

Gewerbestammtisch in Altenburg am 21. Oktober

ALTENBURG. Zu einem Gewerbestammtisch wird am Mittwoch, 21. Oktober, um 18.30 Uhr ins Altenburger Rathaus eingeladen. Als Referentin wird Daniela Britting, Digitalcoach beim Handelsverband Thüringen, zu Gast sein. Ihre Einschätzung: „Die Digitalisierung bietet dem Einzelhandel viele Chancen – doch oft fehlt die Zeit oder der richtige Einstieg. Hier setzt das Projekt Digitalcoach Thüringen des Handelsverbands Thüringen an: Das Projekt begleitet Händlerinnen und Händler in Thüringen individuell, kostenfrei und mit praxisnahen Lösungen auf ihrem

digitalen Weg. Ob Google-Unternehmensprofil, Website, Social Media, Online-Shop, KI, digitales Marketing oder Fördermittel. Dabei geht es nicht um komplizierte Fachbegriffe, sondern um Beratung auf Augenhöhe und konkrete Mehrwerte für den stationären Handel. Ziel ist es, den Thüringer Einzelhandel zu stärken, seine Sichtbarkeit zu erhöhen und ihn fit für die Zukunft zu machen.“

Händler-Anmeldung: E-Mail: wirtschaftsfoerderung@stadt-altenburg.de bis zum 19. Oktober

Seit über 20 Jahren in Altenburg

Naturheil-Praxis Altenburg

Simone Hubersberger
Heilpraktikerin

Benno Hubersberger
Heilpraktiker

Traditionelle und moderne Naturheil-Verfahren wie:

- ✓ Akupunktur/Akupressur/ Akupunktmassage nach Penzel
- ✓ Klassische Homöopathie/Phytotherapie
- ✓ Sauerstoff-Therapie
- ✓ Injektionen/Infusionen/Quaddeln
- ✓ Magnetfeldtherapie/Tiefenwärme/ Sportmedizinisches Taping
- ✓ Bioresonanz auch für Schwangere, Kleinkinder und Säuglinge

Unser Service für Sie:

- ✓ kurze Wartezeiten auf einen Ersttermin
- ✓ keine Wartezeiten im Wartezimmer
- ✓ mindestens 30 Minuten Zeit für jeden Patienten bei der Erstanamnese
- ✓ umfassende Blutanalyse durch Fremdlabor
- ✓ Testung von Unverträglichkeiten, Allergien, Pilzen, Viren, Parasiten, Schwermetallen, Toxinen
- ✓ hochdosierte pflanzlichen Medikamente ohne Nebenwirkungen
- ✓ ausschließlich schulmedizinisch anerkannte Behandlungsmethoden

Erste Beratung kostenlos

NATURHEIL PRAXIS

Behandlung von Krankheiten wie:

- ✓ Herz-Kreislauf-Probleme
- ✓ hoher Blutdruck
- ✓ Ohrgeräusche/Tinnitus
- ✓ Durchblutungsstörungen
- ✓ Rheuma/Arthritis/Gicht
- ✓ Schmerzen aller Art
- ✓ Hautkrankheiten/Allergien
- ✓ Unverträglichkeiten
- ✓ Magen-Darm-Probleme
- ✓ Schlafstörungen/ Depressionen

04600 Altenburg-Kanalstraße 6
03447/513239 oder 01741901646
hp-praxis@freenet.de / www.hubersberger.de

Wegen geänderter Sprechzeiten - bitte Termine telefonisch vereinbaren!
Montag bis Freitag von 08:30 - 18:00 Uhr möglich

Jetzt beginnt das lila Leuchten

SAFRANZEIT IM ALTENBURGER LAND: Im Oktober öffnen sich die Blüten des Safrankrokus

ALTENBURG. Ernten, zupfen, probieren, genießen und kreativ werden: Im Oktober wird die über 500-jährige Safrantradition des Altenburger Landes wieder unmittelbar erlebbar. Zahlreiche Angebote laden dazu ein, das „Rote Gold“ genau dort kennenzulernen, wo es wächst und bis heute die Region prägt.

