frank Spieth vom Altenburger Safran plaudern über Geschichte, Anbau, Nutzung und vieles mehr!

8. November 2023, 19 Uhr
(Einlass ab 17 Uhr)

Hotel „Reussischer Hof“
Gößnitzer Str. 14 · 04626 Schmölln

8,00 EUR pro Person

max. 85 Personen
(Voranmeldung erwünscht)

post@hotel-reussischer-hof.com
+49 34491 23108

14

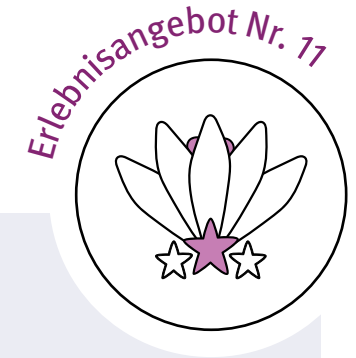


W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH Safran in der Kiste!

Das Zupfen der roten Fäden aus den lila Safranblüten gilt im Orient nicht umsonst als das gemeinschaftsstiftende Highlight des Jahres. Safran verbindet!

Im Safranmonat Oktober bieten wir eurer Gruppe die Möglichkeit, selbst Safran 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 spürt die einzigartige Stimmung, die dabei am Tisch entsteht. Ihr werdet staunen, welche Freude der Safran zu verbreiten mag.

Wir bringen die frisch geernteten Blüten zu euch und erklären während des Zupfens alles rund um das „rote Gold“, während wir gemeinsam mit allen Sinnen in Blütenpracht schwelgen. Und das Beste: Euren selbst gezupften Safranvorrat könnt ihr im Anschluss mit nach Hause nehmen und wunderbare Gerichte damit zaubern.



-  **10.–24. Oktober 2023**
-  Individuell vereinbar
-  ca. 1 Stunde
-  15,00 EUR pro Person
-  mind. 5 Personen, max. 20 Personen (mit Voranmeldung)
-  info@w-hochdrei.de
+49 3447 8953623



Altenburger Tourismus GmbH

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

Ein Safranfeld bestaunen, Safran selbst pflücken, seine Fäden behutsam zupfen, 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 bewusst kleinen Gruppen von maximal 20 Personen möglich.

Auf euch wartet ein flexibles Reisepaket von Donnerstag auf Samstag oder Freitag auf Sonntag während der Safranblüten-Wochen.

- 📅 Buchbar im Zeitraum vom 22. September bis 29. Oktober 2023
- 📍 Parkhotel Altenburg · August-Bebel-Straße 16/17 · 04600 Altenburg
- 🕒 3 Tage
- 💶 ab 188,00 EUR pro Person im Doppelzimmer, Einzelzimmer auf Anfrage
- 👥 max. 20 Personen (mit Voranmeldung)
- 📧 info@altenburg-tourismus.de | +49 3447 512800

Leistungen

- 🌸 zwei Übernachtungen 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
- 🌸 Besuch der Safran-Felder zum Selbstpflücken am Samstag von 9:30 bis 10:30 Uhr



Die facettenreiche Welt der Safran-Produkte

🌸 Safran-Schokolade

Die Sächsisch-Thüringische Schokoladenmanufaktur besteht bereits seit 2009. Sie besitzt ein umfangreiches Sortiment aus unter anderem 55 verschiedenen Sorten Pralinen, 14 Sorten Trinkschokolade, 41 verschiedenen Sorten Schokoladen-Tafeln und vielem mehr. Die Chocolatiers stellen alles in Handarbeit her – auch die besondere Safran-Schokolade. Zartschmelzende Bitterschokolade mit Orangengeschmack und Safranfäden verfeinert, Vollmilkschokolade mit gehackter Kakaofrucht und Safranfäden sowie weiße Schokolade mit Pistazienwürfeln und Safranfäden – Alles in allem kommt zu jeder Schokolade noch die richtige Portion Liebe.



🌸 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

Die Altenburger Traditionsbäckerei Strobel lässt Geschmacksknospen erblühen und schafft mit dem knusprigen Safran-Baiser ein Muss für jeden Kaffeetisch!

🌸 Safran-Bier

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



🌸 Safran-Honig

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

🌸 Safran-Parfüm

Anmutig, schwebend oder frisch und elegant? Für den Parfümeur Uwe Herrich ist das keine Herausforderung – jeder Duft aus seiner Dresdener Drogerie ist besonders und exklusiv. In



beiden Safran-Parfüms vereinen sich zwei exklusive Komponenten – das wertvollste Gewürz der Welt aus Altenburg und die Erfahrung des einzigen Parfümeurs Mitteldeutschlands.

🌸 Safran-Seife

Rotes Gold zum Schäumen – ein himmlisch duftendes Wohlfühlerlebnis für Zuhause! Die

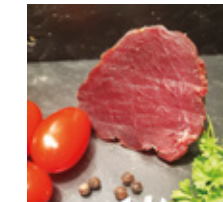


Seifenstücke werden per Hand in einem schonenden Kalt-rührverfahren hergestellt,

sodass die wertvollen Inhaltsstoffe der enthaltenen Butter, Öle, Extrakte und Kräuter erhalten bleiben.

🌸 Safran-Straußenschinken

Die Straußenfarm Burkhardt kreiert herzhaften Safran-Genuss mit einem köstlich gereiften Lachsschinken,



verfeinert mit dem edlen Gewürz.



Safran-Shopping

- 16** W³ Wandel-Werte-Wege gGmbH
Geraer Str. 55 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 8953623
www.altenburger-safran.de/store
- 17** Altenburger Tourismus GmbH
Markt 17 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 512800
- 18** Tourismusinformation Altenburger Land
Markt 10 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 896689
- 19** Straußenfarm Burkhardt
Hartha 21 · 04626 Schmölln
Tel. +49 34495 80538
- 20** Café „Zur eisernen Bank“
Burgberg 5 · 04626 Posterstein
Tel. +49 34496 163911
- 21** Agroservice Altenburg Waldenburg e.G.
Fachmarkt Haus, Hof, Garten & Baustoffe
Nirkendorfer Weg 5 · 04603 Nobitz
Tel. +49 34494 83016
- 22** Meeresbuffet Altenburg
Baderei 13 · 04600 Altenburg
Tel. +49 3447 2584

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





www.altenburg.travel