EINE BESONDERE ZEIT

Der Herbst färbt sich langsam bunt – doch im Altenburger Land kommt in diesen Wochen noch eine ganz besondere Farbe hinzu: Lila. Mit dem Oktober beginnt die Zeit des Altenburger Safrans. Je nach Witterung öffnen sich im Laufe des Monats die zarten Blüten des Safrankrokus und geben den Blick auf die drei roten Narbenfäden frei, aus denen das kostbare Gewürz gewonnen wird. Genau diese kurze Zeit im Jahr macht „DEIN Safranleuchten im Altenburger Land“ besonders. Denn der Safran lässt sich hier nicht nur anschauen oder verkosten. Besucherinnen und Besucher können selbst mit aufs Feld gehen, Blüten ernten, Safranfäden zupfen, Geschichten hören, besondere Gerichte probieren oder erleben, wie das Gewürz beim Färben und sogar beim Malen eingesetzt wird. Das Safranleuchten ist dabei kein einzelnes Fest an einem bestimmten Wochenende. Vielmehr verbindet es über mehrere Wochen hinweg Natur, Geschichte, Handwerk, Kulinarik und zahlreiche Akteure aus der Region.

VOM LILA KROKUS BIS ZUM ROTEN FADEN

Wer erleben möchte, wie viel Handarbeit in wenigen Gramm Safran steckt, kann in den kommenden Wochen ganz nah dabei sein. Bei Führungen über die



Die Safranzeit beginnt: Je nach Witterung öffnen sich im Laufe des Monats die zarten Blüten des Safrankrokus.
Foto: Saskia Landgraf

Original-Anbauflächen und bei Angeboten rund um die Ernte wird Schritt für Schritt sichtbar, wie aus den lilafarbenen Blüten das „Rote Gold“ entsteht. Besucherinnen und Besucher erfahren dabei mehr über Anbau, Ernte, Verarbeitung und die lange Tradition des Altenburger Safrans – und können bei verschiedenen Angeboten selbst aktiv werden. Besondere Formate wie ein „Abend im Safranfeld“ verbinden Einblicke in den Anbau mit eigenem Ausprobieren und regionalem Genuss. Bei weiteren Angeboten können die feinen roten Fäden selbst aus den frisch geernteten Blüten gezupft und anschließend mit nach Hause genommen werden. So wird unmittelbar erfahrbar, wie viel Sorgfalt und Handarbeit in dem Gewürz steckt.

SAFRAN SCHMECKT GANZ UNTERSCHIEDLICH

Auch in der regionalen Küche zeigt sich das Safranleuchten auf ganz unterschiedliche Weise. Restaurants und Cafés im Altenburger Land greifen das Gewürz während der Safranzeit auf und setzen es in besonderen Gerichten und Menüs ein – vom bretonischen Fischtopf über Safrannudeln und Risotto bis hin zu Eis und Desserts. Hinzu kommen besondere Genussveranstaltungen: Bei „Safran trifft Mutzbraten“ begegnen sich zwei kulinarische Traditionen des Altenburger Landes, während bei einer Trinkschokoladen-Verkostung Altenburger Safran auf italienische Schokoladenkultur trifft. Likörtastings, Safran-Verkostungen, eine

Schmecktour durch Altenburg oder die Herstellung von Ziegenkäse zeigen weitere Möglichkeiten, das Gewürz geschmacklich kennenzulernen. Gerade dieses Zusammenspiel gehört zu den Besonderheiten des Safranleuchtens: Das „Rote Gold“ bleibt nicht auf dem Feld, sondern findet seinen Weg in Gastronomie, Handwerk und zahlreiche weitere Angebote der Region.

MEHR ALS GENUSS

Dass Safran weit mehr kann als Speisen verfeinern, zeigen die kreativen Angebote. Beim Workshop „Mit Safran färben“ entstehen eigene textile Erinnerungstücke, während bei einem Malabend Ende Oktober sogar mit Safran als Gestaltungs-

mittel gearbeitet wird. Wer sich auf die Spuren der Geschichte begeben möchte, kann die Safran-Stories auf eigene Faust erkunden. Acht Stationen führen durch Altenburg und erzählen von Safrangärten, Handel, der kurfürstlichen Küche und der früheren Bedeutung des Gewürzes für die Stadt. QR-Codes und ein Audioguide ergänzen den selbst geführten Rundgang.

Denn Safran ist im Altenburger Land keineswegs eine neue Entdeckung: Bereits 1437 wurde *Crocus sativus* erstmals im Altenburger Stadtarchiv erwähnt. Im 15. und 16. Jahrhundert erlebte der Safranbau in der Region eine Blütezeit. Nachdem die Tradition über Jahrhunderte nahezu verschwunden war, wächst der Safrankrokus seit 2016 wieder im Altenburger Land.

EINE KLEINE SAFRANREISE

Das Safranleuchten lässt sich auch mit einem entspannenden Kurzaufenthalt verbinden. Verschiedene Gastgeber haben eigene Reiseangebote entwickelt, die Übernachtungen mit Safran-Frühstück, regionalem Genuss und weiteren Erlebnissen rund um das „Rote Gold“ kombinieren. Damit lädt das Safranleuchten dazu ein, den Herbst im Altenburger Land aus einer ungewöhnlichen Perspektive zu entdecken: zwischen lila Blüten und roten Fäden, zwischen jahrhundertealter Geschichte und neuen Ideen – und immer ganz nah an den Menschen, die den Altenburger Safran heute wieder lebendig machen.

Alle Angebote, Termine und weitere Informationen zum Safranleuchten gibt es unter www.altenburg.travel/safranleuchten.

GOLDFUXX

OPHIRUM

GOLDANKAUF

Wir kaufen Ihr Gold!

- ✓ Faire Preise
- ✓ Sofort Bargeld
- ✓ Diskrete Abwicklung
- ✓ Keine Bearbeitungsgebühr
- ✓ Kostenlose Prüfung vor Ort

LEIPZIG
Richard-Wagner-Str. 10

ÜBER 75 FILIALEN BUNDESWEIT

GOLD, SILBER, SCHMUCK, MÜNZEN UND MEHR!
www.goldfuxx.de

KI-generiert

Romantische Klangwelten

Sinfonischer Abend mit dem **PHILHARMONISCHEN ORCHESTER** Altenburg Gera am 23. Oktober in der Brückerkirche

ALTENBURG. Mit dem 2. Philharmonischen Konzert lädt das Theater Altenburg Gera zu einem sinfonischen Abend ein. Im Zentrum des Konzertes stehen zwei Werke, die auf ganz unterschiedliche Weise Facetten der Romantik zeigen: Carl Maria von Webers erste Sinfonie sowie Felix Mendelssohn Bartholdys groß angelegte Sinfonie-Kantate „Lobgesang“. Die Konzerte finden am 21. Oktober und 22. Oktober jeweils um 19.30 Uhr im Konzertsaal Gera sowie am 23. Oktober um 19.30 Uhr in der Brückerkirche Altenburg statt.

Zum 200. Todestag von Carl Maria von Weber erklingt seine C-Dur-Sinfonie, die während seiner Zeit am Hofe von Würt-



Am 23. Oktober ist das Philharmonische Orchester Altenburg Gera in der Brückerkirche zu erleben.
Foto: Ronny Ristok

temberg-Oels entstand und die besondere Bläserbesetzung des dortigen Orchesters widerspiegelt. Den zweiten Teil des

Abends prägt Mendelssohns „Lobgesang“, den der Komponist anlässlich des 400-jährigen Buchdruck-Jubiläums als Alle-

gorie der Aufklärung schuf. Für dieses musikalische Erlebnis wirken neben dem Philharmonischen Orchester Altenburg Gera auch der Kammerchor der Frauenkirche Dresden unter der Leitung seines Kantors Matthias Grünert mit, der die musikalische Leitung des Abends innehat. Die Solopartien gestalten Julia Gromball (Sopran), Franziska Weber (Mezzosopran) und Jongwoo Kim (Tenor) aus dem Musiktheaterensemble des Theaters Altenburg Gera.

Informationen und Karten in den Theaterkassen, telefonisch unter 0365 8279105 (Gera) bzw. 03447 585160 (Altenburg) sowie online unter www.theater-altenburg-gera.de.

„Gemeinschaft ist Programm“

INFORMATIONSKAMPAGNE des Thüringer Sozialministeriums ist gestartet

LANDKREIS. Das Thüringer Sozialministerium will mit der Informationskampagne „Gemeinschaft ist Programm.“ auf die zahlreichen Projekte aufmerksam machen, die durch das Landesprogramm „Solidarisches Zusammenleben“ (LSZ) gefördert und damit ermöglicht werden. Zum Kampagnenstart am 6. Oktober hat Landrat Uwe Melzer zusammen mit dem Sozialplaner des Landratsamtes, Cornelius Dietrich, zwei Projekte besucht, die im Rahmen des LSZ im Landkreis umgesetzt werden.

So waren Landrat und Sozialplaner im Altenburger Familienzentrum beim PEKiP-Kurs zu Gast. Dieser wird geleitet von der Pädagogin Karolin Lauckner. Zusammen mit der Leiterin des Fa-

milienzentrums Julia Koslowski und den anwesenden Müttern kam der Landrat ins Gespräch über das wertvolle Angebot. Der Kurs ist nicht nur eine gute Gelegenheit, miteinander in Kontakt zu kommen. Er fördert auch die motorische, sensorische und kognitive Entwicklung der Säuglinge im ersten Lebensjahr. Das ist Prävention, von der die Kleinen und die Großen langfristig profitieren. Später ging es nach Rositz. Die dortige Dorfkümmern Kerstin Hammer veranstaltet im Seniorenclub wöchentlich einen Spielertreff. Die anwesenden Seniorinnen waren bester Stimmung und sich einig, dass dieser Treff für sie ein Höhepunkt jeder Woche ist. Der Termin ist durchweg im Kalender eingetra-

gen und wird nur ungern verpasst. Denn auch hier gilt: Der Austausch, das Zusammenkommen und in Gemeinschaft sein sind so wertvoll und wichtig für die Menschen im Landkreis. Dank der nunmehr insgesamt 15 Dorfkümmern im gesamten Altenburger Land ist das möglich. Die Dorfkümmern helfen darüber hinaus auch bei alltäglichen Dingen wie dem Einkauf, einem Arztbesuch oder dem Ausfüllen von Formularen. Und sie unterstützen Vereine und andere Aktivität vor Ort. „Vieles von dem, was durch das Landesprogramm ermöglicht wird, ist selbstverständlich geworden – gerade, weil es verlässlich da ist. Mit unserer Kampagne wollen wir zeigen, welche Menschen und Angebo-

te dahinterstehen und welchen Beitrag sie für das Zusammenleben in unseren Städten und Landkreisen leisten“, so Thüringens Familien- und Sozialministerin Katharina Schenk.

Thüringenweit werden mehr als 600 Projekte und Maßnahmen umgesetzt. Das Landesprogramm „Solidarisches Zusammenleben der Generationen“ verfolgt einen regionalen, bedarfsorientierten Ansatz. Landkreise und kreisfreie Städte entscheiden auf Grundlage ihrer Sozialplanung, welche Angebote und Strukturen in ihrer Region gebraucht und unterstützt werden.

Allgemeine Informationen zum Landesprogramm sind unter www.lsz-thueringen.de zu finden.